

PREGÃO ELETRÔNICO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2023

CAMPUS IPANGUAÇU (UASG 158367)

(Processo Administrativo n 23037.001318.2022-18)

Torna-se público que Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Campus Ipanguaçu, por meio da Diretoria de Licitações, sediado na Rua Dr. Nilo Bezerra Ramalho, 1692, Tirol – Natal/RN realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, sob a forma de execução indireta, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 20.03.2023

Horário: 09:00 horas (horário de Brasília)

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

Critério de Julgamento: menor preço por item

Regime de Execução: Empreitada por Preço Unitário

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de refeições diárias, café, almoço e jantar aos discentes que se enquadram no Programa de Alimentação da Instituição vinculada à Concessão de uso de área destinada à cantina do Campus Ipanguaçu deste IFRN, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será realizada em único item.
- 1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço/menor desconto do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 20...., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 26435/158367

Fonte: 100000000

Programa de Trabalho: AC.2994.171169.3;

Elemento de Despesa: 339030

PI: L2994P23ACN

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br/> por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

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

3.5. É de responsabilidade do cadastrado 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.

3.5.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

4.1.1 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema

4.1.2 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, 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.

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.2.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.2.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.2.3 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.2.4 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.2.5 que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

- 4.2.7 organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
- 4.2.8 sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.
- 4.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:
- a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
 - b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
- 4.3.1 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010);
- 4.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.
- 4.5. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.5.1. 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.
 - 4.5.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
 - 4.5.1.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.
 - 4.5.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
 - 4.5.3. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
 - 4.5.4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
 - 4.5.5. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
 - 4.5.6. que a proposta foi elaborada de forma independente;
 - 4.5.7. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
 - 4.5.8. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.
- 4.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação
- 5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema
- 5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 6.1.1 Valor anual do item;
- 6.1.2 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência
- 6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;
- 6.3.1 A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 6.3.2 Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o

pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MP n.5/2017.

6.4. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

6.4.1 cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

6.4.2 cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

6.5. 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, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

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

6.7. 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 os serviços 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.

6.8. 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.

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

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

6.10.1 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

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

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

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios

insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

7.2.1 Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante**.

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

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

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

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

7.5. 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.

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

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

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

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

7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.10. 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.

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

7.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

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

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

7.16. 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.

7.17. 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.

- 7.18. O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.21. 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.
- 7.22. A melhor classificada nos termos do item 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.
- 7.23. 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.
- 7.24. 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.
- 7.25. 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.
- 7.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, ao objeto executado:
- 7.26.1 por empresas brasileiras;
 - 7.26.2 por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.26.3 por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 7.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 7.28.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 7.28.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor 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.
 - 7.28.3 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1. Encerrada a etapa de negociação, 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 parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.2. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexo deste Edital.

8.3. A inexecuibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.

8.4. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:

8.4.1 não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

8.4.2 contenha vício insanável ou ilegalidade;

8.4.3 não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

8.4.4 apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 - TCU - Plenário), percentual de desconto inferior ao mínimo exigido, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;

8.4.4.1. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

8.4.4.1.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.4.4.1.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

8.5. Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da In SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.6. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexecuibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

- 8.7. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.
- 8.7.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata
- 8.8. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.8.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo
- 8.8.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.
- 8.9. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.
- 8.10. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;
- 8.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.
- 8.11.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 8.11.2. 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.
- 8.12. 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.
- 8.13. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.14. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.
- 8.15. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 8.16. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital

9 DA HABILITAÇÃO

- 9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, 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 (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU([https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0](https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0;));
- 9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)
- 9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 9.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 9.1.2.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 9.1.2.1.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 9.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 9.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.
- 9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;
- 9.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.
- 9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante

será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de inabilitação.

9.4. 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.

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

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

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

9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação

9.8. Habilitação jurídica:

9.8.1. no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.8.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

9.8.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.8.4. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.8.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.8.6. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

9.8.7. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

9.9.1. 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.9.2. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

9.9.4. prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.9.5. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.9.6. caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.10. **Qualificação Econômico-Financeira:**

9.10.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

9.10.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.10.2.1. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.10.2.2. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

9.10.3. comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.10.4. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

9.11. **Qualificação Técnica:**

9.11.1. **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 na RESOLUÇÃO CFN Nº 378, de 28 de dezembro de 2005.**

9.11.2. Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas, detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução de serviços de Nutrição, definidos na LEI Nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, na RESOLUÇÃO CFN Nº 510, DE 16 DE MAIO DE 2012 e na RESOLUÇÃO CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.

9.11.2.1. 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.

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

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

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

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

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

9.11.3. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável.

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

9.11.4. **As refeições deverão ser preparadas sob planejamento, organização, supervisão e avaliação de Nutricionista vinculado à licitante, como Responsável Técnico, conforme LEI Nº 8.234, de 17 de setembro de 1991**

9.11.5. **No decorrer da execução do serviço, o profissional de que trata o subitem acima poderá ser substituído, nos termos do artigo 30, §1º, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissional de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.**

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

9.12. O licitante 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.

9.13. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.13.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.14. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.15. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.16. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.

9.17. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos para tanto, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.18. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.19. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:
- 10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
 - 10.1.2. apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, em conformidade com o modelo anexo a este Edital;
 - 10.1.3. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- 10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
- 10.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 10.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).
- 10.4.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
- 10.5. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- 10.6. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- 10.7. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11 DOS RECURSOS

- 11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
- 11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
 - 11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
 - 11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente,

sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat") ou e-mail de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência

15 DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

15.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

15.2. O adjudicatário terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento

(AR), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

15.2.2 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

15.3 O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

15.3.1 referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

15.3.2 a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

15.3.3 a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

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

15.5 Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

15.5.1 Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

15.5.2 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

15.6 Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

15.7 Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

16 DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

16.1 As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

17 DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

17.1 Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

18 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

18.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

19 DO PAGAMENTO

19.1 As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

19.1.1 É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

20 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

20.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

- 20.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 20.1.2 não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 20.1.3 apresentar documentação falsa;
- 20.1.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 20.1.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 20.1.6 não mantiver a proposta;
- 20.1.7 cometer fraude fiscal;
- 20.1.8 comportar-se de modo inidôneo;

20.2 As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços, que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

20.3 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

20.4 O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 20.4.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 20.4.2 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 20.4.3 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 20.4.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
 - 20.4.4.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.

- 20.4.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 20.5 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 20.6 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
- 20.7 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 20.8 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 20.9 Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 20.10 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 20.11 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 20.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 20.13 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

21 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

- 21.1 Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
- 21.2 A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.
- 21.3 Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.
- 21.4 Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/213.

22 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 22.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 22.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo email diad.ip@ifrn.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Dr. Nilo Bezerra Ramalho, 1692, Tirol – Natal/RN, seção DILIC.
- 22.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.
- 22.4 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 22.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 22.6 O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.
- 22.7 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 22.7.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 22.8 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

23 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 23.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 23.2 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.
- 23.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 23.4 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 23.5 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 23.6 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.
- 23.7 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.
- 23.8 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.

23.9 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.

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

23.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, nos endereços eletrônicos <https://www.gov.br/compras/pt-br/> ou www.ifrn.edu.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rua Dr. Nilo Bezerra Ramalho, 1692, Tirol – Natal/RN, nos dias úteis, no horário das 8 horas às 17 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

23.12.1 ANEXO I - Termo de Referência;

23.12.1.1 Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

23.12.2 ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

23.12.3 ANEXO III – Modelo de Termo de Vistoria;

23.12.4 ANEXO IV - Modelo de Renúncia de Vistoria

Natal/RN, 07 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 IPANGUAÇU
Diretoria de Administração

TR 3/2023 - DIAD/DG/IP/RE/IFRN

6 de março de 2023

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA

Processo Administrativo n.º [23037.001318.2022-18](#)

1. DO OBJETO

1.1. A contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de refeições diárias, café, almoço e jantar aos discentes que se enquadram no Programa de Alimentação da Instituição vinculada à Concessão de uso de área destinada à cantina do Campus Ipanguaçu deste IFRN, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UND	CATSER	VALOR UNIT. (Valor Máximo Aceito) (R\$)	QUANT. ESTIMADA DIÁRIA	QUANT. ESTIMADA ANUAL	VALOR ESTIMADO ANUAL (R\$)
1	Fornecimento de refeições, tipo: café da manhã, almoço e jantar. Para os alunos do IFRN/Campus Ipanguaçu, assegurando uma alimentação balanceada e em adequadas condições higiênica sanitária,	Prato Feito	003697	R\$ 18,02	180	31.320	R\$ 564.386,40

conforme especificação detalhada neste
Termo de Referência.

Quadro 1: Descrição do local e área da Cantina.

LOCAL	ÁREA TOTAL	VALOR MENSAL DA CONCESSÃO ¹
IFRN – Campus Ipanguaçu	220,00 m ²	R\$ 3.043,49

¹ incluindo no valor do aluguel a taxa de energia elétrica e serviços de vigilância armada, conforme detalhado no item 21 deste Termo.

1.1.1. O valor da Locação não será objeto de disputa, devendo esse valor ser fixo na proposta apresentada pela licitante.

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de fornecimento de refeições diárias, sem dedicação exclusiva de mão de obra, contínuo e concomitantemente à exploração onerosa do espaço da cantina escolar mediante pagamento de aluguel.

1.3. Os quantitativos e respectivo código do item é o discriminado na tabela acima.

1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço unitário, conforme art. 6º da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993. Adotando a unidade de medida por refeição fornecida, só sendo pago o valor efetivamente executado, após a entrega e recebimento regular, devidamente comprovado e atestado pelo fiscal do contrato.

1.5. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE CAMPUS IPANGUAÇU demonstra a necessidade de realizar um processo licitatório para a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições diárias para seus alunos, tendo em vista que o programa de alimentação implantado pelo IFRN, está de acordo com o Planejamento Institucional, na Ação do Orçamento: Assistência da Educação Profissional, configurando-se entre as diversas ações de assistência estudantil implementadas pelo IFRN, constituindo-se numa das condições fundamentais para a permanência na Instituição e para o desenvolvimento educacional dos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, conforme estabelecido pelo Programa Nacional de Assistência Estudantil/PNAES, Decreto 7.234/2010;

2.3. A presente solicitação justifica-se, ainda, pela necessidade de oferecer aos alunos desta Instituição, beneficiados com o programa de alimentação, refeições balanceadas de qualidade, com a finalidade de atender àqueles alunos que permanecem na escola e participam das atividades acadêmicas, esportivas, artístico-culturais e em projetos de pesquisa, extensão ou bolsas institucionais.

2.4. Ao vincular o fornecimento de refeições à concessão de uso da área destinada à cantina, buscou-se garantir não só um local adequado às refeições dos alunos contemplados pelo programa de alimentação deste instituto, como também a oferta de refeições e lanches para servidores e demais alunos não contemplados pelo programa, uma vez que, muitos deles precisam passar longos períodos, às vezes até mesmo o dia inteiro, no Campus.

2.4.1. Considerar-se-á vencedora a proposta que oferecer o MENOR PREÇO COBRADO PELAS REFEIÇÕES; o valor mensal da concessão de uso da área da cantina permanecerá fixo e irrevogável durante o período de doze meses.

2.5. A metodologia para traçar a estimativa das quantidades do objeto em estudo foi baseada em aspectos técnicos, bem como no histórico das últimas contratações. As quantificações foram definidas

no intuito de atender ao maior número possível dos estudantes que possuem o perfil socioeconômico prioritário, conforme estabelecido pelo PNAES. O levantamento realizado por meio do registro de atendimentos de refeições que consta no SUAP, pode-se constatar que durante o período de 01/05/2018 a 01/11/2019 foram registradas 56.011 (cinquenta e seis mil e onze refeições), indicando uma média de 224,044 durante os dias letivos do período mencionado.

2.6. Para o processo de PREGÃO ELETRÔNICO TRADICIONAL, a estimativa de preços do serviço a ser contratado realizou-se com base no cálculo estimativo de 180 (cento e oitenta e vinte) refeições ao dia, e 31.320 (trinta e um mil e trezentos e vinte) refeições ao ano acadêmico, para 200 (duzentos) dias letivos, a um preço médio unitário estimado em R\$ 18,02 (dezoito reais e dois centavos) por refeição, perfazendo um total anual estimado na ordem de R\$ 564.386,04 (quinhentos e sessenta e quatro mil reais, trezentos e oitenta e seis reais e quatro centavos), podendo ser prorrogado, no interesse da Administração, até o limite de 60 (sessenta) meses.

2.6.1. Para definição da quantidade estimada de 180 (cento e oitenta) refeições diárias, o serviço social do Campus, responsável pelo programa de alimentação estudantil, levou em consideração o quantitativo de alunos que possuem perfil de renda de per capita de até um salário mínimo e meio, conforme estabelecido como público prioritário de PNAES, somado ainda ao registro de refeições fornecidas e com a perspectiva de ampliar o acesso ao programa de alimentação estudantil com base no alto percentual de estudantes dentro do perfil, como foi apontando anteriormente, tendo em vista, ainda que o campus Ipanguaçu está geograficamente localizado na zona rural do município não tendo outro ambiente na circunvizinhança prestando esse trabalho, aspecto que intensifica a necessidade da oferta do programa de alimentação.

2.7. Por se tratar de uma contratação baseada em um quantitativo mensal calculado de forma estimativa, será pago ao CONTRATADO somente a quantidade de refeições efetivamente consumidas (pedida) pelos discentes do campus em cada mês.

2.8. Justifica-se ainda a utilização do sistema de pregão eletrônico tradicional, pois enquadra-se na hipótese de conveniência de contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa e bem como pelo fato de não ser possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração, conforme disposto no art. 3º, incisos II e IV do Decreto 7.892, de 2013.

2.9. O art. 8º do Decreto nº 8.538/2015 prevê que, na aquisição de bem de natureza divisível, quando os itens ou lotes de licitação possuírem valor estimado superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), deverá ser reservada cota de até vinte e cinco por cento do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte. Contudo, para natureza do objeto desta contratação a reserva de cota é inviável e acarreta prejuízo para a execução do contrato.

2.10. 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.

2.11. A presente licitação está amparada pela Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com suas alterações posteriores.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

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

3.2. Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de refeições diárias, café, almoço e jantar aos discentes do Campus Ipanguaçu que se enquadram no Programa de Alimentação, ao longo de 12 (doze) meses prorrogáveis por igual período até o limite de 60 (sessenta) meses, tem o intuito de atender ao que preconiza o Programa Nacional de Assistência Estudantil, lei nº 7234/2010, quando essa aponta a alimentação como uma das áreas estratégicas para a permanência e êxito do estudante nas instituições de educação superior, profissionais e tecnológicas.

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

4.1. Trata-se de serviço comum de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

4.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

4.4. Os serviços em questão são considerados comuns, já que é possível estabelecer, para efeito de julgamento das propostas, especificações utilizadas no mercado, bem como a seleção pode ser feita tão somente com base nos preços ofertados, haja vista serem comparados entre si e não necessitam de avaliação minuciosa nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

5.1.1. Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

5.1.2. Prestação de serviço para fornecimento 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) à quente e à frio, visando garantir o controle higiênico sanitário das refeições fornecidas.

5.1.3. A CONTRATADA deverá manter em seu quadro de pessoal um responsável técnico Nutricionista (Lei nº 8.234/91) regularmente inscrito no Conselho Regional competente, que deverá estar presente diariamente, de segunda a sexta-feira, totalizando no mínimo 30h semanais, visando acompanhar e supervisionar os processos de produção e distribuição das refeições;

5.1.4. 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.

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

5.1.6. A CONTRATADA deverá apresentar Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) em atendimento a RDC nº 216 de 15/09/2004 da ANVISA da sua sede, e deverá apresentar no prazo de 30 dias corridos após a instalação na instituição, Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) das instalações dentro da instituição. Deverá ser disponibilizada cópia para os fiscais de contrato do IFRN.

5.1.7. A CONTRATADA deverá fornecer aos seus empregados que atuarem nas dependências do campus Ipananguçu 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;

5.1.8. Não será permitido, em hipótese alguma, a venda: de cigarros, bebidas alcoólicas e remédios;

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

5.1.10. A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios (pratos em porcelana, copos descartáveis ou em louça e talheres em aço inox) em quantidade suficiente para atender todos os comensais sem necessidade de reposição;

5.1.11. Não será permitida colocação de propagandas comerciais nas paredes, mesas ou na área da Cantina;

5.1.12. Manter durante a vigência do contrato, preposto aceito pela Administração para representá-lo sempre que for necessário.

5.1.13. Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar profissionais pertencentes às seguintes categorias de ocupação, conforme a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO):

CARGO	CÓDIGO
Auxiliar nos serviços de alimentação	5135-05
Chefe de cozinha	2711-05
Nutricionista	2237-10
Operador de caixa	4211-25

5.1.14. O início da execução do objeto será de no máximo 15 (quinze) dias após a data da assinatura do contrato.

5.2.15. O Contrato para prestação dos serviços objeto desta licitação terá um período de vigência inicial de 12 (doze) meses, a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado no interesse da Administração até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme o disposto na Lei nº 8.666/93.

5.3.16. No caso de acontecer prorrogação contratual por acordo entre as partes, a recomposição do equilíbrio econômico-financeiro dependerá de avaliação e aprovação pelo CONTRATANTE, a qual sendo acolhida será providenciada a alteração mediante Termo Aditivo.

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

6. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

6.1. A CONTRADA 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.

6.2. A CONTRATADA deverá adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto n. 48.138, de 8 de outubro de 2003;

6.3. Utilizar na higienização dos materiais produtos que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

6.4. 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;

6.5. 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;

6.6. 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;

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

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

Produto	Classe - ENCE	PORTARIA
Microondas	A	Nº 497 de 28/12/2011 e correções
Geladeira	A	Nº 577 de 18/11/2015
Freezer horizontal e vertical	A	Nº 577 de 18/11/2015
Ar condicionado	A	Nº 577 de 18/11/2015
Fogão com acend. Automático, estufa, banho maria, liquidificador	Não se aplica*	Nº 371 de 29/12/2009 (Anexo A Nº 121 de 06/03/2015 – Descreve os equipamentos regulamentados)

6.9. 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.

6.10. A CONTRATADA deverá colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos Recicláveis utilizando os recipientes para coleta seletiva, seguida a Resolução nº 275/1999, CONAMA, para a identificação, por cores, dos recipientes coletores.

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

6.12. 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).

6.13. 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.

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

6.15. A CONTRATADA deverá apresentar DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL.

7. DA VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:00 horas às 15:00 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (84) 4005-4104, ramal 5218, com o responsável pela Coordenação de Atividades Estudantis.

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

7.2.1 Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado com documento que comprove fazer parte do quadro de funcionários/sócios da Empresa ou contrato de trabalho devidamente registrado em cartório.

7.2.2 A vistoria tem o objetivo a verificação por parte da empresa as condições de estrutura das dependência da Cantina, que será o ambiente objeto de concessão e também local onde serão realizados os preparos das refeições. Assim, demonstra-se que esses dois elementos que motivam a vistoria contribuem para uma melhor estimativa dos custos dos serviços, ou seja, contribui para a formulação da proposta de preço mais compatível com a realidade do Campus.

7.2.3 Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017, ou caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade), na forma do Anexo no Edital.

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

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

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

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. Os serviços serão executados seguirá a seguinte dinâmica:

8.1.1. As refeições deverão ser preparadas, porcionadas e distribuídas nas dependências do Instituto Federal de educação, Ciência e Tecnologia– Campus Ipanuaçu, RN-118, Comunidade Base Física, Zona Rural, Ipanuaçu-RN, CEP 59.508-000;

8.1.2. As refeições deverão ser servidas em balcões térmicos de aquecimento (calor seco), e balcão refrigerado independentes, ambos do tipo self-service, com protetores de saliva, disponibilizados pela CONTRATADA, nos locais em que serão servidas as refeições. O número de balcões deverá ser suficiente para armazenar adequadamente todos os itens do cardápio. A modalidade adotada deverá ser tipo self-service, na modalidade Livre, na qual o comensal poderá optar pelos itens disponíveis no cardápio e apenas as opções proteicas serão porcionadas pela CONTRATADA.

8.1.3. Serão servidas refeições nos horários das 07:00 às 07:30 café da manhã, das 11:00 às 13:00 (almoço) e 18:00 às 18:50 (jantar);

8.1.4. É de responsabilidade da contratada a organização do fornecimento diário das refeições citadas nesse Termo, tais como organização da fila, entrega dos talheres e pratos, controle da leitura da digital do estudante que será beneficiado pela alimentação;

8.1.5. A CONTRATADA deverá enviar por meio eletrônico, mensalmente, até o 10º dia, o cardápio (informatizado) do mês subsequente, para análise e adequação do fiscal em comum acordo com a CONTRATADA, contendo os valores de energia, carboidrato, proteína, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans, fibras, cálcio e sódio. O cardápio deverá estar assinado pelo (a) nutricionista da CONTRATADA e conter o número do seu registro no Conselho Regional de Nutricionistas. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação.

8.1.6. Após a validação, a CONTRATADA deverá fixar o cardápio semanal impresso em local visível no refeitório. Os cardápios deverão ser impressos com tamanho de fonte igual ou superior a 20, a fim de favorecer sua leitura por usuários com redução da acuidade visual.

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

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

8.1.9. Qualquer alteração na forma de fornecimento das refeições deve ser previamente autorizada pelo fiscal do contrato, mediante consulta aos setores de Coordenação Estudantil e Diretoria de Administração.

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

8.1.11. É de responsabilidade da CONTRATADA a adequação do espaço destinado à concessão aos seus equipamentos e instalações sendo necessária a prévia autorização da Administração em caso de modificações na estrutura do imóvel.

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

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

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

8.1.15. Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, ou seja, odor, sabor, textura e regionalismo;

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

8.1.17. 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).

8.1.18. Deve ser garantido a oferta de TODOS os itens do cardápio até o fim da distribuição do café da manhã, almoço e jantar.

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

8.1.20. Os dias, turnos e horários de execução dos serviços estão sujeitos a eventuais alterações, conforme as necessidades do IFRN, bastando para tanto, oficiar à empresa licitante vencedora com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas. Podendo a realização dos serviços ser executado em finais de semana;

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

8.1.22. O horário de funcionamento deverá ser de 06h45min às 21h00min, de segunda a sexta-feira, e ocasionalmente aos sábados, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Empresa CONTRATADA e a Administração do Campus Ipanangaçu, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade;

8.1.23. Quando houver ocorrência de serviços nos sábados, domingos e feriados, a CONTRATADA deverá ser informada pela CONTRATANTE com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis;

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

8.1.25. Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do espaço físico, objeto da concessão, só deverá ser executada com a aprovação da CONTRATANTE;

8.1.26. A CONTRATADA deverá disponibilizar número suficiente de funcionários em cada turno, visando prestar um atendimento de boa qualidade aos seus usuários. Sendo um funcionário APENAS para o caixa, não podendo o mesmo manipular alimentos preparados, embalados ou não.

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

8.1.28. As refeições deverão ser servidas em pratos de porcelana branca, tipo fundo;

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

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

8.1.31. A CONTRATADA deverá fornecer utensílios, tais como: talheres, colheres e conchas em aço inoxidável;

8.1.32. Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes com guardanapo.

8.1.33. O armazenamento de produtos perecíveis e estocáveis deve obedecer às regras de temperatura (Estocáveis: temperatura ambiente 25° a 30° C; Refrigerados: 4° a 10° C; Congelados: 0 a – 18°);

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

8.1.35. Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes e leites deverão ser fornecidos em copos inox e/ou descartáveis.

8.1.36. Recomenda-se que os preços dos itens ofertados e propostos na lanchonete sejam compatíveis com mercado local;

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

8.1.38. A CONTRATADA deverá ofertar opção de refeições em separado do cardápio contratado para o fornecimento dos discentes, através de serviço de self-service aos servidores e público em geral, separadamente do self-service disponibilizado para os alunos, sendo avaliado posteriormente pelo fiscal do contrato a demanda se há a necessidade de continuação do serviço em separado. Os valores dessas, deverão ser previamente informados ao fiscal para avaliação de conformidade com os valores praticados no mercado.

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

8.1.40. Os Serviços deverão ser iniciados em no máximo até 15 dias a após a assinatura do contrato.

8.1.41. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

8.1.42. A CONTRATADA deverá entregar o quantitativo de refeições de acordo com o pedido solicitado a está diariamente/ semanalmente;

8.1.43. A per capita total do prato pronto para servir ao aluno não poderá ser inferior a 700 gramas de alimento a ser servido no café, almoço e jantar;

8.1.44. elaboração da alimentação deve se encontrar dentro do padrão técnico alimentício e CONFORME A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DENTRO DO AMBIENTE ESCOLAR sugerida pelo MINISTÉRIO DA SAÚDE no que se refere a valor energético e nutricional conforme SBAN – 2005 E DRIS 2003;

8.1.45. Todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes, entre elas a RDC nº 216/2004-ANVISA (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação);

8.1.46. Fornece equipamento de balcão térmico tipo self-service, com protetor de saliva, para ser utilizado no fornecimento das alimentações;

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

8.1.48. Não são permitidas preparações no cardápio pré-prontas ou industrializadas (por exemplo: empanados, salsichas, linguiças, sardinhas, refrigerantes, hambúrgueres, entre outros);

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, promovendo sua substituição quando necessário.

9.2. A contratada deverá disponibilizar, no mínimo, os seguintes equipamentos:

9.2.1. Dois balcões térmicos de aquecimento (calor seco) com capacidade de armazenamento de TODOS os itens dos cardápios em cada balcão;

9.2.2. Dois balcões refrigerados com capacidade de armazenamento de TODOS os itens dos cardápios;

9.2.3. Duas refresqueiras com capacidade de armazenamento de todo o suco que será disponibilizado para os comensais.

9.2.4. Seis garrafas térmicas, com capacidade de armazenamento de todas as bebidas quentes necessárias para atender toda a demanda.

9.2.5. Pratos em porcelana e talheres de aço inox em quantidade suficiente para atender todos os comensais sem necessidade de reposição.

9.3. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar a lista de todos os materiais instalados no espaço reservado ao funcionamento da cantina/lanchonete ao responsável pelo patrimônio do Campus por ocasião da instalação dos mesmos;

9.4. A CONCEDENTE poderá ceder à CONCESSIONÁRIA, mediante inventário e Termo de Responsabilidade, o direito de uso de móveis, equipamentos e máquinas, que por acaso existam nas

dependências da cantina/lanchonete/restaurante;

9.5. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar mesas e cadeiras para acomodação dos clientes, sendo proibida a utilização de móveis com propaganda de bebida alcoólica e/ou cigarro e/ou remédios.

9.6. A licitante vencedora receberá as instalações, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com as adequações necessárias à execução dos serviços;

9.7. A contratada deverá responsabilizar-se totalmente pela aquisição e instalação do gás GLP, caso seja consumido, no atendimento do objeto desta licitação;

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

9.9. A contratada deverá fornecer lixeiras com tampa móvel acionadas por pedal e sacos de plásticos no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou conforme determinado pela Diretoria do Campus;

9.10. Em dias festivos, tais como carnaval, páscoa, dia do estudante, São João e Natal, deverão ser ofertados cardápios temáticos comemorativos com inclusão de sobremesa compatível com o tema e ornamentação do ambiente.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

10.2. O serviço a ser prestado é de refeições servidas na forma de prato feito.

10.3. A CONTRATADA deverá manter em seu quadro de pessoal responsável técnico um Nutricionista (Lei nº 8.234/91) regularmente inscrito em Conselho Regional competente, estar presente diariamente orientando e fiscalizando o processo de produção que devem passar, pelas boas práticas de produção e prestação de serviços de forma a alcançar o padrão de identidade e qualidade de produtos e/ou serviços na área de alimentos, preenchendo as informações das planilhas de controle, totalizando, no mínimo, 30h semanais. (Planilhas: check list, controle de temperatura e controle de ingestão).

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

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

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

10.7. Valor energético e nutricional deve obedecer ao que é preconizado na Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020 do Ministério da Educação/FNDE.

10.8. Tipos de alimentos e preparações, levando-se em consideração a restrição a aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semi prontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição);

10.9. Os alimentos que ficaram à disposição para venda ao público devem seguir os mesmos critérios citados no item 10.16.1.

10.10. A exposição dos alimentos na cantina deve dá preferência aos alimentos saudáveis.

10.11. É obrigação da contratada colocar de forma visível o cardápio a disposição dos usuários.

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

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

10.14. Características dos ingredientes:

10.14.1. Para preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas, as seguintes características dos ingredientes: utilização de carnes e derivados assim como demais produtos de origem animal (leite pasteurizado, queijos, etc), adquiridos de estabelecimentos que tenham Declaração do Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal (SIM, SEIPOA ou SIF);

- Arroz tipo 1 (um), **isento de insetos, moluscos, larvas e outros corpos estranhos aderentes à sua superfície, como terra, bolor, mucosidade e umidade anormal**
- Feijão novo tipo 1(um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas. **Isento de insetos, moluscos, larvas e outros corpos estranhos aderentes à sua superfície, como terra, bolor, mucosidade e umidade anormal;**
- Massas com ovos, de primeira qualidade **(embalagens íntegras);**
- Maionese industrializada, de primeira qualidade;
- Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;
- Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade. Isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca **Sem danos físicos ou mecânicos que afetem a aparência e facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes);**
- Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração **Sem danos físicos ou mecânicos que afetem a aparência e facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes);**
- **As polpas de frutas utilizadas deverão ter registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).**

10.15. Composição das refeições:

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

10.15.1.1. Valor energético e recomendações nutricionais;

10.15.1.2. Tipos de alimentos e preparações;

10.15.1.3. Atender o disposto no Art. 19 da Resolução do FNDE nº 06/2020, o qual recomenda que, em média, a alimentação na escola tenha, no máximo (à oferta média diária de nutrientes e energia na alimentação escolar em cada semana):

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

- 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio ou 3,5 gramas de sal per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

10.15.1.4. É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todas as preparações.

10.16. As refeições devem conter no mínimo:

CAFÉ DA MANHÃ:

- 2 opções de **cereais e/ou tubérculos**;
- 1 opção de **carne ou ovos**;
- 1 opção de **leite e derivados**;
- 1 opção de **fruta e/ou salada de fruta**, com farelo de aveia separadamente;
- **Café** com e sem açúcar;
- **Suco de fruta** com e sem açúcar.

ALMOÇO:

- 1 opção de **salada**: vegetais crus ou cozidos, com a porção variando de 90 a 120g. Na composição das cruas deve ter, no mínimo **quatro** vegetais com combinações diferentes. As cozidas devem ter, no mínimo, **três** vegetais. As saladas cruas podem incluir frutas.
- 1 opção de **prato principal**, sendo respeitadas as opções: carne bovina, de cordeiro desossada, suína, pescados, aves;
- 1 opção de **guarnição**: batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa e etc.;
- 2 opções de **acompanhamentos**: feijão e arroz.
- 1 opção de **suco de fruta com e sem açúcar**. Os sucos deverão ser concentrados, naturais da fruta ou da polpa (não industrializados), seu preparo deverá respeitar rigorosamente as recomendações de rotulagem de cada produto, e/ou de acordo com a aceitação dos usuários. Deverá ser servido um sabor por dia, com rodízio dos sabores, sempre optando pelas frutas da safra.
- 1 opção de **sobremesa (fruta)**. Utilizar frutas da época, sem casca e que estejam sempre prontas para consumo, ou seja, nem verde nem madura demais, ou azeda.

JANTAR:

- 1 opção de **entrada**: salada, respeitando as especificações do item anterior, sopas ou canja;
- 1 opção de **prato principal**, sendo respeitadas as opções: carne bovina, suína, pescados, aves;
- 1 opção de **guarnição**: legumes cozidos, purê, batata doce, macaxeira e etc.;
- 1 opção de **acompanhamento**: arroz, macarrão ou cuscuz;
- 1 opção de **suco com e sem açúcar**, respeitando as especificações do item anterior;
- **Café com leite**: xícara de 200 ml, deixar uma garrafa térmica com café não adoçado e outra com leite para porcionamento conforme o (a) aluno (a) preferir. Oferecer açúcar e adoçante para adoçar.

10.16.1. 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.

10.16.2. 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

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

10.17. Frequência e porcionamento dos gêneros alimentícios

10.17.1. Os cardápios elaborados para cada refeição (café da manhã, almoço e jantar) atenderão às frequências e porções descritas nas tabelas a seguir.

Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do café da manhã (considerando 4 semanas com 5 dias).		
Tipo	Per capita	Frequência média mensal
CEREAIS E TUBÉRCULOS		
Batata doce cozida	100g	06
Bolo sem recheio (ovos/cenoura/milho/batata/ macaxeira/banana/moça)	60g	08
Cuscuz	100g	08
Macaxeira cozida	100g	06
Pão francês	50g	04
Pão integral	50g	04
Pão seda	50g	04
CARNES E OVOS		
Carne moída	100g	04
Frango cozido desfiado	100g	04
Ovo cozido	100g	06
Ovo frito/mexido	100g	06
LEITE E DERIVADOS		
Leite quente	250ml	08
Vitamina de fruta	250ml	04
Queijo fatiado (mussarela, coalho, minas, manteiga)	20g	04
Achocolatado quente	250ml	02
logurte natural	250ml	02
FRUTAS		
Frutas fatiadas (manga, melancia, melão, mamão, abacaxi)	200g	12
Frutas inteiras (banana, tangerina,	200g	04

goiaba)		
Salada de frutas (no mínimo 4 frutas diferentes)	200g	04
- Deixar farelo de aveia disponível para acrescentar em cima da fruta. E mel de abelha no dia que tiver salada de fruta.		
BEBIDAS		
Café com e sem açúcar	150ml	20
Suco natural da fruta ou da polpa (não industrializados) com e sem açúcar	250ml	20

Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do almoço (considerando 4 semanas com 5 dias).		
Tipo	Per capita	Frequência média mensal
SALADAS		
Folhosos	30g	20
Vegetal amarelo	20g	20
Não folhosos	20g	20
Vegetal A e B	20g	20
Fruta (abacaxi, manga, uva verde, uva passa)	20g	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 afim de serem atrativas visualmente para os comensais.		
PRATO PRINCIPAL		
Alcatra	130g	02
Contra filé	130g	02
Coxão mole	130g	01
Patinho	130g	01
Carne de cordeiro	130g	01
Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole)	130g	01
Filé de peito de frango	130g	04

Coxa ou sobrecoxa	180g	02
Lombinho suíno	130g	01
Filé de peixe (pescada, merluza, cação, tilápia)	130g	03
Preparações especiais - frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão	200 - 250g	01
Preparações mistas –panqueca, lasanha, empadão, torta (frango, carne ou camarão)	250 - 300g	01
GUARNIÇÃO		
Batata doce	100g	03
Batata inglesa	100g	01
Farofa (de farinha de mandioca ou de flocos de milho, feita com óleo, cebola e alho)	100g	05
Jerimum	100g	02
Macarrão	150g	05
Macaxeira	100g	02
Purê	100g	02
ARROZ		
Parboilizado simples	150g	10
Parboilizado enriquecido	150g	06
Da terra	150g	02
Integral	150g	02
FEIJÃO		
Preto	120g	08
Marrom	120g	08
Branco	120g	02

Verde	120g	02
BEBIDA		
Suco natural da fruta ou da polpa (não industrializados)	250ml	20
SOBREMESA		
Fruta	200g	20

Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição djantar (considerando 4 semanas com 5 dias).		
Tipo	Per capita	Frequência média mensal
ENTRADA		
Folhosos	30g	16
Vegetal amarelo	20g	16
Não folhosos	20g	16
Vegetal A e B	20g	16
Fruta (abacaxi, manga, uva verde)	20g	02
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 afim de serem atrativas visualmente para os comensais.		
Sopa ou canja (legumes/folhosos, feijão, filé de peixe, músculo ou frango)	300ml	04
PRATO PRINCIPAL		
Alcatra	130g	02
Contra filé	130g	02
Coxão mole	130g	01
Patinho	130g	01
Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole)	130g	01
Filé de peito de frango	130g	04
Coxa ou sobrecoxa	180g	02
Filé de peixe (pescada, merluza,	130g	03

cação, tilápia)		
Preparações especiais - frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão	200 - 250g	01
Preparações mistas –panqueca, lasanha, empadão, torta (frango, carne ou camarão)	250 - 300g	01
Ovos fritos/mexidos	100g	02
GUARNIÇÃO		
Legumes cozidos	100g	02
Batata doce	100g	04
Batata inglesa	100g	02
Jerimum	100g	02
Macaxeira	100g	04
Purê	100g	02
Pão francês ou seda	50g	04
ACOMPANHAMENTO		
Arroz (parboilizado simples ou enriquecido, branco, integral, da terra)	150g	10
Macarrão	150g	05
Cuscuz	100g	05
BEBIDAS		
Suco natural da fruta ou da polpa (não industrializados) com e sem açúcar	250ml	20
Café com leite com e sem açúcar	250ml	20

10.18. Planejamento dos cardápios

10.18.1. Os cardápios serão compatíveis com as estações climáticas, a sazonalidade e o potencial agrícola da região, e elaboradas mensalmente pela Contratante de acordo com a Contratada,

considerando-se a promoção de uma alimentação saudável tal como preconizada pela Organização Mundial de Saúde, além da composição nutricional proposta, da cultura alimentar e da segurança higiênico-sanitária, com atenção aos aspectos socioambientais.

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

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

10.18.4. Os cardápios deverão ser elaborados por nutricionista(s) da CONTRATADA, de modo a suprir, no mínimo, 70% das necessidades nutricionais diárias adequando-as às faixas etárias e perfil epidemiológico da população atendida.

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

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

10.18.7. Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas, por meio de fichas técnicas de preparo, confeccionadas e balanceadas por nutricionista(s) 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.

10.18.8. Os cardápios com as devidas informações nutricionais de que trata o parágrafo anterior deverão estar disponíveis em locais visíveis no Campus.

10.18.9. Não deverão ser utilizados alimentos cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto no subitem 10.4.

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

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

10.19. Das obrigações higiênico-sanitárias da contratada:

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

10.19.2. A CONTRATADA se obriga a manter o fornecimento de refeições deste Contrato em conformidade com o disposto na Resolução RDC nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como demais legislações sanitárias vigentes.

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

10.19.4. Conservar o uniforme sempre limpo e completo. Gorro ou touca; bata; calça comprida; calçado de segurança; avental; luvas de proteção; máscara (quando necessário);

10.19.5. Os uniformes deverão ser de cor clara e serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição que deverão ser trocados diariamente.

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

10.19.7. Não levar para o refeitório objetos não pertencentes ao mesmo, como rádio, jornal, bolsas, livros, aparelhos eletroeletrônicos.

10.19.8. Em atendimento ao disposto no artigo 2º da Lei 9.294/96 é terminantemente proibido fumar dentro e envolta do refeitório.

10.19.9. É obrigatório manter a máxima higiene nas dependências que envolvam o recebimento, armazenamento, preparação (cocção) e distribuição, de acordo com a legislação sanitária vigente.

10.19.10. A higienização dos Refeitórios (limpeza dos balcões de distribuição das refeições, das mesas, cadeiras, piso e demais áreas internas) será de responsabilidade da CONTRATADA e deverá ocorrer imediatamente após o uso.

10.19.11. As mesas e cadeiras para uso durante as refeições serão disponibilizadas pela CONTRATADA e deverão ser mantidas sempre limpas e sanitizadas durante a distribuição das refeições.

10.19.12. É de responsabilidade da CONTRATADA todo o material de limpeza, como: álcool em gel a 70% (setenta por cento), detergente para higienização das mãos, papel toalha descartável não reciclado, sacos plásticos resistentes de 100 a 200 litros para acondicionamento do lixo, guardanapos, assim como materiais utilizados para higienização do ambiente suficientes para atender a demanda.

10.19.13. Os utensílios, equipamentos e materiais utilizados no preparo dos alimentos ou cocção e distribuição deverão ser higienizados imediatamente após o uso.

10.19.14. Os equipamentos, utensílios, pisos, materiais e instalações após a sua utilização, deverão ser convenientemente lavados com detergente neutro e esterilizados com solução bactericida a base de cloro (antes do uso e após a higienização) ou álcool 70%, de forma a que estejam sempre em condições de uso dentro dos padrões de higiene requeridos.

10.19.7. A higienização de pratos, bandejas e talheres deverá ser realizada através de máquina de lavagem elétrica com detergente neutro. A higienização dos utensílios também poderá ser realizada por lavagem com água e sabão neutro e imersão em solução sanitizante e/ou álcool 70%, caso não seja possível a utilização de máquina de lavagem.

10.19.8. As caixas d'água dos Refeitórios deverão ser lavadas SEMESTRALMENTE por empresa especializada. Os certificados deverão ficar guardados em local de fácil acesso e fornecido cópia ao fiscal de contrato.

10.19.9. Efetuar semestralmente ou quando necessário, dedetização do restaurante, cozinha e áreas adjacentes do prédio, em empresa especializada, conforme legislação vigente. Os registros deverão ser disponibilizados para consulta e fornecido cópia ao fiscal de contrato.

10.19.10. Não será permitida a utilização de panos ou flanelas para limpeza das superfícies da cozinha. Deverão ser utilizados de papel toalha branco ou panos descartáveis próprios, os quais não podem ser reaproveitados.

10.19.11. Diariamente, após o término da distribuição das refeições, o piso da cozinha os balcões térmicos e os refeitórios deverão ser lavados com sabão neutro e solução desinfetante apropriada.

10.19.12. O lixo do refeitório deverá ser armazenado em sacos plásticos, que serão lacrados e colocados em área destinada exclusivamente a tal finalidade, utilizando-se 01 (um) saco para lixo

seco e 02 (dois) sacos para lixo úmido ou pastoso, de modo a se evitar o rompimento dos mesmos até a sua remoção a qual deverá ocorrer diariamente, e deverá ser retirado do salão no mínimo duas vezes ao dia, sempre após a distribuição das refeições.

10.19.13. Realizar a retirada de amostras de no mínimo 100g de cada preparação/ alimento servido em todas as refeições. Devendo elas serem acondicionadas em potes de vidro esterilizados ou em sacos de alimentos específicos para análise, em temperatura abaixo de -4°C, identificadas com o nome da preparação/alimento, data, horário de coleta, responsável pela coleta da amostra e devem ser mantidas sob controle por um período de no mínimo 72 horas após serem coletadas e armazenadas, para análise microbiológica, quando necessário, de acordo com a legislação vigente. As amostras deverão ser retiradas de todos os balcões térmicos que tiverem alimentos expostos.

10.19.14. Proceder, conforme a necessidade (em caso de suspeita de surto de DTA), análise microbiológica dos seguintes itens:

- Alimentos: no mínimo 3 (três) tipos in natura e/ou processados;
- Equipamentos e utensílios: no mínimo de 02 (dois) tipos;
- Pessoal: no mínimo de 10% do total de empregados.
- Ambiental: no mínimo 1 (uma) área designada para fornecimento de alimentação;

10.19.15. Efetuar o disposto em laboratório especializado neste ramo de atividade;

10.19.16. Encaminhar à fiscalização do IFRN Campus Ipanguaçu os resultados obtidos e os relatórios técnicos emitidos por ocasião das atividades descritas no item.

10.19.17. Caso esses resultados apontem alguma irregularidade, a CONTRATADA terá que tomar as medidas cabíveis de imediato, repetir as análises e encaminhar os laudos no prazo de até 10 (dez) dias corridos.

10.19.18. A CONTRATADA deverá apresentar Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) em atendimento a RDC nº 216 de 15/09/2004 da ANVISA da sua sede, e deverá apresentar no prazo de 15 dias corridos após a instalação na instituição, Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) das instalações dentro da instituição. Deverá ser disponibilizada cópia para os fiscais de contrato do IFRN.

10.19.19. A empresa CONTRATADA deverá manter as áreas de lavagens de mãos dos comensais e de seus funcionários abastecidas com sabonete bactericida, papel toalha não reciclado ou secadora elétrica e álcool gel 70%.

10.19.20. Providenciar trimestralmente a limpeza das caixas de gordura dos Refeitórios.

10.19.21. A CONTRATADA deverá informar os dados do responsável pela retirada dos resíduos bem como o procedimento da retirada e disposição final do mesmo, de acordo com a legislação ambiental pertinente. A operação deverá ser registrada e deverá ser disponibilizada cópia para o fiscal de contrato.

10.19.22. A CONTRATADA deverá promover cursos semestrais de higiene e manipulação de alimentos para seus funcionários, apresentando o cronograma anual dos referidos cursos. A CONTRATADA deverá manter em suas dependências as listas de frequência ou certificados dos referidos cursos de capacitação e apresentar cópia ao fiscal de contrato.

10.19.23. As telas dos refeitórios deverão ser lavadas interna e externamente no mínimo semestralmente com os EPI's necessários. Os vidros dos refeitórios e estoque deverão ser lavados interna e externamente uma vez por semana. A frequência poderá ser aumentada de acordo com a necessidade.

10.19.24. Todos os empregados da CONTRATADA deverão apresentar-se asseados, barbeados, com as unhas das mãos aparadas e sem esmalte, não podendo portar cabelos grandes e bigodes, nem usar colares, pulseiras, anéis, brincos, alianças ou similares, bem como devidamente uniformizados.

10.19.25. Os empregados encarregados da distribuição das refeições nos Refeitórios e cantina, antes de iniciarem os respectivos serviços, deverão obrigatoriamente, apresentar-se fardados e em totais condições higiênicas, sendo obrigatório o uso de luvas descartáveis, máscaras e botas durante a distribuição das refeições.

10.19.26. Todos os empregados da CONTRATADA utilizados no fornecimento de refeições deverão, antes de iniciar suas atividades, submeter-se a exame médico (ASO); devendo tal exame ser repetido periodicamente, duas vezes ao ano, correndo as respectivas despesas por conta da CONTRATADA. Os exames deverão permanecer arquivados nas unidades de trabalho dos funcionários e apresentados cópia ao fiscal de contrato.

10.20. A fim de minimizar os impactos ambientais, as refeições deverão ser preparadas e servidas em utensílios reutilizáveis, evitando uso de descartáveis e consequente geração de resíduos, sempre que possível. Além disso, deverão ser realizados: monitoramento do desperdício de alimentos, compostagem dos resíduos orgânicos e separação e correta destinação dos resíduos recicláveis e não recicláveis.

10.21. A CONTRATADA deverá enviar a cada 3(três) meses ou sempre que ocorrer mudanças no quadro de profissionais, a listagem dos nomes dos funcionários e seus respectivos cargos.

11. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DO FORNECIMENTO NA LANCHONETE

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

11.2. **Do fornecimento dos lanches:**

Quadro 7: Cardápio sugerido para venda na cantina

ITEM	ALIMENTOS E BEBIDAS	ITEM	ALIMENTOS E BEBIDAS
01	Água de coco	16	Pipoca caseira
02	Água mineral com gás ou sem gás. (garrafa/copo)	17	Pão com manteiga
03	Açaí na tigela com frutas ou cupuaçu	18	Pão com queijo
04	Achocolatado (Leite com chocolate)	19	Pão com ovo frito
05	Barras de cereais com e sem açúcar.	20	Pastéis de forno, impreterivelmente.
06	Bolo sem cobertura (coco, cenoura, beterraba, milho, banana, laranja, baunilha e bolo comum) fatia.	21	Pizza (Margarita ou mussarela)
07	Café com leite com e sem açúcar.	22	Picolés e sorvetes de fruta.
08	Café tradicional com e sem açúcar.	23	Salada de Frutas (banana, maçã, melão, laranja, uva e etc.)

09	Chás: de camomila, mate, preto, erva cidreira, hortelã, maçã etc.	24	Sanduíche natural (pão de forma, tomate, alface e mussarela no mínimo).
10	Chocolates diversos	25	Sucos naturais: laranja, laranja com mamão, abacaxi, abacaxi com hortelã maracujá, limão, acerola, manga etc. (com e sem açúcar).
11	Cuscuz temperado (verduras e ervas) com ovo cozido.	26	Sanduíche com patê vegetal.
12	Fruta in natura	27	Sobremesas (pudim, pavê, mousse, delícia de abacaxi, gelatina, docinhos etc.)
13	Gelatina saborizada com suco de fruta.	28	Tapioca simples e recheada (frango, queijo de coalho, mussarela ou carne.
14	Leite integral (frio e quente)	29	Vitaminas de fruta in natura (graviola, acerola, goiaba, uva, mamão) ao leite semidesnatado ou desnatado.
15	Milho verde, pamonha ou canjica		

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

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

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

11.3. Do fornecimento de refeições para venda

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

11.3.2. Cardápio:

11.3.2.1. O cardápio sugerido deve ser constituído com o mínimo de opções de preparações abaixo:

ALMOÇO:

- Três tipos de saladas (2 cruas e 1 cozida);
- Três (03) pratos principais;

- Dois (02) tipos de guarnições;
- Dois (02) tipos de arroz;
- Dois (02) tipos de feijão.

JANTAR:

11.3.2.2. A contratante poderá oferecer as três opções do cardápio do Programa de Alimentação apresentados neste Termo/ou outras preparações aprovadas pela Administração.

11.3.3. Dadas as sugestões do quantitativo de preparações, a composição do prato feito do almoço deverá conter:

- 01 tipo de arroz;
- 01 tipo de feijão;
- 02 tipos de prato principal;
- 01 guarnição;
- 02 opções de salada;
- 01 copo de suco.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

12.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome **R\$ 564.386,40**os empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

12.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

12.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência e anexos;

12.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada, em conformidade com o item 6, ANEXO XI, da IN nº 05/2017.

12.6 Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

12.6.1 exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

12.6.2 direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

12.6.3 promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

12.6.4 considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

12.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objetado contrato;

12.8. **Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;**

12.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

12.10. Arquivar, entre outros documentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

12.11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

12.12. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

12.13. Estando atestado a conclusão do serviço, o IFRN efetuará o pagamento no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da data de aceitação do item pelo setor solicitante, mediante depósito em conta bancária.

12.14. Rejeitar, no todo ou em parte, as refeições que a CONTRATADA entregar fora das especificações do edital e seus anexos, sendo necessário a imediata substituição para atender aos termos do contrato.

12.15. A administração realizará pesquisa de preços sempre que houver necessidade de alteração e renovação contratual, a fim de verificar a vantajosidade dos preços, exceto se o contrato tiver sofrido reajuste apenas por índices oficiais, previamente definidos no contrato.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

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

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

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

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

13.7.1 Apresentar à CONTRATANTE os registros de contratação de pessoal e regularidade trabalhista sempre que solicitado;

- 13.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 13.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 13.10. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 13.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 13.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 13.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 13.14. Submeter previamente, por escrito, à CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 13.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 13.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 13.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 13.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 13.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 13.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 13.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 13.22. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, "a" e "b", do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:
- ~~13.22.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;~~

~~13.22.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis. (suprimido).~~

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

13.24. Deverá obter alvará/licença de funcionamento que regularize a atividade junto aos órgãos competentes em uma, ou duas, ou nas três das esferas: municipal, estadual e federal;

13.25. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.

13.26. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

13.28. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

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

13.30. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;

13.31. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

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

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

13.34. 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;

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

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

13.37. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.

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

13.39. Manter telefone para contato imediato, bem como endereço de correio eletrônico a disposição das solicitações do Contratante.

13.40. Manter disciplina nos locais dos serviços, substituindo, após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela Administração.

13.40.1. Para a realização do objeto da licitação, a Contratada deverá entregar declaração de que instalará escritório no município de Ipanguaçu, ou em um raio máximo de até 100 km da referida cidade, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato, em cumprimento ao disposto nos itens 10.6, 'a', do anexo VII da IN SLTI/MP nº 05/2017 e 9.1.11, do acórdão Nº 1214/2013 - TCU - Plenário, dispondo de capacidade operacional para receber e solucionar qualquer demanda da Contratante.

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

13.42. Não será permitida a comercialização de alimentos, no interior do Campus Ipanguaçu do IFRN, por terceiros não vinculados à CONTRATADA, com exceção de alguns alunos em casos especiais autorizados pelo Campus.

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

13.46. A CONTRATADA deverá atender aos dispositivos da Resolução Nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

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

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

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

13.50. A CONTRATADA deverá promover regularmente cursos de capacitação em boas práticas de fabricação para os seus funcionários, devendo apresentar à CONTRATANTE o planejamento anual desta atividade ao iniciar as atividades no Campus.

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

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

13.53. A limpeza total da cantina/lanchonete (cozinha, área de atendimento – interna e externa e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;

13.54. É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a retirada e o armazenamento apropriado do lixo produzido dentro da área concedida;

13.55. A CONCESSIONÁRIA deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência de acordo com a necessidade local;

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

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

destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de segurança, estritamente de acordo com a legislação em vigor;

13.58. A CONTRATADA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando a retirada de alimentos, utensílios, etc

13.59. A CONTRATADA deverá realizar a entrega do prédio nas mesmas condições em que o recebeu, no prazo de 15 dias após a finalização do contrato, sob pena de pagamento da mensalidade do aluguel enquanto permanecer de posse do local.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

15.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

15.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/por outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

16. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da

ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

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

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

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

16.13.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos art. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

16.13.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

16.13.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

16.13.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no ANEXO V, item 2.6, i, ambos da IN nº 05/2017.

16.13.5. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no item 17.3, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

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

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

16.13.9. O fiscal poderá realizar avaliação continuamente para que possa acompanhar o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

16.13.10. Serão realizadas diariamente diligências pelo fiscal de contrato designado, ou servidor(a) ocupante do cargo de nutricionista ou técnico responsável da área de alimentos no Campus Ipanguaçu, ao local de prepara das refeições e solicitado, amostras de alimentos para que sejam efetuadas análises da qualidade dos alimentos fornecidos.

16.13.11. A CONTRATANTE deverá dispor aos seus usuários um formulário, conforme modelo especificado no "Anexo B", no intuito de avaliar e aperfeiçoar a qualidade do serviço de alimentação. Semestralmente os formulários serão recolhidos pelo FISCAL DE CONTRATO. Após análise do instrumental respondido serão realizadas ações que melhorem os itens identificados como índices de menor satisfação pelos clientes investigados;

16.14. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

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

17. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

17.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) onforme Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017, emitida pela MPOG – Mistério do Planejamento, Orçamento e Gestão, a contratação de serviços continuados deverá adotar unidade de medida que permita a mensuração dos resultados para o pagamento da CONTRATADA, cevendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos sempre que:

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

17.1.1. O Acordo de Nível de Serviço (ANS) é uma disposição, pactuada entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA, que define critérios objetivos de mensuração de resultados, referente pela utilização de ferramenta informatizada, que possibilite a qualidades exigidas, e adequar o pagamento aos resultados contratados efetivamente obtidos;

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

17.2.1. Os serviços executados serão avaliados conforme os indicadores de desempenho a seguir estabelecidos:

Indicador 01 – Eficiência do atendimento prestado com avaliação do aluno

Indicador 02 – Eficiência do atendimento prestado com a avaliação entre ótimo e bom em 100% dos dias

Indicador 03 – Contaminação Alimentar

Indicador 04 – Avaliação de servidor nutricionista relativo a toda parte de preparo e servir

INDICADOR 01 - Eficiência do atendimento prestado com avaliação do aluno	
ITEM	DESCRIÇÃO
FINALIDADE	Garantir a qualidade da alimentação.
META A CUMPRIR	80 %
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Formulário eletrônico enviado aos líderes de turma.
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Planilha
PERIODICIDADE	Trimestral
MECANISMO DE CÁLCULO	$AA = \frac{QAP}{QTA} \times 100$ <p>AA → Avaliação do Aluno QAP → Quantidade de Avaliação Positiva QTA → Quantidade de Avaliação Total</p>

INÍCIO DE VIGÊNCIA	A partir do 1º dia que iniciar a prestação dos serviços.
FAIXAS DE AJUSTE NO PAGAMENTO	50% < AA < 80% → 5% a menos do valor mensal 30% < AA ≤ 50% → 10% a menos do valor mensal AA < 30% → 15% a menos do valor mensal
SANÇÕES	30% < AA < 80% → aplicação de advertência AA < 30% → aplicação de advertência e suspensão do serviço
OBSERVAÇÕES	Em caso de suspensão do serviço deverá ser acionado imediatamente um contrato de emergência.

INDICADOR 02 – EFICIÊNCIA DO ATENDIMENTO PRESTADO COM A AVALIAÇÃO ENTRE ÓTIMO E BOM EM 100% DOS DIAS

ITEM	DESCRIÇÃO
FINALIDADE	Eficiência do atendimento prestado com a avaliação entre ótimo e bom em 100% dos dias, pelos fiscais do contrato.
META A CUMPRIR	Ótimo
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Planilha eletrônica com avaliação de regular, bom e ótimo
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Planilha
PERIODICIDADE	Trimestral
MECANISMO DE CÁLCULO	$AF = \frac{QAM}{QTA} \times 100$ <p>AF → Avaliação do Fiscal QAM → Quantidade de Avaliação Mensal bom ou ótimo QTA → Quantidade Total de Avaliação</p>

INÍCIO DE VIGÊNCIA	A partir do 1º dia que iniciar a prestação dos serviços.
FAIXAS DE AJUSTE NO PAGAMENTO	30% ≤ AF < 70% → 5% a menos do valor do mensal AF < 30% → 10% a menos do valor mensal
SANÇÕES	30% ≤ AF < 80% → aplicação de advertência AF < 30% → aplicação de advertência e suspensão do serviço
OBSERVAÇÕES	Em caso de suspensão do serviço deverá ser acionado imediatamente um contrato de emergência.

INDICADOR 03 – CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR

ITEM	DESCRIÇÃO
FINALIDADE	Evitar contaminação alimentar.
META A CUMPRIR	Ausência de contaminação alimentar
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Registros de surto alimentar no setor de saúde.
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Livro de registro de ocorrências do setor de saúde
PERIODICIDADE	Mensal
MECANISMO DE CÁLCULO	NCA → Número de Contaminação Alimentar por dia.

INÍCIO DE VIGÊNCIA	A partir do 1º dia que iniciar a prestação dos serviços.
FAIXAS DE AJUSTE NO PAGAMENTO	NCA ≤ 9 → Sem redução do Valor Mensal NCA > 9 → Desconto de 50% referente ao dia do valor mensal.
SANÇÕES	NCA > 9 → Advertência.
OBSERVAÇÕES	Em caso de suspensão do serviço deverá ser acionado imediatamente um contrato de emergência.
INDICADOR 04 – AVALIAÇÃO DE SERVIDOR NUTRICIONISTA RELATIVO A TODA PARTE DE PREPARO E SERVIR	
ITEM	DESCRIÇÃO
FINALIDADE	Avaliação de servidor nutricionista relativo ao preparo e servimento do alimento.
META A CUMPRIR	100% das exigências
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO	Questionário
FORMA DE ACOMPANHAMENTO	Relatório trimestral do nutricionista
PERIODICIDADE	Trimestral
MECANISMO DE CÁLCULO	$EN = \frac{QENA}{QTEN} \times 100$ <p>EN → Exigências do Nutricionistas QENA → Quantidades de Exigências do Nutricionista Atendidas QTEN → Quantidade Total de Exigências do Nutricionista.</p>
INÍCIO DE VIGÊNCIA	A partir do 1º dia que iniciar a prestação dos serviços.
FAIXAS DE AJUSTE NO PAGAMENTO	30% ≤ EN < 70% → 5% a menos do valor do serviço mensal EN < 30% → 20% a menos do valor
SANÇÕES	30% ≤ EN < 89% → aplicação de advertência EN < 30% → aplicação de advertência e suspensão do serviço
OBSERVAÇÕES	Em caso de suspensão do serviço deverá ser acionado imediatamente um contrato de emergência.

17.2.2. Os indicadores de desempenho do Acordo de Nível de Serviço do objeto deste Termo de Referência poderão, a qualquer tempo e em comum acordo entre as partes, ser ajustados, ampliados e/ou reduzidos, desde que estas alterações sejam devidamente formalizadas através de Termo Aditivo de contrato.

17.2.3. Para as três primeiras ocorrências de atrasos será enviado uma notificação, como forma de adaptação ao Acordo de Nível de Serviço, a partir da quarta ocorrência será o Acordo será cobrado de forma plena.

17.2.4. O Fiscal do contrato será responsável por enviar, por e-mail, o enquadramento do Nível de Serviço para cada indicador estabelecido nas respectivas Faixas de Ajustes, para que as notas fiscais possam ser emitidas já com aplicação do ANS. O Fiscal deverá enviar e-mail até o 15º dia útil do mês seguinte ao mês da prestação dos serviços.

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

17.3.1 não produziu os resultados acordados;

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

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

17.4. A Nota Fiscal deverá ser entregue até o dia 25 do mês seguinte ao mês da prestação dos serviços.

18. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

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

18.1.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo de 1 (uma) hora antes do início do fornecimento, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser elaborado relatório circunstanciado, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

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

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

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

18.3.1.1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, 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.

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

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

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

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

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

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

18.4. No prazo de até 5 (cinco) dias úteis a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços,

obedecendo as seguintes diretrizes:

18.4.1. 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;

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

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

18.5. O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo gestor do contrato, no prazo de 15 (quinze) dias úteis após ao final de cada período mensal, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

18.5.1. O gestor do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções.

18.5.2. O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a CONTRATADA para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

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

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

19. DO PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

19.5.1. o prazo de validade;

19.5.2. a data da emissão;

19.5.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

19.5.4. o período de prestação dos serviços;

19.5.5. o valor a pagar; e

19.5.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

19.16. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela CONTRATANTE, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

19.17. Os serviços objeto do presente Termo de Referência serão medidos e fornecidos pelo seu preço constante na proposta vencedora da licitação, considerando ainda a aplicação do Acordo de Nível de Serviços.

19.18. Do pagamento do serviço de fornecimento de refeições:

19.18.1. O Controle diário quantitativo das refeições efetivamente realizadas é feito pelo Serviço Social e pelo fiscal de contrato, com base nos dados fornecidos pelo SUAP, na aba atendimentos, consultado pelo item de refeição realizada (café, almoço e jantar) prestada ao estudante participante do programa de alimentação escolar que efetuou o registro por meio da biometria.

19.18.2. A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria concessionária, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ indicado na proposta de preços e nos documentos de habilitação, bem como na Nota de Empenho; e no caso de a concessionária ser enquadrada no regime tributário SIMPLES NACIONAL a declaração deverá ser enviada anexa à nota fiscal/fatura.

19.18.3. A CONTRATANTE somente efetuará o pagamento das refeições efetivamente fornecidas, após a comprovação do pagamento da GRU ou apresentação de ofício da empresa solicitando retenção do valor do aluguel referente à concessão de uso da área da cantina;

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

19.18.4.1. Não produziu os resultados acordados;

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

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

19.18.5. Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA, enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

19.18.6. O valor devido pela contratada a título de pagamento pela cessão de uso pode ser descontado da fatura mensal, compensando com os valores devidos pela Administração em relação ao fornecimento de refeições, nos termos do art. 45, da Lei 9.784/99 ("Art. 45. Em caso de risco iminente, a Administração Pública poderá motivadamente adotar providências acauteladoras sem a prévia manifestação do interessado."), art. 80, inc. IV, da Lei n. 8.666/93 ("IV - retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração."), art. 54, da Lei 8.666/93 ("Art. 54. Os contratos administrativos de que trata esta Lei regulam-se pelas suas cláusulas e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.") e arts. 368 a 380, do Código Civil ("Art. 368. Se duas pessoas forem ao mesmo tempo credor e devedor uma da outra, as duas

obrigações extinguem-se, até onde se compensarem)

20. REAJUSTE

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

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

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

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I⁰ = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

20.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

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

20.7. 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.

20.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

21. DO PAGAMENTO PELA CONCESSÃO DE USO DA ÁREA DA CANTINA:

21.1. A CONCESSIONÁRIA pagará ao IFRN Campus Ipanguaçu uma compensação mensal de R\$ 2.877,44 (dois mil, oitocentos e setenta e sete reais e quarenta e quatro centavos) pela concessão de uso da cantina mensalmente;

LEVANTAMENTO DO VALOR ALUGUEL					
LOCAIS PESQUISADOS	ÁREA M ²	R\$ MENSAL	R\$ ANUAL	R\$/M ² MENSAL	FONTE
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina	278,81	1.910,78	22.929,36	6,85	Nº Pregão nº 21133/2022 (UASG 158516) Homologação em 24/02/2023 Processo Administrativo nº

					23292.030845/2022-55
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Norte de Minas Gerais	68,20	1.000,00	12.000,00	14,66	Pregão 01/2023 (UASG 158121) Homologação em 26/01/2023 Processo Administrativo n.º 23394.000934/2022-84
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão	387,51	3.094,01	37.128,20	7,98	Pregão 01/2023 (UASG 158121) Homologação em 10/01/2023 Processo Administrativo n.º 23394.000934/2022-84
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense	44,10	413,03	4.956,36	9,36	Pregão 06/2022 (UASG 158456) Homologação em 27/12/2022 Processo Administrativo n.º 23249.021490.2022-94

CÁLCULO DO VALOR DO ALUGUEL MENSAL				
ÁREA DOS AMBIENTES PARA LANCHONETE CAMPUS IPANGUAÇU	Área	Média M²	IPCA - Janeiro/2023 (Acumulado nos últimos 12 meses)	Valor Total
	(A)	(B)	(C)	A x B x C
	220,00 m²	R\$ 9,71	5,77%	R\$ 2.259,56/mês

TIPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR MENSAL (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
Receita	Concessão de uso da área da cantina com área construída de (VALOR FIXADO)	Aluguel	12	2.259,46	27.113,50

LEVANTAMENTO ENERGÉTICO					
CARGAS	QUANT.	POTÊNCIA (W)	HORAS/ DIA	DIAS/ MÊS	ENERGIA (KW/H)
Iluminação					
Iluminação fluorescente	26 x 2	2080	6	20	249,6
Freezer					
Freezer 1	1	136	24	30	97,92
Freezer 2	1	96	24	30	69,12
Freezer 3	2	300	24	30	216
Freezer 4	2	200	24	30	144
Freezer 5	1	400	24	30	288
Freezer 6	1	265	24	30	190,8
Aquecedores					
Pista quente para aquecimento de alimentos	1	2000	4	20	160
Expositor de salgados	1	300	14	20	84
Geladeira					
Geladeira Duplex	1	96	24	30	69,12
Microondas					
Microondas	1	1200	0,5	20	12
Ar-condicionado					
Ar-condicionado (9.000 BTUs)	1	1100	2	20	44
Ar-condicionado (12.000 BTUs)	1	1400	24	20	672
Potência total (kW)		9573	Energia total (kWh)		2.296,56
Tarifa de energia elétrica					R\$ 0,34
Despesa mensal média com energia elétrica					R\$ 780,83
<p>> As potências foram obtidas através das placas de identificação dos próprios equipamentos.</p> <p>> A tarifa energética utilizada foi definida com base nos valores das tarifas do mês de dezembro de 2022.</p>					

LEVANTAMENTO DA VIGILÂNCIA			
SERVIÇO	EMPRESA	FONTE	VALOR
Contrato de prestação de serviços de vigilância	SUPREMAX SEGURANÇA LTDA	Contrato 61/2021-	19.071,32/mês

armada	CNPJ: 16.505.678/0001-66	PROAD/IFRN	228.855,84/ano
CALCULO DO VALOR DA VIGILÂNCIA DA CANTINA			
Área total		1310000 m ²	
Área da cantina		220,00 m ²	
Valor do segurança / metros quadrados		R\$ 0,01455	
Valor do segurança da cantina mensal (anual)		R\$ 3,20	

QUADRO DE RESUMO DA CONCESSÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
01	Aluguel	2.259,46	27.113,50
02	Energia Elétrica	780,83	9.369,96
03	Valor da Vigilância	3,20	38,41
VALOR TOTAL DA CONCESSÃO		R\$ 3.043,49	R\$ 36.521,87

21.2. Para cálculo do valor de concessão de uso da cantina, foram utilizados como referência os valores praticados nos contratos vigentes em outros Campi, atualizado pelo IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, com variação acumulada em 12 (doze) meses. Para a definição do valor considerou-se também o gasto em quilowatts (kW) e em reais (R\$) do consumo dos aparelhos atualmente utilizados para o bom funcionamento da cantina, conforme pode ser visto no cálculo presente no item 21.1.

21.3. O valor da concessão de uso, na forma de compensação mensal, será reajustado anualmente, sempre no mês de aniversário da proposta vencedora do certame licitatório, com base no IPCA acumulado dos últimos 12 (doze) meses;

21.4. Os valores mensais a serem pagos pela CONCESSIONÁRIA, referentes a concessão de uso da área da cantina, deverão ser recolhidos através de Guia de recolhimento da União (GRU) retirado junto a Coordenação de Finanças e Contratos deste IFRN até O 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, sendo facultado o primeiro pagamento (1º mês) que poderá ser efetuado com 30 (trinta) dias do início do contrato;

21.5. As despesas decorrentes do uso da água no imóvel, não serão cobrados, pois a mesma é utilizada do poço próprio do campus Ipangaçu.

21.6. Devido ao Campus Ipangaçu só ter um único medidor de energia elétrica, no valor de concessão, os custos com energia elétrica foi calculado conforme quadro de Levantamento Energético.

21.7. Para levantamento da vigilância da cantina, foi utilizada como base o contrato de prestação de serviços de vigilância armada, vigente no campus Ipangaçu, em função da área da cantina, conforme demonstrado no quadro acima.

21.8. 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:

21.8.1 Enquanto durar qualquer suspensão parcial/total (férias escolares, pandemia, greve, etc) de atividades e /ou aulas presenciais do Campus Ipangaçu do IFRN, o valor do aluguel será proporcional aos dias de atividade conforme tabela exemplificativa abaixo:

Dias de Funcionamento	% do valor do aluguel
22 ou mais	100%

21	95,45%
20	90,91%
19	86,36%
.....
1	4,55%

21.8.2. Enquanto durar e, se houver, a aplicação de medidas restritivas de acesso da comunidade interna ao Campus Ipanguaçu para combate à síndromes respiratórias ou outra situação similar, o valor do aluguel será proporcional a ocupação juntamente com os dias de atividade, conforme tabela exemplificativa abaixo:

Dias de Funcionamento	% de ocupação do Campus	% do valor do aluguel
22 ou mais	100%	100%
21	100%	95,45%
...
1	100%	4,55%
22 ou mais	75%	75%
21	75%	71,59%
...
1	75%	3,41%
22 ou mais	50%	50%
21	50%	47,73%
...
1	50%	2,27%
22 ou mais	25%	25%
21	25%	23,86%
...
1	25%	1,14%

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

21.8.3 No caso de eventuais atrasos de pagamentos da concessão de uso da área da cantina, será cobrada uma multa de 2% mais a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

VF = D x O x VC, sendo:

D = Dias corridos de disponibilidade do local locado;

O = Percentual de ocupação do Campus;

VC = Valor Contratual mensal;

VF = Valor Final da parcela a ser paga.

21.8.4 O Item anterior é uma mera expectativa de desconto no aluguel, devendo a administração avaliar e decidir sobre o real desconto aplicando os princípios da proporcionalidade, moralidade e eficiência.

22. DA GARANTIA DA EXECUÇÃO

22.1. A Contratada apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.

22.1.1 A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

22.1.2 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

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

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

22.2.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

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

22.2.4 obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.

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

22.4. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

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

22.6. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

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

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

22.9. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

22.10. Será considerada extinta a garantia:

22.10.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

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

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

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

23. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

23.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

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

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

i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

ii) **Multa de:**

(1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

(2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

(3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

(4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

(5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

(6) As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

iii. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

iv. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o conseqüente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

v. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

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

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

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

Tabela 1

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

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
	Recusar-se a corrigir inadequações do serviço de	

5	fornecimento de refeição, entendendo-se como recusa a substituição não efetivada antes do horário previsto para fornecimento da refeição objeto da recusa	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01
10	Cumprir os prazos e horários estabelecidos no edital e seus anexos e no contrato para a realização do serviço.	03
11	Manter em seu quadro de pessoal responsável técnico um Nutricionista (Lei nº 8.234/91) regularmente inscrito em Conselho Regional competente, que deverá estar presente diariamente, preenchendo as informações das planilhas de controle, totalizando, no mínimo, 20h semanais. (Planilhas: check list, controle de temperatura e controle de ingestão).	03

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

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

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

23.6.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

23.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

23.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

23.8.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 20 (vinte) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

23.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela condutado licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

23.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

23.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

23.12. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

23.13. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

23.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

24. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

24.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

24.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

24.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

24.3.1. 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 na RESOLUÇÃO CFN Nº 378, de 28 de dezembro de 2005.

24.3.2. Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas, detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução de serviços de Nutrição, definidos na LEI Nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, na RESOLUÇÃO CFN Nº 510, DE 16 DE MAIO DE 2012 e na RESOLUÇÃO CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.

24.3.2.1. 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.

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

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

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

24.3.2.4. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação

se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

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

24.3.3. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável.

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

24.3.4. As refeições deverão ser preparadas sob planejamento, organização, supervisão e avaliação de Nutricionista vinculado à licitante, como Responsável Técnico, conforme LEI N° 8.234, de 17 de setembro de 1991.

24.3.5. No decorrer da execução do serviço, o profissional de que trata o subitem acima poderá ser substituído, nos termos do artigo 30, §1º, da Lei n° 8.666, de 1993, por profissional de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.

24.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

24.4.1 Valor Global: 550.000,00 (quinhentos e cinquenta mil reais).

24.4.2 Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.

24.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

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

25. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

25.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 550.000,00 (quinhentos e cinquenta mil reais), no exercício de 2023.

26. CENÁRIOS DE CONTRATAÇÃO

26.1 A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

26.1.1. 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 200/2016 PROAD/IFRN e 286/2019 PROAD/IFRN, estima-se que a quantidade total de refeições (almoço e jantar) a ser oferecida para atender a demanda dos alunos dessa instituição será de 44.000 (quarenta e quatro mil) refeições/ano, sendo 220 refeições diárias. São considerados 200 dias letivos no ano.

26.1.2. 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 2018 e 2019 foram ofertadas cerca de 40 mil refeições.

26.1.3. O quantitativo de refeições – apenas o objeto da licitação - poderá sofrer reduções ou acréscimos de até 25% do expresso no contrato conforme §§ 1º e 2º do art. 65 da Lei n.º 8.666/1993.

CENÁRIO 1 – CONTRATO 100%			
		Quantidade	Quantidade

Grupo	Item	Serviço	Mensal	Anual
1	1	Refeição escolar (Café Almoço e Jantar)	180	31.320
CENÁRIO 2 – CONTRATO COM 25% DE SUPRESSÃO				
Grupo	Item	Serviço	Quantidade Mensal	Quantidade Anual
1	1	Refeição escolar (Café Almoço e Jantar)	135	23.490
CENÁRIO 3 – CONTRATO COM 25% DE ACRÉSCIMO				
Grupo	Item	Serviço	Quantidade Mensal	Quantidade Anual
1	1	Refeição escolar (Café Almoço e Jantar)	225	39.150

26.1.4. A quantidade a ser contratada foi calculada tomando como base as solicitações diárias dos alunos que necessitam permanecer no contraturno devido as atividades acadêmicas obrigatórias, assim como as informações repassadas por meio de entrevistas e análise documental no processo seletivo dos Programas de Assistência Estudantil 1º semestre ano letivo 2019. Após análise constatou-se que a maioria dos alunos inseridos no programa de auxílio alimentação comprova estar em situação de vulnerabilidade social. Com base nestas informações estima-se que o quantitativo a ser contratado conseguirá atender a demanda do exercício. Devido à suspensão das atividades presenciais, não foram considerados dados de 2020 e 2021, visto que desde maio daquele ano os alunos não têm aulas presenciais.

27. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

27.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Gestão/Unidade: 26435/158367;

Fonte de Recursos: 100000000

Programa de Trabalho: AC.2994.171169.3;

Elemento de Despesa: 339039;

Plano Interno: L2994P23ACN.

28. DA ELABORAÇÃO E APROVAÇÃO DO TERMO

28.1. Responsáveis pela elaboração do termo de referência é a equipe de planejamento da contratação, conforme Portaria Nº 406/2022 - DG/IP/RE/IFRN.

Andreia Lucena de Gois Nascimento

MAT. SIAPE: 2078085

Membro Requisitante/Fiscalização

Virginia da Silva Moura Soares

MAT. SIAPE: 2036933
Membro Requisitante/Fiscalização

Giselly Patricia Dias de Souza
MAT. SIAPE: 1361256
Membro Administrativo

Leidiana Arcanjo da Silva
MAT. SIAPE: 3128882
Membro Administrativo

Maria Eduarda da Costa Andrade
MAT. SIAPE: 2153527
Membro Técnico

28.2. DESPACHO DO ORDENADOR DE DESPESAS

Diante do Demonstrativo de Necessidade apresentado, aprovo o presente documento e autorizo o início dos procedimentos para participar da referida Licitação;

Ipanguaçu/RN, 06 de março de 2023

(assinado eletronicamente)

Amauri Moraes de Albuquerque Junior

Ordenador de despesa

Diretor-Geral do Campus Ipanguaçu em exercício

(Portaria nº 572/RE/IFRN, de 28/04/2021, publicada no DOU de 29/04/2021)

Documento assinado eletronicamente por:

- **Leidiana Arcanjo da Silva**, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO, em 06/03/2023 10:11:42.
- **Giselly Patricia Dias de Souza**, ASSISTENTE DE ALUNO, em 06/03/2023 10:52:56.
- **Amauri Moraes de Albuquerque Junior**, DIRETOR GERAL - SUB-CHEFIA - DG/IP, em 06/03/2023 15:20:39.
- **Virginia da Silva Moura Soares**, ASSISTENTE SOCIAL, em 06/03/2023 10:45:23.
- **Maria Eduarda da Costa Andrade**, NUTRICIONISTA-HABILITACAO, em 06/03/2023 15:37:11.
- **Andreia Lucena de Gois Nascimento**, ASSISTENTE SOCIAL, em 06/03/2023 13:38:35.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 06/03/2023. 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: 514859

Código de Autenticação: d88700faaf



Estudo Técnico Preliminar 2/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23037.001318.2022-18

2. Descrição da necessidade

A contratação, de forma continuada, dos serviços de fornecimento de refeições diárias aos discentes do Campus Ipanguaçu do IFRN (café, almoço e jantar), concomitantemente à concessão do espaço da cantina, é necessária para atender ao cumprimento da política estudantil, possibilitando segurança alimentar e suporte aos discentes do campus nas suas diversas atividades.

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 de ações e atividades relativas ao processo de educação-aprendizagem, projetos de pesquisa e extensão, atividades artístico-cultural, desportivo e político estudantis, priorizando o estudante que atenda ao perfil socioeconômico estabelecido no PNAES (Decreto 7.234 /2010). Além de contribuir para a formação integral do estudante através do acompanhamento da equipe multidisciplinar formada por assistente social, pedagogo, psicólogo e profissionais da saúde.

Outrossim, ainda é preciso destacar que a localização, abrangência territorial do Campus Ipanguaçu que atende, atualmente, a cerca de 21 (vinte e um) municípios, totalizando mais de 1.200 (um mil e duzentos) estudantes matriculados(as), bem como, considerando a inexistência de um serviço de transporte coletivo na região em que está localizado a sede do campus, é visível a impossibilidade de locomoção por parte dos(as) discentes para suas residências para fazerem as refeições nos intervalos entre um turno e outro de aula/atividade, reforçando a necessidade dos(as) estudantes permanecerem no campus.

No caso específico do café da manhã a necessidade de fornecimento dessa refeição se faz baseada no fato do campus possuir estudantes cadastrados(as) no Programa de Apoio à Formação Estudantil/PAFE, discentes que são encaminhados(as) para vagas, do referido programa, no turno da manhã, o que faz com que eles(as) acabem saindo cedo de suas residências para atender às demandas da bolsa, bem como, que fiquem à disposição no setor, no qual exercem as atividades da bolsa, durante 03 (três) horas seguidas, o que os(as) impedem de se alimentar adequadamente até a finalização do horário de atividades diárias da bolsa. Associado a esses elementos, é preciso destacar também que o Campus Ipanguaçu possui vagas para o PAFE na unidade de fazenda escola do campus e em tal espaço as atividades desenvolvidas pelos estudantes podem exigir mais esforço físico.

Somado a esses aspectos, ainda é preciso considerar que o relatório da caracterização socioeconômica fornecido pelo Sistema de Administração Pública-SUAP referente ao ano letivo de 2022, aponta que 76, 67% dos(as) estudantes matriculados(as) no campus Ipanguaçu possuem renda per capita de até 1/5 (meio) salário mínimo.

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 Ipanguaçu, pois em caso de optar por produção direta dos alimentos (com a obtenção de todos os recursos inerentes à atividade), seria necessário um dispêndio financeiros para a compra dos vários insumos (alimentos em geral), dos vários equipamentos necessários à cozinha (fogões, panelas, refrigerados), e, não menos importante e ainda mais dispendioso, a contratação dos serviços dos profissionais que seriam necessários para o preparo, distribuição e limpeza da cozinha, e dos demais ambientes correlatos a atividade.

Observa-se que há a necessidade de vincular o fornecimento de refeições à concessão de uso da área destinada à cantina não apenas para garantir um local adequado às refeições dos estudantes contemplados pelo programa de

alimentação deste Instituto, como também a oferta de refeições e lanches para servidores, demais estudantes não contemplados pelo programa e público que frequentem a Instituição.

Ainda vale lembrar que a contratação pretendida está em consonância com a política que o Governo Federal vem implantando 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.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Atividades Estudantis - COAES/IP	João Batista Carvalho de Macêdo

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Informações gerais para o fornecimento

A estimativa de fornecimento de refeições aos discentes contemplados pelo programa de alimentação estudantil é **de até 220** (duzentas e vinte) refeições diárias (incluindo café, almoço e jantar), com total estimado em 44.000 (quarenta e quatro mil) refeições ao longo do período do contrato de 12 meses, podendo ainda esse valor diário e total, ser alvo de alteração de em torno de 25% para um quantitativo menor ou 25% para um quantitativo maior.

A demanda levou em consideração alguns pontos como, a necessidade do discente em permanecer maior atividades acadêmicas, pesquisas, quantidade de horas na instituição em extensão, artístico, político, culturais e desportivas.

O fato do campus está geograficamente localizado na zona rural do município, dificultando o deslocamento dos(as) estudantes até suas residências e de volta ao campus durante os intervalos entre as atividades, bem como, ainda é preciso destacar que a região na qual o campus está inserido tem poucas opções de restaurantes na circunvizinhança.

Por fim, levou-se em consideração que os aspectos citados acima são agravados pelo grande número de estudantes com perfil socioeconômico até mesmo inferior ao perfil estabelecido como prioritário pelo PNAES, uma vez que 78,58% dos(as) discentes são de famílias que possuem a renda per capita é de ½ (Meio) salário mínimo.

Serão servidas refeições nos horários das 07:00 às 07:30 café da manhã, das 11:00 às 13:00 (almoço) e 18:00 às 19:00 (jantar), de segunda a sexta-feira;

Qualquer alteração na forma de fornecimento das refeições deve ser previamente autorizada pelo fiscal do contrato, mediante consulta aos setores de Coordenação Estudantil e Diretoria de Administração.

Conforme determinação presente no anexo II, item VII, da portaria 1.428 de 26/11/93 do Ministério da Saúde, a **CONTRATADA** deverá manter em seu quadro de pessoal responsável técnico um **Nutricionista** (Lei nº 8.234/91) regularmente inscrito em Conselho Regional competente, que deverá estar presente diariamente, preenchendo as informações das planilhas de controle, totalizando, no mínimo, 30h semanais. (Planilhas: check list, controle de temperatura e controle de ingestão).

As refeições deverão ser preparadas, porcionadas e distribuídas nas dependências do Instituto Federal de educação, Ciência e Tecnologia– Campus Ipangaçu, RN-118, Comunidade Base Física, Zona Rural, Ipangaçu-RN, CEP 59.508-000;

O fornecimento da alimentação deverá ser realizado no padrão prato feito, com acondicionamento apropriado (balcões térmicos: quentes e frios);

A **CONTRATADA** deverá disponibilizar um cardápio informatizado até o dia 20 do mês anterior, para análise e adequação do fiscal em comum acordo com a **CONTRATADA**, contendo os valores de energia, carboidrato, proteína, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans, fibras, cálcio e sódio. Deverá haver as adequações

necessárias para os alunos com restrições alimentares. O cardápio deverá estar assinado pelo (a) nutricionista da CONTRATADA. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação.

Quando necessário, devem ser previstas adaptações no cardápio, contendo preparações diferenciadas para contemplar alunos que possuam alguma restrição alimentar, a fim de manter o estado clínico e nutricional dos mesmos, as adaptações devem ser aprovadas pelo fiscal do contrato. A contratada deve ainda, fornecer uma porcentagem mínima de 5% de cada refeição (café, almoço e jantar) com opções de alimentos vegetarianos e veganos que possam substituir em grau de equivalência de quantidade, de qualidade e de valor nutricional as opções dispostas no cardápio do dia para o público geral.

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

Qualquer alteração na forma de fornecimento das refeições deve ser previamente autorizada pelo fiscal do contrato, mediante consulta aos setores de Coordenação Estudantil e Diretoria de Administração.

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

É de responsabilidade da CONTRATADA a adequação do espaço destinado à concessão aos seus equipamentos e instalações sendo necessária a prévia autorização da Administração em caso de modificações na estrutura do imóvel.

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.

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

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

Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, ou seja, odor, sabor, textura e regionalismo;

A elaboração da alimentação deve estar de acordo com a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução do FNDE nº 26/2013, que dispõem sobre a alimentação escolar;

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).

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

Os dias, turnos e horários de execução dos serviços estão sujeitos a eventuais alterações, conforme as necessidades do IFRN, bastando para tanto, oficial à empresa licitante vencedora com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas. Podendo a realização dos serviços ser executado em finais de semana;

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

O horário de funcionamento deverá ser de 06h30min as 21h00min, de segunda a sexta-feira, e ocasionalmente aos sábados, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Empresa CONTRATADA e a Administração do Campus Ipangaçu, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade;

Quando houver ocorrência de serviços nos sábados, domingos e feriados, a CONTRATADA deverá ser informada pela CONTRATANTE com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis;

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

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

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

A CONTRATADA deverá disponibilizar número suficiente de funcionários em cada turno, visando prestar um atendimento de boa qualidade aos seus usuários. Sendo um funcionário APENAS para o caixa, não podendo o mesmo manipular alimentos preparados, embalados ou não.

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

As refeições deverão ser servidas em pratos de porcelana branca, tipo fundo;

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

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

A CONTRATADA deverá fornecer utensílios, tais como: talheres, colheres e conchas em aço inoxidável;

Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes com guardanapo.

O armazenamento de produtos perecíveis e estocáveis deve obedecer às regras de temperatura (Estocáveis: temperatura ambiente 25° a 30° C; Refrigerados: 4° a 10° C; Congelados: 0 a -18°);

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

Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes e leites deverão ser fornecidos em copos inox e/ou descartáveis.

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

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

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

A CONTRATADA deverá ofertar opção de refeições em separado do cardápio contratado para o fornecimento dos (as) discentes, por meio de serviço de self-service ao disponibilizado ao público em geral, separadamente do self-service disponibilizado para os(as) estudantes cadastrados(as), sendo avaliado posteriormente pelo fiscal do contrato a demanda se há a necessidade de continuação do serviço em separado. Os valores dessas, deverão ser previamente informados ao Fiscal para avaliação de conformidade com os valores praticados no mercado.

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

Os Serviços deverão ser iniciados em no máximo até 15 dias a após a assinatura do contrato.

Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

A CONTRATADA deverá entregar o quantitativo estimado de 220 (duzentas e vinte) refeições diariamente;

A per capita total do prato pronto para servir ao aluno não poderá ser inferior a 700 gramas de alimento a ser servido no café, almoço e jantar;

A elaboração da alimentação deve se encontrar dentro do padrão técnico alimentício e CONFORME A PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL DENTRO DO AMBIENTE ESCOLAR sugerida pelo MINISTÉRIO DA SAÚDE no que se refere a valor energético e nutricional conforme SBAN – 2005 E DRIS 2003;

Todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes, entre elas a RDC nº 216/2004- ANVISA (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação);

Fornecer equipamento de balcão térmico tipo self-service, com protetor de saliva, para ser utilizado no fornecimento das alimentações;

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

Não são permitidas preparações no cardápio pré-prontas ou industrializadas (por exemplo: empanados, salsichas, linguiças, sardinhas, refrigerantes, hambúrgueres, entre outros);

O salão do refeitório será de uso compartilhado entre a contratada e o contratante, ficando cada uma das partes responsável pela manutenção dos equipamentos de móveis de sua propriedade como também responsabilidade sobre o patrimônio localizado neste ambiente (equipamentos e moveis), área compartilhada 129 m².

A limpeza a higienização do ambiente será realizada por ambas as partes de acordo com o cronograma abaixo:

Tabela Limpeza Salão de Refeição, área total 129 m²

Ord.	Responsável da limpeza	Turno	Horário
1	Contratada	Manhã	Até às 7:00 horas
2	Contratante	Manhã	9:00 as 10:00 horas
3	Contratada	Tarde	13:30 às 15:00 horas
4	Contratante	Tarde	16:30 as 17:00 horas
5	Contratada	Noite	Sugestão 20:00 horas

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 S.I.M. (Selo de inspeção municipal) 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;
- Maionese industrializada, de primeira qualidade;
- Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;
- Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade. Isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca;
- Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração;

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

Composição das refeições

A elaboração da alimentação deve estar de acordo com a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução do FNDE nº 26/2013, que dispõem sobre a alimentação escolar, no que se refere a:

- Valor energético e recomendações nutricionais;
- Tipos de alimentos e preparações;
- Atender o disposto no Art. 16 da Resolução do FNDE nº 26/2013, o qual recomenda que, em média, a alimentação na escola tenha, no máximo (à oferta média diária de nutrientes e energia na alimentação escolar em cada semana):
 - 10% (dez 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;
 - 10% (dez por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
 - 1% (um por cento) da energia total proveniente de gordura trans; e
 - 1g (um grama) de sal.

As refeições devem conter no mínimo:

CAFÉ DA MANHÃ:

- 2 opções de **cereais e/ou tubérculos**;
- 1 opção de **carne ou ovos**;
- 1 opção de **leite e derivados**;
- 1 opção de **fruta e/ou salada de fruta**, com farelo de aveia separadamente;
- **Café** com e sem açúcar;
- **Suco de fruta** com e sem açúcar.

ALMOÇO:

- 1 opção de **salada**: vegetais crus ou cozidos, com a porção variando de 90 a 120g. Na composição das cruas deve ter, no mínimo, três vegetais com combinações diferentes. As cozidas devem ter, no mínimo, dois vegetais. As saladas cruas podem incluir frutas.
- 1 opção de **prato principal**, sendo respeitadas as opções: carne bovina, de cordeiro desossada, suína, pescados, aves;
- 1 opção de **guarnição**: batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa e etc.;
- 2 opções de **acompanhamentos**: feijão e arroz.
- 1 opção de **suco de fruta com e sem açúcar**. Os sucos deverão ser concentrados, naturais da fruta ou da polpa (não industrializados), seu preparo deverá respeitar rigorosamente as recomendações de rotulagem de cada produto, e/ou de acordo com a aceitação dos usuários. Deverá ser servido um sabor por dia, com rodízio dos sabores, sempre optando pelas frutas da safra.
- 1 opção de **sobremesa (fruta)**. Utilizar frutas da época, sem casca e que estejam sempre prontas para consumo, ou seja, nem verde nem madura demais, ou azeda.

JANTAR:

- 1 opção de **entrada**: salada, respeitando as especificações do item anterior, sopas ou canja;
- 1 opção de **prato principal**, sendo respeitadas as opções: carne bovina, suína, pescados, aves;
- 1 opção de **guarnição**: legumes cozidos, purê, batata doce, macaxeira e etc.;
- 1 opção de **acompanhamento**: arroz, macarrão ou cuscuz;
- 1 opção de **suco com e sem açúcar**, respeitando as especificações do item anterior;
- **Café com leite**: xícara de 200 ml, deixar uma garrafa térmica com café não adoçado e outra com leite para porcionamento conforme o (a) aluno (a) preferir. Oferecer açúcar e adoçante para adoçar.

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

Frequência e porcionamento dos gêneros alimentícios

Os cardápios elaborados para cada refeição (café da manhã, almoço e jantar) atenderão às frequências e porções descritas nas tabelas a seguir.

Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do café da manhã (considerando 4 semanas com 5 dias).		
Tipo	Per capita	Frequência média mensal
CEREAIS E TUBÉRCULOS		
Batata doce cozida	100g	06
Bolo sem recheio (ovos/cenoura/milho /batata/ macaxeira/banana/moça)	60g	08
Cuscuz	100g	08
Macaxeira cozida	100g	06
Pão francês	50g	04
Pão integral	50g	04
Pão seda	50g	04
CARNES E OVOS		
Carne moída	100g	04
Frango cozido desfiado	100g	04
Ovo cozido	100g	06
Ovo frito/mexido	100g	06
LEITE E DERIVADOS		
Leite quente	250ml	08
Vitamina de fruta	250ml	04
	20g	04

Queijo fatiado (mussarela, coalho, minas, manteiga)		
Achocolatado quente	250ml	02
logurte natural	250ml	02
FRUTAS		
Frutas fatiadas (manga, melancia, melão, mamão, abacaxi)	200g	12
Frutas inteiras (banana, tangerina, goiaba)	200g	04
Salada de frutas (no mínimo 4 frutas diferentes)	200g	04
- Deixar farelo de aveia disponível para acrescentar em cima da fruta. E mel de abelha no dia que tiver salada de fruta.		
BEBIDAS		
Café com e sem açúcar	150ml	20
Suco natural da fruta ou da polpa (não industrializados) com e sem açúcar	250ml	20
Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do almoço (considerando 4 semanas com 5 dias).		
Tipo	Per capita	Frequência média mensal
SALADAS		
Folhosos	30g	20
Vegetal amarelo	20g	20
Não folhosos	20g	20
Vegetal A e B	20g	20
Fruta (abacaxi, manga, uva verde, uva passa)	20g	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 afim de serem atrativas visualmente para os comensais.		
PRATO PRINCIPAL		
Alcatra	130g	02
Contra filé	130g	02
Coxão mole	130g	01
Patinho	130g	01
Carne de cordeiro	130g	01
Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole)	130g	01
Filé de peito de frango	130g	04
Coxa ou sobrecoxa	180g	02
Lombinho suíno	130g	01
Filé de peixe (pescada, merluza, cação, tilápia)	130g	03
Preparações especiais - frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão	200 - 250g	01
Preparações mistas –panqueca, lasanha, empadão, torta (frango, carne ou camarão)	250 - 300g	01
GUARNIÇÃO		
Batata doce	100g	03

Batata inglesa	100g	01
Farofa (de farinha de mandioca ou de flocos de milho, feita com óleo, cebola e alho)	100g	05
Jerimum	100g	02
Macarrão	150g	05
Macaxeira	100g	02
Purê	100g	02
ARROZ		
Parboilizado simples	150g	10
Parboilizado enriquecido	150g	06
Da terra	150g	02
Integral	150g	02
FEIJÃO		
Preto	120g	08
Marrom	120g	08
Branco	120g	02
Verde	120g	02
BEBIDA		
Suco natural da fruta ou da polpa (não industrializados)	250ml	20
SOBREMESA		
Fruta	200g	20

Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do jantar (considerando 4 semanas com 5 dias).		
Tipo	Per capita	Frequência média mensal
ENTRADA		
Folhosos	30g	16
Vegetal amarelo	20g	16
Não folhosos	20g	16
Vegetal A e B	20g	16
Fruta (abacaxi, manga, uva verde)	20g	02
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 afim de serem atrativas visualmente para os comensais.		
Sopa ou canja (legumes/folhosos, feijão, filé de peixe, músculo ou frango)	300ml	04
PRATO PRINCIPAL		
Alcatra	130g	02
Contra filé	130g	02
Coxão mole	130g	01
Patinho	130g	01
Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole)	130g	01
Filé de peito de frango	130g	04
Coxa ou sobrecoxa	180g	02
Filé de peixe (pescada, merluza, cação, tilápia)	130g	03

Preparações especiais - frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão	200 - 250g	01
Preparações mistas –panqueca, lasanha, empadão, torta (frango, carne ou camarão)	250 - 300g	01
Ovos fritos/mexidos	100g	02
GUARNIÇÃO		
Legumes cozidos	100g	02
Batata doce	100g	04
Batata inglesa	100g	02
Jerimum	100g	02
Macaxeira	100g	04
Purê	100g	02
Pão francês ou seda	50g	04
ACOMPANHAMENTO		
Arroz (parboilizado simples ou enriquecido, branco, integral, da terra)	150g	10
Macarrão	150g	05
Cuscuz	100g	05
BEBIDAS		
Suco natural da fruta ou da polpa (não industrializados) com e sem açúcar	250ml	20

Café com leite com e sem açúcar	250ml	20
---------------------------------	-------	----

Planejamento dos cardápios

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

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

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

- Os cardápios deverão ser elaborados por nutricionista (s) da CONTRATADA, de modo a suprir, no mínimo, 70% das necessidades nutricionais diárias adequando-as às faixas etárias e perfil epidemiológico da população atendida.

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

- Os alunos com necessidades nutricionais específicas devem apresentar documentação comprobatória (declaração médica ou de nutricionista) ao Serviço Social no ato de inserção ao Programa de Alimentação Escolar ou a Coordenação de Atividades Estudantis no decorrer do ano letivo caso a necessidade se apresente posterior ao ato de inserção no Programa.

O Serviço Social ou a Coordenação de Atividades Estudantis repassará quando se fizer necessário a documentação a empresa com as informações sobre os dias em que o aluno deve ser atendido, cabendo ao nutricionista da CONTRATADA, em um prazo de sete dias, apresentar ao fiscal as adequações do cardápio para atendimento aos alunos elencados.

A empresa deverá disponibilizar diariamente em cada refeição (café, almoço e jantar) opções de alimentos veganos e/ou vegetarianos no cardápio que possam substituir em grau de equivalência de quantidade, de qualidade e de valor nutricional as opções dispostas no cardápio do dia para o público geral.

- O fiscal deverá encaminhar a nutricionista da reitoria as propostas de adequações para aprovação e retorno ao fiscal, de modo a regularizar o atendimento. Após a primeira informação sobre o atendimento, os demais cardápios já devem apresentar as adequações quando enviados.

- Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas, por meio de Fichas Técnicas de Preparo, confeccionadas e balanceadas por nutricionista (s) 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.

- Os cardápios com as devidas informações nutricionais de que trata o parágrafo anterior deverão estar disponíveis em locais visíveis no Campus.

- Não deverão ser utilizados alimentos cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto.

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

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

ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DO FORNECIMENTO NA LANCHONETE

O horário de funcionamento deverá ser de 06h30min as 21h00min, de segunda a sexta-feira, e ocasionalmente aos sábados, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Empresa

CONTRATADA e a Administração do Campus Ipanguaçu, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade;

Quando houver ocorrência de serviços nos sábados, domingos e feriados, a CONTRATADA deverá ser informada pela CONTRATANTE com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis;

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

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

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

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

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.

Do fornecimento dos lanches:

Quadro: Cardápio sugerido para venda na cantina

TEM	ALIMENTOS E BEBIDAS	ITEM	ALIMENTOS E BEBIDAS
01	Água de coco	17	Pão com manteiga
02	Água mineral com gás ou sem gás. (garrafa /copo)	18	Pão com queijo
03	Açaí na tigela com frutas ou cupuaçu	19	Pão com ovo frito
04	Achocolatado (Leite com chocolate)	20	Pastéis de forno, impreterivelmente.
05	Barras de cereais com e sem açúcar.	21	Pizza (Margarita ou mussarela)
06	Bolo sem cobertura (coco, cenoura, beterraba, milho, banana, laranja, baunilha e bolo comum) fatia.	22	Picolés e sorvetes de fruta.
07	Café com leite com e sem açúcar.	23	Salada de Frutas (banana, maçã, melão, laranja, uva e etc.)
08	Café tradicional com e sem açúcar.	24	Sanduíche natural (pão de forma, tomate, alface e mussarela no mínimo).
09	Chás: de camomila, mate, preto, erva cidreira, hortelã, maçã etc.	25	Sucos naturais: laranja, laranja com mamão, abacaxi, abacaxi com hortelã maracujá, limão, acerola, manga etc. (com e sem açúcar).

10	Chocolates diversos	26	Sanduíche com patê vegetal.
11	Cuscuz temperado (verduras e ervas) com ovo cozido.	27	Sobremesas (pudim, pavê, mousse, delícia de abacaxi, gelatina, docinhos etc.)
12	Fruta in natura	28	Tapioca simples e recheada (frango, queijo de coalho, mussarela ou carne.
13	Gelatina saborizada com suco de fruta.	29	Vitaminas de fruta in natura (graviola, acerola, goiaba, uva, mamão) ao leite semidesnatado ou desnatado.
14	Leite integral (frio e quente)		
15	Milho verde, pamonha ou canjica	.	
16	Pipoca caseira		

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

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

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

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

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

O armazenamento de produtos perecíveis e estocáveis deve obedecer às regras de temperatura (Estocáveis: temperatura ambiente 25° a 30° C; Refrigerados: 4° a 10° C; Congelados: 0 a -18°);

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

Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes e leites deverão ser fornecidos em copos inox e/ou descartáveis.

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

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

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

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

Do fornecimento de refeições para venda

A **CONTRATADA** deverá ofertar, refeições opção de refeições em separado do cardápio contratado para o fornecimento dos discentes, através de serviço de *self-service* aos servidores e público em geral, separadamente do *self-service* disponibilizado para os alunos. Os valores dessas, deverão ser previamente informados ao Fiscal do contrato para avaliação de conformidade com os valores praticados no mercado.

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

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

Cardápio:

O cardápio sugerido deve ser constituído com o mínimo de opções de preparações abaixo:

ALMOÇO:

- Três tipos de saladas (2 cruas e 1 cozida);
- Três (03) pratos principais;
- Dois (02) tipos de guarnições;
- Dois (02) tipos de arroz;
- Dois (02) tipos de feijão.

JANTAR:

A contratante poderá oferecer as três opções do cardápio do Programa de Alimentação (item 3.4.2) e/ou outras preparações aprovadas pela Administração.

Dadas as sugestões do quantitativo de preparações, a composição do prato feito do almoço deverá conter:

- 1 tipo de arroz
- 01 tipo de feijão
- 02 tipos de prato principal
- 01 guarnição
- 02 opções de salada
- 01 copo de suco

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

Não será permitida a comercialização de alimentos, no interior do *Campus* Ipangaçu do IFRN, por terceiros não vinculados à **CONTRATADA**, com exceção de alunos(as) em casos especiais autorizados pela Diretoria Acadêmica do Campus.

GESTÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

A **CONTRATADA** deverá disponibilizar ao fiscal do contrato assim que iniciar suas atribuições, uma cópia do Manual de Boas Práticas da empresa.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A **CONTRATADA** deverá promover regularmente cursos de capacitação em boas práticas de fabricação para os seus funcionários, devendo apresentar à **CONTRATANTE** o planejamento anual desta atividade ao iniciar as atividades no Campus.

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

DA INFRAESTRUTURA:

É de responsabilidade única e exclusiva da **CONTRATADA** prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento;

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/lancheonete/restaurante;

A **CONTRATADA** deverá apresentar a lista de todos os materiais instalados no espaço reservado ao funcionamento da cantina/lancheonete ao responsável pelo patrimônio do *Campus*, como também ao fiscal do contrato por ocasião da instalação destes;

A **CONTRATADA** deverá fornecer lixeiras com tampa móvel acionadas por pedal e sacos de plásticos no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou conforme determinado pela Diretoria do *Campus*;

Das Condições de Utilização das Instalações e Mobiliário

A licitante vencedora receberá as instalações, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com as adequações necessárias à execução dos serviços;

Deverão ser observadas as regras internas de funcionamento da **CONTRATANTE**, sobre a utilização das dependências e horários estipulados.

As atividades exercidas pela **CONTRATADA** não poderão prejudicar as atividades fim ou o funcionamento da **CONTRATANTE**;

Fica vedado à licitante vencedora a sublocação dos serviços objeto desta licitação;

A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se totalmente pela aquisição e instalação do gás GLP, caso seja consumido, no atendimento do objeto desta licitação;

A licitante vencedora deverá manter as instalações (cozinha, cantina e ilhas de porcionamento) destinadas à operacionalização das atividades, em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes.

Dos mobiliários, equipamentos e utensílios.

A **CONTRATADA** deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço;

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

A **CONTRATADA** deverá fornecer todos os utensílios em aço inoxidável, tais como, talheres, colheres e conchas.

Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes.

A **CONTRATADA** deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa ou similar, panos de copa, 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.

MANUTENÇÃO E REPAROS

Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da **CONTRATADA**, devendo ser previamente aprovadas pela Administração e mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos. A manutenção abrange os seguintes itens: água/esgoto, energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores), GLP (válvulas, conexões, recarga e reposição de vasilhame, etc.).

As manutenções mencionadas, se decorrentes de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliados pela Diretoria do *Campus* responsável e promovidos pela **CONTRATANTE**.

Os equipamentos e móveis instalados na área compartilhada entre a contratada e o contratante são de responsabilidade mútua, ficando cada uma das partes responsável pela manutenção dos equipamentos de móveis de sua propriedade.

LIMPEZA E CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES

A limpeza total da cantina/lanchonete (cozinha, área de atendimento – interna e externa e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade da **CONTRATADA**;

É de responsabilidade da **CONTRATADA** a retirada e o armazenamento apropriado do lixo produzido dentro da área concedida;

A **CONTRATADA** deverá providenciar bombonas plásticas de 200 L com tampa de forma a absorver adequadamente o quantitativo de lixo orgânico produzido que não possa ser direcionado para a coleta de lixo comum, desta forma a contratada deverá se responsabilizar pelo destino final do lixo, afim de evitar o acúmulo deste e a atração de animais.

A **CONTRATADA** deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência de acordo com a necessidade local;

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

As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de pesticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de segurança, estritamente de acordo com a legislação em vigor;

A **CONTRATADA** ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando a retirada de alimentos, utensílios etc. Este tipo de serviço deverá ser realizado apenas em períodos em que não haja fornecimento de refeições.

EMPREGADOS

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

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

Os empregados deverão usar uniforme apropriado, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, toucas, sapatos fechados/tênis ou outros que se fizerem necessários;

Não empregar sob qualquer regime ou alegação pessoas que mantenha vínculo empregatício com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte;

O funcionário, na função de caixa, não poderá servir ou manipular alimentos;

A **CONTRATADA** deverá seguir as normas legais e sindicais aplicáveis às obrigações trabalhistas junto aos seus funcionários.

A **CONTRATADA** deverá substituir em vinte e quatro horas, a contar da notificação, o empregado de seu quadro de funcionários, cuja permanência no serviço for julgada inconveniente pela fiscalização, sem que se justifique, nesta situação, atrasos no cumprimento dos serviços contratados;

A empresa deverá enviar à contratante a cada 3 meses ou sempre que ocorrer mudanças no quadro de profissionais a listagem dos nomes dos funcionários e seus respectivos cargos.

DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

DA CONTRATADA

Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente, sendo vedada a terceirização ou quarteirização.

Na prestação dos serviços, a empresa **CONTRATADA** deverá executá-los, observando-se rigorosamente as disposições deste TERMO DE REFERÊNCIA;

A **CONTRATADA** compromete-se integralmente a cumprir com as exigências deste Termo de Referência no que concerne à especificação detalhada do serviço.

A **CONTRATADA** deverá apresentar PREPOSTO, munido da carta de preposição no início da vigência do contrato ou quando houver substituição ao posto, o mesmo deverá estar presente diariamente no ambiente de trabalho onde o fiscal tenha fácil comunicação. A carta deverá conter expressamente os poderes e deveres em relação a execução do objeto.

O representante legal da empresa deverá comparecer mensalmente à Instituição mediante agendamento prévio com os (as) fiscais de contrato.

A **CONTRATADA** é a única responsável por todos os impostos, taxas e encargos de natureza social, trabalhista, fiscal e previdenciária decorrente da execução dos serviços contratados.

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

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

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

Manter o serviço com sacos de 100 litros para acondicionar o lixo, panos de chão, talheres, pratos e demais utensílios, suficientes para a demanda.

A empresa deverá ter um Manual de Boas Práticas alimentares

A empresa vencedora deverá SEGUIR padrões técnicos da SUVISA/RN – Subcoordenadoria da Vigilância Sanitária, observando a Resolução RDC ANVISA 2016 de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.

Deverá obter alvará/licença de funcionamento dos órgãos competentes

Além das refeições solicitadas e pagas, a **CONTRATADA**, deverá fornecer 01 (uma) refeição para o café da manhã, 03 (três) o almoço e 01 (uma) para o jantar gratuitamente a fim de ser avaliada pelo fiscal ou pela assistente social.

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

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

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

A **CONTRATADA** é a única responsável por todos os impostos, encargos sociais, taxas, obrigações trabalhistas, saúde e segurança no trabalho, meio ambiente, vigilância sanitária, serviços de telefonia ou quaisquer outros gerados pelas suas atividades.

O/A nutricionista da **CONTRATANTE** deverá, está presente pelo menos em um dos expedientes de funcionamento do refeitório, no turno de maior produção ou acordado com o fiscal de contrato de forma alternada, para verificar se os serviços estão sendo realizados corretamente, seguindo os procedimentos indicados no Manual das Boas Práticas e no item 3.3 (COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES).

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

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

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

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

A **CONTRATADA** deverá realizar a entrega do prédio nas mesmas condições em que o recebeu no prazo de até 15 dias após finalização do contrato, sob pena de pagamento da mensalidade do aluguel enquanto permanecer de posse do local.

NATUREZA DO SERVIÇO

4.10.1. O presente Estudo tem como objeto a contratação de empresa especializada na prestação do servido contínuo de fornecimento de refeições diárias, café, almoço e jantar aos discentes do Campus Ipanguaçu que se enquadram no Programa de Alimentação Estudantil. O reconhecimento desta, é porque o fornecimento de alimentação é uma necessidade diária e sua interrupção causar prejuízo às atividades acadêmicas desenvolvidas pelo campus, já que o não fornecimento de alimentação limita a carga horária a que o(a) aluno(a) poderá ficar na escola, provocando uma diminuição significativa da oferta de cursos de formação inicial e continuada, bolsa de Apoio à Formação Estudantil, redução dos centros de aprendizagem e dos horários direcionados para aulas de esporte, lazer e atividades artístico-culturais.

CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

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

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

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

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

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

Produto	Classe - ENCE	PORTARIA
Microondas	A	Nº 497 de 28/12/2011 e correções
Geladeira	A	Nº 577 de 18/11/2015
Freezer horizontal e vertical	A	Nº 577 de 18/11/2015
Fogão com acend. Automático, estufa, banho maria, liquidificador	Não se aplica*	Nº 371 de 29/12/2009 (Anexo A Nº 121 de 06/03/2015 – Descreve os equipamentos regulamentados)

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

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

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

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

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

DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Certidão de registro da licitante no Conselho Regional de Nutrição – CRN.

Atestado (s) de Capacidade Técnica emitido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove (m) a realização dos serviços de fornecimento de refeições compatíveis em quantidade estimada por dia, com elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições e em características pertinentes a exploração dos serviços de restaurante e lanchonete.

Comprovação de possuir no seu quadro de pessoal, na data da licitação, responsável técnico na área de Nutrição, devidamente registrado, em sua plena validade e em dia com as obrigações no Conselho Regional de Nutrição – CRN.

DA DURAÇÃO DO CONTRATO

A presente contratação deverá ser feita para um período de 12 meses, iniciando suas atividades no prazo de 15 dias após a assinatura do contrato. O serviço possui natureza continuada, podendo haver prorrogação do contrato por até 60 meses, conforme artigo 57 da lei 8666/93 e suas alterações posteriores.

ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES – levantamento da demanda

A estimativa das quantidades do objeto em estudo foi baseada em aspectos técnicos, bem como no histórico das últimas contratações. As quantificações foram definidas no intuito de atender ao maior número possível dos(as) 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 24.533 refeições de almoço, 3.490 cafés da manhã e 5.935 jantares.

O Campus Ipanguaçu oferta atualmente três refeições diárias (café, almoço e jantar), sendo o único campi a fornecer o café da manhã, uma vez que também é o único que possui estudantes bolsistas do programa de apoio à formação estudantil lotados na unidade produtiva (fazenda escola), o que exige que seja ofertado café da manhã para tais discentes, justificado tanto pelo esforço físico exercido por esse estudante como também devido a localização/organização das atividades desta unidade produtiva sendo inviável que os(as) bolsistas lotados(as) em tal setor façam alguma outra refeição e/ou lanche até o horário do almoço.

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

TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE ANUAL (200 DIAS LETIVOS)
CAFÉ	8	1.600
ALMOÇO	170	34.000
JANTAR	42	8.400
TOTAL DE REFEIÇÕES ANUAL		44.000

5. Levantamento de Mercado

Contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições prontas e acondicionadas (quentinhas), seria uma solução para serviço de fornecimento de alimentações diárias aos discentes do Campus Ipanguaçu, porém com o alto número de refeições e o transporte dos alimentos, aumentaria o risco estragar e podendo também ocorrer atrasos na entrega. Pelo fato de ser 56 mil refeições anual, apenas para o Programa de Alimentação, também causaria grande impacto a sustentabilidade.

Outra forma de execução do serviço, seria a contratação de serviço terceirizado (cozinheiro, auxiliar de cozinha) para a preparação do alimento no Campus, acompanhado por uma nutricionista (servidora), mas por não haver este profissional no Campus de Ipanguaçu, inviabiliza esta forma de execução.

Portanto, a solução mais adequada é a contratação de empresa especializada na prestação de fornecimento de refeições diárias vinculada à concessão de uso de área destinada à cantina para os discentes do Campus Ipanguaçu, inserido no Programa de Alimentação, sendo ela a mais utilizada por diversos Campus do IFRN.

6. Descrição da solução como um todo

Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de refeições diárias, café, almoço e jantar aos discentes do Campus Ipanguaçu que se enquadram no Programa de Alimentação, ao longo de 12 (doze) meses prorrogáveis por igual período até o limite de 60 (sessenta) meses, tem o intuito de atender ao que preconiza o Programa Nacional de Assistência Estudantil, lei nº 7234/2010, quando essa aponta a alimentação como uma das áreas estratégicas para a permanência e êxito do estudante nas instituições de educação superior, profissionais e tecnológicas.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades do objeto em estudo foi baseada em aspectos técnicos, bem como no histórico das últimas contratações. As quantificações foram definidas no intuito de atender ao maior número possível dos(as) 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 24.533 refeições de almoço, 3.490 cafés da manhã e 5.935 jantares.

O Campus Ipanguaçu oferta atualmente três refeições diárias (café, almoço e jantar), sendo o único campi a fornecer o café da manhã, uma vez que também é o único que possui estudantes bolsistas do programa de apoio à formação estudantil lotados na unidade produtiva (fazenda escola), o que exige que seja ofertado café da manhã para tais discentes, justificado tanto pelo esforço físico exercido por esse estudante como também devido a localização/organização das atividades desta unidade produtiva sendo inviável que os(as) bolsistas lotados(as) em tal setor façam alguma outra refeição e/ou lanche até o horário do almoço.

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

TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE ANUAL (200 DIAS LETIVOS)
CAFÉ	8	1.600
ALMOÇO	170	34.000
JANTAR	42	8.400
TOTAL DE REFEIÇÕES ANUAL		44.000

8. Estimativa do Valor da Contratação

Para fins de estimativa de preços foram considerados:

- A metodologia trazida pela Instrução Normativa nº. 5 de 27 de junho de 2014, alterada pela Instrução Normativa nº. 3 de 20 de abril de 2017;
- Caderno de Logística (Pesquisa de Preços, Versão 2.0 abril de 2017), disponibilizado no site www.comprasgovernamentais.gov.br/index.php/cadernos;

VALOR DAS REFEIÇÕES

LOCAIS PESQUISADOS / FORNECEDOR	PREGÃO/ ITEM	FONTE	VALOR UNIT. DA REFEIÇÃO (R\$)
154582 - IFRN Campus São Gonçalo do Amarante TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS, SERVICOS E COMERCIO LTDA CNPJ: 31.877.045/0001-72	01/2022	Processo SUAP nº 23425.000078.2022-52 Homologação em 25/10 /2022	11,78
158372 - IFRN Campus Santa Cruz PAISAGEM COMERCIO E SERVICOS LTDA CNPJ: 35.653.880/0001-80	05/2018	Processo SUAP nº 23138.000335.2022-91 Homologação em 25/08 /2022	13,10
154838 - IFRN Ceará-Mirim TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS, SERVICOS E COMERCIO LTDA CNPJ: 31.877.045/0001-72	02/2022	Processo SUAP nº 23516.000496.2022-21 Homologação em 25/07 /2022	12,63
VALOR MÉDIO			12,50

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR MÉDIO UNITÁRIO	QUANT. EST. (ANO)	VALOR EST. (ANO)
01	Prestação de serviços de fornecimento de refeições para os alunos do IFRN/Campus Ipanguaçu, assegurando uma alimentação balanceada e em adequadas condições higiênica	Prato feito	R\$ 12,50	44.000	R\$ 550.000,00

	sanitária, conforme especificação detalhada neste Termo de Referência.				
--	--	--	--	--	--

VALOR CONCESSÃO DE USO CANTINA

- LEVANTAMENTO DO VALOR ALUGUEL

Para cálculo do valor de concessão de uso cantina, foram utilizados como referência os valores praticados nos contratos vigentes em outros Campi, que é atualizado pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo nos últimos 12 (doze) meses. O IPCA acumulado nos últimos 12 (doze) meses apresenta o percentual de 5,79%.

LOCAIS PESQUISADOS	ÁREA M ²	R\$ MENSAL	R\$ ANUAL	R\$/M ² MENSAL	FONTE
Aluguel do espaço para cantina do Campus São Gonçalo do Amarante	119,05	1.136,93	13.643,16	9,55	Processo SUAP nº 23425.000078.2022-52 Homologação em 25/10/2022
Aluguel do espaço para cantina do Campus Natal Cidade Alta	48	492,00	5.904,00	10,25	Processo SUAP nº 23466.001253.2021-61 Homologação em 05/04/2022
Aluguel do espaço para cantina do Campus Apodi	140	1.129,80	13.557,60	8,07	Processo SUAP nº 23136.000999.2021-90 Homologação em 09/12/2021

CÁLCULO DO VALOR DO ALUGUEL MENSAL

	Área	Média	IPCA - Janeiro/2023 (Acumulado nos últimos 12 meses)	Valor Total

ÁREA DOS AMBIENTES PARA LANCHONETE CAMPUS IPANGUAÇU	(A)	(B)	(C)	A x B x (1+ C)
	220 m ²	R\$ 9,29	5,79%	R\$ 2.162,13/mês

TIPO	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR MENSAL (R\$)	VALOR ANUAL (R\$)
Receita	Concessão de uso da área da cantina com área construída de (VALOR FIXADO)	Aluguel	12	2.162,13	R\$ 25.945,56

• LEVANTAMENTO ENERGÉTICO

CARGAS	QUANT.	POTÊNCIA (W)	HORAS/ DIA	DIAS/ MÊS	ENERGIA (KW/H)
Iluminação					
Iluminação fluorescente	26 x 2	2080	6	20	249,6
Freezer					
Freezer 1	1	136	24	30	97,92
Freezer 2	1	96	24	30	69,12
Freezer 3	2	300	24	30	216
Freezer 4	2	200	24	30	144
Freezer 5	1	400	24	30	288
Freezer 6	1	265	24	30	190,8
Aquecedores					

Pista quente para aquecimento de alimentos	1	2000	4	20	160
Expositor de salgados	1	300	14	20	84
Geladeira					
Geladeira Duplex	1	96	24	30	69,12
Microondas					
Microondas	1	1200	0,5	20	12
Ar-condicionado					
Ar-condicionado (9.000 BTUs)	1	1100	2	20	44
Ar-condicionado (12.000 BTUs)	1	1400	24	20	672
Potência total (kW)		9573	Energia total (kWh)		2.296,56
Tarifa de energia elétrica					R\$ 0,34
Despesa mensal média com energia elétrica					R\$ 780,83
> As potências foram obtidas através das placas de identificação dos próprios equipamentos.					
> A tarifa energética utilizada foi definida com base nos valores das tarifas do mês de dezembro de 2022.					

•

VIGILÂNCIA ARMADA

SERVIÇO	EMPRESA	FONTE	VALOR
Contrato de prestação de serviços de vigilância armada	SUPREMAX SEGURANÇA LTDA - EPP CNPJ: 16.505.678/0001-66	Contrato nº 061/2021 -PROAD /IFRN	228.855,84/ano 19.071,32/mês

CÁLCULO DO VALOR DA VIGILÂNCIA DA CANTINA	
Área total	1310000 m ²
Área da cantina	220,00 m ²
Valor do segurança / metros quadrados	R\$ 0,01455
Valor do segurança da cantina mensal	R\$ 3,201
Valor do segurança da cantina anual	R\$ 38,41

• **QUADRO DE RESUMO DA CONCESSÃO**

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
01	Aluguel	R\$ 2.162,13	R\$ 25.945,56
02	Energia Elétrica	R\$ 780,83	R\$ 9.369,96
03	Vigilância Armada	R\$ 3,201	R\$ 38,41
VALOR TOTAL DA CONCESSÃO		R\$ 2.946,16	R\$ 35.353,93

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:

Enquanto durar a suspensão total de atividades e/ou aulas presenciais do Campus Ipangaçu do IFRN, por mais de 15 dias consecutivos, por motivo de pandemia, períodos de férias, recessos escolares, ou outro motivo que leve à suspensão.

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

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

O pagamento à Contratante será realizado através de Guia de Recolhimento da União, enviada à Contratada.

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.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em regra, conforme § 1º do art. 23 da Lei nº 8.666/93, os serviços deverão ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis e não represente perda de economia de escala (Súmula 247 do TCU).

O objeto a ser licitado é o serviço de fornecimento de refeições para os discentes que se enquadram no Programa de Alimentação do Campus Ipanguaçu, vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina, buscou-se garantir não só um local adequado para o preparo das refeições destinadas aos alunos contemplados pelo programa de alimentação deste instituto, como também a oferta de refeições e lanches para servidores e demais alunos não contemplados pelo programa, uma vez que, muitos deles precisam passar longos períodos, às vezes até mesmo o dia inteiro, no Campus.

Sendo assim, diante da natureza do serviço o processo será composto por apenas um item, pois o parcelamento em itens tecnicamente inviabilizaria a prestação do serviço, logo está não é uma opção vantajosa para esse caso específico.

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

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação objeto desse estudo preliminar é fundamental para que o *Campus* Ipanguaçu – IFRN possa cumprir ações de apoio à permanência e êxito escolar alinhadas aos objetivos do Programa Nacional de Assistência Estudantil.

Nesse caso específico, a ação de Bolsa de Alimentação direcionada aos estudantes com perfil socioeconômico preconizado no PANES e/ou em situação de vulnerabilidade social, que permanecem na escola durante todo o dia e /ou parte da noite, com a finalidade de participar de atividades acadêmicas, de pesquisas, de extensão, artístico-culturais e desportivas oferecidas no Campus, conforme diretrizes do PDI do IFRN 2019-2026, dimensão-Atividades Estudantis. Dispositivo esse norteado nas diretrizes do Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, que encontra-se disciplinado no Decreto nº 7.234/2010 e do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Lei nº 11.947/2019.

Nessa direção, o planejamento do Campus Ipanguaçu, para o exercício de 2023, foi desenvolvido conforme orientações da Reitoria do IFRN e convergindo com o PDI 2019-2026. Assim, a contratação de empresa para fornecimento de refeições vinculada a concessão de uso da cantina do Campus Ipanguaçu está prevista no Plano de Ação do Campus Ipanguaçu, com recurso orçamentário da Assistência ao Estudante - IFRN AE.2994, PTRES 108939

12. Resultados Pretendidos

Ao contratar o serviço de fornecimento de refeições para os discentes que se enquadram no Programa de Alimentação do Campus Ipanguaçu, vinculado a concessão de uso da cantina pretende-se fornecer refeições aos balanceadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias, ao longo de 12 (doze) meses, que é o prazo do contrato. Além de garantir serviço de cantina de qualidade aos demais discentes, servidores e público externo.

13. Providências a serem Adotadas

Será necessário realizar um treinamento prévio com o servidor que será designado como fiscal do contrato, pois no Campus não possui servidores qualificados para tal atividade.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não existem impactos ambientais relevantes, apenas aqueles inerentes a prestação dos serviços.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante do Estudo Preliminar realizado, conforme art. 24, §1º, c/c anexo III da IN SEGES/MP nº 05/2017, da situação atual e da pesquisa de mercado realizada é viável a contratação de empresa especializada na prestação do serviço de fornecimento de refeições para os discentes do Campus Ipanguaçu do IFRN, vinculada a concessão de uso da cantina.

16. Responsáveis

LEIDIANA ARCANJO DA SILVA

Assistente em administração

VIRGINIA DA SILVA MOURA SOARES

ASSISTENTE SOCIAL

GISELLY PATRICIA DIAS DE SOUZA

Assistente de aluno

Lista de Anexos

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

- Anexo I - DFD1_2023 -fornecimento de refeições.pdf (44.97 KB)

Anexo I - DFD1_2023 -fornecimento de refeições.pdf

Número do Documento de Formalização da Demanda: 1/2023

1. Informações Básicas

Área requisitante	Data da conclusão da contratação	UASG	Editado por
COAES	31/03/2023 00:00	158367	LEIDIANA ARCANJO DA SILVA
Descrição sucinta do objeto			
Serviço de fornecimento de alimentações diárias aos discentes do Campus Ipanguaçu			
Justificativa da prioridade			
Contrato anterior rescindido de forma unilateral pela contratada. Contrato nº 82 /2022.			

2. Justificativa de necessidade

A contratação, de forma continuada, dos serviços de fornecimento de refeições diárias aos discentes do Campus Ipanguaçu do IFRN (café, almoço e jantar), concomitantemente à concessão do espaço da cantina, é necessária para atender ao cumprimento da política estudantil, possibilitando segurança alimentar e suporte aos discentes do campus nas suas diversas atividades.

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 contrarturno para a participação de ações e atividades relativas ao processo de educação-aprendizagem, projetos de pesquisa e extensão, atividades artístico-cultural, desportivo e político estudantis, priorizando o estudante que atenda ao perfil socioeconômico estabelecido no PNAES (Decreto 7.234 /2010). Além de contribuir para a formação integral do estudante através do acompanhamento da equipe multidisciplinar formada por assistente social, pedagogo, psicólogo e profissionais da saúde.

Outrossim, ainda é preciso destacar que a localização, abrangência territorial do Campus Ipanguaçu que atende, atualmente, a cerca de 21 (vinte e um) municípios, totalizando mais de 1.200 (um mil e duzentos) estudantes matriculados(as), bem como, considerando a inexistência de um serviço de transporte coletivo na região em que está localizado a sede do campus, é visível a impossibilidade de locomoção por parte dos(as) discentes para suas residências para fazerem as refeições nos intervalos entre um turno e outro de aula/atividade, reforçando a necessidade dos(as) estudantes permanecerem no campus.

No caso específico do café da manhã a necessidade de fornecimento dessa refeição se faz baseada no fato do campus possuir estudantes cadastrados(as) no Programa de Apoio à Formação Estudantil/PAFE, discentes que são encaminhados(as) para vagas, do referido programa, no turno da manhã, o que faz com que eles(as) acabem saindo cedo de suas residências para atender às demandas da bolsa, bem como, que fiquem à disposição no setor, no qual exercem as atividades da bolsa, durante 03 (três) horas seguidas, o que os(as) impedem de se alimentar adequadamente até a finalização do horário de atividades diárias da bolsa. Associado a esses elementos, é preciso destacar também que o Campus Ipanguaçu possui vagas para o PAFE na unidade de fazenda escola do campus e em tal espaço as atividades desenvolvidas pelos estudantes podem exigir mais esforço físico.

Somado a esses aspectos, ainda é preciso considerar que o relatório da caracterização socioeconômica fornecido pelo Sistema de Administração Pública-SUAP referente ao ano letivo de 2022, aponta que 76, 67% dos(as) estudantes matriculados(as) no campus Ipanguaçu possuem renda per capita de até 1/5 (meio) salário mínimo.

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 Ipanguaçu, pois em caso de optar por produção direta dos alimentos (com a obtenção de todos os recursos inerentes à atividade), seria necessário um dispêndio financeiros para a compra dos vários insumos (alimentos em geral), dos vários equipamentos necessários à cozinha (fogões, panelas, refrigerados), e, não menos importante e ainda mais dispendioso, a contratação dos serviços dos profissionais que seriam necessários para o preparo, distribuição e limpeza da cozinha, e dos demais ambientes correlatos a atividade.

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

Ainda vale lembrar que a contratação pretendida está em consonância com a política que o Governo Federal vem implantando 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.

3. Materiais/Serviços

3.1 Materiais

Nenhum material incluído.

3.2 Serviços

Nº do item	Grupo	Descrição	Qtd	Val. unit. (R\$)	Val. total (R\$)
1	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA		1,00	550.000,00	550.000,00

4. Responsáveis

Ordem	CPF	Nome	Cargo/Função	Despacho
1	011.997.644-77	LEIDIANA ARCANJO DA SILVA	Assistente em administração	

5. Acompanhamento

Nenhum acompanhamento incluído.

6. Relacionamentos

Nenhum relacionamento encontrado.

Documento Digitalizado Público

ETP DIGITAL nº 02/2023

Assunto: ETP DIGITAL nº 02/2023
Assinado por: Giselly Souza
Tipo do Documento: Estudo preliminar - contratos
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- **Giselly Patricia Dias de Souza, ASSISTENTE DE ALUNO**, em 03/02/2023 11:34:53.

Este documento foi armazenado no SUAP em 03/02/2023. 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: 1321487

Código de Autenticação: 298cd229d8



ANEXO II

TERMO DE CONTRATO

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO SEM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA
(Exs.: manutenção de elevadores, veículos, de condicionadores de ar e predial, fornecimento de passagens aéreas, locação de impressoras e máquinas reprográficas, telefonia, lavanderia)

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE – IFRN, Campus Ipanguaçu E A EMPRESA
.....

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE – IFRN, Campus Ipanguaçu, 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 denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº/20..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias para os discentes, sendo está vinculada à concessão de uso da área des5nada à can5na e cozinha do refeitório do IFRN do Campus Ipanguaçu.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:

ITEM (SERVIÇO)	LOCAL DE EXECUÇÃO	QUANTIDADE	HORÁRIO/ PERÍODO	VALORES

--	--	--	--	--

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de/...../..... e encerramento em/...../....., *podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:*

2.1.1. *Os serviços tenham sido prestados regularmente;*

2.1.2. *Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;*

2.1.3. *Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;*

2.1.4. *Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;*

2.1.5. *Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;*

2.1.6. *Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;*

2.1.7. *Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.*

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

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

3.1. 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.

3.2. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2021, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 26435/158367

Fonte: 100000000

Programa de Trabalho: AC.2994.171169.3;

Elemento de Despesa: 339030 PI: L2994P23ACN

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

11.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

12.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

12.2.1. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

12.2.2. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2. A CONTRATADA é obrigada 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.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Subseção Judiciária de Açu, Seção Judiciária do Rio Grande do Norte - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

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

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Objeto: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

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

Por ser verdade, firmamos o presente.

XXXXXXXXXX, ____ de ____ de 2023.

NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE

(NOME DA EMPRESA)

NOME DO SERVIDOR RESPONSÁVEL (MATRÍCULA)

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA DE VISTORIA

Eu, (nome do responsável pela licitante), responsável pela empresa CNPJ nº, localizada no endereço:....., declaro que optei pela não realização de vistoria no IFRN – Campus XXXXXXXX e que assumo inteiramente a responsabilidade ou consequências por essa omissão, mantendo as garantias que vincularem nossa proposta ao processo licitatório **XX/2023** do IFRN - Campus xxxxxxxx.

Em nome da empresa que represento.

Cidade, de de 20.....

Visto do representante legal ou procurador da empresa

Documento Digitalizado Público

Edital e anexos - Pregão 01/2023 (UASG 158367)

Assunto: Edital e anexos - Pregão 01/2023 (UASG 158367)
Assinado por: Tatiana Rivasplata
Tipo do Documento: Edital
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- **Tatiana Millions Rivasplata, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 08/03/2023 07:45:24.

Este documento foi armazenado no SUAP em 08/03/2023. 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: 1355366

Código de Autenticação: 29e4948372

