

PREGÃO ELETRÔNICO

Nº 02/2023

CONTRATANTE - UASG – 158366 – PARELHAS/IFRN

OBJETO

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS VINCULADO À CONCESSÃO DE USO DA CANTINA – CAMPUS AVANÇADO PARELHAS.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 246.240,00 (duzentos e quarenta e seis mil, duzentos e quarenta reais).

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 12 de maio de 2023 às 09h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor Preço

MODO DE DISPUTA:

Aberto e fechado

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM



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

Sumário

1. DO OBJETO.....	3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ...	6
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	9
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	11
6. DA FASE DE JULGAMENTO.....	18
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO	21
8. DOS RECURSOS	24
9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	26
10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.....	29
11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	30

MODELO DE EDITAL**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte****PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2023****(Processo Administrativo nº 23035.000014.2023-26)**

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

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a prestação do serviço de Fornecimento de Refeições Diárias vinculado à Concessão de Uso da Cantina do Campus Avançado Parelhas deste IFRN, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em único item.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

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

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

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

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

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

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

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

2.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

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

2.7. O impedimento de que trata o item 2.6.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

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

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

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

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

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

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

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

3.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 7.1.1 e 7.9.1 deste Edital.

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

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

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

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

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

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

3.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#),

estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021](#).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

4.1.1. Valor anual total.

4.1.2. Marca;

4.1.3. Fabricante;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.2.1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.9. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **R\$ 0,10 (dez centavos)**.

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

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

5.12. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

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

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

5.12.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

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

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

5.13. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

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

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

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

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

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

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

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

5.13.8. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.20.2. A mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da

primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.21.2.2. empresas brasileiras;

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

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

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

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

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

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

5.22.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a

negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

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

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

6. DA FASE DE JULGAMENTO

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

a) SICAF;

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

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

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

6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das

empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))

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

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

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

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

6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 2.5 e 3.6 deste edital.

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

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1. contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.11. No caso de uso de aparelhos eletrodomésticos a serem utilizados pela contratada, devem ser inseridos no item de julgamento da proposta, na fase de avaliação de sua aceitabilidade e do cumprimento das especificações do objeto: “x) Como condição para a aceitação da proposta, a licitante vencedora deverá apresentar uma relação dos produtos (liquidificadores ou secadores de cabelo ou aspiradores de pó) que pretende usar na execução dos serviços, bem como as comprovações em relação a tais produtos. x1) O Pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente ou envie juntamente com a proposta, sob pena de não-aceitação, cópia do Selo

Ruído do produto que será usado na execução dos serviços, para comprovação de que pertence à(s) classe(s) exigida(s) no Termo de Referência.”

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

7.6.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado através dos seguintes meios, Rua Dr. Mauro Duarte, S/N, José Clóvis – Parelhas/RN ou telefone (84) 4005-4115. Caso o licitante deseje visitar o local da prestação dos serviços deverá agendar através do telefone indicado com a servidora Karina Oliveira ou Fabrício Nascimento.

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

7.7. A habilitação será verificada por meio do SicaF, nos documentos por ele abrangidos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.13. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 7.9.1.

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

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

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

8. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.ifrn.edu.br.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

ou

9.1.2.4. apresentar proposta em desacordo com as especificações do edital;

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

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

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

9.1.5. fraudar a licitação

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

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

9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

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

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

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

9.2.1. advertência;

9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

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

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.3.2. as peculiaridades do caso concreto

9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

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

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

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

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

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

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

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

9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta

em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).

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

9.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

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

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

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

10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, *pelos seguintes meios*: e-mail dilic@ifrn.edu.br.

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

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

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

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.11.1. ANEXO I - Termo de Referência

11.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar

11.11.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato

11.11.3. ANEXO III – Autorização Complementar

11.11.4. ANEXO IV – Especificações Complementares

11.11.5. ANEXO V – IMR

Natal, 26 de abril de 2023

Júlio César Carneiro Camilo

Diretor de Licitações

Estudo Técnico Preliminar 4/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23035.000014.2023-26

2. Descrição da necessidade

Tendo em vista a necessidade de atender estudantes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Campus Avançado Parelhas em situação de vulnerabilidade socioeconômica, faz-se necessária a realização de processo licitatório para a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições diárias para os alunos, tendo em vista que o Programa de Alimentação implantado pelo IFRN constitui-se numa das condições fundamentais para a permanência na Instituição e para o desenvolvimento educacional de tais estudantes, garantindo assim a concretização da Educação como direito de todos e dever do Estado, tal como preconiza a Constituição Federal de 1988 e a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (9.394/96) as quais preveem o direito à educação bem como o direito ao acesso e permanência na escola. A contratação 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 em sala de aula e em projetos de pesquisa e extensão.

A contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de refeições diárias, almoço, aos discentes do Campus Avançado Parelhas que se enquadram no Programa de Alimentação, ao longo de 12 (doze) meses, tem o intuito de atender ao que preconiza o Programa Nacional de Assistência Estudantil, lei nº 7.234/2010, 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.

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 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.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Assessoria de Assistência Estudantil do IFRN Campus Avançado Parelhas	Karina Cavalcante de Oliveira

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. INFORMAÇÕES GERAIS PARA O FORNECIMENTO

4.1.1. A estimativa de fornecimento de refeições aos discentes contemplados pelo programa de alimentação escolar é de até 80 (noventa) refeições diárias, com total estimado em até 16.000 (dezesesseis mil) refeições ao longo do período do contrato de 12 meses. A demanda levou em consideração alguns pontos como a necessidade do discente em permanecer maior quantidade de horas na instituição em atividades acadêmicas, de pesquisas, extensão, artístico culturais e desportivas. Para que os discentes desenvolvam suas atividades existe a necessidade de suprir suas necessidades nutricionais.

4.1.2 Serão servidas refeições nos horários das 11:30 às 13:30 (almoço);

4.1.3. Qualquer alteração na forma de fornecimento das refeições deve ser previamente autorizada pelo fiscal do contrato.

4.1.4. 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 um responsável técnico Nutricionista (Lei nº 8.234/91) regularmente inscrito em Conselho Regional competente, que deverá estar presente diariamente, preenchendo as informações das planilhas de controle (*checklists*, controle de temperatura e controle de ingestão), totalizando, no mínimo, 30h semanais.

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

4.1.6. 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;

4.1.7. 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.

4.1.8. O serviço a ser prestado é de refeições servidas na forma de prato feito na modalidade “Livre”, na qual o comensal poderá optar pelos itens disponíveis no cardápio e apenas as opções proteicas serão porcionadas pela contratada.

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

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

4.1.11. 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.

4.1.12. A CONTRATADA deverá enviar por meio eletrônico, mensalmente, até o 10º dia do mês anterior, o cardápio mensal (acompanhado da lista de ingredientes e informações nutricionais - contendo os valores de energia, carboidrato, proteína, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans, fibras, cálcio, ferro e sódio). O cardápio deverá estar assinado pelo (a) nutricionista da CONTRATADA e constando o seu número do CRN. 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.

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

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

4.2. PREPARO DAS REFEIÇÕES

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

4.2.2. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da CONTRATANTE, indicado no item 4.1.2.

4.2.3. Antes de todas as preparações serem servidas, elas deverão ser avaliadas pelo fiscal de contrato e ou nutricionista para análise das características organolépticas (cor, textura, sabor, temperatura, aroma). Uma vez não aprovado, a preparação deverá ser trocada e substituído por outra que também deve passar pelo mesmo processo de avaliação.

4.2.4. A elaboração da alimentação deve ser dentro do melhor padrão técnico alimentício no que se refere a:

4.2.4.1. Valor energético e nutricional, o qual deve obedecer ao que é preconizado na Resolução nº 06 de 08 de março de 2020 do Ministério da Educação/FNDE.

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

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

4.2.4.4. Considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade;

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

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

4.2.7. Não utilizar alimentos industrializados com teores elevados de gordura saturada, gordura trans, sódio e açúcar em nenhuma preparação.

4.2.8. Realizar retiradas de amostras de no mínimo 100g de cada preparação/alimento servido em todas as refeições. Devendo elas serem acondicionadas em sacos plásticos transparentes, em temperaturas abaixo de -4°C, identificadas com o nome da preparação/alimento, data, horário de coleta, coletor 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.

4.3. 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;
- 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;
- Arroz tipo 1 (um). 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 integras. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses da entrega)
- Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;
- Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade. Isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Sem danos físicos ou mecânicos que afetem a aparência e facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes).
- Leite pasteurizado e queijos com selo de inspeção.
- 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).

4.3.1. Composição das refeições

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

- Valor energético e recomendações nutricionais;

- Tipos de alimentos e preparações;
- Atender o disposto no Art. 19 da Resolução do FNDE nº 06/2020, o qual recomenda 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.

As refeições devem conter no mínimo:

ALMOÇO:

- 2 opções de salada: uma opção crua com porção mínima de 60g e uma opção cozida com porção mínima de 110g. Na composição das cruas deve ter, no mínimo, quatro vegetais com combinações diferentes. As cozidas devem ter, no mínimo, três vegetais. As saladas cruas poderão incluir frutas;
 - 2 opções de prato principal, sendo respeitadas as opções: carne bovina, suína, pescados, aves;
 - 1 opção de guarnição: batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa etc.;
 - 1 opção de feijão;
 - 2 opções de arroz (um branco e outro integral);
 - 1 opção de suco de fruta com e sem açúcar. Os sucos deverão ser de concentração mínima de 30%, naturais da fruta ou da polpa (não industrializados), seu preparo deverá respeitar rigorosamente as recomendações de rotulagem de cada produto, e/ou de acordo com a aceitação dos usuários. O sabor do suco não poderá ser repetido durante a semana.
 - Sobremesa (fruta).
- O comensal deverá optar por apenas uma das opções de prato principal, por um tipo de arroz (branco ou integral) e por uma opção de suco de fruta (adoçado ou não adoçado). As demais preparações poderão ser consumidas integralmente por todos.
- 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 e porcionamento dos gêneros alimentícios:

Os cardápios elaborados para cada refeição atenderão às frequências e porções prontas para consumo descritas nas tabelas a seguir.

Preparação	Per capita

Proteínas sem osso (carne bovina, carne suína, filé de peixe e filé de peito de frango)	130g
Proteínas com osso (coxa e sobrecoxa)	180g
Preparações especiais (frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão)	200 – 250g
Preparações mistas (panqueca, lasanha, empadão, torta de frango, carne ou camarão)	250 – 300g
Arroz	200g
Feijão	150g sem caldo e 200g com caldo
Farofa	60g
Macaxeira, batata doce, inglesa, inhame e jerimum (como guarnições)	120g
Macarrão, pirão ou purê	110g
Salada crua	60g
Salada cozida	110g
Suco	200 ml

Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do almoço (considerando 4 semanas com 5 dias).	
ALIMENTO/PREPARAÇÃO	FREQUÊNCIA
Alcatra, contrafilé, coxão mole e patinho	06
Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole).	02

Filé de peito de frango	04
Coxa ou sobrecoxa	03
Carne suína	01
Filé de peixe (pescada, merluza, cação, tilápia) sem caldo.	02
Preparações especiais – frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão.	01
Preparações mistas – panqueca, lasanha, empadão, torta de frango, carne ou camarão.	01
Batata doce	02
Batata inglesa	01
Farofa	05
Cuscuz	02
Jerimum	02
Macarrão	02
Macaxeira	03
Purê, pirão e suflê	03
Parboilizado simples	10
Parboilizado enriquecido (para preparações como arroz de leite utilizar arroz branco ou da terra).	10
Integral simples e enriquecido	20
Preto	08
Marrom	08

Branco ou macassar	02
Verde	02
Suco natural da fruta ou da polpa (não industrializados).	20

b) 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 contratada deverá possuir em seu quadro um Nutricionista responsável técnico, presente na unidade no mínimo 30h e 4 (quatro) dias por semana.

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

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

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

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

- 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.

- A CONTRATADA deverá afixar o cardápio semanal impresso, com especificação dos valores calóricos totais (VCT), em local visível e de circulação de usuários.

- Não deverão ser utilizados alimentos cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto pelas tabelas do subitem a.

- 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 Avançado Parelhas.

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

4.4. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DO FORNECIMENTO NA LANCHONETE

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

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

4.4.3. O horário de funcionamento deverá ser de 06h30min às 18h, 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*, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade;

4.4.4. Quando houver ocorrência de serviços nos sábados, domingos e feriados, conforme disposto no subitem 4.4.3, a CONTRATADA deverá ser informada pela CONTRATANTE com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis;

4.4.5. 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*;

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

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

4.4.8. A CONTRATADA deverá disponibilizar um número de 03 (três) funcionários em cada turno, visando prestar um atendimento de boa qualidade aos seus usuários. Sendo um funcionário APENAS para o caixa, não podendo o mesmo colaborador manipular alimentos preparados, embalados ou não.

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

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

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

4.4.12. 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.

4.4.13. 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; feitos na hora de servir.
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, muçarela ou carne.

14	Leite integral (frio e quente)	29	Vitaminas de fruta in natura (graviola, acerola, abacate, goiaba, uva, mamão, banana) ao leite integral, semidesnatado ou desnatado (preparadas no momento do consumo)
15	Milho verde, pamonha ou canjica	30	Torrada de queijo muçarela, coalho e manteiga;

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

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

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

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

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

4.4.16. - O armazenamento de produtos perecíveis e estocáveis deve obedecer às regras de temperatura.

4.4.17. 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;

4.4.18. Os sucos naturais, vitaminas e leites deverão ser fornecidos em copos de vidro e/ou descartáveis.

4.4.19. Todas as frutas in natura deverão ser ofertadas protegidas envoltas por plástico filme transparente.

4.4.20. Os refrigerantes de qualquer tipo somente poderão ser comercializados, quando autorizados pela administração.

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

4.4.22. 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.

4.4.23. 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;

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

4.4.25. Do fornecimento de refeições para venda ao público em geral

4.4.25.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar a venda a opção de refeições considerando o cardápio contratado para o fornecimento aos discentes, através de serviço de *self-service* aos servidores e público em geral. Os valores dessas refeições deverão ser previamente informados ao Fiscal do contrato e a administração do IFRN Campus Avançado Parelhas para avaliação de conformidade com os valores praticados no mercado local.

4.4.25.2. 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.

4.4.25.3. 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;

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

4.4.25.5. Cardápio:

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

ALMOÇO:

- Dois (02) tipos de saladas (uma crua e uma cozida);
- Dois (02) pratos principais;
- Uma (01) tipo de guarnição;
- Dois (02) tipos de arroz, sendo um tipo integral;
- Um (01) tipo de feijão;
- Suco de frutas, naturais ou com no mínimo 30% de polpa (com e sem açúcar);

- €Sobremesa (fruta).

- o comensal poderá optar por uma opção de suco de fruta; e por uma opção proteica ou por duas opções proteicas (sendo 1/2 porção de cada). As demais preparações poderão ser consumidas integralmente por todos.

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

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

4.5. GESTÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

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

4.5.2 A CONTRATADA deverá disponibilizar ao fiscal do contrato o diagnóstico da aplicação de *checklist* 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.5.12. 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*. Devem ser apresentados,

ainda, comprovação de realização dos cursos (listas de frequência devidamente assinadas /certificados).

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

4.6. DA INFRAESTRUTURA:

4.6.1. 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;

4.6.1.1. 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 /lanchonete/restaurante;

4.6.2. A CONTRATADA deverá apresentar a lista de todos os materiais instalados no espaço reservado ao funcionamento da cantina/lanchonete ao responsável pelo patrimônio do *Campus*, como também ao fiscal do contrato por ocasião da instalação destes;

4.6.3. A CONTRATADA deverá fornecer lixeiras com tampas móveis 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*;

4.6.4. Das Condições de Utilização das Instalações e Mobiliário:

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

4.6.4.2. Deverão ser observadas as regras internas de funcionamento da CONTRATANTE, sobre a utilização das dependências e horários estipulados.

4.6.4.3. As atividades exercidas pela CONTRATADA não poderão prejudicar as atividades fim ou o funcionamento da CONTRATANTE;

4.6.4.4. Fica vedado à licitante vencedora a sublocação dos serviços objeto desta licitação;

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

4.6.4.6. 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.

4.6.5. Dos mobiliários, equipamentos e utensílios:

4.6.5.1. A CONTRATADA deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço;

4.6.5.2. Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.

4.6.5.3. A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios em aço inoxidável, tais como talheres e conchas.

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

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

4.7. MANUTENÇÃO E REPAROS

4.7.1. 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).

4.7.2. 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.

4.8. LIMPEZA E CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES

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

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

4.8.2.1. 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, diariamente, com a finalidade de evitar o acúmulo deste e a atração de animais.

4.8.3. A CONTRATADA deverá efetuar no mínimo 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.

4.8.4. 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.;

4.8.5. 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;

4.8.6. 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.

4.9. EMPREGADOS

4.9.1. 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;

4.9.2. 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;

4.9.3. 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;

4.9.4. 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;

4.9.5. O funcionário, na função de caixa, não poderá servir ou manipular alimentos;

4.9.6. A CONTRATADA deverá seguir as normas legais e sindicais aplicáveis às obrigações trabalhistas junto aos seus funcionários.

4.9.7. 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;

4.9.8. 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.

4.10. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

4.10.1. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente; sendo vedada a terceirização ou quarteirização.

4.10.2. Na prestação dos serviços, a empresa CONTRATADA deverá executá-los, observando-se rigorosamente as disposições do TERMO DE REFERÊNCIA e seus anexos;

4.10.3. A CONTRATADA compromete-se integralmente a cumprir com as exigências deste Termo de Referência no que concerne à especificação detalhada do serviço.

4.10.4. 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.

4.10.5. O representante legal da empresa deverá comparecer mensalmente à Instituição mediante agendamento prévio com os (as) fiscais de contrato.

4.10.6. 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.

4.10.7. No primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a documentação a seguir descrita de acordo com o disposto no Anexo VIII-B da I.N. nº 05 de 25/05/2017 do MPDG, item 10, alínea 'g':

- Exames médicos admissionais e periódicos dos empregados da contratada que prestarão os serviços.
- Declaração de responsabilidade exclusiva da contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato.
- Autorização complementar para que seja descontado das faturas devidas possíveis valores da concessão de uso do espaço da cantina não pagos e não comprovados os pagamentos pela contratada dentro do vencimento, incluindo juros e multas devidos por atraso.

4.10.8. Entregar, quando solicitado pela Administração, de quaisquer dos seguintes documentos:

- Comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.

4.10.9. 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.

4.10.10. A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios (pratos de porcelana, copos descartáveis e talheres de metal) necessários para servir a refeição e responsabilizar-se pelo mesmo, não cabendo a CONTRATANTE fazer a reposição de utensílios extraviados.

4.10.11. Não será permitido o uso das instalações do IFRN/Campus Avançado Parelhas para preparação de qualquer atividade que não esteja ligada ao IFRN.

4.10.12. Manter o serviço com sacos de 100 litros para acondicionar o lixo, mop, panos de chão, talheres, pratos e demais utensílios, suficientes para a demanda.

4.10.13. A empresa deverá ter um Manual de Boas Práticas

4.10.14. A empresa vencedora deverá SEGUIR padrões técnicos da SUVISA/RN – Subcoordenadoria da Vigilância Sanitária, observando a Resolução RDC ANVISA 216 de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.

4.10.15. Deverá obter alvará/licença de funcionamento dos órgãos competentes.

4.10.16. Além das refeições solicitadas e pagas, a CONTRATADA, deverá fornecer 02 (duas) gratuitamente a fim de ser avaliada pelo fiscal e/ou pelo assistente social.

4.10.17. A CONTRATADA deverá, às sextas-feiras, expor em local visível no refeitório, o cardápio do almoço da semana subsequente, elaborado pelo nutricionista da empresa.

4.10.18. 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.

4.10.19. 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.

4.10.20. 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.

4.10.21. O/A nutricionista da CONTRATADA deverá, está presente pelo menos 30h/semanais e no mínimo 5 dias por semana, em um dos expedientes de funcionamento do refeitório, no turno de maior produção ou o 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).

4.10.22. 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.

4.10.22.1. Será considerada inconveniente a permanência, no serviço prestado ao IFRN/Parelhas, 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/Parelhas sobre o uso dos espaços do *campus* (estacionamento, banheiros, jardins, espaços para prática de esportes etc.), dos bens móveis, instalações.

4.10.23. 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.).

4.10.24 A(s) contratada(s) deverá(ão) observar rigorosamente as especificações dos serviços supracitados.

- A(s) contratada(s) deverá(ão) atender na íntegra às especificações contidas no termo de referência.
- Todos os serviços a serem executados deverão estar de acordo com as orientações do Fabricante. Em caso de dúvidas ou questionamentos, a fabricante ou representante autorizado deverá ser informado.

- Em caso de inutilização de equipamentos previamente em uso, a(s) contratada(s) deverá(ão) responsabilizar-se pela substituição de peças ou equipamentos, sem custo para o IFRN.
- As empresas licitantes deverão apresentar juntamente com a proposta, cópias autenticadas dos seguintes documentos:
 - Certidão do Acervo Técnico da empresa.
 - Comprovação da existência em seu quadro funcional, Nutricionista registrado em conselho de classe (CRN), com comprovação documental.
 - O Responsável técnico deverá acompanhar a execução dos serviços no *Campus*.
 - Declaração, fornecida pelo licitante, de que dispõe de pessoal qualificado e de instalações e equipamentos necessários para execução dos serviços;
 - Atestado (s) de Capacidade Técnica fornecido (s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, em nome da empresa licitante, para execução de serviços contidos no presente instrumento, contendo os dados relativos ao serviço realizado, devendo ser compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação.
 - Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor judicial da pessoa jurídica.

4.11. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

4.11.1. 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;

4.11.2. 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;

4.11.3. 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;

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

4.11.5. 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)

4.11.6. 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.

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

4.11.8. 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).

4.11.9 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.

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

4.12 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.12.1 Certidão de registro da licitante no Conselho Regional de Nutrição – CRN, conforme RESOLUÇÃO CFN Nº 378/2005 e suas alterações.

4.12.2. 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.

4.12.3. 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.

5. Levantamento de Mercado

Na fase de levantamento de mercado, procurou-se definir a melhor solução para aquisição, e assim atender as necessidades do Campus Avançado Parelhas do IFRN.

Inicialmente foi constatado que as refeições a serem adquiridas são considerados bens comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

Além disso, existe um número considerável de fornecedores capazes de atender a demanda, garantindo dessa forma, a existência de uma concorrência justa no processo licitatório.

Sendo assim, foram identificadas as seguintes soluções possíveis: a aquisição de refeições prontas e acondicionadas (quentinhas) e a contratação de refeições diárias preparadas nas dependências do próprio IFRN – Campus Avançado Parelhas.

6. Descrição da solução como um todo

A 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 Avançado Parelhas, porém, com o alto número de refeições e o transporte dos alimentos, não seria possível garantir a segurança alimentar desses alimentos, além de inviabilizar a oferta diversificada decorrente do tipo de porcionamento que seria aplicado. A elevação do risco de atrasos na entrega também foi considerado. Ademais, no quesito sustentabilidade, considerou-se um elevado custo ambiental causado pelas embalagens utilizadas no fornecimento de 16.000 (dezesesseis mil) refeições anuais, apenas pelo Programa de Alimentação.

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 Avançado Parelhas, inserido no Programa de Alimentação, sendo ela a mais utilizada por diversos Campi do IFRN.

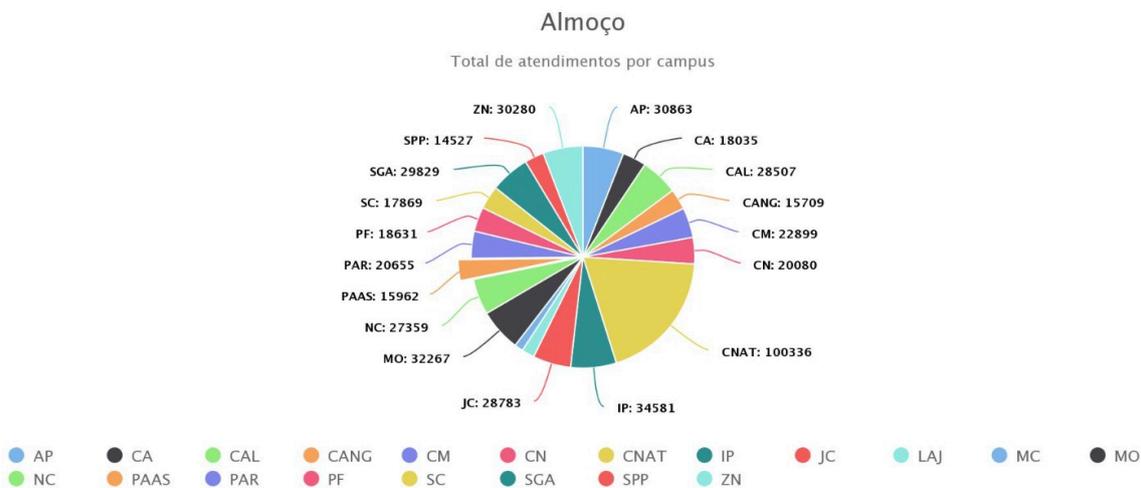
Deverá ser considerada vencedora a proposta que oferecer o **MENOR PREÇO COBRADO PELAS REFEIÇÕES** e o valor mensal da concessão de uso da área da cantina permanecerá fixo e irrevogável durante o período de doze meses. Após um ano do início da concessão o valor do aluguel será reajustado com base no IGPM acumulado dos últimos 12 meses.

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 fornecida em cada mês, adotando-se o regime de execução mediante empreitada por preço unitário.

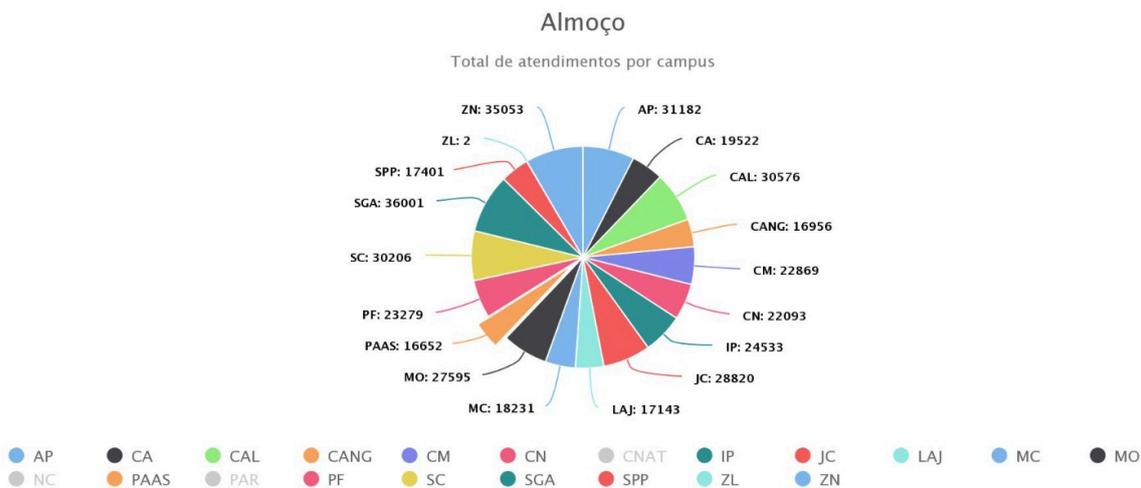
7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Tomando como base os anos de 2018, 2019 e 2022, haja vista os anos de 2020 e 2021 terem sido impactados diretamente pela suspensão das aulas presenciais em virtude da Pandemia de COVID-2019, conforme portaria 501/2020/RE/IFRN que suspendeu todas as atividades presenciais do IFRN por tempo indeterminado. Somente em 2021 através da portaria do CONSUP 47/2021 publicada em 06 de outubro de 2021 que se definiu as diretrizes para o retorno gradual a presencialidade das aulas.

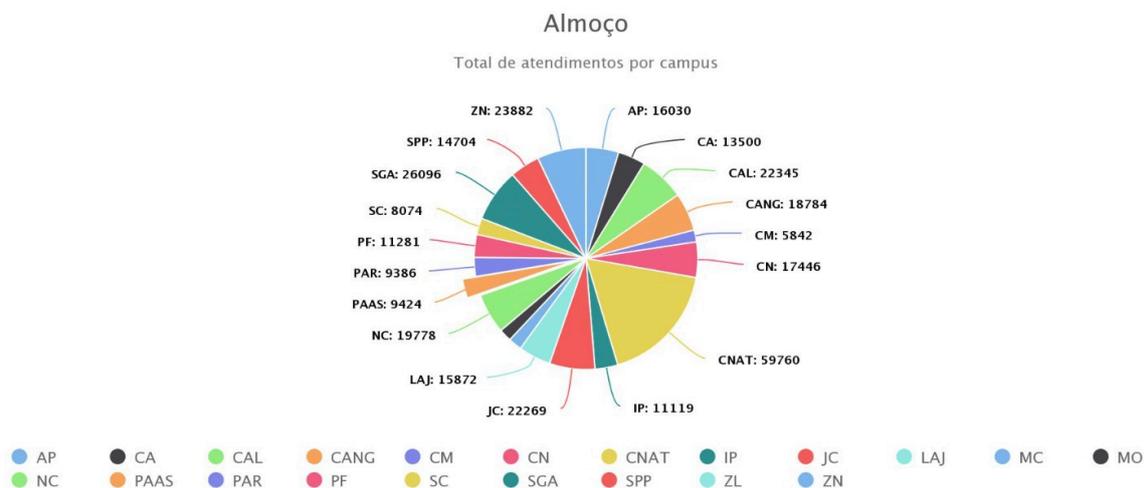
Assim, segundo dados extraídos do SUAP do Módulo Atividades Estudantis, pode ser observado que nos anos de 2018, 2019 e 2022 foram servidas 15962, 16652 e 9424 durante o exercício, respectivamente, conforme pode ser observado nos gráficos a seguir:



Refeições servidas em 2018



Refeições servidas em 2019



Refeições servidas em 2022

Se considerar que cada ano possui 200 (duzentos) dias letivos, pode-se obter uma média de 79,81, 83,26 e 56,77 refeições servidas diariamente durante os exercícios de 2018, 2019 e 2022, respectivamente. Vale salientar que o atual contrato de nº 10/2022-PROAD/IFRN só começou a ser executado em 02/05/2022 conforme termo aditivo 131/2022-PROAD/IFRN e que entre os meses de janeiro e abril de 2022 não houve oferta de refeições no campus, sendo considerado o total de 166 dias letivos (maio a dez/22) para o cálculo da média diária de refeições servidas em 2022

Em posse das médias diárias de refeições servidas durante os três anos acima citados, foi feita uma nova média entre os valores de 79,81, de 83,26 e de 56,77 e chegou-se à estimativa de 73,28 refeições diárias servidas ao longo do período considerado. Todavia, é sabido que no ano letivo de 2023 entrarão novas turmas no campus Avançado Parelhas, o que aumentará a quantidade de discentes em cerca de 10%. Assim, como uma forma de dar uma maior margem de segurança, aplicou-se o percentual de 10% sobre a quantidade média de refeições diárias servidas durante o período (73,28), chegando ao valor de 80,60 e justificando, assim, o quantitativo demandado nesta contratação.

Portanto, estima-se um total de 16.000 (dezesesseis mil) refeições/ano, sendo 80 refeições diárias para servir na forma de prato feito nas dependências desta instituição ao longo de 12 (doze) meses.

A quantidade estimada para a realização dos serviços está demonstrada abaixo na tabela:

<p>Previsão de Prestação de serviços de fornecimento de refeições (almoço) para os alunos do IFRN/Campus Avançado Parelhas</p>		
TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE ANUAL (200 DIAS LETIVOS)

ALMOÇO	80	16.000
TOTAL DE REFEIÇÕES ANUAL		16.000

8. Estimativa do Valor da Contratação

8.1. Os valores estimados para o fornecimento de alimentos foram obtidos em conformidade com os procedimentos presentes na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal, direta, autárquica e fundacional.

8.2. Aspectos qualitativos

Em consonância com a IN SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021 a pesquisa foi realizada tendo como prioridade os incisos I e II do art. 5º do referido normativo em conjunto com outras fontes (item IV), em busca de refletir com a máxima fidedignidade os preços de mercado mais atuais. O principal critério para obtenção do preço estimado foram as características do objeto a contratar, refeições para os alunos, em todas as suas particularidades nutricionais, cardápio, etc. Quanto ao período temporal das cotações obtidas priorizaram-se processos licitatórios homologados nos últimos 180 (cento e oitenta) dias para tentar garantir que os valores reflitam os valores de mercado mais atuais. Outra variável considerada foi o local do órgão gerenciador, quanto mais próximo do RN o valor seria considerado, também a proximidade da quantidade homologada com a prevista para contratação.

8.3. Aspectos quantitativos e estatísticos

De posse da amostra foram realizados alguns procedimentos estatísticos em busca de uma maior fidedignidade do preço de mercado.

Com os dados ajustados e de posse da amostra, foi calculada a média e chegou-se ao valor médio de R\$ 18,10. Calculamos o desvio padrão da amostra para identificar um intervalo que melhor represente o preço de mercado, e assim descartar valores excessivamente altos e inexequíveis. Deste tratamento estatístico foi descartada uma proposta no valor de R\$ 22,30.

Após o descarte da primeira proposta, novamente foi calculada a média e chegou-se ao valor médio de R\$ 17,05. Calculamos o desvio padrão da amostra para identificar um intervalo que melhor represente o preço de mercado, sendo descartada agora uma proposta no valor de R\$ 22,00.

Com isso, utilizando o intervalo de preços entre R\$ 14,01 - R\$ 17,57 chegamos ao nosso valor estimado de R\$ 15,39, usando para isto três propostas. Além disso, foi calculado o coeficiente de variação (CV) como parâmetro para avaliar a homogeneidade do conjunto de dados, permitindo que, no cálculo da média, sejam desconsiderados valores extremos de desvios. Assim, foi

estabelecido um CV de 20% como parâmetro de confiança da amostra, obtendo-se com as 3 cotações de preço um valor 12,41%. Isto é, o valor do CV abaixo do padrão estabelecido significa que obtivemos uma amostra de preços homogênea e confiável.

8.4. Para definição do valor da concessão de uso da cantina considerou-se o valor cobrado atualmente no contrato 10/2022-PROAD/IFRN reajustado com o IGP-M acumulado entre os meses de jun/2021-fev/2023, visto que o último reajuste sofrido pelo aluguel do atual contrato foi no mês de mai/2021 quando da elaboração do processo licitatório que deu origem ao contrato supracitado. Além disso, levou-se em consideração o gasto em quilowatts (kW) e em reais (R\$) do consumo dos aparelhos atualmente utilizados para o bom funcionamento da cantina, da tarifa mínima cobrada pela Companhia de Águas e Esgotos do Rio Grande do Norte (CAERN) para a prestação dos serviços de fornecimento de água e coleta de esgoto, além de um valor calculado sobre o metro quadrado para o serviço de vigilância.

Cálculo do Aluguel - Cantina do Campus Avançado Parelhas					
1. Consumo em Quilowatts (kw) e em Reais (R\$) dos Aparelhos Usados no Funcionamento da Cantina					
Cargas	Quantidade	Potência (kw)	Horas/Dia	Dias/Mês	Energia (kw/h)
Geladeira 310 L	1	0,12	24	30	86,40
Freezer Hor. 330 L	2	0,15	24	30	216,00
Fogão c/ Acend. Aut.	1	0,90	0,25	20	4,50
Chapeira	1	3,00	1	20	60,00
Liquidificador	1	0,20	0,5	20	2,00
Estufa	1	1,00	6	20	120,00
Luminárias (2x36W)	12	0,04	4	20	38,40
Micro-ondas 20 L	1	0,70	1,5	20	21,00
Refresqueira Inox 16 L	1	0,27	6	20	32,40
Forno Elétrico 84 L	1	1,25	1,5	20	37,50
Balcão Refrigerado	1	0,20	24	20	96,00
Potência Instalada		7,83	Energia Total (kwh)		714,20
Tarifa de Energia Elétrica					R\$ 0,87
Despesa mensal média com energia elétrica					R\$ 621,35
2. Tarifa Escola, Colégio ou FA até 10m³ (CAERN)					R\$ 51,88
3. Custo com Serviço de Vigilância					
Valor mensal pago:			R\$ 16.131,15		
Área do Campus (m ²):			11.206,67		
Valor do metro quadrado:			R\$ 1,44		
Área da Cantina (m ²):			91,61		
Área da Cantina x valor do m²					R\$ 131,87
4. Contrato atual de Concessão de uso da área destinada à cantina nº 10/2022 - PROAD/IFRN (deduzidos os custos de água, energia e vigilância)					R\$ 532,74
5. Valor Reajustado com base no IGP-M acumulado entre os meses de Jun/2021 e Fev/2023 *				8,47%	R\$ 45,12
6. VALOR TOTAL A SER PAGO PELO USO DA ÁREA DESTINADA À CANTINA (1 + 2 + 3 + 4 + 5)					R\$ 1.382,96
*O aluguel da cantina referente ao Contrato 10/2022- PROAD/IFRN não sofreu reajuste durante a vigência do contrato. Assim, o último reajuste concedido no aluguel foi no mês de Mai/2021 durante a elaboração da licitação que originou o contrato supracitado. Logo, o percentual de reajuste atual no valor de 8,47% considera o IGP-M acumulado entre os meses de Jun/2021 e Fev/2023.					

8.5. A não comprovação do pagamento do valor da concessão de uso do espaço da cantina ensejará a retenção provisória de valor proporcional ao inadimplemento na fatura mensal devida a Contratada, sendo comunicada por escrito para que no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis apresente a comprovação devida, não sendo comprovado dentro do prazo estipulado a Contratante, para quitação do débito, reterá permanentemente em seu favor o valor devido, não sendo dispensado a cobrança de multas e juros devidos pela contratada por pagamento em atraso, sem prejuízo das sanções cabíveis.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Optou-se pelo não parcelamento do objeto. A contratação contemplará apenas um item, tendo em vista 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 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.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se verifica a necessidade de contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Esta contratação está prevista no planejamento do *Campus*, para o ano de 2023, conforme planejamento institucional, ofertar auxílios e bolsas para os programas, projetos e ações direcionados aos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, inclusive com necessidades educacionais específicas e transtorno funcional específico, sendo a previsão de oferta de cerca de 16.000 refeições em 12 meses, sendo em média, 80 refeições diárias se considerar um ano com 200 dias letivos. Além disso, a despesa está prevista no Plano Anual de Contratações de 2023 conforme Anexo II deste estudo técnico.

A contratação objeto desse estudo preliminar é fundamental para que o *Campus* Avançado Parelhas – 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 em situação de vulnerabilidade social que permanecem na escola durante todo o dia com a finalidade de participar de atividades acadêmicas, pesquisas, extensão, artístico culturais e desportivas oferecidas no Campus, conforme diretrizes do PDI do IFRN 2019-2026. Este dispositivo do PDI está norteado nas diretrizes do Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, disciplinado no Decreto nº 7.234/2010 e do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Lei nº 11.947/2009.

12. Resultados Pretendidos

Pretende-se com a contratação do serviço de fornecimento de refeições para discentes que se enquadram no Programa de Alimentação do Campus, vinculada à concessão de uso da cantina, fornecer refeições 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

Não serão necessárias adequações ao ambiente do órgão.

14. Possíveis Impactos Ambientais

O fornecimento de refeições demanda consumo de água, gás e energia elétrica. A contratada deverá assumir os custos destes e de outros insumos da produção, além de apresentar um plano de sustentabilidade indicando as medidas que serão tomadas para garantir o consumo racional e para reduzir o impacto ambiental de sua produção.

A fim de minimizar os impactos ambientais, as refeições deverão ser preparadas e servidas em utensílios reutilizáveis, evitando uso de descartáveis e conseqüente 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.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante da necessidade do fornecimento de refeições para os alunos do IFRN campus Avançado Parelhas, com base nos elementos anteriores, expostos neste estudo (ETP), esta equipe de planejamento manifesta-se favorável a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições diárias para os alunos. Desta forma, conclui-se este documento com análise positiva em relação à contratação pretendida.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

FABRICIO AZEVEDO DO NASCIMENTO

Diretor de Administração



Assinou eletronicamente em 17/04/2023 às 10:25:20.

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 - Pesquisa de Preços.xlsx (15.11 KB)
- Anexo II - DFD 137_2022 aprovada e incluída no PGC.pdf (188.68 KB)

Anexo II - DFD 137_2022 aprovada e incluída no PGC.pdf

Número do Documento de Formalização da Demanda: 137/2022

1. Informações Básicas

Área requisitante	Data da conclusão da contratação	UASG	Editado por
Assessoria de Atividades Estudantis - Parelhas	30/06/2023 00:00	158155	KARINA CAVALCANTE DE OLIVEIRA
Descrição sucinta do objeto			
Justificativa da prioridade			
A demanda trata-se de aquisição de gêneros alimentícios para servir a merenda escolar do IFRN - campus Avançado Parelhas			

2. Justificativa de necessidade

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) oferece alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública, com o objetivo de garantir a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), dessas crianças e adolescentes.

Dessa forma, esta contratação justifica-se pela necessidade de fornecimento de alimentação aos alunos beneficiados pelo programa, visto que, muitos destes alunos encontram-se em situação de vulnerabilidade social e a alimentação escolar é a garantia de ingestão segura de alimentos.

3. Materiais/Serviços

3.1 Materiais

Nº do item	Classe	PDM	Descrição	Qtd	Val. unit. (R\$)	Val. total (R\$)
1	CONDIMENTOS E PRODUTOS CORRELATOS	CONDIMENTO TIPO: ALHO, APRESENTAÇÃO: NATURAL, ADICIONAL: CABEÇA	Unidade de fornecimento: Quilograma	65,00	26,91	1.749,15
2	PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CEREAIS			1,00	10.000,00	10.000,00
3	OVOS E LATICÍNIOS			1,00	7.000,00	7.000,00
4	FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES			1,00	36.550,85	36.550,85

3.2 Serviços

Nº do item	Grupo	Descrição	Qtd	Val. unit. (R\$)	Val. total (R\$)
1	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES / LANCHES / SALGADOS / DOCES	15.000,00	12,98	194.700,00

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

KARINA CAVALCANTE DE OLIVEIRA

Assessora de Assistência Estudantil do Campus Avançado Parelhas

5. Acompanhamento

Nenhum acompanhamento incluído.

6. Relacionamentos

Nenhum relacionamento encontrado.

Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC


[+ Criar](#)

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



Prezado Usuário, a partir do dia 16/05/2022, todas as contratações com status "Aprovada" serão automaticamente divulgadas no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, conforme disposto no art. 14, do Decreto nº 10.947 de 2022.



Elaboração de DFDs



Consolidação das demandas



Formação do PCA



Aprovação do PCA



Execução do PCA



Selecione o contexto do PCA

PCA 2023 - Em Execução

Termo a ser pesquisado

refeições para o IFRN parcelhas


[Em elaboração](#)
[Aprovadas](#)
[Reprovadas](#)

Relação das contratações (1)

[158155-17/2022](#)
APROVADA

Título

Contratação de prest...

Categoria

Serviços

UASG atuaValor

158155 R\$ 194.700,00

Início

28/02/2023

Conclusão

29/11/2023



REDES SOCIAIS


MINISTÉRIO DA ECONOMIA


Em caso de dúvidas, entre em contato com a Central de Atendimento - por meio do endereço eletrônico: <https://portaldeservicos.economia.gov.br> ou do telefone 0800.978.9001.

Documento Digitalizado Público

ETP Digital 04/2023 (corrigido)

Assunto: ETP Digital 04/2023 (corrigido)
Assinado por: Fabricio Nascimento
Tipo do Documento: Estudo preliminar - contratos
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Fabricio Azevedo do Nascimento, DIRETOR(A) - FG0001 - DIAD/PAAS**, em 24/04/2023 09:49:06.

Este documento foi armazenado no SUAP em 24/04/2023. 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: 1397467

Código de Autenticação: 088a2ae9af





Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
CAMPUS AVANÇADO PARELHAS
Diretoria de Administração do Campus Avançado de Parelhas

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

17 de abril de 2023

MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
(SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO-DE-OBRA - LICITAÇÃO)

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da
Consultoria-Geral da União
Atualização: dezembro/2022
Termo de Referência Contratação de Serviços - Licitação - Modelo para Pregão
Eletrônico Aprovado pela Secretaria de Gestão.
Identidade visual pela Secretaria de Gestão (versão dezembro/2022)

ÓRGÃO OU ENTIDADE PÚBLICA
PREGÃO Nº/2023
(Processo Administrativo nº 23035.000014.2023-26)

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de serviços de **Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição local de refeições para os discentes, sendo esta vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina do IFRN Campus Avançado Parelhas**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas

neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO (suprimido)	CATSER	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1						
2						
3						
...						

ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade <u>estimada</u> <u>mensal</u>	Quantidade <u>estimada</u> <u>anual</u>	Valor unitário máximo aceitável R\$	Valor <u>máximo</u> <u>aceitável</u> <u>anual R\$</u>
1	003697	Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição local de refeições para os discentes, sendo esta vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina do IFRN Campus Avançado Parelhas	Prato self service	1.333,33	16.000	15,39	246.240,00

<u>Local</u>	<u>Área Total</u>	<u>Valor mensal da Concessão¹</u>
IFRN – Campus Avançado Parelhas	91,61 m ²	R\$ 1.382,96

1 incluído no valor do aluguel a taxa de energia elétrica, água e serviços de vigilância, conforme detalhado no estudo técnico preliminar.

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

~~1.3. O prazo de vigência da contratação é de, contados do(a), na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.— (SUPRESSÃO)~~

~~OU~~

1.4. O prazo de vigência da contratação é de **1 ano** contados da **assinatura do contrato ou instrumento equivalente**, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que **sua interrupção possa comprometer a continuidade das atividades do órgão e cuja necessidade desta contratação deva estender-se por mais de um exercício financeiro e continuamente**, sendo a vigência **plurianual anual** mais vantajosa considerando **a experiência vivenciada em contratos anteriores do mesmo objeto**. ~~OU o Estudo Técnico Preliminar OU os termos da Nota Técnica .../.../~~

~~OU~~

~~1.5. O prazo de vigência da contratação é de(máximo de um ano da ocorrência da emergência ou calamidade) contados do(a), improrrogável, na forma do art. 75, VIII da Lei nº 14.133, de 2021: (SUPRESSÃO)~~

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

1.7. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual **2023**, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: **10877412000168-0-000006/2023**

II) Data de publicação no PNCP: **14/02/2023**

III) Id do item no PCA: **107**

IV) Classe/Grupo: **632 - Serviços de Fornecimento de Comida**

V) Identificador da Futura Contratação: **158155-17/2022**

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

4.1.1. 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;

4.1.2. 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;

4.1.3. 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;

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

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

4.1.6. 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)

4.1.7. A contratada deverá seguir ainda os seguintes procedimentos:

I - use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedecem às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

II - adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme parâmetros do Decreto estadual nº 48.138, de 8/10/2003, do Estado de São Paulo;

III - observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7/12/94, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

IV - forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

V - realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

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

VII - respeite as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

VIII - preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução do CONAMA vigente.

4.1.8. Nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19/01/2010, a contratada deverá adotar as seguintes providências:

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

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

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

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

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

b.3) usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedecem às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

b.4) racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica) e adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;

b.5) realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

b.6) treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição;

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

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

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

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

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

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

g.2) lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral

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

~~Indicação de marcas ou modelos (41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021) (SUPRESSÃO)~~

~~4.2. Na presente contratação será admitida a indicação da(s) seguinte(s) marca(s), característica(s) ou modelo(s), de acordo com as justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares:—~~

~~Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço (SUPRESSÃO)~~

~~4.3. Diante das conclusões extraídas do processo n. _____, a Administração não aceitará o fornecimento dos seguintes produtos/marcas:—~~

~~a) _____~~

~~b) _____~~

~~c) _____~~

~~Da exigência de carta de solidariedade (SUPRESSÃO)~~

~~4.4. Em caso de fornecedor, revendedor ou distribuidor, será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato—~~

Subcontratação

4.5. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

~~OU~~

~~4.6. É admitida a subcontratação parcial do objeto, nas seguintes condições: (SUPRESSÃO)~~

~~4.6.1. É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal do objeto da contratação, a qual consiste em: (...).—~~

~~4.6.2. A subcontratação fica limitada a [parcela permitida/percentual]—~~

~~4.7. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à subcontratação, caso admitida.—~~

Garantia da contratação

~~4.8. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.— (SUPRESSÃO)~~

~~OU~~

4.9. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de **5% (cinco por cento)** do valor contratual, conforme regras previstas no contrato

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

4.9.2. No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

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

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

~~4.12. [...] (SUPRESSÃO)~~

Vistoria

4.13. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, **das 8 horas às 11 horas e das 14 horas às 17 horas**.

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

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

~~4.15.1. ... [incluir outras instruções sobre vistoria]- (SUPRESSÃO)~~

~~4.15.2. ... [incluir outras instruções sobre vistoria]-~~

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

Requisitos específicos da contratação

4.17. 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 (check list, controle de temperatura e controle de ingestão), totalizando, no mínimo, 30h semanais.

4.18. 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).

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

4.20. Mais detalhes sobre demais requisitos da contratação encontram-se pormenorizados no item 4 do estudo técnico preliminar (anexo I) e no anexo II (especificações técnicas).

4.21. A contratada deverá realizar os serviços observando rigorosamente as especificações dos serviços supracitados contidos no termo de referência e seus anexos.

4.22. Não será necessário a transição gradual com transferência de conhecimento.

4.23. Foram identificadas as seguintes soluções possíveis: a aquisição de refeições prontas e acondicionadas (quentinhas) e a contratação de refeições diárias preparadas nas dependências do próprio IFRN Campus Avançado Parelhas;

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. As refeições deverão ser preparadas, porcionadas e distribuídas nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avançado Parelhas;

5.1.2. A CONTRATADA deverá apresentar responsável técnico profissional Nutricionista por pelo menos 4x/semana e, no mínimo, 30h/semanais nas dependências da instituição. (...)

5.1.3. 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.

5.1.4. As refeições deverão ser servidas em pratos de porcelana branca, tipo redondos, rasos e fundos, com diâmetro de 27cm;

5.1.5. A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios em aço inoxidável, tais como conchas e talheres;

5.1.6. Os talheres deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos.

5.1.7. O horário do almoço é de 11:30 às 13:30 horas, de segunda a sexta-feira, podendo ser alterado de acordo com a demanda da Instituição e com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas ou menos, em casos fortuitos ou de força maior.

5.1.8. A CONTRATADA deverá enviar por meio eletrônico, mensalmente, até o 10º (décimo) dia útil o cardápio (informatizado) do almoço do mês subsequente, elaborado obrigatoriamente pelo nutricionista da empresa de acordo com o presente termo de referência, o qual deverá ser apreciado pelo Nutricionista e/ou fiscal de IFRN. A CONTRATADA deverá afixar o cardápio semanal impresso, com especificação dos valores calóricos totais (VCT), em local visível e de circulação de usuários. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido no tempo mínimo de 1h antes da abertura do refeitório. Os nomes das preparações deverão refletir as características dos pratos, facilitando a escolha dos comensais.

5.1.9. Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Tais alterações só serão implantadas mediante concordância e autorização da Contratante ;

5.1.10. 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;

5.1.11. A contratante informará semanalmente a PREVISÃO da quantidade de refeições para a semana seguinte. Estas sujeitas 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.

5.1.12. Deve ser garantido a oferta de TODOS os itens do cardápio até o fim da distribuição do almoço.

5.1.13. Não haverá qualquer ônus para a União quanto às obrigações trabalhistas e demais encargos devidos aos empregados da cessionária;

5.1.14. Para realização de qualquer obra de adequação do espaço físico a ser utilizado pela cessionária deverá haver aprovação prévia do órgão cedente.

5.2. Do funcionamento da cantina

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

5.2.2. O horário de funcionamento da cantina é de 06h30min às 18hs, de segunda a sexta-feira, e, ocasionalmente, aos sábados, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Empresa CONCESSIONÁRIA e a Administração do *Campus* Avançado Parelhas, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade;

5.2.3. A CONCESSIONÁRIA deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários estipulados, observando que os mesmos poderão ser alterados em caso de necessidade da Administração; (...)

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

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

5.2.6. No período de férias escolares e paralizações das atividades de ensino e administrativas da CONCEDENTE, iguais ou superiores a 30 (trinta) dias, que porventura ocorrerem, o valor mensal da concessão de uso(cantina) poderá sofrer redução de 50% (cinquenta por cento) mediante solicitação por escrito da CONCESSIONÁRIA, feita com antecedência mínima de 1 (um) mês;

5.2.7. Qualquer alteração no horário de funcionamento, ampliação ou diversificação considerável no cardápio só deverá ser procedida com prévia autorização do Fiscal de Contrato;

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

5.2.9. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar um funcionário exclusivo para o caixa, o qual não poderá manipular alimentos preparados, embalados ou não;

5.2.10. A CONCESSIONÁRIA deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais;

5.3. Das obrigações higiênico-sanitárias da contratada:

5.3.1. CONCESSIONÁRIA 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;

5.3.2. 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.

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

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

5.3.5. 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.

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

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

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

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

5.3.10. 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.

5.3.11. 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.

5.3.12. 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.

- 5.3.13. Os utensílios, equipamentos e materiais utilizados no preparo dos alimentos ou cocção e distribuição deverão ser higienizados imediatamente após o uso;
- 5.3.14. 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.
- 5.3.15. 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.
- 5.3.16. 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.
- 5.3.17. 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.
- 5.3.18. 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.
- 5.3.19. 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.
- 5.3.20. 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.
- 5.4. 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.
- 5.4.1. Proceder, conforme a necessidade (em caso de suspeita de surto de DTA), análise microbiológica dos seguintes itens:
- 5.4.1.1. Alimentos: no mínimo 3 (três) tipos in natura e/ou processados;
- 5.4.1.2. Equipamentos e utensílios: no mínimo de 02 (dois) tipos;
- 5.4.1.3. Pessoal: no mínimo de 10% do total de empregados.
- 5.4.1.4. Ambiental: no mínimo 1 (uma) área designada para fornecimento de alimentação;
- 5.4.1.5. Água.
- 5.4.2. Efetuar o disposto no item 7.4.1 em laboratório especializado neste ramo de atividade;
- 5.4.3. Encaminhar à fiscalização do IFRN Campus Avançado Parelhas os resultados obtidos e os relatórios técnicos emitidos por ocasião das atividades descritas no item 7.4.1. 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.
- 5.4.4. A CONTRATADA deverá apresentar Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP*s) 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*s) das instalações dentro da instituição. Deverá ser disponibilizada cópia para os fiscais de contrato do IFRN.
- 5.4.5. 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%.
- 5.4.6. Providenciar trimestralmente a limpeza das caixas de gordura dos Refeitórios. 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.
- 5.4.7. 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.
- 5.4.8. 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.
- 5.4.9. 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.

5.4.10. 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.

5.4.11. 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.

5.5. 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.

5.6. 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.

5.7. Quando solicitado, a CONTRATADA deverá fornecer ao Fiscal de Contrato 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.).

5.1.1. Início da execução do objeto: xxx dias [da assinatura do contrato] OU [da emissão da ordem de serviço];- (SUPRESSÃO)

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho: (...)-

5.1.3. Local e horário da prestação de serviço:

5.1.4. Cronograma de realização dos serviços:

5.1.5. Etapa ... Período / a partir de / após concluído ...

Local da prestação dos serviços

5.8. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Rua Dr. Mauro Duarte, S/N, Bairro José Clóvis, CEP 59.360-000, Parelhas/RN.

Materiais a serem disponibilizados

5.9. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, promovendo sua substituição quando necessário, conforme informações técnicas presentes no anexo II.

5.9.1. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar a lista de todos os equipamentos instalados no espaço reservado ao funcionamento da cantina/lanchonete ao responsável pelo patrimônio do Campus.

5.9.2. 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.

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

5.9.4. A licitante vencedora receberá as instalações, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com as adequações necessárias à execução dos serviços, inclusive adequações físicas necessárias, assim como a manutenção do espaço.

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

5.9.6. 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 sanitárias vigentes.

5.9.7. A CONCESSIONÁRIA 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; não será permitida a utilização de lixeiras abertas ou com acionamento manual.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.10.1. Da composição mínima das refeições pagas pelo IFRN:

5.10.1.1. O cardápio do almoço deverá conter duas opções proteicas de origem animal (distintas), uma opção de proteína vegetariana (se solicitada pelo Fiscal de Contrato), duas opções de arroz (integral e branco), um tipo de feijão, um tipo de guarnição, duas opções de salada (uma crua e uma cozida), duas opções de suco de fruta (adoçado e não adoçado) e uma opção de sobremesa (fruta). O comensal deverá optar por apenas uma das opções proteicas, por um tipo de arroz (branco ou integral) e por um tipo de suco de fruta (adoçado ou não adoçado). As demais preparações poderão ser consumidas integralmente por todos:

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

5.10.1.3. As refeições deverão seguir os per capita mínimos abaixo, referentes aos alimentos prontos para consumo:

Preparação	Per capita
Proteínas sem osso (carne bovina, carne suína, filé de peixe e filé de peito de frango)	130g
Proteínas com osso (coxa e sobrecoxa)	180g
Preparações especiais (frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão)	200 – 250g
Preparações mistas (panqueca, lasanha, empadão, torta de frango, carne ou camarão)	250 – 300g
Arroz	200g
Feijão	150g sem caldo e 200g com caldo
Farofa	60g
Macaxeira, batata doce, inglesa, inhame e jerimum (como guarnições)	120g
Macarrão, pirão ou purê	110g
Salada crua	60g
Salada cozida	110g

Suco	200 ml
------	--------

5.10.1.4. As preparações que apresentarem acréscimo de farináceos ou caldos deverão ter acréscimo, conforme descrito no anexo II (INFORMAÇÕES TÉCNICAS).

5.10.1.5. Da composição mínima das refeições para venda ao público em geral:

5.10.1.5.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar a venda a opção de refeições considerando o cardápio contratado para o fornecimento aos discentes, através de serviço de *self-service* aos servidores e público em geral. Os valores dessas refeições deverão ser previamente informados ao Fiscal do contrato e a administração do IFRN Campus Avançado Parelhas para avaliação de conformidade com os valores praticados no mercado local;

5.10.1.5.2. O cardápio do almoço deverá conter no mínimo 2 (duas) opções proteicas de origem animal, preparadas de forma distintas, uma opção de proteína vegetariana (se solicitada pelo Fiscal de Contrato), duas opções de arroz (integral e branco), uma opção de Feijão, uma opção de Guarnição, duas opções distintas de Salada (uma crua e outra cozida), duas opções de Suco de fruta (adoçado ou não adoçado) e uma opção de sobremesa (fruta). No almoço o comensal poderá optar por uma opção de suco de fruta; e por uma opção proteica ou por duas opções proteicas (sendo 1/2 porção de cada). As demais preparações poderão ser consumidas integralmente por todos.

5.10.2. Preparar as refeições dentro das melhores técnicas de culinária, com bom sabor e boa apresentação, devendo, para tal, suprir-se de gêneros alimentícios de comprovada qualidade e específicos para a execução do objeto contratado. Os gêneros alimentícios, os condimentos e outros componentes utilizados no preparo das refeições, devem ser apresentados em perfeitas condições de conservação, inteiramente protegidos de qualquer agente de deterioração ou contaminação. O fiscal do Contrato irá avaliar e solicitar alterações das refeições de acordo com a preferência dos comensais.

5.10.3. Para os alimentos que forem submetidos à fritura, devem-se instituir medidas que garantam que o óleo utilizado não constitua uma fonte de contaminação química aos alimentos e não usar manteiga ou margarina para frituras;

5.10.4. Não utilizar alimentos industrializados com teores elevados de gordura saturada, gorduras trans, sódio e açúcar em nenhuma preparação;

5.10.5. Os óleos utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C, sendo substituídos e desprezados logo após a utilização sob cocção;

5.10.6. Realizar a retirada de amostras de no mínimo 100g de cada preparação/ alimento servido em todas as refeições. Devendo elas serem acondicionadas em sacos plásticos transparentes, 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.

5.10.7. As especificações técnicas estão detalhadas no anexo I I

5.10.7.1. A CONTRATADA deverá obrigatoriamente sinalizar com um asterisco (*) no cardápio quando a refeição contiver lactose e/ou glúten em sua composição, para aqueles que são sensíveis a estes ingredientes.

5.10.7.2. Não será permitido o aproveitamento de alimentos do almoço para o jantar, assim como do jantar para o almoço do dia seguinte;

5.10.7.3. A temperatura deverá ser aferida no início e no final do porcionamento em todos os balcões térmicos e deverá ser registrada em mapas de temperatura, que deverão ser guardados e disponibilizados para consulta.

5.10.8. Fornecimento dos lanches pela cantina:

5.10.8.1. Os lanches serão preparados nas dependências da lanchonete por pessoas capacitadas, cuja operação de preparo deverá ser efetuada obrigatoriamente, no dia correspondente a venda destes produtos aos usuários e, seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação:

Sugestão de cardápio mínimo da cantina, conforme a tabela:

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; feitos na hora de servir.
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, muçarela ou carne.
14	Leite integral (frio e quente)	29	Vitaminas de fruta in natura (graviola, acerola, abacate, goiaba, uva, mamão, banana) ao leite integral, semidesnatado ou desnatado (preparadas no momento do consumo)
15	Milho verde, pamonha ou canjica	30	Torrada de queijo muçarela, coalho e manteiga;

5.10.9. A cantina deverá seguir os itens mínimos determinados na portaria interministerial nº 1010/2006, assim como a exposição dos produtos disponíveis.

5.10.10. O cardápio deverá ser elaborado em função das especificidades regionais e a CONTRATADA deverá apresentar, obrigatoriamente, a proposta de cardápio e dos valores a serem comercializados para prévia avaliação pela administração, que verificará se condizem com a necessidade do Campus e com a realidade do mercado local.

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

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

5.10.11.2. 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.

5.10.12. Os lanches serão preparados nas dependências da lanchonete por pessoas capacitadas de acordo com os critérios citados no anexo II. O de preparo deverá ser efetuada obrigatoriamente, no dia correspondente à venda destes produtos aos usuários, e, seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação;

5.10.13. Sanduíches, torradas e tapiocas recheados exclusivamente com queijo deverão conter no mínimo 40g do derivado lácteo;

5.10.14. 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;

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

5.10.16. Todas as frutas “in natura” deverão ser previamente higienizadas de acordo com a legislação pertinente e protegidas por plástico filme transparente;

5.10.17. Do fornecimento de refeições para venda ao público em geral:

5.10.17.1. As refeições deverão ser expostas em balcões térmicos de aquecimento (calor seco) e refrigeração, tipo “self service”, nos locais em que serão servidas as refeições. O número de balcões deverá ser suficiente para armazenar adequadamente todos os itens do cardápio e deverá ser comercializada na modalidade “self service” tipo “Livre”, na qual o comensal poderá optar pelos itens disponíveis no cardápio e apenas as opções proteicas serão porcionadas pela contratada.

5.10.17.2. O cardápio deverá ofertar, no mínimo, os itens descritos abaixo:

5.10.17.2.1. O cardápio do almoço deverá conter no mínimo duas opções proteicas de origem animal; duas opções de Arroz (branco e integral); duas opções distintas de Feijão; duas opções de Guarnições; duas opções de Salada (crua e cozida) e Suco de fruta;

5.10.17.2.2. As opções proteicas deverão ser sempre de natureza distinta, ofertando no mínimo uma proteína branca e outra vermelha, devendo sempre ter modos de preparo e apresentação distintos (grelhados, cozidos, assados, ao molho, etc.). O porcionamento mínimo das carnes deverá ser de 150 gramas para porções sem osso e 200 gramas para porções com osso; O comensal poderá optar por uma opção proteica ou pelas duas opções (sendo 1/2 porção de cada).

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

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

5.10.17.5. A CONTRATADA deverá aferir a temperatura no início e no final da distribuição de todas as preparações e deverá ser registrada em mapas de temperatura, que deverão ser guardados e disponibilizados para consulta.

5.10.18. Dos equipamentos que deverão ser disponibilizados pela CONTRATADA para distribuição das refeições:

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

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

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

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

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

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

5.10.18.3. Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de produtos com 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 aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.

5.10.18.4. Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de liquidificadores com Selo Ruído, indicativo do respectivo nível de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, Portaria n.º 430, de 16 de agosto de 2012. - INMETRO e da Instrução Normativa MMA nº 3, de 7 de fevereiro de 2000 , e legislação correlata.

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

5.10.19. 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.

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

Especificação da garantia do serviço

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

~~OU~~

~~5.12. O prazo de garantia contratual dos serviços, complementar à garantia legal, será de, no mínimo _____ (___) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto~~

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

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

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#));

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

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

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#));

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

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

6.7.6. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II](#)).

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário ([Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV](#)).

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV](#)).

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

6.9.2. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII](#)).

6.9.3. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X](#)).

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

6.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI](#)).

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

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

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

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

6.14.1. Os serviços ora contratados serão acompanhados, fiscalizados, supervisionados e atestados pelos fiscais do contrato indicados por esta Administração, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes deste instrumento, anotando inclusive em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das falhas como prevê o art. 67 da Lei 8.666/93, com observância do disposto na Instrução Normativa nº 05/2017. As decisões e providências que ultrapassem a competência do fiscal do contrato deverão ser solicitadas ao Diretor-Geral do Campus em tempo hábil, para adoção das medidas convenientes;

6.14.2. À Administração reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude à responsabilidade da CONTRATADA, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre a prestação do serviço de fornecimento de refeições e o serviço de concessão de uso, diretamente ou por prepostos designados;

6.14.3. A fiscalização do contrato a ser firmado com a licitante vencedora do certame será realizada por servidores designados pela Administração.

6.15. As atividades de gestão e fiscalização do contrato serão realizadas pela Contratante conforme disposto nos artigos 39 a 50 da IN SEGES/MP nº 5/2017, no que couber, com designação formal pelas autoridades competentes do gestor e fiscais responsáveis pela fiscalização técnica, administrativa e, se for o caso, setorial, e seus substitutos;

6.16. O cumprimento de todas as condições e obrigações estabelecidas para a Contratada deverá ser aferido pelo gestor e pelos fiscais designados pela Contratante, de modo a garantir a satisfação das necessidades de fornecimento de refeições com a qualidade e tempestividade adequadas, em especial as disposições previstas no Instrumento de Medição de Resultados - IMR apresentado no Anexo III deste TR, sem prejuízo de outros instrumentos de avaliação porventura estabelecidos pelas partes;

6.17. A comunicação entre a Contratada e Contratante deve sempre ser realizada por intermédio do preposto e o gestor ou fiscais, preferencialmente, por escrito, excetuados os entendimentos verbais em razão da urgência, que deverão ser formalizados no prazo de 1 (um) dia útil.

6.18. O Controle diário quantitativo das refeições efetivamente servidas é feito pelo fiscal administrativo, com base nos dados fornecidos pelo SUAP, na aba atendimentos, consultado pelo item de refeição fornecida (almoço/jantar) prestada ao estudante participante do programa de alimentação escolar que efetuou o registro por meio da biometria. No fim do mês, o quantitativo junto com o IMR será enviado pela CONTRATANTE para a emissão da Nota FISCAL.

6.19. Havendo erro ou inconsistência na Nota Fiscal/Fatura ou Documento Fiscal competente e legal apresentado, a Contratada será notificada para realizar as devidas correções, sendo a contagem do prazo acima reiniciado e contado da data do recebimento dos documentos corrigidos.

6.20. Havendo pendência de liquidação de obrigações financeiras, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, a Administração poderá reter os valores proporcionais às pendências

das faturas a serem pagas a empresa.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o **Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo III. OU outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços OU o disposto neste item.**

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

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

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

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

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

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

7.3.1. Ateste da oferta do serviço de acordo com os termos contratuais;

7.3.2. Quantidade de refeições efetivamente consumidas.

Do recebimento

7.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de **10 (dez)** dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. ([Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133](#) e [Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.4.1. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.4.2. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. ([Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.4.3. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. ([Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#))

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 7.7.3. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 7.7.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.
- 7.7.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.
- 7.8. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.9. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.
- 7.10. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

- 7.11. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do [art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).
- 7.11.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 7.12. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- o prazo de validade;
 - a data da emissão;
 - os dados do contrato e do órgão contratante;
 - o período respectivo de execução do contrato;
 - o valor a pagar; e
 - eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.13. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;
- 7.14. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133/2021](#).
- 7.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.
- 7.16. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 7.17. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 7.18. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 7.19. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

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

7.20.1. No caso de insuficiência de recursos financeiros disponíveis para quitação integral da obrigação, poderá haver pagamento parcial do crédito, permanecendo o saldo remanescente na mesma posição da ordem cronológica, conforme § 6º, art. 7º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022 .

7.20.2. No caso previsto no subitem acima, os valores devidos não serão atualizados monetariamente:

~~7.21. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice XXXX de correção monetária: (SUPRESSÃO)~~

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Antecipação de pagamento

7.26. Para a execução do serviço em questão não será realizado antecipação de pagamento.

~~7.26. A presente contratação permite a antecipação de pagamento (parcial/total), conforme as regras previstas no presente tópico.— (SUPRESSÃO)~~

~~7.27. O contratado emitirá recibo/nota fiscal/fatura/documento idôneo/... correspondente ao valor da antecipação de pagamento de R\$ (valor por extenso), tão logo ... (incluir condicionante — ex: seja assinado o termo de contrato, ou seja, prestada a garantia etc.), para que o contratante efetue o pagamento antecipado.—~~

~~7.28. Para as etapas seguintes do contrato, a antecipação do pagamento ocorrerá da seguinte forma:—~~

~~7.28.1. R\$. (valor em extenso) quando do início da segunda etapa.—~~

~~7.28.2. (...)~~

~~7.29. Fica o contratado obrigado a devolver, com correção monetária, a integralidade do valor antecipado na hipótese de inexecução do objeto.—~~

~~7.29.1. No caso de inexecução parcial, deverá haver a devolução do valor relativo à parcela não executada do contrato.—~~

~~7.29.2. O valor relativo à parcela antecipada e não executada do contrato será atualizado monetariamente pela variação acumulada do (especificar o índice de correção monetária a ser adotado); ou outro índice que venha a substituí-lo, desde a data do pagamento da antecipação até a data da devolução.—~~

~~7.30. A liquidação ocorrerá de acordo com as regras do tópico respectivo deste instrumento.—~~

~~7.31. O pagamento antecipado será efetuado no prazo máximo de até (...) dias, contados do recebimento do (recibo OU nota fiscal OU fatura OU documento idôneo).—~~

~~7.32. A antecipação de pagamento dispensa o ateste ou recebimento prévios do objeto, os quais deverão ocorrer após a regular execução da parcela contratual a que se refere o valor antecipado.—~~

~~7.33. O pagamento de que trata este item está condicionado à tomada das seguintes providências pelo contratado;—~~

~~7.33.1. comprovação da execução da etapa imediatamente anterior do objeto pelo contratado, para a antecipação do valor remanescente;—~~

~~7.33.2. prestação da garantia adicional nas modalidades de que trata o [art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021](#), no percentual de ...%—~~

~~7.34. O pagamento do valor a ser antecipado ocorrerá respeitando eventuais retenções tributárias incidentes.—~~

Cessão de crédito

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

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

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

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

7.38. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento

em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

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

Do pagamento pela concessão de uso da área da cantina e da cozinha do refeitório

7.40. A CONCESSIONÁRIA pagará ao IFRN Campus Avançado Parelhas uma compensação mensal de R\$ 1.382,96 (um mil e trezentos e oitenta e dois reais e noventa e seis centavos) pela concessão de uso da Cantina e da cozinha do refeitório;

7.41. Conforme demonstração presente do “Anexo I – Estudo Técnico Preliminar”, para definição do valor da concessão de uso da cantina considerou-se o valor cobrado atualmente no contrato 10/2022-PROAD/IFRN reajustado com o IGP-M acumulado entre os meses de jun/2021-fev/2023, visto que o último reajuste sofrido pelo aluguel do atual contrato foi no mês de mai/2021 quando da elaboração do processo licitatório que deu origem ao contrato supracitado. Além disso, levou-se em consideração o gasto em quilowatts (kW) e em reais (R\$) do consumo dos aparelhos atualmente utilizados para o bom funcionamento da cantina, da tarifa mínima cobrada pela Companhia de Águas e Esgotos do Rio Grande do Norte (CAERN) para a prestação dos serviços de fornecimento de água e coleta de esgoto, além de um valor calculado sobre o metro quadrado para o serviço de vigilância.

7.42. O valor da concessão de uso, na forma de compensação mensal, será reajustado anualmente, sempre no mês de aniversário do contrato, com base no IGP- M (FGV) acumulado dos últimos 12 (doze) meses;

7.43. Os valores mensais a serem pagos pela CONCESSIONÁRIA, referentes a concessão de uso da área da cantina e da cozinha do refeitório, deverão ser recolhidos diretamente no ato do pagamento mensal descontados no valor da nota fiscal a ser recebido pela empresa.

7.44. Em caso de impossibilidade de recolhimento do valor devido referente ao aluguel da cantina e da cozinha do refeitório, através do desconto no pagamento da nota fiscal, será emitido GRU para que a empresa proceda o pagamento e em eventuais atrasos, será cobrada uma multa de 2% e os valores devidos deverão ser atualizados financeiramente desde a data prevista em contrato para pagamento até a data do efetivo pagamento, tendo como base o Índice Geral de Preço de Mercado (IGP- M) – FGV, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

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

IGPM - FGV = Índice Geral de Preços de Mercado – Fundação Getúlio Vargas;

AF = Atualização Financeira;

VP = Valor da parcela a ser paga;

N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento.

7.45. A não comprovação do pagamento do valor da concessão de uso do espaço da cantina ensejará a retenção provisória de valor proporcional ao inadimplemento na fatura mensal devida a Contratada, sendo comunicada por escrito para que no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis apresente a comprovação devida, não sendo comprovado dentro do prazo estipulado a Contratante, para quitação do débito, reterá permanentemente em seu favor o valor devido, não sendo dispensado a cobrança de multas e juros devidos pela contratada por pagamento em atraso, sem prejuízo das sanções cabíveis.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

~~8.12. **Ato de autorização para o exercício da atividade de** (especificar a atividade contratada sujeita à autorização), expedido por (especificar o órgão competente) nos termos do art. da (Lei/Decreto) nº~~

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

8.19. Prova de regularidade com a Fazenda **Estadual/Distrital e Municipal (exceto Distrito Federal)** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.20. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos **Estadual/Distrital e Municipal (exceto Distrito Federal)** relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

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

Qualificação Econômico-Financeira

8.22. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;

8.23. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

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

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

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

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

8.25. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação **patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.**

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

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

~~8.28. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor. — (SUPRESSÃO)~~

Qualificação Técnica

8.29. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional **Conselho Regional de Nutrição (CRN)**, em plena validade, **conforme RESOLUÇÃO CFN Nº 378/2005 e suas alterações** :

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

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

8.30.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade do período citado serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.;

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

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

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

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

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

~~8.30.5. Prova de atendimento aos requisitos previstos na lei (SUPRESSÃO)~~

8.31. 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;

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

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

a1) Entende-se, para fins deste Edital, como pertencente ao quadro permanente do 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 o licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame. No decorrer da execução do serviço, os profissionais de que trata este subitem poderão ser substituídos, nos termos do artigo 30, §10, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.

8.33. Como condição para a aceitação da proposta, a licitante vencedora deverá apresentar uma relação dos produtos (liquidificadores, etc.) que pretende usar na execução dos serviços, bem como as comprovações abaixo descritas em relação a tais produtos.

8.33.1. O Pregoeiro solicitará ao licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar que apresente ou envie juntamente com a proposta, sob pena de não-aceitação, cópia do Selo Ruído do produto que será usado na execução dos serviços, para comprovação de que pertence à(s) classe(s) exigida(s) no Termo de Referência.

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

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

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

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

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

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

8.34.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação; e

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

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 246.240,00 (duzentos e quarenta e seis mil, duzentos e quarenta reais)**, conforme custos unitários apostos na **tabela acima**.

~~00 (SUPRESSÃO)~~

~~9.2. O valor de referência para aplicação do maior desconto corresponde a R\$.-----~~

~~00~~

~~9.3. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.---~~

~~9.4. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.---~~

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: **26435/158155**;

II) Fonte de Recursos: **100000000**;

III) Programa de Trabalho: **171169**;

IV) Elemento de Despesa: **339039**;

V) Plano Interno: **L2994P23ACN**;

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

Parelhas/RN, 17 de abril de 2023

Karina Cavalcante de Oliveira

Mat.: 3159822

Fiscal Titular

Hélio Guedes de Carvalho Júnior

Mat.: 1257751
Fiscal Substituto

Maria Eduarda da Costa Andrade

Mat.: 2153527
Membro Técnico

Fabício Azevedo do Nascimento

Mat.: 2257705
Membro Administrativo

Considerando que o presente Termo de Referência, fundamentado no modelo padrão da Advocacia Geral da União (AGU), com as devidas alterações, supressões e acréscimos relacionados ao objeto desta contratação e contém, com isso, os elementos e cláusulas fundamentais à contratação em epígrafe, em especial quanto: justificava para a modalidade de licitação, dada a relevância, urgência e a necessidade da contratação; entrega e critérios de aceitação; obrigações das partes; classificação dos serviços como comuns; e demais disposições. Portanto, APROVO o TERMO DE REFERÊNCIA elaborado por entender que ele cumpre todos os requisitos necessários para esta CONTRATAÇÃO.

Andreilson Oliveira da Silva

Mat. SIAPE: 1816404

Diretor Geral do IFRN Campus Currais Novos

(Portaria nº 1.782/2020 - RE/IFRN, de 21/12/2020, publicada no DOU de 22/12/2020)

Anexos:

- I – Estudo Técnico Preliminar;
- II - Especificações Técnicas;
- III – Instrumento de Medição de Resultados (IMR);
- IV – Minuta do Contrato;
- V - Autorização Complementar.

Documento assinado eletronicamente por:

- **Maria Eduarda da Costa Andrade**, NUTRICIONISTA-HABILITACAO, em 20/04/2023 11:35:17.
- **Helio Guedes de Carvalho Junior**, COORDENADOR(A) - FG0001 - COEXPEIN/PAAS, em 17/04/2023 16:00:40.
- **Andreilson Oliveira da Silva**, DIRETOR(A) GERAL - CD0002 - DG/CN, em 17/04/2023 14:35:51.
- **Karina Cavalcante de Oliveira**, ASSESSOR(A) - FAA - ASAES/PAAS, em 17/04/2023 11:10:17.
- **Fabricio Azevedo do Nascimento**, DIRETOR(A) - FG0001 - DIAD/PAAS, em 17/04/2023 10:29:16.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 13/04/2023. 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: 529371

Código de Autenticação: bdc703eaac



MODELO DE TERMO DE CONTRATO
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
SERVIÇOS – LICITAÇÃO



ÓRGÃO OU ENTIDADE PÚBLICA

(Processo Administrativo nº.....)

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

A União / Autarquia / Fundação, (utilizar a menção à União somente se for órgão da Administração Direta, caso contrário incluir o nome da autarquia ou fundação conforme o caso) por intermédio do(a) (órgão contratante), com sede no(a), na cidade de /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no DOU de de de, portador da Matrícula Funcional nº, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por (nome e função no contratado), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. .../..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

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

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de **fornecimento de refeições diárias para os discentes, sendo esta vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina do IFRN Campus Avançado Parelhas**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

1						
2						
3						
...						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

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

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

OU

2.3. O prazo de vigência da contratação é de **1 (um) ano** contados da **assinatura do contrato**, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

OU

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

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

~~a) ...~~

~~b) ...~~

4.4. ~~Poderão ser subcontratadas as seguintes parcelas do objeto:~~

~~a)~~

~~b)~~

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1. O valor mensal da contratação é de R\$ (.....), perfazendo o valor total de R\$ (.....).

OU

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

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

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

5.5. **O valor mensal da concessão de uso do espaço da cantina a ser pago pela contratada será de R\$ 1.382,96 (um mil e trezentos e oitenta e dois reais e noventa e seis centavos).**

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

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

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

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

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

7.2.1. **O valor da concessão de uso, na forma de compensação mensal, será reajustado anualmente, sempre no mês de aniversário do contrato, com base no IGP- M (FGV) acumulado dos últimos 12 (doze) meses;**

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

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

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

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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

8.1. São obrigações do Contratante:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10.1. A Administração terá o prazo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de **30 (trinta) dias**.

8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.13. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso [do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

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

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.25.1. ~~Considerando que o projeto contratado se refere a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos a que se refere o subitem acima inclui o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra.~~

9.26. **No primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a documentação a seguir:**

9.26.1. **Exames médicos admissionais e periódicos dos empregados da contratada que prestarão os serviços;**

9.26.2. Carteiras de trabalho e previdência social (CTPS) devidamente preenchidas e assinadas, para fins de conferência;

9.26.3. Declaração de responsabilidade exclusiva da contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato;

9.26.4. Autorização complementar (anexo IV) para que seja descontado das faturas devidas possíveis valores da concessão de uso do espaço da cantina não pagos e não comprovados os pagamentos pela contratada dentro do vencimento, incluindo juros e multas devidos por atraso.

9.27. Permitir ao IFRN e órgãos de controle todas as facilidades para a fiscalização do objeto contratado e apresentar, sempre que lhe for exigido, amostras de qualquer material que seja ou venha a ser utilizado.

9.28. A empresa contratada deverá montar a estrutura de serviços e fornecer todos os utensílios, tais como: balcões térmicos, refresqueiras, geladeiras, freezers, porta-talheres, porta-guardanapos, lixeiras, estantes, prateleiras, pratos, talheres, bandejas, utensílios de servir (limpos e em quantidade suficientes por refeição) e outros equipamentos e utensílios necessários à distribuição e porcionamento das refeições.

9.29. A CONTRATADA deverá reparar todos os danos causados às instalações, equipamentos e móveis do IFRN, quando a decorrente de ação ou omissão de seus empregados e/ou fornecedores, ou quando decorrente da qualidade do material utilizado na manutenção ou por ineficiência/negligência nas operações e manutenções.

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

9.31. A empresa vencedora deverá ter sua própria cozinha industrial seguindo padrões técnicos da Vigilância Sanitária pertinente.

9.32. Não é permitido o fornecimento das refeições com atraso do almoço, assim como a mudança do cardápio ou alteração na qualidade dos ingredientes ou a falta de algum alimento dos itens do cardápio do dia antes do término da distribuição total a todos os alunos;

9.33. Responsabilizar-se pela qualidade dos serviços a serem oferecidos à Comunidade Escolar, cabendo-lhe a responsabilidade por danos causados em consequência da ingestão de alimentos deteriorados a qualquer cliente da comunidade do Campus Avançado Parelhas;

9.34. Além das refeições solicitadas e pagas, a CONTRATADA deverá fornecer 2 (duas) refeições extra para o almoço, a fim de ser avaliada pelo fiscal do contrato e/ou pelos profissionais nutricionistas e assistentes sociais;

9.35. O serviço de fornecimento de refeições deverá estar sempre disponível para qualquer evento de interesse deste IFRN;

9.36. Obter alvará/licença de funcionamento dos órgãos competentes;

9.37. 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 classe ENCE não foi atribuída devido ao fato dos testes de atribuição da eficiência energética não serem conclusivos para estes equipamentos;**

9.38. **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, da Portaria n.º 430, de 16 de agosto de 2012. - INMETRO, da Instrução Normativa MMA nº 3, de 7 de fevereiro de 2000, e da legislação correlata;**

9.39. **Assinar, ao término da concessão de uso, termo declarando que recebeu o imóvel limpo, desimpedido, isentando, assim, a CONCESSIONÁRIA de quaisquer débitos ou obrigações;**

9.40. **Realizar o pagamento do aluguel do espaço da cantina/lanchonete até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, sob pena de aplicação de multa por atraso no pagamento;**

9.41. **Nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19/01/2010, a contratada deverá adotar as seguintes providências:**

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

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

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

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

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

b.3) usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

b.4) racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica) e adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;

b.5) realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

b.6) treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD (SUPRESSÃO)

10.1. ~~As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.~~

10.2. ~~Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.~~

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

10.4. ~~A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.~~

10.5. ~~Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação de cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.~~

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

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

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

10.9. ~~O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.~~

10.10. ~~Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.~~

10.10.1. ~~Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.~~

10.11. ~~O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.~~

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

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

11.1. ~~Não haverá exigência de garantia contratual da execução. (SUPRESSÃO)~~

OU

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

OU (SUPRESSÃO)

11.3. ~~A contratação conta com garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 96, combinado com art. 101, ambos da Lei nº 14.133, de 2021 em valor correspondente a X% (XXXX por cento) do valor total/anual do contrato, acrescido do valor dos bens abaixo arrolados, dos quais o contratado será depositário:~~

11.3.1. ~~-BEM 1..... Valor~~

11.3.2. ~~-BEM 2 Valor~~

11.3.3. ~~---~~

11.3.4. ~~TOTAL Valor total~~

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

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

11.6. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 11.8 deste contrato.

11.7. Caso utilizada outra modalidade de garantia, somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

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

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

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

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

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

11.10. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 11.9, observada a legislação que rege a matéria.

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

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

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

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

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

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

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

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

11.17. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

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

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;

- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

iv) **Multa:**

(1) moratória de **0,5% (cinco décimos por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **15 (quinze)** dias;

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

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

(3) compensatória de **10% (dez por cento)** sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.4.2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

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

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

12.6. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.7. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos [na Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida [Lei \(art. 159\)](#).

12.8. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.10. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

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

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

~~13.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto. (SUPRESSÃO)~~

~~13.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.~~

~~13.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:~~

~~a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e~~

~~b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.~~

OU

~~13.4. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes. (SUPRESSÃO)~~

OU

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

13.6. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.7. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.8. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

13.9. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

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

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

13.10.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.10.3. Indenizações e multas.

13.11. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](#))

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

I. Gestão/Unidade: **26435/158155**;

II. Fonte de Recursos: **1000000000**;

III. Programa de Trabalho: **171169**;

IV. Elemento de Despesa: **339039**;

V. Plano Interno: **L2994P23ACN**;

~~VI. Nota de Empenho: (SUPRESSÃO)~~

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

16.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO (art. 92, §1º)

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em, Seção Judiciária de para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

Documento Digitalizado Público

Anexo IV - Minuta do Contrato

Assunto: Anexo IV - Minuta do Contrato
Assinado por: Fabricio Nascimento
Tipo do Documento: ANEXO
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Fabricio Azevedo do Nascimento, DIRETOR - FG0001 - DIAD/PAAS**, em 22/03/2023 16:59:13.

Este documento foi armazenado no SUAP em 22/03/2023. 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: 1368076

Código de Autenticação: 9603b66457



ANEXO V

AUTORIZAÇÃO COMPLEMENTAR AO CONTRATO N° __/202_-PROAD

A empresa, inscrita no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal, o Sr(a)., portadora da Cédula de Identidade RG nº e do CPF nº, **AUTORIZA** o INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE – IFRN *CAMPUS AVANÇADO PARELHAS*:

1) que sejam descontados da fatura o pagamento do valor da concessão de uso do espaço da cantina não comprovado, não sendo dispensado a cobrança de multas e juros devidos pela contratada por pagamento em atraso.

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

.....
Representante legal do licitante

Documento Digitalizado Público

Anexo V - Autorização Complementar

Assunto: Anexo V - Autorização Complementar
Assinado por: Fabricio Nascimento
Tipo do Documento: ANEXO
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Fabricio Azevedo do Nascimento, DIRETOR - FG0001 - DIAD/PAAS**, em 22/03/2023 16:59:44.

Este documento foi armazenado no SUAP em 22/03/2023. 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: 1368078

Código de Autenticação: e5b345f755



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na **produção e distribuição local de refeições** para os discentes, vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina do IFRN - Campus Avançado Parelhas, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas no Edital e seus anexos.

1.2. O serviço será prestado nas dependências do IFRN - Campus Avançado Parelhas, assegurando-se uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando-se a cultura local e com atenção às condições socioambientais.

1.3. O objeto também inclui: o fornecimento de gêneros alimentícios, preparações e materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza); montagem da estrutura de produção e distribuição do objeto (utensílios, mobiliários e equipamentos necessários); higienização das dependências; higienização dos utensílios e equipamentos utilizados; manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos; e recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas neste termo de referência e seus anexos..

2. DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

2.1. O horário do almoço é de 11:30 às 13:30 horas, de segunda a sexta-feira, podendo ser alterado de acordo com a demanda da Instituição e com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas;

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

2.3. O IFRN – Campus Avançado Parelhas poderá modificar, no todo ou em parte, os horários, mediante prévia comunicação oficial à CONTRATADA. A quantidade de refeições, por tipo e turno, será estimada de acordo com as solicitações diárias realizadas por aluno e será enviada pela Assessoria de Assistência Estudantil - Campus Avançado Parelhas (ASAES/PAAS) semanalmente, às sexta-feira. Poderão ocorrer eventuais alterações, conforme as necessidades do IFRN, bastando para tanto, oficiar à empresa licitante vencedora com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

2.4. As refeições deverão ser servidas em balcões térmicos de aquecimento (calor seco) e balcão refrigerado (ambos com aparador de saliva), independentes, ambos do tipo “self service”, 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 “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.

2.5. A CONTRATADA deverá fornecer mesas, cadeiras, utensílios e outras necessidades quando não existir esta estrutura.

2.6. As refeições deverão ser servidas em pratos de porcelana branca, tipo redondos, rasos e fundos, com diâmetro de 27cm;

2.7. A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios em aço inoxidável, tais como conchas e talheres;

2.8. Os talheres deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos.

3. DO CARDÁPIO

3.1. CONTRATADA deverá enviar por meio eletrônico, mensalmente, até o 10º dia útil o cardápio (informatizado) do almoço do mês subsequente, elaborado obrigatoriamente pelo nutricionista da empresa de acordo com o presente termo de referência, o qual deverá ser apreciado pelo Nutricionista e/ou fiscal de contrato do IFRN – Campus Avançado Parelhas. A CONTRATADA deverá afixar o cardápio semanal impresso, com especificação dos valores calóricos totais (VCT), em local visível e de circulação de usuários. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido no tempo mínimo de 1h antes da abertura do refeitório. Os nomes das preparações deverão refletir as características dos pratos, facilitando a escolha dos comensais.

3.2. A CONTRATADA deverá apresentar as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos cardápios.

3.3. A CONTRATADA deverá obrigatoriamente sinalizar com um asterisco (*) no cardápio quando a refeição contiver lactose e/ou glúten em sua composição, para aqueles que são sensíveis a estes ingredientes.

3.4. Deve ser garantida a oferta de TODOS os itens do cardápio até o fim da distribuição do almoço.

3.5. Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Tais alterações só serão implantadas mediante concordância e autorização da Contratante.

3.6. 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.

3.7. Da composição:

3.7.1. Cada refeição deverá ser composta de:

- 2 saladas (crua e cozida);
- 2 pratos principais de origem animal + 1 opção vegetariana;
- 1 guarnição;
- 3 acompanhamentos (arroz parboilizado/branco, arroz integral e feijão);
- 1 suco de fruta adoçado + 1 suco de gruta não adoçado;
- Sobremesa (fruta).

3.7.2. O comensal deverá optar por apenas uma das opções de prato principal e por um tipo de arroz (parboilizado/branco ou integral). As demais preparações poderão ser consumidas integralmente por todos.

3.7.3. As refeições deverão seguir os per capita mínimos abaixo, referentes aos alimentos prontos para consumo:

Preparação	Per capita
Proteínas sem osso (carne bovina, carne suína, filé de peixe e filé de peito de frango)	130g
Proteínas com osso (coxa e sobrecoxa)	180g

Preparações especiais (frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão)	200 – 250g
Preparações mistas (panqueca, lasanha, empadão, torta de frango, carne ou camarão)	250 – 300g
Arroz	200g
Feijão	150g sem caldo e 200g com caldo
Farofa	60g
Macaxeira, batata doce, inglesa, inhame e jerimum (como guarnições)	120g
Macarrão, pirão ou purê	110g
Salada crua	60g
Salada cozida	110g
Suco	200 ml

3.7.4. Os cardápios elaborados para cada refeição (almoço) atenderão às frequências para consumo descritas nas tabelas a seguir.

Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do almoço (considerando 4 semanas com 5 dias).	
ALIMENTO/PREPARAÇÃO	FREQUÊNCIA
Alcatra, contrafilé, coxão mole e patinho	06
Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole).	02
Filé de peito de frango	04
Coxa ou sobrecoxa	03
Carne suína	01
Filé de peixe (pescada, merluza, cação, tilápia) sem caldo.	02
Preparações especiais – frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão.	01
Preparações mistas – panqueca, lasanha, empadão, torta de frango, carne ou camarão).	01
Batata doce	02
Batata inglesa	01
Farofa	05
Cuscuz	02
Jerimum	02
Macarrão	02
Macaxeira	03
Purê, pirão e suflê	03
Parboilizado simples	10
Parboilizado enriquecido (para preparações como arroz de leite utilizar arroz branco ou da terra).	10
Integral simples e enriquecido	20
Preto	08
Marrom	08
Branco ou macassar	02
Verde	02
Suco natural da fruta ou da polpa (não industrializados)	20

4. ESPECIFICAÇÕES DOS ALIMENTOS QUE DEVERÃO SER UTILIZADOS

4.1. Das proteínas

4.1.1. Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham registro ou relacionamento emitido pelo Departamento da Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA) ou Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal do estado ou Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal. Devem atender ao Decreto nº 9.013 de 2017 do MAPA.

4.1.2. As opções proteicas deverão ser sempre de natureza distinta, sendo uma proteína branca e outra vermelha, devendo sempre ter modos de preparo e apresentação distintos (grelhados, cozidos, assados, ao molho, entre outros). O porcionamento mínimo das carnes deverá ser de 130 gramas para porções sem osso e 180 gramas para porções com osso, referindo-se a gramatura da porção de carne pronta para servir. As preparações proteicas na forma de tortas, panquecas, lasanha, escondidinho ou outras preparações contendo carboidratos, deverão conter, no mínimo, 130g de proteína (carne, frango ou peixe) da porção total mínima de 250g. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir.

4.1.3. **CARNE BOVINA:** Deverão ser utilizados cortes de primeira qualidade (lagarto, alcatra, colchão mole, contrafilé, patinho). Para os assados deverá ser utilizada carne do tipo lagarto; para bifês e churrascos, deverá ser utilizada alcatra; para strogonoff, bife de panela, bife à parmegiana, colchão mole; para iscas e carne de sol deverá ser utilizado o contra filé, patinho e colchão mole, para cozido e carne moída será permitido o uso do músculo, porém deverão ser retirados os excessos de tecido adiposo e cartilaginoso. Para a paçoca deverá ser utilizada a carne de sol feita com contrafilé, patinho ou colchão mole com percentual de carne no mínimo de 80%. Todas na quantidade mínima de 130 gramas para porções sem osso pronta para consumo. Quando a preparação contiver molho, caldo ou farináceos deverá haver um acréscimo mínimo de 50g na porção pronta para servir. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. As carnes moídas e/ou recheios deverão ser processadas na unidade, sempre com carnes de primeira qualidade. A frequência de oferta de carne bovina deverá ser de quatro vezes na semana.

4.1.4. **CARNE SUÍNA:** Será permitida apenas a utilização de pernil, picanha e lombinho. As preparações de carnes suínas deverão ser acompanhadas de limão fracionado disposto no balcão de distribuição. A frequência de oferta de carne suína deverá ser mensal. Todas na quantidade mínima de 130 gramas para porções sem osso e 180 gramas para porções com osso ou ao molho, referindo-se a gramatura à porção de carne pronta para servir. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo mínimo de 50g na porção pronta para servir. A frequência poderá ser alterada de acordo com a aceitabilidade dos comensais.

4.1.5. **FRANGO:** Somente será permitida a utilização de frangos de boa qualidade e procedência, em placas ou folhas com peso padronizado. Para bifês, iscas, creme, strogonoff e canja deverá ser utilizado filé de peito de frango, devendo a quantidade mínima para cada porção pronta para servir corresponder a 130 gramas. Para assado deverá ser utilizado coxa e sobrecoxa, com porção mínima de 180 gramas pronta para servir. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo mínimo de 50g na porção pronta para servir. A frequência de oferta de frango deverá ser de quatro vezes na semana.

4.1.6. **PEIXE:** Somente será permitida a utilização de filés de peixe, sem espinhas e sem pele. As preparações de peixe assado deverão ser acompanhadas de limão fracionado devidamente higienizado com solução clorada, dispostos no balcão de distribuição refrigerado. Os tipos de peixes deverão ser variados entre os permitidos (tilápia, pescada, cação, dourado, dentre outros aprovados pela nutrição/fiscal do contrato) durante o mês, não se limitando a um único tipo. A frequência de oferta de peixes deverá ser quinzenal. A porção mínima do filé deverá ser de 130

gramas, referindo-se à porção pronta para servir. Quando a preparação contiver molho, caldo, ou empanado deverá haver um acréscimo mínimo de 50g na porção pronta para servir.

4.1.7. OPÇÃO VEGETARIANA: A opção proteica vegetariana deverá ser confeccionada utilizando fontes proteicas de origem VEGETAL, tais como soja, lentilha, quinoa, chia e grão de bico, devendo as fontes proteicas não se repetirem por mais de duas vezes na semana, além de ovo, leite e derivados, devendo conter a concentração proteica mínima de 80%. Quando a refeição contiver lactose/glúten em sua composição, esta informação deverá, obrigatoriamente, ser informada aos comensais com um asterisco (*) no cardápio, para aqueles que são sensíveis a estes ingredientes. A quantidade total de refeição vegetariana disponibilizada deverá ser acordada com os Fiscais de Contrato, devendo esse percentual obedecer à aceitação deste prato por parte dos comensais. O porcionamento mínimo para este prato deverá ser de 150 gramas e em tortas, panquecas, lasanha, escondidinho ou outras preparações contendo carboidratos deverá ser respeitada a quantidade de 200 gramas.

4.2. Acompanhamentos

4.2.1. ARROZ: Deverão ser ofertados sempre tipo 1, branco, parboilizado e arroz integral ou da terra, sendo este último na proporção de 10 a 40% da previsão de comensais, estando este percentual variando de acordo com a aceitação deste item. Deverá ser refogado com alho, óleo, cenoura, brócolis, espinafre, couve. O porcionamento mínimo de arroz deverá ser de 200 gramas, referindo-se à porção pronta para servir.

4.2.2. FEIJÃO: O feijão deverá ser de primeira qualidade, com umidade até 15% (quinze por cento), deverá conter abóbora, batata, maxixe e quiabo, além de outros ingredientes previamente aprovados. Poderão ser utilizados os seguintes tipos: preto, carioca, branco e verde. Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo. O porcionamento mínimo de feijão deverá ser de 150g sem caldo e 200g com caldo, referindo-se à porção pronta para servir. A frequência semanal por refeição deverá ser: preto (2x); marrom (2x), branco, macassar ou verde (1x). O feijão verde deverá ser ofertado pelo menos uma vez ao mês, acompanhado de arroz de leite e paçoca.

4.3. Guarnições

4.3.1. Como guarnições poderão ser servidos macarrão, farofa de mandioca, farofa de cuscuz, purês, suflês ou pirão, batata doce ou inglesa, macaxeira ou jerimum, sempre em combinação com os pratos proteicos. O porcionamento mínimo para as guarnições deverá ser de 60 gramas para farofas e 110 gramas para macarrão, purê, suflês, frutas empanadas ou pirão.

4.3.2. FAROFA - farinha de mandioca temperada (inclusive com verduras cruas e ervas), de primeira qualidade e classificação FINA; ou de flocos de milho (cuscuz), feita com manteiga, óleo, cebola, alho e coentro. A frequência poderá ser alterada de acordo com a aceitabilidade dos comensais ou solicitação do IFRN.

4.3.3. MACARRÃO - Macarrão com molho de tomate, alho e cebola, com per capita mínimo de 110 g (cem gramas) pronto para consumo.

4.3.4. PURÊ - Somente poderão ser servidos purês de jerimum (abóbora), macaxeira, batata inglesa ou inhame, raízes (batata doce, macaxeira, jerimum), com per capita mínimo de 110g pronto para consumo. Não será permitida a utilização de bases pré-preparadas. Deverão ser preparados com alimentos frescos ou minimamente processados.

4.3.5. Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade. Isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca.

4.4. Saladas

4.4.1. Para saladas deverão ser fornecidas duas opções (uma crua e uma cozida), sempre em combinação com os pratos proteicos. As saladas cruas deverão conter pelo menos quatro opções de vegetais com combinações diferentes: acelga, alface americana e crespa, tomate, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, rúcula e couve folha, pepino, entre outros.

4.4.2. A salada cozida deverá conter pelo menos três opções de legumes. As saladas cozidas sempre deverão conter pelo menos um destes itens: brócolis, vagem e couve-flor.

4.4.3. Deverão utilizar folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas. Os vegetais que serão consumidos deverão ser previamente lavados em solução clorada, de acordo com determinação da fiscalização sanitária.

4.5. Sucos

4.5.1. Os sucos deverão ser concentrados, natural da fruta ou da polpa (não industrializados), com concentração mínima de 30%. As polpas utilizadas deverão ter registro no MAPA. Seu preparo deverá respeitar rigorosamente as recomendações de rotulagem de cada produto, e/ou de acordo com a aceitação dos usuários, bem como, sendo feito rodízio semanal entre os sabores, sempre optando pelas frutas da safra, dando-se preferência aos alimentos oriundos da agricultura familiar, sem agrotóxico. O per capita do suco pronto para consumo não deve ser inferior a 200 ml. Deverá ser ofertada, de acordo com a solicitação do Campus, até 30% da bebida sem açúcar e disponibilizado adoçante dietético (à base de sucralose).

4.5.2. O sabor do suco não poderá ser repetido durante a semana.

5. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

5.1. A CONTRATADA deverá fornecer azeite de oliva extravirgem com acidez máxima de 0,5%, molho de pimenta, vinagre, sal, palito de dente, guardanapo, açúcar e adoçante (à base de sucralose). Os itens sal, açúcar e palito e adoçante deverão ser fornecidos em forma de sachês. Os guardanapos, sal, açúcar e adoçante e palito deverão ser disponibilizados nas mesas.

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

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

5.4. Considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade;

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

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

5.7. Não utilizar alimentos industrializados com teores elevados de gordura saturada, gordura trans, sódio e açúcar em nenhuma preparação.

5.8. A temperatura deverá ser aferida no início e no final do porcionamento e deverá ser registrada em mapas de temperatura, que deverão ser guardados e disponibilizados para consulta.

5.9. Em casos de necessidade de alimentação transportada, todos os alimentos deverão ser transportados em cubas de aço inox, inseridas em caixas térmicas de polietileno, de modo que garantam a manutenção da temperatura de alimentos quentes e frios durante o transporte. As cubas de aço inox deverão ser as mesmas que irão para o balcão de distribuição. Não poderá ocorrer manipulação no local da distribuição. Os sucos também deverão ser transportados em recipientes térmicos. Todos os recipientes utilizados para o transporte de alimentos deverão estar íntegros e higienizados de forma adequada.

5.10. As refeições principais (almoço) deverão atender as necessidades nutricionais dos estudantes, estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme a Resolução nº 06/2020 do FNDE.

5.11. Credenciar, por escrito, junto à Contratante, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refira a execução dos serviços, inclusive a supervisão. Em caso de eventual substituição do preposto, a contratada deverá comunicar previamente este fato ao fiscal do contrato.

5.12. Apresentar à Contratante, no prazo máximo de 2 meses após o início da operacionalização do serviço, o manual de boas práticas de fabricação e os procedimentos operacionais padronizados (POP) devidamente adequados à execução do serviço contratado, nos termos da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

5.13. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, com base nas boas práticas de manipulação.

5.14. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, suspender o fornecimento desses e encaminhar amostras para análise bacteriológica.

5.15. Manter os utensílios (talheres, pratos, copos, bandejas e outros) em quantidade suficiente atender aos usuários durante todo o período de distribuição.

5.16. Realizar higienização das dependências, recolhendo os resíduos sólidos orgânico (alimentares) e inorgânicos, acondicionando-os de maneira adequada encaminhando-os ao local determinado pela Contratante para sua destinação final.

5.17. Implantar, em todas as dependências do local em que será prestado o serviço, o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores, de acordo com a legislação vigente e sempre que for solicitado pela Contratante.

5.18. Encaminhar a nota fiscal para a Contratante, de acordo com o estabelecido em contrato, após ateste do fiscal do contrato.

5.19. Participar, sempre que for requisitada pela Contratante, de reuniões com o corpo técnico da Contratante a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade por esta estipulados como metas.

5.20. Deverá manter, obrigatoriamente, nas dependências da Contratante, nutricionista Responsável Técnico com autonomia para pronta resolução de problemas, durante todo o período de vigência da prestação de serviços, substituindo-a, em caso de impedimento, por outro de nível igual ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da Contratante.

5.21. Apresentar à Contratante, por ocasião do início das atividades e sempre que houver alocação de novos empregados para cumprimento do contrato, relação em que constem nome, endereço residencial e número de telefone dos empregados colocados à disposição da Administração, bem como suas carteiras de trabalho e previdência social (CTPS) devidamente preenchidas e assinadas, para fins de conferência.

5.22. Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários na prestação do serviço que é objeto do contrato, sejam eles previstos na legislação trabalhista, social, previdenciária ou ambiental, ou relativos a indenizações por acidentes, moléstias ou de outra natureza, profissional e/ou ocupacional.

5.23. Apresentar, quando houver solicitação pela Contratante, Certidões de distribuições cíveis e criminais de toda a mão de obra oferecida para atuar nas instalações em que será executado o serviço.

5.24. Atender às solicitações da Contratante referentes à substituição dos empregados alocados no prazo acordado pelo fiscal de contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.

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

5.26. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades que não estejam previstas no contrato, devendo a Contratada relatar a Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

5.27. A Contratada deverá promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização da prestação dos serviços e toda vez que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças transmissíveis por alimentos (DTA), boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação dos serviços.

5.28. Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecido pela Contratada), para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR n° 06 do MTE.

5.29. Manter, durante todo o período de vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

Documento Digitalizado Público

Anexo II - Especificações Técnicas

Assunto: Anexo II - Especificações Técnicas
Assinado por: Fabricio Nascimento
Tipo do Documento: ANEXO
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Fabricio Azevedo do Nascimento, DIRETOR - FG0001 - DIAD/PAAS**, em 22/03/2023 16:57:56.

Este documento foi armazenado no SUAP em 22/03/2023. 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: 1368074

Código de Autenticação: a7921b4c74



ANEXO II

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO – IMR

1. DO CONTROLE DE QUALIDADE E DESEMPENHO DOS SERVIÇOS

1.1. Para fins de efetivo controle sobre a execução contratual, bem como para aplicação do Índice de Medição de Resultado, a contratante adotará a avaliação de desempenho, identificando eventuais irregularidades na execução pela contratada, conforme itens da Tabela de Medição de Resultado, cujas constatações poderão provocar uma alteração no valor final a ser pago pelos serviços prestados e, quando for o caso, a aplicação de sanções administrativas pertinentes;

1.2. A aplicação tem como finalidade, a garantia de uma prestação de serviço de qualidade;

1.3. Como instrumento de medição adotar-se-á o registro oficial procedido pelo fiscal do contrato, sendo mensal sua periodicidade;

1.4. Para calcular o valor final da fatura a ser quitada, será utilizada, preliminarmente, a fórmula a seguir:

$$NMA = 100 - \Sigma PP$$

Onde,

NMA = Nota Mensal de Avaliação

ΣPP = Somatório dos Pontos Perdidos (Somatório da quantidade das condições verificadas multiplicada pelo respectivo índice que lhe é atribuído)

1.5. Extrair-se-á o quantitativo do somatório dos pontos perdidos (ΣPP), através da Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados, grafada abaixo:

Tabela de Avaliação de serviços prestados para o IMR				
ITEM	IRREGULARIDADE	CONDIÇÃO	NÍVEL DE CRITICIDADE	ÍNDICE A SER ATRIBUÍDO
1	Mudança de cardápio sem aviso prévio de 48h	Por registro	Leve	0,2
2	Não encaminhar o cardápio mensal até o dia 10 do mês anterior para análise.	Por registro	Leve	0,2

3	Não encaminhar a lista de ingredientes, a composição nutricional e a ficha técnica dos cardápios	Por registro	Leve	0,2
4	Deixar de efetuar limpeza adequada ou não fornecer material de limpeza adequado e em quantidade suficiente para as operações de higienizações, conforme disposto no TR e anexos.	Por registro	Leve	0,2
5	Manter um número insuficiente de funcionários na cantina e no refeitório para acompanhar e desempenhar as funções necessárias, mantendo a segurança alimentar, de acordo com as exigências do contrato.	Por dia e por registro, cumulativamente	Médio	0,3
6	Não substituir mão-de-obra faltosa em até 2 (duas) horas, a partir do seu registro	Por dia e por registro, cumulativamente	Médio	0,3
7	Atrasar em prazo superior à 10 minutos o início da distribuição das refeições, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito.	Por dia e por registro, cumulativamente	Médio	0,3
8	Deixar de indicar preposto ou indicá-lo sem capacidade de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos	Por registro	Médio	0,3
9	Deixar de manter em perfeita condição de uso equipamentos e utensílios necessários ao serviço prestado, assim como deixar de fornecer equipamento necessário à adequada produção e distribuição das refeições	Por registro	Médio	0,3
10	Deixar faltar sabão, álcool e/ou papel toalha	Por registro	Médio	0,3

	para higienização de mãos no local de distribuição das refeições.			
11	Fornecer preparações fora dos padrões de qualidade descritos no Termo de Referência e seus anexos.	Por registro	Médio	0,3
12	Falta de preparações que não possuam opções equivalentes por um prazo superior a 10 minutos durante o horário da distribuição das refeições.	Por registro	Médio	0,3
13	Permitir que quaisquer dos empregados que prestam serviço à contratante, exerçam suas atividades sem uniforme, com uniforme manchado, sujo ou incompleto.	Por registro	Médio	0,3
14	Deixar de efetuar controle de temperatura dos alimentos	Por registro	Médio	0,3
15	Não retirar amostras dos alimentos presentes nos balcões térmicos.	Por registro	Grave	0,4
16	Paralisação do atendimento no prazo superior a 05 minutos devido à falta de alimentos.	Por dia e por registro, cumulativamente	Grave	0,4
17	Ocorrência de surto de Doença Transmitida por Alimentos (DTAs) em decorrência do consumo da alimentação oferecida pela CONTRATADA.	Por dia e por registro, cumulativamente	Gravíssimo	2,0
18	Suspender ou interromper, no todo em parte, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratados.	Por dia e por registro, cumulativamente	Gravíssimo	2,0
19	Descumprimento total ou parcial de qualquer uma das demais cláusulas do Contrato, Edital, Termo	Por registro	Leve	0,2

	de Referência e seus anexos			
--	-----------------------------	--	--	--

1.6. Ao final, proceder-se-ão as adequações conforme enquadramentos a seguir:

- a) NMA com valor igual ou superior a 98 implica em pagamento de 100% dos serviços prestado no mês verificado;
- b) NMA com valor maior ou igual a 95 e inferior a 98, implica em pagamento de 99% dos serviços prestados no mês verificado;
- c) NMA com valor maior ou igual a 91 e inferior a 95, implica em pagamento de 98% dos serviços prestados no mês verificado;
- d) NMA com valor maior ou igual a 87 e inferior a 91, implica em pagamento de 97% dos serviços prestados no mês verificado;
- e) NMA com valor maior ou igual a 83 e inferior a 87, implica em pagamento de 96% dos serviços prestados no mês verificado;
- f) NMA com valor maior ou igual a 78 e inferior a 83, implica em pagamento de 94% dos serviços prestados no mês verificado;
- g) NMA com valor maior ou igual a 75 e inferior a 78, implica em pagamento de 92% dos serviços prestados no mês verificado;
- h) NMA com valor inferior a 75 implica em pagamento de 90% dos serviços prestados no mês verificado.

1.7. No caso do registro de ocorrências que não constam da Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados, será aplicado o Nível de Criticidade correspondente às irregularidades de mesmo grau de comprometimento dos serviços nela previstos, salvo as penalidades passivas de aplicação direta.

Documento Digitalizado Público

Anexo III - Instrumento de Medição de Resultados - IMR

Assunto: Anexo III - Instrumento de Medição de Resultados - IMR
Assinado por: Fabricio Nascimento
Tipo do Documento: ANEXO
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Fabricio Azevedo do Nascimento, DIRETOR - FG0001 - DIAD/PAAS**, em 22/03/2023 16:58:29.

Este documento foi armazenado no SUAP em 22/03/2023. 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: 1368075

Código de Autenticação: 9d8d9f4324



Documento Digitalizado Público

Edital e Anexos Publicados - Pregão nº 02/2023-Parelhas

Assunto: Edital e Anexos Publicados - Pregão nº 02/2023-Parelhas
Assinado por: Julio Camilo
Tipo do Documento: Edital
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- Julio Cesar Carneiro Camilo, DIRETOR(A) DE DIRETORIA - CD4 - DILIC, em 27/04/2023 08:13:22.

Este documento foi armazenado no SUAP em 27/04/2023. 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: 1401560

Código de Autenticação: 4dabd2d21c

