

PREGÃO ELETRÔNICO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2023
CAMPUS PARNAMIRIM - POLO LESTE/AGRESTE (UASG 152756)
(Processo Administrativo n.º 23424.001606.2022-09)

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Campus Parnamirim – Polo Leste/Agreste, por meio da Diretoria de Licitações, sediado na Rua Dr. Nilo Bezerra Ramalho, 1692, Tirol –Natal/RN, realizará licitação, *para registro de preços*, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, sob a forma de execução indireta, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, *do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013*, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 22 de junho de 2023

Horário: 09 horas (horário de Brasília)

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

Critério de Julgamento: menor preço por item

Regime de Execução: Empreitada por Preço Unitário

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a **contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar), a serem ofertadas aos seus discentes, e em paralelo à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área da cantina, para os campi Parnamirim e São Paulo do Potengi, deste IFRN**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. *A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.*
- 1.3. *O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.*

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

- 2.1. *As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.*

3. DO CREDENCIAMENTO

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

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

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

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

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

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

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

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

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

4.1.2 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

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

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

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

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

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

4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.2.7 organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

4.2.8 *sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.*

4.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

- a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
- b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

4.3.1 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010);

4.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

4.5. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.5.1 que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

4.5.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

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

4.5.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.5.3 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.5.4 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

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

4.5.6 que a proposta foi elaborada de forma independente;

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

4.5.8 que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

6.3.2 Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MP n.5/2017.

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

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

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

6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

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

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

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

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

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

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

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

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

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

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

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

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

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

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

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

7.5.1 **O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.**

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

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

7.8. *O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 0,01 (um centavo de real)**.*

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

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

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

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

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

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

- 7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.18. O critério de julgamento adotado será o *menor preço*, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.21. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.22. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.23. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.24. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.25. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, ao objeto executado:
- 7.26.1 por empresas brasileiras;
 - 7.26.2 por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.26.3 por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 7.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

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

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

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

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

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

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

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

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

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

8.4.2 contenha vício insanável ou ilegalidade;

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

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

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

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

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

- 8.5. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 8.6. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.
- 8.7. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.
- 8.7.1 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata
- 8.8. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.8.1 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo
- 8.8.2 Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.
- 8.9. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.
- 8.10. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;
- 8.11. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.
- 8.11.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 8.11.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 8.12. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 8.13. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.14. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.
- 8.15. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.16. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital

9 DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU (<https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0:>);

9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.1.2.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.1.2.1.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às

condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

9.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, sob pena de inabilitação.

9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

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

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

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

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

9.8. Habilitação jurídica:

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

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

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

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

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

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

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

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

9.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.9.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

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

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

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

9.10. Qualificação Econômico-Financeira:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.11. Qualificação Técnica:

- 9.11.1. **Registro ou inscrição da empresa licitante na entidade profissional Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, pertinente ao seu ramo de atividade relacionada com o objeto do presente Pregão, em plena validade, conforme previsto na LEI Nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e na RESOLUÇÃO CFN Nº 378, de 28 de dezembro de 2005.**

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

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

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

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

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

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

9.11.2.5. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local

em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

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

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

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

9.12. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

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

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

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

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

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

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

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

9.19. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.19.1. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es), cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

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

10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. *A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:*

10.1.1. *ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.*

10.1.2. *apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, em conformidade com o modelo anexo a este Edital;*

10.1.3. *conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.*

10.2. *A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.*

10.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

10.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.4.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.5. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.6. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.7. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11 DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

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

12 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

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

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

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

13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

15 DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 15.1 *Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de **5 (cinco) dias**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.*
- 15.2 *Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada e devolvida no prazo de **5 (cinco) dias**, a contar da data de seu recebimento.*
- 15.3 *O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.*
- 15.4 *Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.*
- 15.4.1 *Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame.*

16 DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

- 16.1 *Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.*
- 16.2 *O adjudicatário terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.*
- 16.2.1 *Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.*
- 16.2.2 *O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.*
- 16.3 *O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:*
- 16.3.1 *referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;*
- 16.3.2 *a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;*
- 16.3.3 *a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.*

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

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

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

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

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

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

17 DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

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

18 DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

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

19 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

20 DO PAGAMENTO

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

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

21 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

- 21.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
 - 21.1.2 não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
 - 21.1.3 apresentar documentação falsa;
 - 21.1.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
 - 21.1.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 21.1.6 não manter a proposta;
 - 21.1.7 cometer fraude fiscal;
 - 21.1.8 comportar-se de modo inidôneo;
- 21.2 As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços, que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.
- 21.3 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 21.4 O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 21.4.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
 - 21.4.2 Multa de **10% (dez por cento)** sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
 - 21.4.3 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
 - 21.4.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
 - 21.4.4.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.
 - 21.4.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 21.5 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 21.6 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

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

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

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

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

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

21.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21.13 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

22 DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

22.1 *Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.*

22.2 *A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.*

22.3 *Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.*

22.4 *Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto nº 7.892/213.*

23 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

23.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

23.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail dilic@ifrn.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço **Rua Dr. Nilo Bezerra Ramalho, 1692, Tirol – Natal/RN, seção DILIC.**

23.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

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

23.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

23.6 O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

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

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

23.8 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

24 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

24.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

24.2 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.

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

24.4 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

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

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

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

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

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

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

24.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, nos endereços eletrônicos <https://www.gov.br/compras/pt-br/> ou <https://portal.ifrn.edu.br/>, e também poderão ser lidos e/ou

obtidos no endereço Rua Dr. Nilo Bezerra Ramalho, 1692, Tirol – Natal/RN, nos dias úteis, no horário das 8 horas às 17 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

24.12.1 ANEXO I - Termo de Referência;

24.12.1.1 ANEXO I do Termo de Referência: Modelo de Termo de Vistoria;

24.12.1.2 ANEXO II do Termo de Referência: *Modelo de Instrumento de Medição de Resultado – IMR*;

24.12.1.3 ANEXO III do Termo de Referência – Estudo Técnico Preliminar.

24.12.2 ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços;

24.12.3 ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato;

24.12.4 ANEXO IV – *Modelo de Termo de Renúncia de Vistoria*.

Natal/RN, 26 de maio de 2023

Júlio César Carneiro Camilo
Diretor de Licitação

Tatiana Millions Rivasplata

Servidora da DILIC

Responsável pela elaboração do edital

TERMO DE REFERÊNCIA

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

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

CAMPUS PARNAMIRIM

PREGÃO Nº XX /2023

(Processo Administrativo n.º **23424.001606.2022-09**)

1. DO OBJETO

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

Item	Campus	CATSER	Unidade	Valor unit. (R\$)	Quant. estimada/mês	Valor mensal (R\$)	Quant. estimada/ano	Valor anual (R\$)
<u>1</u>	<u>Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ Campus Parnamirim, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste campus</u>	<u>3697</u>	<u>Unidade (Refeição)</u>	<u>R\$ 16,10</u>	<u>2.088</u>	<u>R\$ 33.616,80</u>	<u>25.056</u>	<u>R\$ 403.401,60</u>
<u>2</u>	<u>Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ Campus São Paulo do Potengi, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste campus</u>	<u>3697</u>	<u>Unidade (Refeição)</u>	<u>R\$ 16,10</u>	<u>1.920</u>	<u>R\$ 30.912,00</u>	<u>23.040</u>	<u>R\$ 370.944,00</u>

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

<u>Órgão gerenciador – IFRN, Campus Parnamirim (UASG 152756)</u>				
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade estimada/Mês	Quantidade estimada/Ano
<u>1</u>	<u>Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ Campus Parnamirim, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste campus</u>	<u>Unidade (Refeição)</u>	<u>2.088</u>	<u>25.056</u>

Órgão Participante – IFRN, Campus São Paulo do Potengi (UASG 154840)

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade estimada/Mês	Quantidade estimada/Ano
2	<u>Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ Campus São Paulo do Potengi, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste campus</u>	<u>Unidade (Refeição)</u>	<u>1.920</u>	<u>23.040</u>

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

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

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

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

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

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

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

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

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

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

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

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

Quanto à necessidade de manutenções e reparos.

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

Quanto à limpeza e controle de pragas e roedores.

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

Quanto aos empregados.

- 5.1.29. Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente empregados que tenham idade permitida por lei para o exercício da atividade, e que gozem de boa saúde física e mental;
- 5.1.30. O pessoal necessário à execução do serviço, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho;
- 5.1.31. Disponibilizar vestuário adequado ao desempenho das atividades dos funcionários, os quais devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene, predominantemente na cor branca, toucas, sapatos fechados, impermeáveis e antiderrapantes ou outros que se fizerem necessários; e substituídos sempre que houver necessidade, independentemente da solicitação formal dos Fiscais do Contrato e sem ônus para os funcionários;
- 5.1.32. Fornecer os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e treinamento de uso, tornando compulsória a sua utilização, observada a legislação pertinente, em especial as de higiene e de segurança do trabalho;

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

Quanto às obrigações e responsabilidades da contratada.

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

- 5.1.44. Entregar, quando solicitado pela Administração, de quaisquer dos seguintes documentos de acordo com o disposto no AnexoVIII-B da I.N. nº 05 de 25/05/2017 do MPDG, item 2, alínea 'c':
- Extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração contratante;
 - Cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador o órgão ou entidade contratante;
 - Cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;
 - Comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado; e
 - Comprovantes de realização de cursos de treinamento e reciclagem, periodicidade semestral, que forem exigidos por lei ou pelo contrato.
- 5.1.45. Manter-se, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.
- 5.1.46. A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios (pratos de vidro, copos descartáveis e talheres de inox) necessários para servir a refeição e responsabilizar-se pelos mesmos, não cabendo a CONTRATANTE fazer a reposição de utensílios extraviados.
- 5.1.47. Não será permitido o uso das instalações do campus do IFRN para preparação de qualquer atividade que não esteja ligada ao IFRN.
- 5.1.48. Manter o serviço com sacos de lixo compatíveis com a capacidade para acondicionar todo o lixo, panos de chão, talheres, pratos e demais utensílios, suficientes para a demanda. Não será permitido o uso de panos de copa ("de prato") para as atividades ligadas ao serviço contratado.
- 5.1.49. A empresa deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, com no máximo 3 meses após o início do serviço.
- 5.1.50. A empresa vencedora deverá SEGUIR padrões técnicos da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), observando o exposto na Resolução RDC ANVISA 216 de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais (SUVISA/RN (Subcoordenadoria da Vigilância Sanitária do Rio Grande do Norte), e municipal.
- 5.1.51. Deverá obter alvará/licença de funcionamento e manter atualizada a licença, exigida pela Vigilância Sanitária Municipal, com envio de cópia para os fiscais do Contrato.
- 5.1.52. Além das refeições solicitadas e pagas, a CONTRATADA, deverá fornecer 01 (um) almoço e 01 (um) jantar, gratuitamente, a fim de ser avaliada pelo fiscal técnico ou por quem o tiver substituindo.
- 5.1.53. A CONTRATADA deverá, às sextas-feiras, expor em local visível no refeitório, o cardápio do almoço/jantar da semana subsequente, elaborado pelo(a) nutricionista da empresa.

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

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

5.1.56. A CONTRATADA é a única responsável por todos os impostos, encargos sociais, taxas, obrigações trabalhistas, saúde e segurança no trabalho, meio ambiente, vigilância sanitária, serviços de telefonia ou quaisquer outros gerados pelas suas atividades.

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

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

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

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

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

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

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

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

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

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

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

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

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

7.1.1. **IFRN, Campus Parnamirim através do e-mail: carla.ionara@ifrn.edu.br ou através do telefone: 84-4005-4108, Ramal: 7025.**

7.1.2. **IFRN, Campus São Paulo do Potengi, através do e-mail: fernanda.bonini@ifrn.edu.br ou através do telefone: 84-4005-4112, Ramal: 7625.**

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

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

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

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

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

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

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

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

<u>Item da licitação</u>	<u>Unidade</u>	<u>Endereço</u>
<u>1</u>	<u>Campus Parnamirim</u>	<u>Rua Antônia de Lima Paiva, 155 - Bairro Nova Esperança, Parnamirim/RN, CEP 59143-455</u>
<u>2</u>	<u>Campus São Paulo do Potengi</u>	<u>RN-120, Km 2, Novo Juremal, São Paulo do Potengi/RN, CEP 59460-000</u>

8.1.2. Do fornecimento de refeições.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 8.1.4.3. - 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
- 8.1.4.4. - 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais; c.3)- 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
- 8.1.4.5. - 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;
- 8.1.4.6. - 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2,0 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições;
- 8.1.4.7. - 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio ou 3,5 gramas de sal per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

8.1.5. As refeições devem conter no mínimo:

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

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

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

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

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

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

b) Jantar:

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

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

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

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

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

É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios.

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

8.1.5.2. Frequência e porcionamento dos gêneros alimentícios.

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

8.1.6. Planejamento dos cardápios

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

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

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

8.1.8. Do fornecimento dos lanches:

8.1.8.1. O Cardápio sugerido para venda na cantina, está disponível no Anexo II do Estudo Técnico Preliminar.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.1.9. Do fornecimento de refeições para venda.

8.1.9.1. A CONTRATADA deverá ofertar através de serviço de self-service, refeições aos servidores e público em geral, para comercialização. O cardápio deste, poderá ser diferente do cardápio contratado para o fornecimento aos discentes contemplados com o Programa de Alimentação Escolar. O local para oferta das refeições de self-service, deverá ser distinto do serviço de refeição contratado aos discentes contemplados por este programa.

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

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

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

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

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

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

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

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

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

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

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

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

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

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

10.1.1. **Para o campus Parnamirim, o quantitativo demandado foi calculado com base no Relatório de Gestão (Anexo IV do Estudo Técnico Preliminar), extraído do SUAP, referente ao exercício de 2022, considerando a quantidade total de refeições servidas (almoço e jantar). A partir destes dados, foi realizado um tratamento, excluindo-se os meses que descaracterizaram a demanda real, em razão do formato de aulas híbridas e recesso escolar. Assim, a média mensal de 1.670 (mil, seiscentos e setenta) refeições servidas mensalmente, totalizando 20.040 (vinte mil e quarenta) refeições anualmente.**

10.1.1.1. **Com os dados trabalhados, calculou-se a média mensal e sua projeção para um ano, inserindo-se uma margem de segurança em torno de 25%.**

10.1.2. **Para o Campus São Paulo do Potengi, também se utilizou o Relatório de Gestão (Anexo V do Estudo Técnico Preliminar) extraído do SUAP, com os dados das refeições ofertadas no período anterior (2022). Foi considerada uma oferta média mensal de 1.920(mil novecentos e vinte) refeições. Para este cálculo foi necessário excluir os meses de março, abril e setembro/2023, em que houveram aulas em sistema híbrido de presencialidade, recesso e férias escolares, pois estes não correspondiam a realidade de execução de oferta de refeições. Após este tratamento calculou-se a média anual de 23.034 (vinte e três mil e trinta e quatro) refeições. De acordo com estes dados e analisando o cenário orçamentário disponível do campus, para a assistência estudantil, optou-se por manter a projeção da estimativa de contratações de refeições para um ano em 23.040 (vinte e três mil e quarenta refeições), sendo estimado a oferta de 1.920 (mil novecentos e vinte) refeições mensais.**

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

11.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

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

11.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

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

- 11.6.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
- 11.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
- 11.6.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
- 11.6.4. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 11.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 11.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 11.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
- 11.10. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.11. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 12.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 12.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 12.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

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

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15.13.1. **Mensalmente, através da planilha que trata dos fatores de avaliação do fiscal do contrato, constante do IMR, promover o registro e, caso haja necessidade de ajuste no valor a ser pago a empresa ou abertura de processo para aplicação de sanções, encaminhar.**

15.13.2. **Semestralmente, realizar avaliação quanto a satisfação dos usuários dos serviços contratados e da operacionalização da cantina, para propor melhorias na prestação de serviços.**

15.13.3. **Anualmente, atestar através de parecer técnico de fiscalização a possibilidade ou não de prorrogação contratual, a partir da série histórica de ocorrências ou nada consta registrado no IMR ao longo da execução contratual.**

15.13.4. **A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.**

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

16. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

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

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

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

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

16.2.1. Aqueles estabelecidos no Instrumento de Medição de Resultado

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

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

17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

18. DO PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

18.5.1. o prazo de validade;

18.5.2. a data da emissão;

18.5.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

18.5.4. o período de prestação dos serviços;

18.5.5. o valor a pagar; e

18.5.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

18.1. **No período de férias escolares e paralisações das atividades de ensino e administrativas do IFRN, o valor do aluguel a ser pago será proporcional as horas de funcionamento, considerando o valor unitário da hora cobrado do aluguel cheio mensal.**

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

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

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

19. REAJUSTE

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

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

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

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

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

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

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

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

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

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

19.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

20. GARANTIA DA EXECUÇÃO

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

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

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

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

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

- i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- ii) **Multa de:**
 - (1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a **15 (quinze)** dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
 - (2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
 - (3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
 - (4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
 - (5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
 - (6) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

- iii) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
 - iv) Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
 - v) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 21.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.
- 21.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 21.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

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

Tabela 2

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

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

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

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

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

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

22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

- 22.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 22.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

- 22.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
- 22.3.1. Registro ou inscrição da empresa licitante na entidade profissional **Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, pertinente ao seu ramo de atividade relacionada com o objeto do presente Pregão**, em plena validade, conforme previsto na LEI Nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e na RESOLUÇÃO CFN Nº 378, de 28 de dezembro de 2005;
- 22.3.2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- 22.3.2.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:
- 22.3.2.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de **12 (doze) meses** na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de os **12 (doze) meses** serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.
- 22.3.2.2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
- 22.3.2.3. *Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.*
- 22.3.2.4. *Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.*
- 22.3.2.5. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 22.3.3. *As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável*

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

22.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

22.4.1. Valor Global: **R\$ 774.345,60 (setecentos e setenta e quatro mil e trezentos e quarenta e cinco reais e sessenta centavos).**

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

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

23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

23.1. O custo estimado da contratação é de **R\$ 774.345,60 (setecentos e setenta e quatro mil e trezentos e quarenta e cinco reais e sessenta centavos).**

24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

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

Município de Parnamirim/RN, 23 de maio de 2023.

Tatiana Cardoso Delgado Kobayashi

Matrícula 1677949

Integrante Administrativo

Carla Ionara Xavier da Silveira Cardoso

Matrícula 1078443

Integrante Técnico

Fernanda Cristina Nonato Bonini

Matrícula 769848

Integrante Técnico

ANEXO I – DECLARAÇÃO DE VISTORIA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE
NORTECAMPUS PARNAMIRIM - POLO LESTE/AGRESTE

Licitação: Pregão Nº XX/2023– UASG: 152756.

Objeto: contratação de empresa especializada na prestação do serviço de preparo e fornecimento de refeições para os discentes que se enquadram no Programa de Alimentação do IFRN/Parnamirim, ou São Paulo do Potengi, vinculada à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área destinada à cantina.

Declaro para os devidos fins que o Sr(a). _____
_____, CPF Nº. _____, responsável pela empresa
_____, CNPJ Nº. _____
_____ compareceu ao IFRN/_____, local onde será
prestado o supracitado serviço, tendo tomado conhecimento de todas as informações e
condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

Por ser verdade, firmamos o presente.

(Local), _____ de _____ de
2021.

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

NOME DO SERVIDOR
RESPONSÁVEL(MATRICULA)

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

ANEXO II – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

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

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

FATORES DE AVALIAÇÃO DO IIMR

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

Documento Digitalizado Público

Termo de Referência - Versão Final

Assunto: Termo de Referência - Versão Final
Assinado por: Tatiana Kobayashi
Tipo do Documento: Termo de Referência
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- **Tatiana Cardoso Delgado Kobayashi, Coordenador de Compras - FAG-IFRN - COCOMP/PAR**, em 24/05/2023 09:07:37.

Este documento foi armazenado no SUAP em 24/05/2023. 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: 1427914

Código de Autenticação: 329a08fa46



Estudo Técnico Preliminar 14/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23424.001606.2022-09

2. Descrição da necessidade

A política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, “*busca promover a garantia de acesso, permanência e conclusão de curso pelos estudantes assistidos, contribuindo, então, para a concretização do direito social referente à Educação*” (PDI/IFRN, 2019, p. 178¹).

Assim, um dos programas de assistência ao discente desenvolvido pela Instituição é o *Programa de Auxílio Alimentação Estudantil*, regulamentado através da Resolução nº 37/2017² do CONSUP. Neste, busca-se dar as condições necessárias à permanência dos alunos na escola no contra turno, para que possam desenvolver diversas atividades, como estudar; participar de projetos de pesquisa e inovação, de extensão; praticar esportes e desenvolver atividades artístico-culturais. Tudo isso, em conformidade ao que preconiza a Constituição Federal de 1988, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (9.394/96) e a Lei do Programa Nacional de Assistência Estudantil (Lei 7.234/2010), as quais preveem o direito à educação, bem como o direito ao acesso e à permanência na escola, além de dar apoio ao programa de apoio à formação estudantil.

Nesse sentido, o IFRN, Campus Parnamirim e Campus São Paulo do Potengi, possuem de forma continuada a necessidade de serviços de fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar), a serem ofertadas aos seus discentes, e em paralelo à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área de suas cantinas, necessária ao cumprimento da política de suporte a estes nas suas diversas atividades letivas, bem como a oferta de refeições e lanches para servidores, demais estudantes não contemplados pelo programa e público que frequentam a instituição.

No IFRN, Campus Parnamirim, a necessidade de deflagração de um novo processo licitatório se deu em razão da equipe de fiscalização do contrato em curso (188/2021 PROAD/IFRN) estar recebendo muitas reclamações tanto por parte do público do Programa de Alimentação como por aqueles que consomem os alimentos disponibilizados na cantina.

Já no IFRN, Campus São Paulo do Potengi, a necessidade de deflagração de um novo processo licitatório se deu em razão da empresa do contrato anterior (Nº59/2022- IFRN /PROAD), não apresentar interesse em renovar a contratação com o Campus.

Por fim, diante do exposto, o presente estudo abordará a viabilidade da contratação do serviço já descrito anteriormente.

¹Disponível em: <https://portal.ifrn.edu.br/institucional/pdi-2019-2026>, acesso em 21 de março de 2023.

²Disponível em: <https://portal.ifrn.edu.br/conselhos/consup/resolucoes/2017/resolucao-no-37-2017-1/view>, acesso em 21 de março de 2023.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Atividades Estudantis (COAES) - IFRN - Campus São Paulo do Potengi	Fernanda Cristina Nonato Bonini (matricula 1769848)
Coordenação de Atividades Estudantis (COAES) - IFRN - Campus Parnamirim	Carla Ionara Xavier da Silveira Cardoso (matricula 1078443)

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os serviços a serem prestados compreendem a operacionalização de todas as atividades pertinentes ao fornecimento de refeições de almoço e jantar, preparadas e servidas no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, Campus Parnamirim, Parnamirim/RN e Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, Campus São Paulo do Potengi, SPP/RN.

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

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

A CONTRATADA deverá manter em seu quadro de pessoal, responsável técnico **Nutricionista conforme a Lei nº 8.234/91, regularmente inscrito em Conselho Regional competente, que deverá totalizar 20h semanais**. O nutricionista deverá ter autonomia para imediata resolução de problemas e dentre outras funções observar as condições da recepção dos alimentos; destinar o acondicionamento adequado das preparações; acompanhar a aferição de temperaturas de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs); supervisionar o porcionamento e avaliar a aceitação das preparações, por meio de planilha do quantitativo de sobras/restos planilhas de controle (Ex.: check list de boas práticas de manipulação, controle de temperatura etc).

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

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.

A CONTRATADA não poderá fazer uso de mobiliário e equipamentos de qualquer natureza da CONTRATANTE, exceto em situações nas quais a CONTRATANTE, a seu critério, poderá

ceder à CONTRATADA, mediante inventário e Termo de Responsabilidade, o direito de uso de móveis, equipamentos e máquinas, que por acaso existam nas dependências da cantina /restaurante;

A distribuição das refeições ocorrerá no refeitório e área da cantina, utilizando-se obrigatoriamente de balcões de distribuição quente, com aquecimento tipo banho-maria ou a seco; balcões refrigerados; balcões de apoio; refresqueiras elétricas; pratos e/ou terrinas; talheres; guardanapos; e copos descartáveis.

É de responsabilidade única e exclusiva da CONTRATADA prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios, necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um atendimento adequado;

A CONTRATADA deverá apresentar a lista de todos os materiais instalados no espaço reservado ao funcionamento da cantina ao fiscal do contrato, por ocasião da instalação, que encaminhará posteriormente ao responsável pelo setor de almoxarifado e patrimônio destes Campi;

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

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

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

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

A CONTRATADA deverá responsabilizar-se totalmente pela aquisição e instalação do gás GLP, no atendimento do objeto desta licitação, seguindo e mantendo as normas de segurança vigente;

A licitante vencedora deverá manter as instalações (cozinha, cantina e ilhas de porcionamento) destinadas à operacionalização das atividades, em perfeitas condições de uso e conservação, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes;

A CONTRATADA deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço; Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada consumo.

A CONTRATADA deverá fornecer todos os talheres totalmente em aço inoxidável, tais como talheres e conchas, sem conter partes plásticas. Utilizar pratos e talheres com as seguintes especificações: prato de mesa raso em vidro temperado opaco na cor branca, liso, resistente a lavagem a quente e com 27 a 30 cm de diâmetro externo, aproximadamente; garfo de mesa totalmente em aço inoxidável, liso, sem reentrâncias, resistente a deformação; colher de mesa totalmente em aço inoxidável, lisa, sem reentrâncias, resistente a deformação; faca de mesa totalmente em aço inoxidável, lisa, sem reentrâncias, resistente a deformação. Todos deverão passar pela aprovação da equipe de fiscalização do IFRN do campus responsável.

Os utensílios utilizados na distribuição das refeições, tais como talheres e pratos, quando não estiverem em condições adequadas de uso, deverão ser substituídos após identificada a necessidade pela própria CONTRATADA ou em inspeção realizada pela CONTRATANTE através dos fiscais do contrato.

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

Quanto à necessidade de manutenções e reparos.

TODA manutenção/reparo será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo ser previamente aprovadas pela Administração e mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos. A manutenção abrange os seguintes itens: água/esgoto, energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores), GLP (válvulas, conexões, recarga e reposição de vasilhame, etc.).

As manutenções mencionadas, se decorrentes de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliados pela Diretoria do Campus responsável e promovidos pela CONTRATANTE.

Quanto à limpeza e controle de pragas e roedores.

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

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

A CONTRATADA deverá providenciar bombonas plásticas de 200 L, com tampa, de forma a caber adequadamente o quantitativo de lixo orgânico produzido, para que possa ser direcionado para a coleta de lixo.

A CONTRATADA deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência de acordo com a necessidade local, devendo ser submetido o programa à Administração para aprovação.

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

As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de pesticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de segurança, estritamente de acordo com a legislação em vigor;

A CONTRATADA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando a retirada de alimentos, utensílios etc. Este tipo de serviço deverá ser realizado apenas em períodos em que não haja fornecimento de refeições.

Quanto aos empregados.

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

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;

Disponibilizar vestuário adequado ao desempenho das atividades dos funcionários, os quais devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene, predominantemente na cor branca, toucas, sapatos fechados, impermeáveis e antiderrapantes ou outros que se fizerem necessários; e substituídos sempre que houver necessidade, independentemente da solicitação formal dos Fiscais do Contrato e sem ônus para os funcionários;

Fornecer os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e treinamento de uso, tornando compulsória a sua utilização, observada a legislação pertinente, em especial as de higiene e de segurança do trabalho;

Apresentar, aos fiscais do Contrato, comprovação dos exames médicos periódicos dos empregados, de acordo com o estabelecido nas Normas Regulamentadoras NR 07 e 09 do Ministério do Trabalho e Emprego, Portaria 3214 de 08 de junho de 1978 ou outra correlata em vigor, em períodos anuais e quando da admissão/demissão de funcionários, ou por solicitação do Gestor/Fiscal do Contrato.

Não empregar sob qualquer regime ou alegação pessoas que mantenha vínculo empregatício com o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte;

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

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

A empresa deverá enviar à contratante a cada 3 meses ou sempre que ocorrer mudanças no quadro de profissionais a listagem dos nomes dos funcionários e seus respectivos cargos.

Quanto às obrigações e responsabilidades da contratada.

Fica vedado à licitante vencedora a sublocação dos serviços objeto desta licitação; Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente; sendo vedada a terceirização ou quarteirização.

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

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

A CONTRATADA deverá apresentar PREPOSTO, munido da carta de preposição no início da vigência do contrato ou quando houver substituição ao posto, o mesmo deverá estar presente diariamente no ambiente de trabalho onde o fiscal tenha fácil comunicação. A carta deverá conter expressamente os poderes e deveres em relação a execução do objeto.

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.

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

- Relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

- Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada;
- Exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; e
- Declaração de responsabilidade exclusiva da contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A CONTRATADA é a única responsável por todos os impostos, encargos sociais, taxas, obrigações trabalhistas, saúde e segurança no trabalho, meio ambiente, vigilância sanitária, serviços de telefonia ou quaisquer outros gerados pelas suas atividades.

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

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

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

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

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

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

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

5. Levantamento de Mercado

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

- **Contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições transportadas prontas e acondicionadas (quentinhas)**, seria uma solução para a necessidade dos campi, porém, esta contratação trata-se de um setor de alto risco, de acordo com a RDC Nº 153, de 26 de abril de 2017, que dispõe sobre a classificação do grau de risco para as atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária, para fins de licenciamento, e dá outras providências, além de ser de elevado custo, pela responsabilidade na manutenção higiênica-sanitária das refeições e a logística no seu preparo, transporte e distribuição. Ademais, foi avaliado também que este tipo de contrato seria ainda mais oneroso pelo fato da CONTRATADA ter que dispor de uma cozinha central fora do espaço dos campi e de equipe de trabalho exclusiva para conduzir os serviços da cantina. **Desse modo, este tipo de solução não seria a mais viável técnica e economicamente para o campus.**
- **Implantação de serviço de autogestão nos campi Parnamirim e São Paulo do Potengi, que se responsabilizariam com toda a cadeia de produção de refeições.** Entretanto, para que isso ocorra, seria necessário a contratação de outros serviços afins, como por exemplo: profissional nutricionista, mão de obra especializada; manutenção de equipamento de cozinha, serviço de gás GLP, além de ser necessário realizar a reforma do setor de nutrição e de alimentação para abrigar os serviços requeridos. Diante do exposto, levamos em consideração que essa solução, a princípio, **impactaria o orçamento destes campus, não sendo viável a sua realização.**
- Contratação de empresa especializada na prestação do serviço de preparo e fornecimento de refeições para os discentes que se enquadram no Programa de Alimentação do IFRN para os campi Parnamirim e São Paulo do Potengi, vinculada à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área destinada à cantina.

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

6. Descrição da solução como um todo

Contratação de empresa especializada na prestação do serviço de preparo e fornecimento de refeições para os discentes que se enquadram no Programa de Alimentação do IFRN para os campi Parnamirim e São Paulo do Potengi do IFRN, vinculada à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área destinada à cantina, tem-se:

Do fornecimento de refeições.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

As refeições deverão ser preparadas nas dependências da cantina por pessoas capacitadas, cuja operação de preparo deverá ser efetuada, obrigatoriamente, no dia correspondente ao

fornecimento destes produtos aos usuários e seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação. Não aproveitar sobras durante a elaboração das preparações, sendo vedado esse procedimento por partes da CONTRATANTE.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Valor energético e recomendações nutricionais; Tipos de alimentos e preparações; Atender o disposto no Art. 19 da Resolução do FNDE nº 06/2020, o qual recomenda para as refeições da alimentação dos estudantes com mais de três anos de idade, no máximo:

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

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

As refeições devem conter no mínimo:

a) Almoço:

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

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

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

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

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

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

b) Jantar:

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

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

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

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

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

É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios.

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

Frequência e porcionamento dos gêneros alimentícios.

Os cardápios elaborados para cada refeição (almoço e jantar) atenderão às frequências e porções descritas nas tabelas a seguir. Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do almoço (considerando 4 semanas com 5 dias).

Os itens para o cardápio básico, incidência das preparações por refeição, informações relativas ao porcionamento e descrição e qualidade dos insumos, estão disponíveis no Anexo I.

Planejamento dos cardápios

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

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

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

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

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

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

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

A prestação de serviço de alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos alunos, conforme o padrão estabelecido, no que se refere aos gêneros alimentícios que compõem os cardápios, quantidade, número e tipo de refeições (Anexo I), nos horários definidos pelos campi Parnamirim e São Paulo do Potengi.

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

Especificação detalhada do fornecimento na cantina.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Não será permitida colocação de propagandas comerciais nas paredes, mesas ou na área de acordo com a Regulamentação da Comercialização de Alimentos em Escolas no Brasil do Ministério da Saúde publicada em 2007 (Nota Técnica no 02/2012 – COTAN/CGPAE/DIRAE /FNDE¹).

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

Do fornecimento dos lanches:

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

Os lanches serão preparados nas dependências da lanchonete por pessoas capacitadas, cuja operação de preparo deverá ser efetuada obrigatoriamente, no dia correspondente a venda destes

produtos aos usuários, e, seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação; podendo haver exceções se comunicadas previamente aos fiscais do contrato;

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

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

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

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

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

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

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

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

Do fornecimento de refeições para venda.

A CONTRATADA deverá ofertar através de serviço de self-service, refeições aos servidores e público em geral, para comercialização. O cardápio deste, poderá ser diferente do cardápio contratado para o fornecimento aos discentes contemplados com o Programa de Alimentação Escolar. O local para oferta das refeições de self-service, deverá ser distinto do serviço de refeição contratado aos discentes contemplados por este programa.

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

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

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

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

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

O itens sugeridos para o cardápio das refeições self-service da cantina, estão disponíveis no anexo III deste documento.

Gestão de qualidade dos alimentos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A CONTRATADA deverá promover semestralmente cursos de capacitação em boas práticas de manipulação para os seus funcionários, devendo apresentar à CONTRATANTE os

comprovantes de realização das capacitações através de listas de presença e certificado assinado pelo(a) nutricionista responsável técnico da CONTRATADA.

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

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

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

1.

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

ITEM	DESCRIÇÃO	CATSER	UNIDADE	QTD ESTIMADA /MÊS	QTD ESTIMADA /ANO
01	Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ Campus Parnamirim, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste campus	3697	Unidade (Refeição)	2.088	25.056
02	Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os	3697	Unidade (Refeição)	1.920	23.040

	alunos do IFRN/ Campus São Paulo do Potengi, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste campus				
--	---	--	--	--	--

Para o campus Parnamirim, o quantitativo demandado foi calculado com base no Relatório de Gestão (Anexo IV), extraído do SUAP, referente ao exercício de 2022, considerando a quantidade total de refeições servidas (almoço e jantar). A partir destes dados, foi realizado um tratamento, excluindo-se os meses que descaracterizaram a demanda real, em razão do formato de aulas híbridas e recesso escolar. Assim, a média mensal de 1.670 (mil, seiscentos e setenta) refeições servidas mensalmente, totalizando 20.040 (vinte mil e quarenta) refeições anualmente.

Com os dados trabalhados, calculou-se a média mensal e sua projeção para um ano, inserindo-se uma margem de segurança em torno de 25%.

Para o Campus São Paulo do Potengi, também utilizou-se o Relatório de Gestão (Anexo V) extraído do SUAP, com os dados das refeições ofertadas no período anterior (2022). Foi considerada uma oferta média mensal de 1.920(mil novecentos e vinte) refeições. Para este cálculo foi necessário excluir os meses de março, abril e setembro/2023, em que houveram aulas em sistema híbrido, recesso e férias escolares, pois estes não correspondiam a realidade de execução de oferta de refeições. Após este tratamento calculou-se a média anual de 23.034 (vinte e três mil e trinta e quatro) refeições. De acordo com estes dados e analisando o cenário orçamentário disponível do campus, para a assistência estudantil, optou-se manter a projeção da estimativa de contratações de refeições para um ano em 23.040 (vinte e três mil e quarenta refeições), sendo estimado a oferta de 1.920 (mil novecentos e vinte) refeições mensais.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 774.345,60

Considerando a solução encontrada, a pesquisa de mercado realizada priorizou os serviços de refeições elaboradas e servidas no local, tomando por base os pregões recentes realizados no IFRN e Pesquisa direta com fornecedor do ramo.

A utilização dos pregões recentes realizados no âmbito da Instituição, justifica-se em razão da especificidade/peculiaridade do serviço a ser contratado.

O resumo da pesquisa de preço, bem como os seus comprovantes (Termos de Homologação), encontram-se em anexo a este ETP (Anexo VI e VII, respectivamente).

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

I - identificação do agente responsável pela cotação;

II - caracterização das fontes consultadas;

III- série de preços coletados;

IV.- método matemático aplicado para a definição do valor estimado;

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

Dessa forma, apresentam-se as informações abaixo, para a composição do preço máximo que o IFRN se propõe a pagar por cada refeição fornecida pela contratada.

I - Identificação dos agentes responsáveis pela cotação: Tatiana Cardoso Delgado Kobayashi, Matrícula SIAPE 1677949 e Carla Ionara Xavier da Silveira Cardoso, Matrícula SIAPE 1078443.

II- Caracterização das fontes consultadas:

Foram consultados os preços contidos no Portal de Compras do Governo Federal para o fornecimento de refeições, sendo filtrados àqueles que eram do IFRN. Esses preços foram considerados por terem sido contratados no último ano, estando ainda vigentes à data da pesquisa, dia 03 de abril de 2023.

No mês de março/abril de 2023, foram encaminhadas solicitações de cotações a 10 (dez) empresas do ramo, via e-mail, porém só obtivemos retorno de 2 (duas) empresas. Os comprovantes de solicitação, estão disponíveis no Anexo VIII. As cotações das empresas que responderam estão no anexo IX.

III. 1. - série de preços coletados:

Os preços coletados constam do relatório anexado a este ETP, num total de 04 (quatro) registros, ou seja, 03 (três) de pregões realizados no ultimo ano no âmbito do IFRN, e 01 (uma) cotação, através de pesquisa feita diretamente com o fornecedor.

Foram desconsiderados dois preços, um coletado direto com o fornecedor por ser excessivamente elevado e do menor valor dos pregões realizado.

IV. 1. - método matemático aplicado para a definição do valor estimado: Média

Conforme o item IV.

Assim, o preço máximo que o IFRN se propõe a pagar por cada refeição nesta licitação é: R\$ 16,10 (Dezesseis reais e dez centavos).

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

Item	Campus	CATSER	Unidade	Valor unit. (R\$)	Quant. estimada/mês	Valor mensal (R\$)	Quant. estimada/ano	Valor anual (R\$)
1	Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ Campus Parnamirim, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste campus	3697	Unidade (Refeição)	R\$ 16,10	2.088	R\$ 33.616,80	25.056	R\$ 403.401,60
2	Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ Campus São Paulo do Potengi, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste campus	3697	Unidade (Refeição)	R\$ 16,10	1.920	R\$ 30.912,00	23.040	R\$ 370.944,00

Para a composição do preço do aluguel da cantina, visando oferecer a empresa o espaço para o preparo das refeições e a sua exploração comercial, considerou-se:

I - Identificação do agente responsável pela cotação: Ana Cláudia Nobrega de Medeiros, Matrícula SIAPE 1732307 (Diretora de Administração).

II- Caracterização das fontes consultadas:

Dada a dificuldade de encontrar imóveis com característica similar às cantinas dos campi participante, dificultando o processo de pesquisa e avaliação no momento atual, considerou-se os preços atuais dos aluguéis devidamente atualizados pelo IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), trazendo o acumulado desse índice desde a última atualização sofrida nos contratos anteriores (Anexo XIII).

Para fins de incorporação das despesas relacionadas ao consumo de energia elétrica e água, foram considerados os preços praticados pelas concessionárias para a carga estimada de energia a partir dos equipamentos relacionados no rol de equipamentos previstos para a cantina, relação em anexo, e, com relação ao consumo de água, a partir do número de refeições previstos para serem servidos, estimando-se o consumo de água de acordo com a NBR 5626, que trata de instalação predial de água fria.

III - série de preços coletados: A seguir, serão apresentados os preços coletados que subsidiaram a composição dos preços da cantina, além do valor a ser acrescido referente ao custo estimado para energia e água, custo esse que será incorporado ao valor da concessão.

ATUALIZAÇÃO DO VALOR DO ALUGUEL

Para o Campus Parnamirim, segue tabela abaixo:

CAMPUS	VALOR ANTERIOR (R\$)	DATA DA ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO DO PREÇO	IPCA ACUMULADO ATÉ ABRIL/2023	V A L O R ATUALIZADO (R\$)
Parnamirim	R\$ 983,48	Fevereiro de 2021	18,37%	R\$ 1.164,16

*Fonte : Calculadora do cidadão do Banco Central do Brasil – memória de cálculo em anexo.

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

b. 1. Valor estimado da energia elétrica.

Para a definição desse valor, foi realizada consulta a Coordenação de Atividades Estudantis quanto aos equipamentos elétricos comumente utilizados nas cantinas, após isso houve uma padronização desses para evitar discrepâncias quanto a cobrança do valor estimado para essa despesa e para padronizar a cantina do campus, tendo em vista que todas guardam grande semelhança. Após isso, foi estimado o tempo de uso e definida a carga dos referidos equipamentos, com pequenas diferenças entre as cantinas dos campi, em razão da realidade local.

A planilha com a memória de cálculo encontra-se em Anexo X.

QUADRO RESUMO DA DESPESA ESTIMADA COM ENERGIA	
Campus Parnamirim	
Total (KWh)	
Tarifa concessionária a COSERN (R\$/KWh)=	R\$ 1,33
Despesa mensal estimada (R\$)	R\$ 1.668,76

c. 1. Valor estimado da água.

O Campus Parnamirim, não apresenta despesa com água, pois a água utilizada pela cantina é oriunda de poço tubular existente nesse campi.

d. 1. Valor total da Concessão.

Para a definição do valor total da concessão foram somados, o valor atualizado do aluguel de cada Campus e das respectivas despesas estimadas com o consumo de água e energia elétrica.

VALOR TOTAL DA CONCESSÃO

CAMPUS	ÁREA DA CANTINA (M ²)	VALOR DO ALUGUEL POR M ² (R\$)	VALOR DO ALUGUEL (R\$)	VALOR REF. CONSUMO DE ENERGIA (ESTIMADO) (R\$)	VALOR REF. CONSUMO DE ÁGUA (ESTIMADO) (R\$)	VALOR TOTAL DA CONCESSÃO
PARNAMIRIM	146	R\$ 7,97 / m²	R\$ 1.164,16	R\$ 1.668,76	0,00	R\$ 2.832,90

IV. 1. - método matemático aplicado para a definição do valor estimado:

a. 1. Para a definição do valor do aluguel do prédio sem as despesas, foi considerado a atualização dos preços constantes dos contratos anteriores através do IPCA.

b. 1. Para a definição do valor referente ao custo estimado do consumo de energia elétrica, foi estabelecido um rol de equipamentos elétricos comumente utilizados das cantinas dos campi participantes, com a padronização das cargas de cada equipamento revisadas por Engenheiro Eletricista da Reitoria do IFRN, multiplicando-se o valor da carga encontrado pelo preço cobrado pela Concessionária de Energia Elétrica.

c. 1. Para a definição do valor referente ao custo estimado do consumo de água, foi considerada a Norma NBR 5626 para estimar o consumo de acordo com as refeições fornecidas.

V. 1. - justificativas para a metodologia utilizada, em especial para a desconsideração de valores inexequíveis, inconsistentes e excessivamente elevados, se aplicável.

a. 1. Como os campi Parnamirim, dispõe de poço tubular para alimentação do sistema hídrico dos respectivos campi, não se estimou o valor com despesas de água para esses.

- b. 1. Quanto a composição de preços do aluguel, optou-se pela atualização dos últimos preços vigentes pelo IPCA, em decorrência da ausência de locais similares que possibilitassem estabelecer uma média de preços cobrados nos municípios abrangidos.

Para o Campus São Paulo de Potengi , segue tabela abaixo:

Como neste campus incluem-se o custo da água, segue quadro abaixo:

Cantina	Quantidade de refeições	25 l por refeição*	Consumo anual de água previsto para refeições	Consumo mensal em m ³	até 10 ³	11 a 15 m ³	16 a 20	21 a 30	31 a 50	Total estimado (R\$)
					R\$ 5,19	x R\$ 5,79	m ³ x R\$ 6,84	m ³ x R\$ 7,71	m ³ x R\$ 8,87	
Campus São Paulo do Potengi/IFRN	23040	25	576000	48	51,19	28,95	34,20	77,10	159,66	351,81

* A definição do quantitativo de água para a preparação das refeições levou em consideração as seguintes referências:

- A NBR 5626:1998 - Instalação predial de água fria.

- Cartilha da Fecomércio/ SP – Água: o que o empresário do setor do comércio e e serviços precisa saber e fazer para preservar este precioso recurso/ Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Estado de São Paulo . – São Paulo: Fecomercio, 2014.

- NUNES, R. T. S. Conservação da Água em Edifícios Comerciais: Potencial de Uso Racional e Reúso em Shopping Center. Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, RJ, 2006.

O valor do cálculo da concessão para este campus, está disponível na tabela abaixo:

Campus	Área da cantina (m ²)	Valor do aluguel por m ² (R\$)	Valor do aluguel (R\$)	Valor ref. consumo de energia (estimado) (R\$)	Valor ref. consumo de água (estimado) (R\$)	Valor total da concessão
São Paulo do Potengi	177,79	6,03	1.071,84	738,76	351,81	2.162,41

A planilha com a memória de cálculo do consumo elétrico, encontra-se em Anexo XI.

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

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

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

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

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

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

Cabe informar, que a contratação pretendida está fundamentada na lei 8.987/95 (Lei de Concessões e Permissões) e suas alterações e, subsidiariamente, na Lei de licitações e contratos (Lei nº 14.333/21), no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078 de 11/09/1990) e na Instrução Normativa nº 5, de 25/05/2017, do MPDG.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O alinhamento entre a contratação e o planejamento está demonstrado através dos relatórios dos campi participantes quando ao planejamento desta ação, em anexo (XIV e XV) .

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O sucesso dessa contratação está intimamente ligado aos objetivos do programa de alimentação estudantil do IFRN que trata da possibilidade de garantir a permanência dos estudantes no contra-turno para a participação em ações e atividades relativas ao processo de

ensino-aprendizagem, artístico cultural, desportivo e políticos estudantis, sendo priorizados os estudantes em situação de vulnerabilidade social e contribuir com a formação integral do estudante através do acompanhamento da equipe multidisciplinar formada por assistente social, pedagogo, psicólogos e profissionais da área da saúde. Assim, espera-se que a referida contratação possa contribuir de sobremaneira para a realização desses objetivos.

Para além dessa contribuição, espera-se que a empresa, através do cumprimento das cláusulas estabelecidas no contrato, edital, termo de referência e demais anexos, possa ofertar serviços com a máxima qualidade, garantindo aos discentes, com o serviço de fornecimento de refeições, e à comunidade, com o serviço de operação da cantina, uma alimentação produzida com obediência às melhores práticas existentes e presentes nas normas de nutrição.

Espera-se, ainda, o cumprimento desembaraçado das determinações da fiscalização do contrato, desde que as mesmas encontrem amparo no contrato e seus anexos e, também, na legislação em vigor.

13. Providências a serem Adotadas

As providências a serem adotadas pela Administração encontram-se presentes nos planos de contingência dos mapas de riscos, anexo ao processo.

14. Possíveis Impactos Ambientais

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

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

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

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

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

	CLASSE -
--	----------

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

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

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

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

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Após todas as considerações registradas nos itens anteriores, a Equipe de Planejamento aponta como viável esta contratação, considerando a essencialidade da demanda, a natureza comum dos itens, a manifestação suficiente de fornecedores no mercado, e pelo fato da solução apontada revelar-se calcada nos normativos que regem a matéria, resguardando assim a imprescindível legalidade e o interesse público. Por fim, o atendimento desta demanda será por meio de realização de Pregão Eletrônico SRP, em que o IFRN, Campus Parnamirim (UASG 152756), será o órgão gerenciador e o IFRN, São Paulo do Potengi, como órgão participante.

16. Responsáveis

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

TATIANA CARDOSO DELGADO KOBAYASHI

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 23/05/2023 às 16:02:58.

CARLA IONARA XAVIER DA SILVEIRA CARDOSO

Nutricionista do IFRN, Campus Parnamirim

ALANNA RENATA AMARAL DE ARAUJO

Membro da comissão de contratação

GIZELLE RODRIGUES DOS SANTOS

Membro da comissão de contratação

DANYELLA AUGUSTO ROSENDO DA SILVA COSTA

Membro da comissão de contratação

FERNANDA CRISTINA NONATO BONINI

Nutricionista do IFRN, Campus São Paulo do Potengi

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 - Itens para Cardápio Básico e demais informações.pdf (66.02 KB)
- Anexo II - Cantina - Itens cardápio.pdf (29.53 KB)
- Anexo III - Itens cardápio selfservice.pdf (47.23 KB)
- Anexo IV - Comprovante de quantitativo - IFRN - Campus Parnamirim.pdf (1.37 MB)
- Anexo V - Comprovante de quantitativo - IFRN - Campus SPP.pdf (575.67 KB)
- Anexo VI - Quadro resumo de pesquisa de preço.pdf (403.58 KB)
- Anexo VII - Termo de Homologação - GERAL.pdf (697.2 KB)
- Anexo VIII - Solicitações de Cotações.pdf (977.8 KB)
- Anexo IX - COTAÇÕES DIRETA COM FORNECEDORES.pdf (540.0 KB)
- Anexo X - PAR - PREÇO ESTIMADO COM A ENERGIA E ROL DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS.pdf (507.93 KB)
- Anexo XI - relatório consumo mensal de energia - SPP.pdf (341.28 KB)
- Anexo XII - Ofício Circular 05.2021.GECON.PROAD.RE.IFRN.pdf (73.84 KB)
- Anexo XIII - BCB - Calculadora do cidadão - atualização IPCA.pdf (47.46 KB)
- Anexo XIV - PCA 2023 - CAMPUS PARNAMIRIM.pdf (295.72 KB)
- Anexo XV - PCA 2023 - CAMPUS SPP.pdf (309.81 KB)

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

Itens para Cardápio Básico

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

Incidência das preparações por refeição

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

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

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

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

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

Observações:

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

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

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

Descrição e qualidade dos insumos

ITENS DESCRIÇÃO/QUALIDADE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Alimento de Base Proteica

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

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

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

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

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

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

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

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

Anexo II - Cantina - Itens cardápio.pdf

Cardápio sugerido para venda na cantina

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

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

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

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

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

Anexo III - Itens cardápio selfservice.pdf

Itens sugeridos para o cardápio self service

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

ALMOÇO:

Dois tipos de saladas (1 crua e 1 cozida)

Dois pratos principais

Dois tipos de guarnições

Dois tipos de arroz (sendo um tipo integral)

Um tipo de feijão

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

JANTAR

Um tipo de salada (1 crua ou cozida)

Um tipo de arroz

Um tipo de prato principal

Um tipo de guarnição

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

OBSERVAÇÃO:

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

**Anexo IV - Comprovante de quantitativo - IFRN - Campus
Parnamirim.pdf**

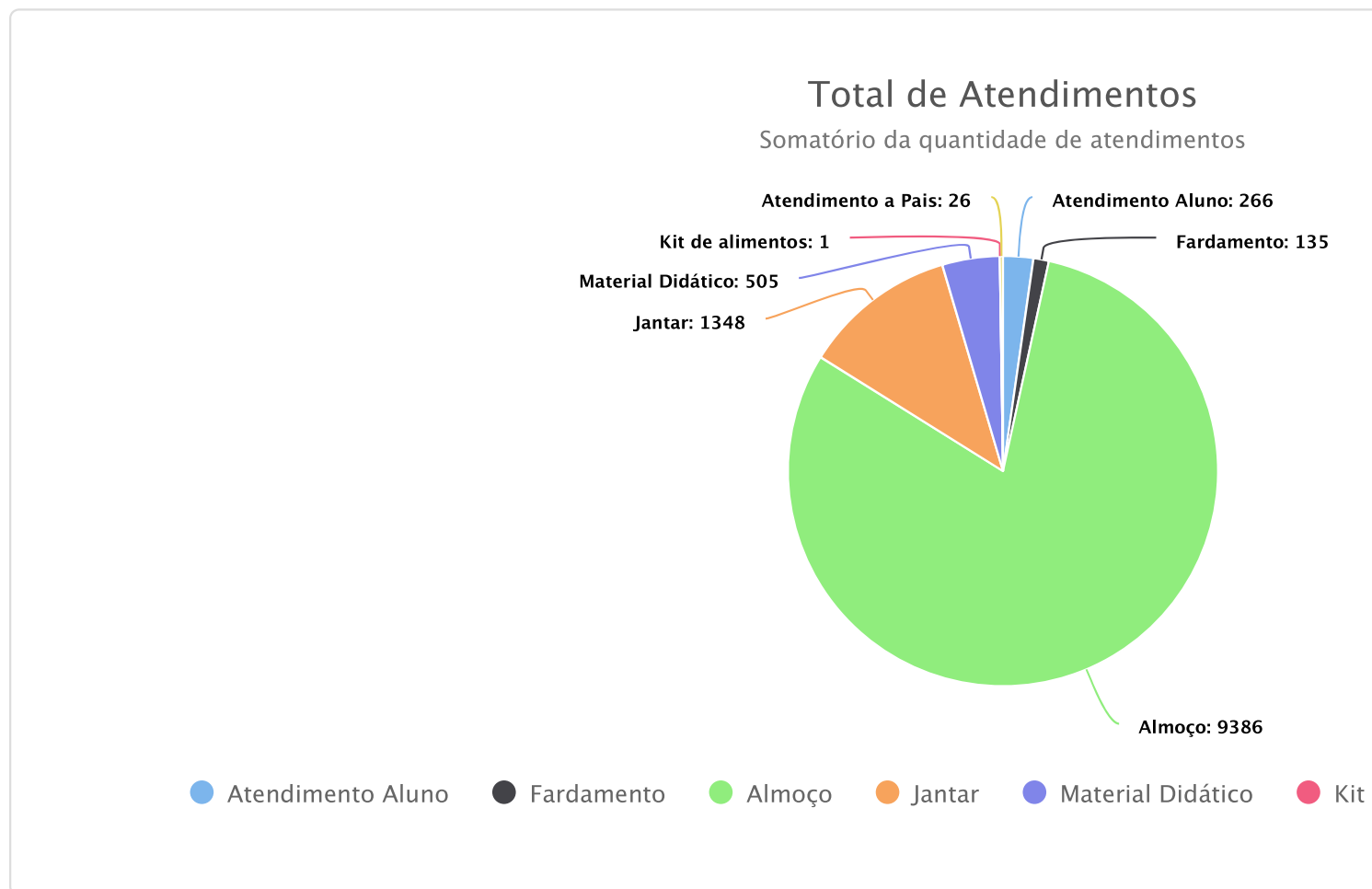
Relatório de Gestão

* Filtrar por Ano: **2022** | * Filtrar por Renda: **Todas**

Exibir somente Alunos EAD: | Reprocessar Dados:

Estes dados foram processados em **23/03/2023 09:12**. Para ter dados mais atualizados, você pode reprocessá-los nos filtros acima.

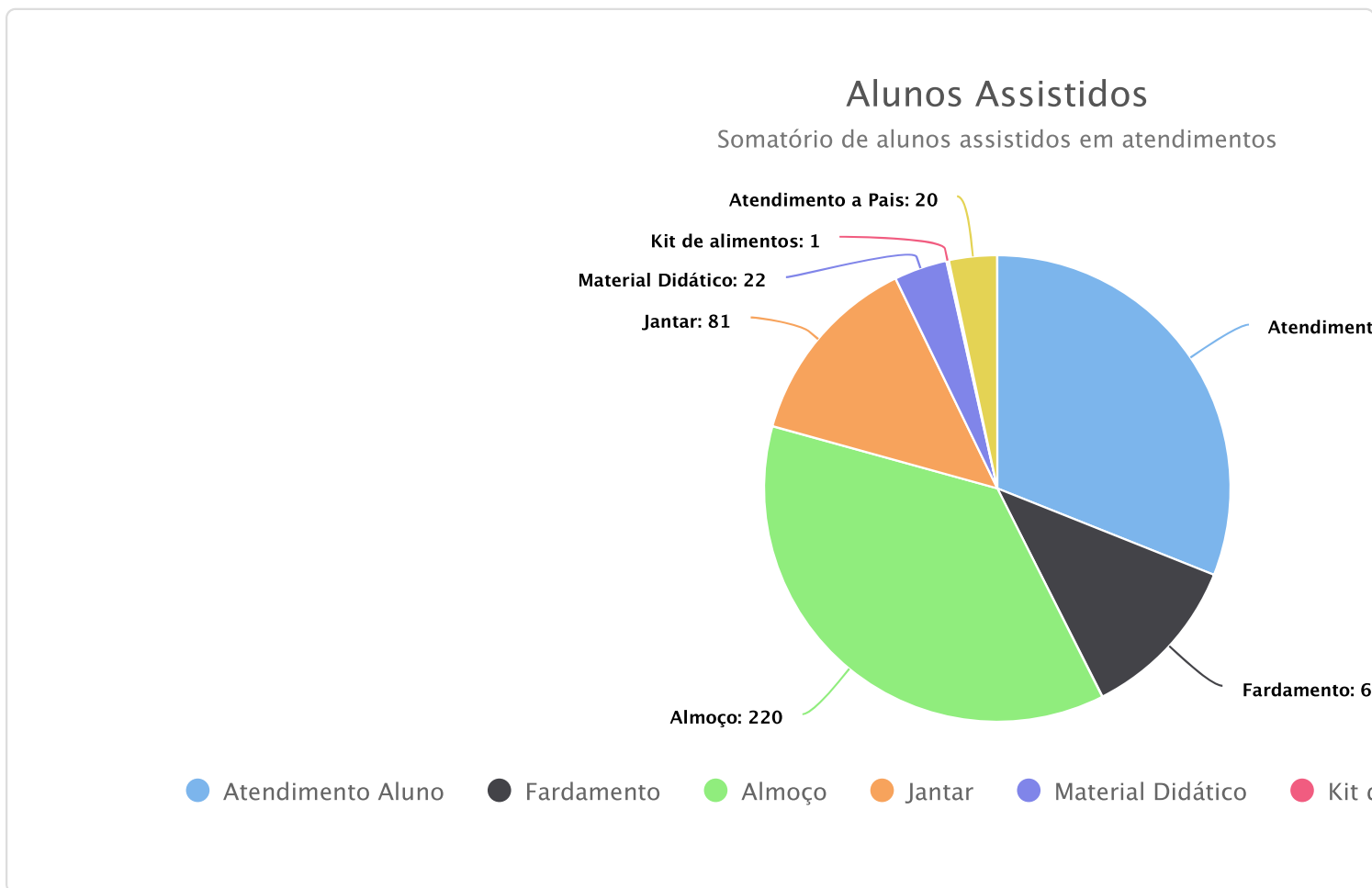
Total de Atendimentos



Tipo de Atendimento	Custeio	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total 1º Semestre	Total 2º Semestre	Total Anual	
Refeição (Café da manhã + Almoço + Jantar)		0	0	0	0	282	1365	1637	1892	436	1559	1628	1935	1647	9087	10734	
Atendimento Aluno		-	2	20	9	8	20	32	26	25	7	50	20	47	91	175	266

Fardamento		-	0	2	7	3	19	7	2	4	2	77	6	6	38	97	135
Almoço		-	0	0	0	0	282	1225	1417	1662	375	1377	1426	1622	1507	7879	9386
Jantar		-	0	0	0	0	0	140	220	230	61	182	202	313	140	1208	1348
Material Didático		-	0	0	0	0	0	0	0	0	29	318	67	91	0	505	505
Kit de alimentos	Institucional + FNDE	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
Atendimento a Pais	Sem custeio	1	5	3	3	3	4	2	0	3	0	2	0	19	7	26	
Total		3	27	19	15	324	1408	1667	1921	477	2004	1723	2079	1796	9871	11667	

Alunos Assistidos



Tipo de Atendimento	Custeio	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total 1º Semestre	Total 2º Semestre	Total Anual
Refeição (Café da manhã + Almoço + Jantar)		0	0	0	0	67	126	135	147	131	143	157	199	129	261	266
Atendimento Aluno		-	2	17	9	6	17	28	23	25	7	48	19	46	70	186
Fardamento		-	0	2	7	2	10	4	1	2	1	39	3	4	22	69
Almoço		-	0	0	0	0	67	116	122	133	109	133	146	119	216	220
Jantar		-	0	0	0	0	21	31	26	29	21	29	38	21	80	81
Material Didático		-	0	0	0	0	0	0	0	17	14	8	7	0	22	22
Kit de alimentos	Institucional +	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1

	FNDE															
Atendimento a Pais	Sem custeio	1	5	3	3	3	3	2	0	3	0	2	0	16	6	20
Total		3	21	16	12	91	142	150	160	141	189	170	214	182	335	369

Valores Gastos

- ! Os valores gastos com refeições são gerenciados pelo cadastro do Valor de Refeição e podem ser acessados dentro da seção Programas, deste relatório.

Tipo de Atendimento	Custeio	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	
Kit de alimentos		R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 50,20	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Atendimento a Pais		R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Atendimento Aluno		R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Fardamento		R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Material Didático		R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,02	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Total		R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 50,20	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,02	R\$ 0,00	R\$ 0,00

**Anexo V - Comprovante de quantitativo - IFRN - Campus
SPP.pdf**

Relatório de Gestão

* Filtrar por Ano:

2022 ▾

* Filtrar por Renda:

Todas ▾

Exibir somente Alunos EAD:

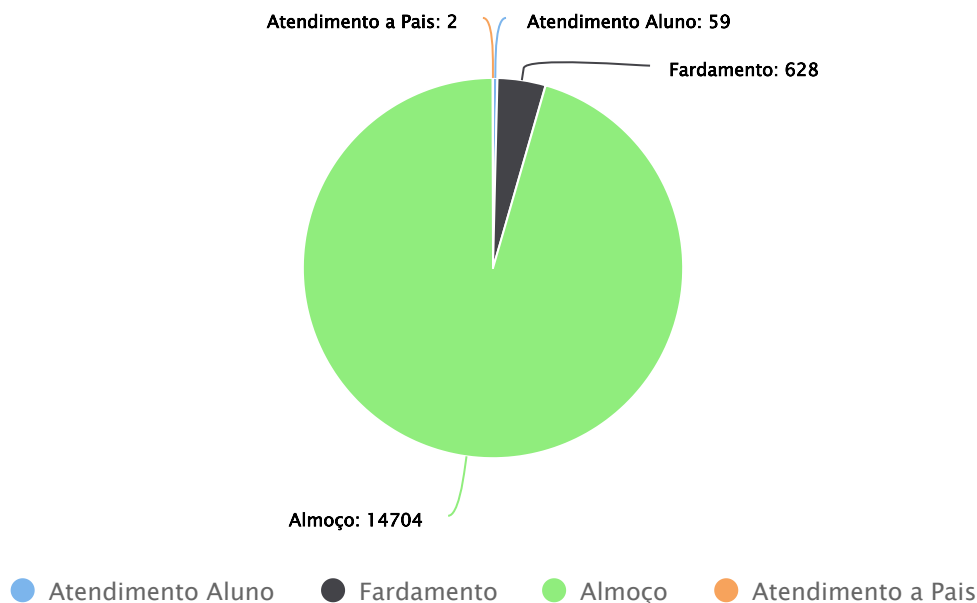
Reprocessar Dados:

! Estes dados foram processados em 23/03/2023 15:11. Para ter dados mais atualizados, você pode reprocessá-los nos filtros acima.

Total de Atendimentos

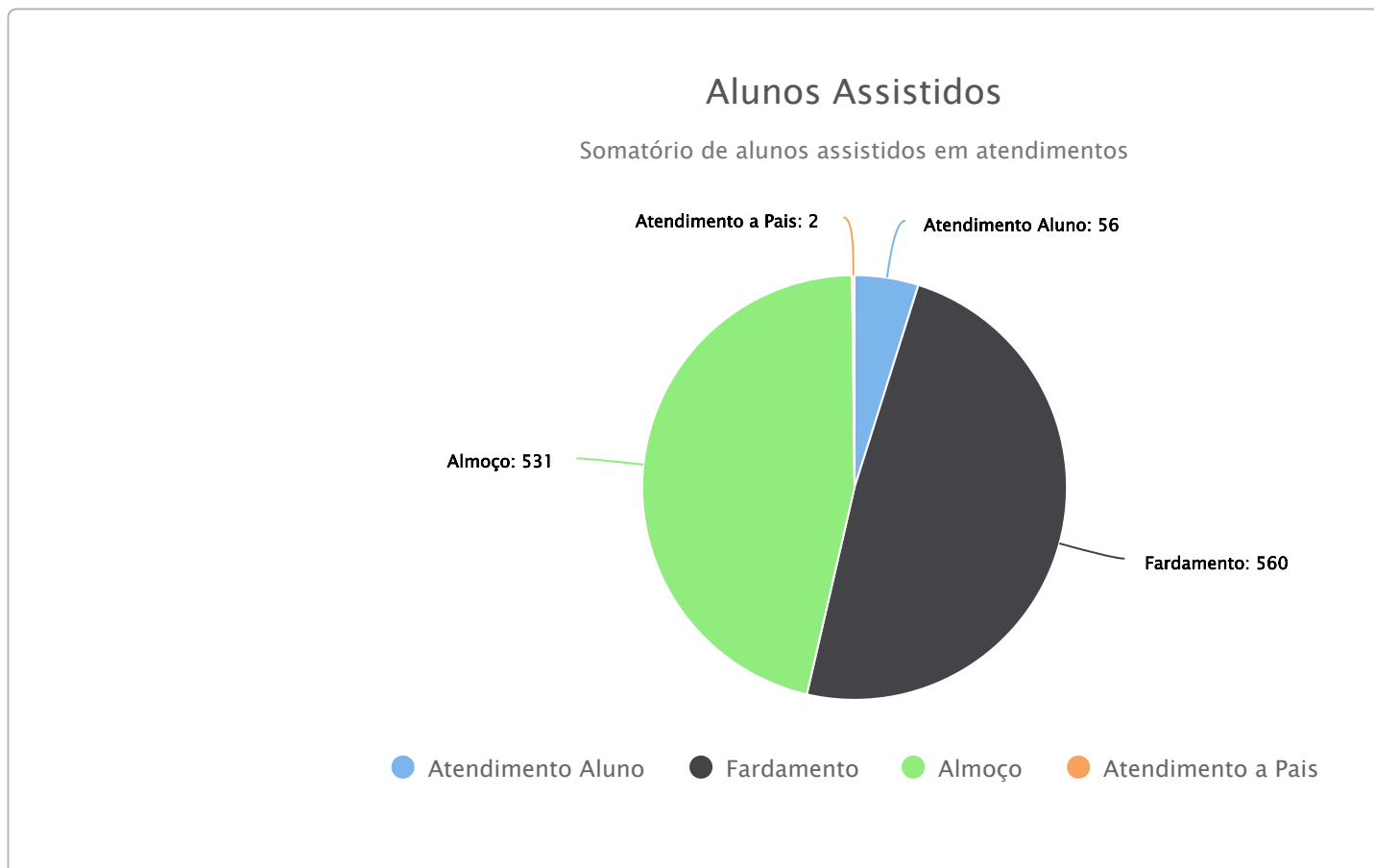
Total de Atendimentos

Somatório da quantidade de atendimentos



Tipo de Atendimento	Custeio	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total 1º Semestre	Total 2º Semestre	Total Anual
Refeição (Café da manhã + Almoço + Jantar)		0	0	861	13	1430	1935	1912	2284	393	1869	1949	2058	4239	10465	14704
Atendimento Aluno	-	13	1	5	0	4	7	22	5	0	1	1	0	30	29	59
Fardamento	-	77	100	172	0	172	45	27	7	9	13	4	2	566	62	628
Almoço	-	0	0	861	13	1430	1935	1912	2284	393	1869	1949	2058	4239	10465	14704
Atendimento a Pais	Sem custeio	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	2
Total		90	101	1039	13	1606	1987	1962	2296	402	1883	1954	2060	4836	10557	15393

Alunos Assistidos



Tipo de Atendimento	Custeio	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez	Total 1º Semestre	Total 2º Semestre	Total Anual
Refeição (Café da manhã + Almoço + Jantar)		0	0	205	13	238	311	235	220	165	290	322	319	399	393	531
Atendimento Aluno	-	12	1	5	0	4	7	22	4	0	1	1	0	29	28	56
Fardamento	-	76	97	158	0	172	44	27	7	9	13	4	2	513	62	560
Almoço	-	0	0	205	13	238	311	235	220	165	290	322	319	399	393	531
Atendimento a Pais	Sem custeio	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	1	2
Total		83	98	321	13	381	327	249	223	173	299	322	319	678	416	753

Valores Gastos

- ⓘ Os valores gastos com refeições são gerenciados pelo cadastro do Valor de Refeição e podem ser acessados dentro da seção Programas, deste relatório.

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

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

Anexo VI - Quadro resumo de pesquisa de preço.pdf

ITEM	DESCRIÇÃO	CATSER	UNID.	QUANT.		REFERÊNCIA DE PREÇO 1		REFERÊNCIA DE PREÇO 2		REFERÊNCIA DE PREÇO 3		REFERÊNCIA DE PREÇO 4		VALOR UNIT. MÉDIO (RS)	TOTAL (RS)	PERCENTUAL EM RELAÇÃO À MÉDIA DOS DEMAIS PREÇOS				INFORMAÇÕES SOBRE A PESQUISA DE PREÇOS					
				Min	Max	VALOR (RS)	FONTE	VALOR (RS)	FONTE	VALOR (RS)	FONTE	VALOR (RS)	FONTE			Ref. 1	Ref. 2	Ref. 3	Ref. 4						
1	Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ Campus Panamirim, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste campus	3697	Unidade (Refeição)	12.528	25.056	RS	13,10	UASG 158372 (IFRN, Santa Cruz). Pregão Eletrônico 01/2022. Homologado em 25/08/2022. Empresa vencedora : PAISAGEM COMERCIO E SERVICOS LTDA (35.653.880/0001-80)	RS	13,40	UASG 158155 (IFRN, Retórica). Pregão Eletrônico 08/2022. Homologado em 02/02/2023. Empresa vencedora : LEANDRO F TOME (04.251.091/0001-99)	12,88	UASG 158372 (IFRN, Santa Cruz). Pregão Eletrônico 01/2022. Homologado em 25/08/2022. Empresa vencedora : PAISAGEM COMERCIO E SERVICOS LTDA (35.653.880/0001-80)	RS	25,00	CH COMERCIO E SERVICOS LTDA (15.495.405/0001-15). Data da pesquisa: 07/04/2023	RS	16,10	RS	403.401,60	-23,36%	-21,15%	-24,97%	90,45%	Foram consultados os preços contidos no Portal de Compras do Governo Federal para o fornecimento de refeições, sendo filtrados aqueles que eram do IFRN. Esses preços foram considerados por terem sido contratados no último ano, estando ainda vigentes à data da pesquisa, dia 03 de abril de 2023. No mês de março/abril de 2023, foram encaminhadas solicitações de cotações a 10 (dez) empresas do ramo, via e-mail, porém só obtivemos retorno de 2 (duas) empresas. Foram desconsiderados dois preços, um coletado direto com o fornecedor por ser excessivamente elevado e do menor valor dos pregões realizado.
2	Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ Campus São Paulo do Potengi, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste campus	3697	Unidade (Refeição)	11.520	23.040	RS	13,10	UASG 158372 (IFRN, Santa Cruz). Pregão Eletrônico 01/2022. Homologado em 25/08/2022. Empresa vencedora : PAISAGEM COMERCIO E SERVICOS LTDA (35.653.880/0001-80)	RS	13,40	UASG 158155 (IFRN, Retórica). Pregão Eletrônico 08/2022. Homologado em 02/02/2023. Empresa vencedora : LEANDRO F TOME (04.251.091/0001-99)	12,88	UASG 158372 (IFRN, Santa Cruz). Pregão Eletrônico 01/2022. Homologado em 25/08/2022. Empresa vencedora : PAISAGEM COMERCIO E SERVICOS LTDA (35.653.880/0001-80)	RS	25,00	CH COMERCIO E SERVICOS LTDA (15.495.405/0001-15). Data da pesquisa: 07/04/2023	RS	16,10	RS	370.944,00	-23,36%	-21,15%	-24,97%	90,45%	Foram consultados os preços contidos no Portal de Compras do Governo Federal para o fornecimento de refeições, sendo filtrados aqueles que eram do IFRN. Esses preços foram considerados por terem sido contratados no último ano, estando ainda vigentes à data da pesquisa, dia 03 de abril de 2023. No mês de março/abril de 2023, foram encaminhadas solicitações de cotações a 10 (dez) empresas do ramo, via e-mail, porém só obtivemos retorno de 2 (duas) empresas. Foram desconsiderados dois preços, um coletado direto com o fornecedor por ser excessivamente elevado e do menor valor dos pregões realizado.
Agentes responsáveis: Tatiana Cardoso Delgado Kobayashi (Matrícula SIAPE 1677949) e Carla Ionara Xavier da Silveira Cardoso (Matrícula SIAPE 1078443)																									
Data da pesquisa: Março e Abril de 2023																									

Anexo VII - Termo de Homologação - GERAL.pdf

Pregão/Concorrência Eletrônica



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria Executiva
Subsecretaria de Planejamento e Orçamento
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE
- CAMPUS CEARA MIRIM.

Termo de Homologação do Pregão Eletrônico
Pregão Nº 00002/2022 - (Decreto Nº 10.024/2019)

Às 17:10 horas do dia 25 de julho de 2022, após constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente, Sr. ALAN PAULO OLIVEIRA DA SILVA, HOMOLOGA a adjudicação referente ao Processo nº 23516000496202221, Pregão nº 00002/2022.

Resultado da Homologação

Item: 1

Descrição: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Descrição Complementar: O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de serviços de preparo e fornecimento de refeições para os discentes que se enquadram no Programa de Alimentação do IFRN – Campus Ceará-mirim, vinculada à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área destinada à lanchonete.

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Decreto 7174: Não

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Quantidade: 1

Valor Máximo Aceitável: R\$ 379.200,0000

Situação: Homologado

Unidade de fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances: R\$ 0,01

Adjudicado para: TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS, SERVICOS E COMERCIO LTDA , pelo melhor lance de R\$ 378.900,0000 .

Eventos do Item

Evento	Data	Nome	Observações
Adjudicado	25/07/2022 10:21:09	-	Adjudicação em grupo da proposta. Fornecedor: TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS, SERVICOS E COMERCIO LTDA, CNPJ/CPF: 31.877.045/0001-72, Melhor lance: R\$ 378.900,0000
Homologado	25/07/2022 17:09:58	ALAN PAULO OLIVEIRA DA SILVA	

Fim do documento

Pregão/Concorrência Eletrônica



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria Executiva
Subsecretaria de Planejamento e Orçamento
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
Campus Santa Cruz

Termo de Homologação do Pregão Eletrônico

Pregão Nº 00001/2022 - (Decreto Nº 10.024/2019)

Às 15:32 horas do dia 25 de agosto de 2022, após constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente, Sr. VINICIUS CARVALHO PINTO, HOMOLOGA a adjudicação referente ao Processo nº 23138000335202291, Pregão nº 00001/2022.

Resultado da Homologação

Item: 1

Descrição: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Descrição Complementar: Fornecimento de refeições diárias transportadas (almoço e jantar) para os alunos do IFRN Campus Santa Cruz

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Decreto 7174: Não

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Quantidade: 36.000

Unidade de fornecimento: UNIDADE

Valor Máximo Aceitável: R\$ 474.480,0000

Intervalo Mínimo entre Lances: R\$ 0,01

Situação: Homologado

Adjudicado para: PAISAGEM COMERCIO E SERVICOS LTDA , pelo melhor lance de R\$ 474.480,0000 , com valor negociado a R\$ 471.600,0000 .

Eventos do Item

Evento	Data	Nome	Observações
Adjudicado	24/08/2022 08:09:12	-	Adjudicação em grupo da proposta. Fornecedor: PAISAGEM COMERCIO E SERVICOS LTDA, CNPJ/CPF: 35.653.880/0001-80, Melhor lance: R\$ 474.480,0000, Valor Negociado: R\$ 471.600,0000
Homologado	25/08/2022 15:32:25	VINICIUS CARVALHO PINTO	

Fim do documento

Pregão/Concorrência Eletrônica



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria Executiva
Subsecretaria de Planejamento e Orçamento
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
CÂMPUS SÃO GONÇALO DO AMARANTE/IFRN

Termo de Homologação do Pregão Eletrônico Pregão Nº 00001/2022 - (Decreto Nº 10.024/2019)

Às 14:12 horas do dia 25 de outubro de 2022, após constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente, Sr. EVERSON MIZIAEL CORTEZ SILVA, HOMOLOGA a adjudicação referente ao Processo nº 23425000078202252, Pregão nº 00001/2022.

Resultado da Homologação

Grupo 1

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Critério de Valor: R\$ 521.400,0000

Situação: Homologado

Adjudicado para: TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS, SERVICOS E COMERCIO LTDA , pelo melhor lance de R\$ 518.680,8000 , com valor negociado a R\$ 518.320,0000 .

Itens do grupo:

- 1 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces
- 2 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Item: 1 - Grupo 1

Descrição: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Descrição Complementar: Fornecimento de refeições, tipo: Almoço

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Quantidade: 40.000

Valor Estimado: R\$ 474.000,0000

Situação: Homologado

Unidade de fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances: 0,10 %

Adjudicado para: TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS, SERVICOS E COMERCIO LTDA , pelo melhor lance de R\$ 471.528,0000 , com valor negociado a R\$ 471.200,0000 .

Eventos do Item

Evento	Data	Nome	Observações
Adjudicado	18/10/2022 15:54:54	-	Adjudicação individual da proposta. Fornecedor:TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS, SERVICOS E COMERCIO LTDA, CNPJ/CPF:31.877.045/0001-72, Melhor lance : R\$ 471.528,0000, Valor Negociado : R\$ 471.200,0000
Homologado	25/10/2022 14:12:06	EVERSON MIZIAEL CORTEZ SILVA	

Item: 2 - Grupo 1

Descrição: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Descrição Complementar: Fornecimento de refeições, tipo: Jantar

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Quantidade: 4.000

Valor Estimado: R\$ 47.400,0000

Situação: Homologado

Unidade de fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances: 0,10 %

Adjudicado para: TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS, SERVICOS E COMERCIO LTDA , pelo melhor lance de R\$ 47.152,8000 , com valor negociado a R\$ 47.120,0000 .

Eventos do Item

Evento	Data	Nome	Observações
Adjudicado	18/10/2022 15:54:55	-	Adjudicação individual da proposta. Fornecedor:TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS, SERVICOS E COMERCIO LTDA, CNPJ/CPF:31.877.045/0001-72, Melhor lance : R\$ 47.152,8000, Valor Negociado : R\$ 47.120,0000
Homologado	25/10/2022 14:12:09	EVERSON MIZAE CORTEZ SILVA	

Fim do documento

Pregão/Concorrência Eletrônica



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria Executiva
Subsecretaria de Planejamento e Orçamento
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
Campus Mossoró

Termo de Homologação do Pregão Eletrônico
Pregão Nº 00003/2022 - (Decreto Nº 10.024/2019)

Às 16:15 horas do dia 04 de maio de 2022, após constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente, Sr. HELIO HENRIQUE CUNHA PINHEIRO, HOMOLOGA a adjudicação referente ao Processo nº 23093001846202111, Pregão nº 00003/2022.

Resultado da Homologação

Grupo 1

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Critério de Valor: R\$ 503.040,0000

Situação: Homologado

Adjudicado para: TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS, SERVICOS E COMERCIO LTDA , pelo melhor lance de R\$ 493.440,0000 .

Itens do grupo:

- 1 - Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces
- 2 - Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces

Item: 1 - Grupo 1

Descrição: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Descrição Complementar: Fornecimento de refeição, tipo almoço. Descrição detalhada no termo de referência.

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Quantidade: 38.400

Valor Estimado: R\$ 402.432,0000

Situação: Homologado

Unidade de fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances: R\$ 0,01

Adjudicado para: TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS, SERVICOS E COMERCIO LTDA , pelo melhor lance de R\$ 397.440,0000 .

Eventos do Item

Evento	Data	Nome	Observações
Adjudicado	04/05/2022 10:48:45	-	Adjudicação individual da proposta. Fornecedor:TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS, SERVICOS E COMERCIO LTDA, CNPJ/CPF:31.877.045/0001-72, Melhor lance : R\$ 397.440,0000
Adjudicado	04/05/2022 10:48:49	-	Adjudicação individual da proposta. Fornecedor:TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS, SERVICOS E COMERCIO LTDA, CNPJ/CPF:31.877.045/0001-72, Melhor lance : R\$ 397.440,0000
Homologado	04/05/2022 16:15:32	HELIO HENRIQUE CUNHA PINHEIRO	

Item: 2 - Grupo 1

Descrição: Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces

Descrição Complementar: Fornecimento de refeições, tipo jantar. Descrição detalhada no Termo de Referência.

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Quantidade: 9.600

Valor Estimado: R\$ 100.608,0000

Situação: Homologado

Unidade de fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances: R\$ 0,01

Adjudicado para: TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS, SERVICOS E COMERCIO LTDA , pelo melhor lance de R\$ 96.000,0000 .

Eventos do Item

Evento	Data	Nome	Observações
Adjudicado	04/05/2022 10:48:47	-	Adjudicação individual da proposta. Fornecedor:TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS, SERVICOS E COMERCIO LTDA, CNPJ/CPF:31.877.045/0001-72, Melhor lance : R\$ 96.000,0000
Adjudicado	04/05/2022 10:48:50	-	Adjudicação individual da proposta. Fornecedor:TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS, SERVICOS E COMERCIO LTDA, CNPJ/CPF:31.877.045/0001-72, Melhor lance : R\$ 96.000,0000
Homologado	04/05/2022 16:15:34	HELIO HENRIQUE CUNHA PINHEIRO	

Fim do documento

Pregão/Concorrência Eletrônica



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria Executiva
Subsecretaria de Planejamento e Orçamento
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte

Termo de Homologação do Pregão Eletrônico
Pregão Nº 00008/2022 - (Decreto Nº 10.024/2019)

Às 10:07 horas do dia 02 de fevereiro de 2023, após constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente, Sr. JOSE ARNOBIO DE ARAUJO FILHO, HOMOLOGA a adjudicação referente ao Processo nº 23134000971202253, Pregão nº 00008/2022.

Resultado da Homologação

Item: 1

Descrição: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Descrição Complementar: Fornecimento de refeições diárias (almoço) para os alunos do IFRN/ Campus Avançado Lajes, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina do IFRN Campus Avançado Lajes.

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Decreto 7174: Não

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Quantidade: 15.000

Unidade de fornecimento: UNIDADE

Valor Máximo Aceitável: R\$ 203.700,0000

Intervalo Mínimo entre Lances: 0,10 %

Situação: Homologado

Adjudicado para: LEANDRO F TOME , pelo melhor lance de R\$ 201.000,0000 .

Eventos do Item

Evento	Data	Nome	Observações
Volta de fase	25/01/2023 14:24:50	-	Volta de Fase para Julgamento
Adjudicado	02/02/2023 10:07:10	-	Adjudicação individual da proposta. Fornecedor: TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS, SERVICOS E COMERCIO LTDA, CNPJ/CPF: 31.877.045/0001-72, Melhor lance: R\$ 200.700,0000
Homologado	02/02/2023 10:07:29	JOSE ARNOBIO DE ARAUJO FILHO	
Cancelamento de homologação	16/02/2023 11:35:37	ANTONIA FRANCIMAR DA SILVA ALVES	A empresa foi punida e está proibida de contratar com a administração pública no âmbito da União.
Volta de fase	16/02/2023 12:03:10	-	Volta de Fase para Julgamento
Adjudicado	01/03/2023 14:29:00	-	Adjudicação individual da proposta. Fornecedor: LEANDRO F TOME, CNPJ/CPF: 04.251.091/0001-99, Melhor lance: R\$ 201.000,0000
Homologado	01/03/2023 14:29:26	JOSE ARNOBIO DE ARAUJO FILHO	

Fim do documento

Pregão/Concorrência Eletrônica



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria Executiva
Subsecretaria de Planejamento e Orçamento
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
Campus Currais Novos

Termo de Homologação do Pregão Eletrônico
Pregão Nº 00001/2023 - (Decreto Nº 10.024/2019)

Às 09:54 horas do dia 17 de março de 2023, após constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente, Sr. ANDREILSON OLIVEIRA DA SILVA, HOMOLOGA a adjudicação referente ao Processo nº 23035003390202291, Pregão nº 00001/2023.

Resultado da Homologação

Item: 1

Descrição: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Descrição Complementar: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias para os discentes, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório do IFRN do Campus Currais Novos, conforme condições, quantidades, exigências e especificações, estabelecidas no edital e seus anexos.

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Decreto 7174: Não

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Quantidade: 36.000

Valor Máximo Aceitável: R\$ 810.000,0000

Situação: Homologado

Unidade de fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances: 0,10 %

Adjudicado para: RESTAURANTE DO FULANO RESTAURANTE E SERVICOS LTDA , pelo melhor lance de R\$ 464.000,0000 .

Eventos do Item

Evento	Data	Nome	Observações
Adjudicado	17/03/2023 08:04:25	-	Adjudicação em grupo da proposta. Fornecedor: RESTAURANTE DO FULANO RESTAURANTE E SERVICOS LTDA, CNPJ/CPF: 44.603.549/0001-46, Melhor lance: R\$ 464.000,0000
Homologado	17/03/2023 09:54:37	ANDREILSON OLIVEIRA DA SILVA	

Fim do documento

Pregão/Concorrência Eletrônica



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria Executiva
Subsecretaria de Planejamento e Orçamento
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
Campus Ipanguaçu

Termo de Homologação do Pregão Eletrônico Pregão Nº 00001/2023 - (Decreto Nº 10.024/2019)

Às 15:32 horas do dia 29 de março de 2023, após constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente, Sr. JOSE GERALDO BEZERRA GALVAO JUNIOR, HOMOLOGA a adjudicação referente ao Processo nº 23037001318202218, Pregão nº 00001/2023.

Resultado da Homologação

Item: 1

Descrição: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Descrição Complementar: Fornecimento de refeições, tipo: café da manhã, almoço e jantar. Para os alunos do IFRN/Campus Ipanguaçu, assegurando uma alimentação balanceada e em adequadas condições higiênica sanitária, conforme especificação detalhada no Termo de Referência.

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Decreto 7174: Não

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Quantidade: 31.320

Valor Máximo Aceitável: R\$ 564.386,4000

Situação: Homologado

Unidade de fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances: 0,10 %

Adjudicado para: S & F REFEICOES LTDA , pelo melhor lance de R\$ 264.500,0000 .

Eventos do Item

Evento	Data	Nome	Observações
Adjudicado	29/03/2023 07:47:17	-	Adjudicação em grupo da proposta. Fornecedor: S & F REFEICOES LTDA, CNPJ/CPF: 30.749.636/0001-00, Melhor lance: R\$ 264.500,0000
Homologado	29/03/2023 15:32:53	JOSE GERALDO BEZERRA GALVAO JUNIOR	

Fim do documento

Anexo VIII - Solicitações de Cotações.pdf

Solicitação de cotação

Licitações - Campus Parnamirim

ter 04/04/2023 14:34

Para:COMERCIAL@BOMDEMAISREFEICOES.COM.BR <COMERCIAL@BOMDEMAISREFEICOES.COM.BR>;

 2 anexos (92 KB)

Solicitação de cotação.docx; Itens para Cardápio Básico e demais informações.pdf;

Caros,

Solicitamos cotação, conforme documentos anexos.

Atenciosamente,

Tatiana Cardoso Delgado Kobayashi
Coordenadora de Compras
IFRN - Parnamirim
Telefone 4005-4108 R. 7043 ou 7020


Enc: Solicitação de cotação

Licitações - Campus Parnamirim

qua 12/04/2023 12:52

Para:licitacao@nutritirefeicoes.com.br <licitacao@nutritirefeicoes.com.br>;

Cc:Umbelina@nutritirefeicoes.com.br <Umbelina@nutritirefeicoes.com.br>;

 2 anexos (92 KB)

Solicitação de cotação.docx; Itens para Cardápio Básico e demais informações.pdf;

Caros,

Solicitamos cotação, conforme documentos anexos.

FAVOR DESCONSIDERAR O E-MAIL ANTERIOR.

Atenciosamente,

Tatiana Cardoso Delgado Kobayashi
Coordenadora de Compras
IFRN - Parnamirim
Telefone 4005-4108 R. 7043 ou 7020

Solicitação de cotação

Licitações - Campus Parnamirim

ter 04/04/2023 14:36

Para:comercial@solrefeicoes.com.br <comercial@solrefeicoes.com.br>;

 2 anexos (92 KB)

Solicitação de cotação.docx; Itens para Cardápio Básico e demais informações.pdf;

Caros,

Solicitamos cotação, conforme documentos anexos.

Atenciosamente,

Tatiana Cardoso Delgado Kobayashi
Coordenadora de Compras
IFRN - Parnamirim
Telefone 4005-4108 R. 7043 ou 7020

Solicitação de cotação

Licitações - Campus Parnamirim

ter 04/04/2023 14:38

Para:comercial@nutrifine.com.br <comercial@nutrifine.com.br>;

 2 anexos (92 KB)

Solicitação de cotação.docx; Itens para Cardápio Básico e demais informações.pdf;

Caros,

Solicitamos cotação, conforme documentos anexos.

Atenciosamente,

Tatiana Cardoso Delgado Kobayashi
Coordenadora de Compras
IFRN - Parnamirim
Telefone 4005-4108 R. 7043 ou 7020

Solicitação de cotação

Licitações - Campus Parnamirim

ter 04/04/2023 14:41

Para:comercialrapidodistribuidora@gmail.com <comercialrapidodistribuidora@gmail.com>;

 2 anexos (92 KB)

Solicitação de cotação.docx; Itens para Cardápio Básico e demais informações.pdf;

Caros,

Solicitamos cotação, conforme documentos anexos.

Atenciosamente,


Tatiana Cardoso Delgado Kobayashi
Coordenadora de Compras
IFRN - Parnamirim
Telefone 4005-4108 R. 7043 ou 7020

Enc: Solicitação de cotação

Licitações - Campus Parnamirim

ter 04/04/2023 14:44

Para: CELSOHENRIQUE.COSTA@GMAIL.COM <CELSOHENRIQUE.COSTA@GMAIL.COM>;

 2 anexos (92 KB)

Solicitação de cotação.docx; Itens para Cardápio Básico e demais informações.pdf;

Caros,

Solicitamos cotação, conforme documentos anexos.

Atenciosamente,

Tatiana Cardoso Delgado Kobayashi
Coordenadora de Compras
IFRN - Parnamirim
Telefone 4005-4108 R. 7043 ou 7020

Enc: Solicitação de cotação

Licitações - Campus Parnamirim

ter 04/04/2023 14:45

Para:bigpointcomercioservicos@gmail.com <bigpointcomercioservicos@gmail.com>;

 2 anexos (92 KB)

Solicitação de cotação.docx; Itens para Cardápio Básico e demais informações.pdf;

Caros,

Solicitamos cotação, conforme documentos anexos.

Atenciosamente,

Tatiana Cardoso Delgado Kobayashi
Coordenadora de Compras
IFRN - Parnamirim
Telefone 4005-4108 R. 7043 ou 7020

Solicitação de cotação A/C ALDO

Licitações - Campus Parnamirim

ter 04/04/2023 14:23

Para:CONTATO@COZINHADUNORTE.COM.BR <CONTATO@COZINHADUNORTE.COM.BR>;

 2 anexos (92 KB)

Solicitação de cotação.docx; Itens para Cardápio Básico e demais informações.pdf;

Caros,

Solicitamos cotação, conforme documentos anexos.

Atenciosamente,

Tatiana Cardoso Delgado Kobayashi
Coordenadora de Compras
IFRN - Parnamirim
Telefone 4005-4108 R. 7043 ou 7020

Solicitação de cotação A/C ALDO

Licitações - Campus Parnamirim

ter 04/04/2023 14:28

Para:comercial@pjrefeicoes.com.br <comercial@pjrefeicoes.com.br>;

 2 anexos (92 KB)

Solicitação de cotação.docx; Itens para Cardápio Básico e demais informações.pdf;

Caros,

Solicitamos cotação, conforme documentos anexos.

Atenciosamente,

Tatiana Cardoso Delgado Kobayashi
Coordenadora de Compras
IFRN - Parnamirim
Telefone 4005-4108 R. 7043 ou 7020

Enc: Solicitação de cotação A/C ALDO

Licitações - Campus Parnamirim

ter 04/04/2023 14:30

Para:FATURAMENTO@LEVEREFEICOES.COM.BR <FATURAMENTO@LEVEREFEICOES.COM.BR>;

 2 anexos (92 KB)

Solicitação de cotação.docx; Itens para Cardápio Básico e demais informações.pdf;

Caros,

Solicitamos cotação, conforme documentos anexos.

Atenciosamente,

Tatiana Cardoso Delgado Kobayashi
Coordenadora de Compras
IFRN - Parnamirim
Telefone 4005-4108 R. 7043 ou 7020

**Anexo IX - COTAÇÕES DIRETA COM
FORNECEDORES.pdf**



C H COMERCIO E SERVIÇOS LTDA

CNPJ 15.495.405/0001-15

I.E. 20.269.188-8

Rua João Garcia, 06

Valadão – Macau/RN 59500-000

PROPOSTA DE PREÇO

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

OBJETO: ESCOLHA DA PROPOSTA MAIS VANTAJOSA PARA 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 DO CAMPUS CURRAIS NOVOS.

Declaramos para os devidos fins e sob as penalidades da lei, que o(s) bem(s) cotado(s) na presente proposta e respectivo(s) valor(e)s unitário(s) e total (is) proposto(s), contemplam e atendem as especificações mínimas exigidas no **Pregão Presencial acima citado**.

ITEM/CASTER	DESCRIÇÃO	UND	QTD	MARCA	VALOR UNIT. DO ITEM (R\$)	VALOR TOTAL DO ITEM (R\$)
01/3697	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS, COMPREENDENDO ALMOÇO E JANTAR PARA OS ALUNOS DO IFRN/ CAMPUS PARNAMIRIM, SENDO ESTÁ VINCULADA À CONCESSÃO DE USO DA ÁREA DESTINADA À CANTINA E COZINHA DO REFEITÓRIO DESTE CAMPUS PARNAMIRIM	UNIDADE (REFEIÇÃO)	25.056	C H REFEIÇÕES	25,00	626.400,00
02/ 3697	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS, COMPREENDENDO ALMOÇO E JANTAR PARA OS ALUNOS DO IFRN/ CAMPUS SÃO PAULO DO POTENGI, SENDO ESTÁ VINCULADA À CONCESSÃO DE USO DA ÁREA DESTINADA À CANTINA E COZINHA DO REFEITÓRIO DESTE CAMPUS SÃO PAULO DO POTENGI	UNIDADE (REFEIÇÃO)	23.040	C H REFEIÇÕES	25,00	576.000,00
TOTAL						1.202.400,00

1. Valor total da proposta: **R\$ 1.202.400,00 (Um Milhão, Duzentos e Dois Mil e Quatrocentos Reais), considerando o TOTAL;**
2. Declaramos que estamos de acordo com os termos do edital e acatamos suas determinações, bem como, informamos que nos preços propostos estão incluídos todos os custos, como fretes, impostos, obrigações, entre outros, necessários para o cumprimento do objeto da licitação e temos disponibilidade para entrega nas quantidades solicitadas no local definido pela Administração Pública;
3. Compromisso de que o fornecimento será realizado de forma adequada, não comprometendo sua qualidade;
4. O prazo de validade desta proposta é de **60 (sessenta) dias** consecutivos a contar do dia da apresentação dos documentos de habilitação e propostas;
5. O prazo para atender os serviços é de **acordo com os termos do Edital e seus Anexos**, contados do recebimento da nota de empenho ou ordem de serviço;
6. **DECLARA** que a confecção da proposta foi feita de maneira independente;
7. **DECLARAMOS** que assume inteira e completa responsabilidade pelo fornecimento na forma e condições editalícias, sujeitos à fiscalização da Administração Pública;
8. **DECLARAMOS** que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
9. **DECLARAMOS** que a inexistência de servidor público em nosso quadro social e profissional;
10. **DECLARAMOS** a idoneidade de nossa empresa e dos nossos sócios;
11. **DECLARAMOS** a veracidade e licitude dos documentos apresentados.
12. No ato da entrega os itens com validade não poderá ter transcorrido 20% (vinte por cento), do prazo de validade dos produtos;
13. Caso o objeto licitado apresente problema de qualquer natureza que impeça a sua regular utilização enquanto estiverem, deverá ser substituído, sem custo adicional, **no prazo máximo estabelecido no Termo de Referência**, após a comunicação deste Órgão à vencedora/contratada;
14. Caso nos seja homologado o objeto da presente licitação, nos comprometemos a assinar o contrato após convocação no prazo estabelecido no edital, indicando para tanto como nossos representantes legais junto a nossa empresa o Sr. **Celso Henrique Marques da Costa**, RG nº 1.856.684, CPF nº 081.697.574-44, Sócio Administrador, com escritório profissional a Rua Augusto Severo, 296, Centro, Macau/RN;
15. Informamos que nossa empresa opera com o Banco do Brasil agência nº 0477-4 e conta corrente nº 30.202-3;
16. Para finalizar, declaramos que estamos de pleno acordo com todas as regras e condições colocadas no edital e também em seus anexos.

Atenciosamente,

Macau/RN, 07 de abril de 2023.

Celso Henrique Marques da Costa
Sócio Administrador
CPF 081.697.574-44

RUA FERNANDO BANDEIRA DE MELO, Nº 175
BAIRRO MONTE CASTELO - PARNAMIRIM/RN -
CEP: 59146-255 FONE: (84) 3205-2215
ATENDIMENTO@NUTRITIREFEICOES.COM.BR
WWW.NUTRITIREFEICOES.COM.BR



PROPOSTA COMERCIAL

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

A empresa PONTA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA, inscrita no CNPJ nº 70.163.605/0001-89, com endereço na Rua Fernando Bandeira de Melo, 175, bairro Monte Castelo, Parnamirim/RN, CEP: 59146-255 por intermédio do seu representante legal o Sr. Martinho Ferreira da Silva Neto, portador da Carteira de Identidade nº 138.835 ITEP/RN e do CPF nº 201.136.684-49, vêm apresentar proposta comercial para compor pesquisa mercadológica, conforme solicitado pelo IFRN Parnamirim.

Objeto:

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar), a serem ofertadas aos seus discentes, e em paralelo à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área da cantina, para os campi Parnamirim e São Paulo do Potengi, deste IFRN.

ITEM	DESCRIÇÃO	CAMPUS	UNIDADE	QUANTIDADE ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ Campus Parnamirim, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste campus	Parnamirim	Refeição	25.056	R\$ 36,00	R\$ 902.016,00
2	Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ Campus São Paulo do Potengi, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste campus	São Paulo do Potengi	Refeição	23.040	R\$ 36,00	R\$ 829.440,00
VALOR TOTAL GLOBAL						R\$ 1.731.456,00
(Um milhão, setecentos e trinta e um mil, quatrocentos e cinquenta e seis reais)						

MARTINHO
FERREIRA DA SILVA
NETO:20113668449

Assinado de forma digital
por MARTINHO FERREIRA
DA SILVA
NETO:20113668449
Dados: 2023.04.12
13:59:58 -03'00'

RUA FERNANDO BANDEIRA DE MELO, Nº 175
BAIRRO MONTE CASTELO - PARNAMIRIM/RN -
CEP: 59146-255 FONE: (84) 3205-2215
ATENDIMENTO@NUTRITIREFEICOES.COM.BR
WWW.NUTRITIREFEICOES.COM.BR



- Declaramos que a validade desta proposta é de 30 (trinta) dias a contar da data de sua entrega.

Parnamirim/RN, 12 de abril de 2023.

MARTINHO FERREIRA
DA SILVA
NETO:20113668449

Assinado de forma digital por
MARTINHO FERREIRA DA SILVA
NETO:20113668449
Dados: 2023.04.12 14:00:12 -03'00'

PONTA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA
CNPJ: 70.163.605/0001-89
Martinho Ferreira da Silva Neto
Sócio Administrador
CPF: 201.136.684-49

**Anexo X - PAR - PREÇO ESTIMADO COM A ENERGIA
E ROL DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS.pdf**

QUADRO DE FORMAÇÃO DO PREÇO ESTIMADO COM A ENERGIA E ROL DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS

IFRN PARNAMIRIM

Equipam.	Quant.	Potência	Horas / dia	Dias/ Mês	Energia (KWH)
Forno de micro-ondas 20 Litros	1	1,32	1,5	20	39,6
Freezer horizontal 330 l	2	0,2	15,84	30	190,08
Freezer vertical 280 l	1	0,2	15,84	30	95,04
Geladeira 310 l	1	0,19	15,84	30	90,29
Chapeira elétrica	1	2	4,5	20	180
Liquidificador Industrial	1	0,29	4	20	23,2
Refresqueira de suco	1	0,27	8	20	43,2
Extrator de suco	1	0,4	2	20	16
Estufa de salgados	1	0,75	6	20	90
Balcão self service	2	2	3	20	240
Balcão refrigerado	1	1	8	20	160
Luminárias (2x36W)	8	0,072	4	20	46,08
Exaustor 30c	2	0,18	6	20	43,2
Total KWH					1.256,69
Tarifa concessionária COSERN (R\$/kWh)=					1,33
Despesa mensal estimada (R\$)					R\$ 1.668,76

Anexo XI - relatório consumo mensal de energia - SPP.pdf

Relatório do consumo elétrico (Cálculo)

Com base na planilha dos equipamentos eletroeletrônicos abaixo, foi-se calculado a potência total de cada um (levando em conta o quantitativo), para que com esta variável, o consumo em KW/h total fosse mensurado.

Equipam.	Quant.	Potência (w)	Potência TOTAL (w)	Horas / Dia	Dias/ Mês	Energia (kWh)
Forno de micro-ondas 20L	1	1100	1100	1,5	30	49,5
Freezer horizontal 330L	1	valor tabelado	valor tabelado	15,84	30	46,3
Freezer horizontal 510 L	1	valor tabelado	valor tabelado	15,84	30	96
Freezer horizontal 280L	1	valor tabelado	valor tabelado	15,84	30	46,3
Geladeira 340 L	1	100	100	15,84	30	47,52
Expositor refrigerado vertical	1	470	470	15,84	30	223,344
Balcão refrigerado (expositor)	1	valor tabelado	valor tabelado	15,84	30	144,3
Chapa elétrica	1	2800	2800	4	20	224
Liquidificador	1	300	300	4	20	24
Refresqueira de suco	2	240	480	8	20	76,8
Estufa de salgados	3	200	600	8	20	96
Balcão self service aquecido	1	2500	2500	6	20	300
Balcão refrigerado	1	260	260	2	20	10,4
Luminárias (2x36W)	13	72	936	8	20	149,76
Coifa	1	70	70	6	20	8,4
Exaustor	2	18,4	36,8	8	20	5,888
Bebedouro	1	308	308	15,84	20	97,5744
Cafeteira Elétrica	1	600	600	6	20	72
TOTAL (kW/h)						1718,0864

Com base nas atuais tarifas cobradas pela COSERN, e levando consideração apenas o consumo FORA DA PONTA (devido ao horário de funcionamento) fez-se o cálculo:

Consumo-TE F.Ponta valor KW/h R\$0,34 (TE – TARIFA DE ENERGIA)

Consumo-TUSD F.Ponta valor KW/h R\$0,09 (TUSD - TARIFA DE USO DO SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO)

- (1718,08 x 0,34) = R\$584,14

- (1718,08 x 0,09) = R\$154,62

TOTAL MENSAL DE CONSUMO (EM REAIS) R\$738,76

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



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

Gestão de Contratos da PROAD

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

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

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

29 de março de 2021

Às

Diretorias de Administração

Campi do IFRN

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

Prezados (as) Diretores (as),

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

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

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

Atenciosamente,

(assinado digitalmente)

DANIEL NICHOLAS DE JESUS GIBSON

Gestor de Contratos

Documento assinado eletronicamente por:

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

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

Código Verificador: 279694

Código de Autenticação: f54e68eda6



**Anexo XIII - BCB - Calculadora do cidadão - atualização
IPCA.pdf**

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

Data inicial	02/2021
Data final	03/2023
Valor nominal	R\$ 983,48 (REAL)

Dados calculados

Índice de correção no período	1,18371100
Valor percentual correspondente	18,371100 %
Valor corrigido na data final	R\$ 1.164,16 (REAL)

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

Anexo XIV - PCA 2023 - CAMPUS PARNAMIRIM.pdf

Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC



+ Criar

Nesta tela a autoridade competente poderá aprovar, reprovar ou devolver as contratações que necessitem de ajustes.

i 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
- Comunicação das demandas
- Formação do PCA
- Aprovação do PCA**
- Execução do PCA

Selecione o contexto do PCA

PCA 2023 - Em Execução

UASG(s)

152756 - INSTITUTO FEDERAL D...

Termo a ser pesquisado

Pesquise pelos termos desejados, a par



Aguardando Aprovação

Aprovadas

Reprovadas

Relação das contratações (27)

Materiais (classes: 0)

Serviços (grupos: 1)

Item	Grupo	Val. Total (R\$)
1	632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA	250.000,00

Acompanhamentos

152756-26/2022 APROVADA	Título	Categoria	UASG atuaValor	Início	Conclusão	
	Serviços continuado...	Serviços	152756 R\$ 332.854,59	01/03/2023	01/12/2023	⋮
152756-25/2022 APROVADA	Título	Categoria	UASG atuaValor	Início	Conclusão	
	Serviços de dedetiza...	Serviços	152756 R\$ 10.000,00	04/01/2023	04/09/2023	⋮

REDES SOCIAIS



MINISTÉRIO DA ECONOMIA



Anexo XV - PCA 2023 - CAMPUS SPP.pdf

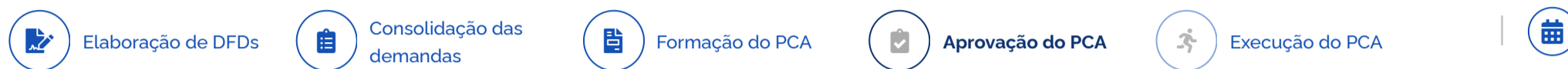
Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC



+ Criar

Nesta tela a autoridade competente poderá aprovar, reprovar ou devolver as contratações que necessitem de ajustes.

i 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.



Selecione o contexto do PCA

Termo a ser pesquisado

PCA 2023 - Em Execução

Pesquise pelos termos desejados, a partir de 3 caracteres

Aguardando Aprovação**Aprovadas**Reprovadas

Relação das contratações (8)

[154840-4/2023](#)
 APROVADA APÓS A
 DATA LIMITE

Título

Fornecimento de ref...

Categoria

Serviços

UASG atuaValor

154840 R\$ 260.000,00

Início

02/05/2023

Conclusão

29/12/2023

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

Item

Grupo

Val. Total (R\$)

1

632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA

260.000,00

Acompanhamentos

Id

Acompanhamento

Responsável

Data

2

Inserir na contratação em curso.

RENATO DANTAS
ROCHA DA SILVA

04/04/2023 11:53:01

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

Estudo Técnico Preliminar - Versão Final

Assunto: Estudo Técnico Preliminar - Versão Final
Assinado por: Tatiana Kobayashi
Tipo do Documento: Estudo preliminar - contratos
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- **Tatiana Cardoso Delgado Kobayashi, Coordenador de Compras - FAG-IFRN - COCOMP/PAR**, em 24/05/2023 09:04:03.

Este documento foi armazenado no SUAP em 24/05/2023. 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: 1427905

Código de Autenticação: b7d5ea1e81



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE
POLO LESTE/AGRESTE – CAMPUS PARNAMIRIM
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
N.º

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, Polo Leste/Agreste - Campus Parnamirim, com sede no(a), na cidade de, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº de de de 200..., publicada no de de de, portador da matrícula funcional nº, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº/20..., publicada no de/...../20....., processo administrativo nº, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual prestação de serviço de **contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar), a serem ofertadas aos seus discentes, e em paralelo à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área da cantina, para os campi Parnamirim e São Paulo do Potengi, deste IFRN**, especificado(s) no(s) item(ns)..... do Termo de Referência, anexo do edital de Pregão nº/20..., que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

Prestador do serviço (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)				
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário
1				
2				
3				
...				

2.2. A listagem do cadastro de reserva referente ao presente registro de preços consta como anexo a esta Ata.

3. ÓRGÃO(S) GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

3.1. O órgão gerenciador será o IFRN – Campus Parnamirim.

3.2. São órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

Item nº	Órgãos Participantes

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

4.1 Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação.

5. VALIDADE DA ATA

5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir do(a)....., não podendo ser prorrogada.

6. REVISÃO E CANCELAMENTO

6.1. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata.

6.2. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

6.3. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

6.4. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

6.4.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

6.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

6.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

6.5.2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

6.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

6.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

6.7.1. descumprir as condições da ata de registro de preços;

- 6.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- 6.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- 6.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).
- 6.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.6.1, 5.6.2 e 5.6.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 6.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:
- 6.9.1. por razão de interesse público; ou
- 6.9.2. a pedido do fornecedor.

7. DAS PENALIDADES

- 7.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.
- 7.1.1. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, nos termos do art. 49, §1º do Decreto nº 10.024/19.
- 7.2. É da competência do órgão gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (art. 5º, inciso X, do Decreto nº 7.892/2013), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos participantes, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (art. 6º, Parágrafo único, do Decreto nº 7.892/2013).
- 7.3. O órgão participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no art. 20 do Decreto nº 7.892/2013, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

8. CONDIÇÕES GERAIS

- 8.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.
- 8.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93, nos termos do art. 12, §1º do Decreto nº 7.892/13.
- 8.3. *A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, será anexada a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2013.*

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em (...) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e *encaminhada cópia aos demais órgãos participantes.*

Local e data
Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(es)
registrado(s)

TERMO DE CONTRATO
PRESTAÇÃO DE SERVIÇO SEM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA

**TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI A
UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A)
..... E A EMPRESA
.....**

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, por intermédio do(a)....., com sede no(a), na cidade de /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no *DOU* de de de, portador da matrícula funcional nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº 23424.001606.2022-09 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão por Sistema de Registro de Preços nº xx/2023, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar), a serem ofertadas aos seus discentes, e em paralelo à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área da cantina, para os campi Parnamirim e São Paulo do Potengi, deste IFRN, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:

Item	Descrição/ Especificação	Unidade de Medida	Quantidade	Preço (R\$)
1	Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ Campus Parnamirim, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste campus	Unidade (Refeição)	25.056	

2	Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ Campus São Paulo do Potengi, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste campus	Unidade (Refeição)	23.040	
---	--	-----------------------	--------	--

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de/...../..... e encerramento em/...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

- 2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- 2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;
- 2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

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

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

3.2. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

3.3. O valor da concessão de uso, pelo espaço da cantina, a ser pago mensalmente pela CONTRATADA, aos campi Parnamirim e São Paulo do Potengi, deste IFRN será conforme tabela abaixo:

CAMPUS	AREA DA CANTINA (M²)	VALOR MENSAL
Parnamirim	146,00	R\$ 2.832,90
São Paulo do Potengi	177,79	R\$ 2.162,41

3.3.1. No valor da retribuição mensal estão inclusos todos as despesas diretas e indiretas com manutenção, conservação e vigilância do prédio, incluindo-se os custos com região água, luz e gás.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2023, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

11.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

....., de..... de 20.....

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

Documento Digitalizado Público

Minuta de Contrato - Versão Final

Assunto: Minuta de Contrato - Versão Final
Assinado por: Tatiana Kobayashi
Tipo do Documento: Contrato
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- **Tatiana Cardoso Delgado Kobayashi, Coordenador de Compras - FAG-IFRN - COCOMP/PAR**, em 24/05/2023 09:29:00.

Este documento foi armazenado no SUAP em 24/05/2023. 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: 1427953

Código de Autenticação: 82d39de993



ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA DE VISTORIA

Eu, (nome do responsável pela licitante), responsável pela empresa CNPJ nº, localizada no endereço:....., declaro que optei pela não realização de vistoria no IFRN – Campus XXXXXXXX e que assumo inteiramente a responsabilidade ou consequências por essa omissão, mantendo as garantias que vincularem nossa proposta ao processo licitatório **XX/2023** do IFRN - Campus xxxxxxxx.

Em nome da empresa que represento.

Cidade, de de 20.....

Visto do representante legal ou procurador da empresa

Documento Digitalizado Público

ANEXO V - Modelo Renuncia de vistoria

Assunto: ANEXO V - Modelo Renuncia de vistoria

Assinado por: Sergio Guedes

Tipo do Documento: ANEXO

Situação: Finalizado

Nível de Acesso: Público

Tipo do Conferência: Mídia

Documento assinado eletronicamente por:

- **Sergio de Carvalho Guedes, DIRETOR - CD0004 - DIAD/SGA**, em 24/05/2022 09:13:47.

Este documento foi armazenado no SUAP em 24/05/2022. 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: 1077173

Código de Autenticação: 5f44baf6a



