

MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021



SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA - LICITAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Campus Nova Cruz

(Processo Administrativo nº **23426.000604.2024- 36**)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação 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 o IFRN Campus Nova Cruz, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	<u>Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN Campus Nova Cruz, 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 - Prato self service)</u>	<u>44.000</u>	<u>R\$14,10</u>	<u>R\$620,400,00</u>
2						

3						
4						

LOCAL	ÁREA TOTAL	VALOR DA CONCESSÃO DO ESPAÇO ¹
Cantina do IFRN Campus Nova Cruz	136,082	R\$ 2.568,56

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

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

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

~~OU~~

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

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

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

1.6. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário, o pois os valores deverão ser pagos mensalmente, de acordo com a execução do serviço.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual **2024**, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 10877412000168-0-000003/2024;
- II) Data de publicação no PNCP: 19/05/2023;
- III) Id do item no PCA: 54;
- IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA;
- V) Identificador da Futura Contratação: 152757-9/2024.

OU

2.3. ~~O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [ANO], conforme consta das informações básicas deste termo de referência.~~

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

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

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

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

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

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

Produto	Classe – ENCE	Portaria
Microondas	A	Nº 497 de 28/12/2011 e correções

Geladeira	A	Nº 577 de 18/11/2015
Freezer Horizontal e Vertical	A	Nº 577 de 18/11/2015
Fogão com acend. Automático, estufa, banho maria, liquidificador	Não se aplica*	Nº 371 de 29/12/2009 (Anexo A Nº 121 de 06/03/2015 – Descreve os equipamentos regulamentados)

4.1.6. **A contratada deverá seguir ainda os seguintes procedimentos:**

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

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

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

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

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

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

VII - respeite as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; VIII - preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução do CONAMA vigente.

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

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

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

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

- b.1) racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes;**
- b.2) substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;**
- b.3) usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;**
- b.4) racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica) e adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;**
- b.5) realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;**
- b.6) treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição;**

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

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

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

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

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

- g.1) pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;**
- g.2) lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral;**
- g.3) pneumáticos inservíveis devem ser encaminhados aos fabricantes para destinação final, ambientalmente adequada, conforme disciplina normativa vigente;**

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

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

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

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

4.1.12. Ressalta-se que para definição dos critérios de sustentabilidade foi utilizado o Guia de Licitações Sustentáveis da AGU e a contratação está alinhada com o Plano Diretor de Logística Sustentável do IFRN- PDI (2019-2026).

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

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

Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço

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

4.3.1. ~~---~~

4.3.2. ~~---~~

4.3.3. ~~---~~

Da exigência de carta de solidariedade

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

Subcontratação

4.5. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

OU

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

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

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

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

Garantia da contratação

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

~~OU~~

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

4.10. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até **até 10 (dez) dias** a data de assinatura do contrato.

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

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

Vistoria

4.13. ~~Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.~~

~~OU~~

4.14. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das **8 horas às 11 horas e das 13 horas às 16 horas**.

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

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

4.16.1. ~~... [incluir outras instruções sobre vistoria]~~

4.16.2. ~~... [incluir outras instruções sobre vistoria]~~

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

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

Requisitos específicos da contratação

4.19. Conforme determinação presente no anexo II, item VII, da portaria 1.428 de 26/11/93 do Ministério da Saúde, a CONTRATADA deverá manter em seu quadro de pessoal responsável técnico um Nutricionista (Lei nº 8.234/91) regularmente inscrito em Conselho Regional competente, que deverá

estar presente diariamente, preenchendo as informações das planilhas de controle (check list, controle de temperatura e controle de ingestão), totalizando, no mínimo, 30h semanais.

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

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

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

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: a partir da assinatura do contrato ou uma data planejada entre o IFRN e a Contratada xxx dias [da assinatura do contrato] OU [da emissão da ordem de serviço];

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho;

5.1.3. As refeições deverão ser preparadas, porcionadas e distribuídas nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Nova Cruz;

5.1.4. A CONTRATADA deverá apresentar responsável técnico profissional Nutricionista por pelo menos 5x/semana e, no mínimo, 30h/semanais nas dependências da instituição.

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

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

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

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

5.1.9. O horário do almoço é de 11:30 às 13h (almoço) e das 18h às 19h (jantar), de segunda à sexta, podendo ser alterado de acordo com a demanda da Instituição e com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas ou menos, em casos fortuitos ou de força maior.

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

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

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

5.2. Do funcionamento da cantina:

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

5.2.2. O horário de funcionamento da cantina é de 06h30min às 21h30min, de segunda a sexta-feira, e, ocasionalmente, aos sábados, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Empresa CONCESSIONÁRIA e a Administração do Campus Nova Cruz do IFRN, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade;

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

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

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

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

1 - Enquanto durar a suspensão total de atividades e/ou aulas presenciais do Campus Nova Cruz do IFRN, por mais de 15 dias consecutivos, por motivo de fatores externos (como, por exemplo, uma nova Pandemia) ou outro motivo que leve à suspensão.

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

2 - Enquanto durar e, se houver, a aplicação de medidas restritivas de acesso da comunidade interna ao Campus Nova Cruz para combate, por exemplo, uma nova Pandemia ou outra situação similar, desde que da seguinte forma:

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

2.2 - Quanto a limitação de ocupação do Campus for superior a 30% até 50% da comunidade interna (servidores e alunos), será cobrado 50% do aluguel.

2.3 - Quanto a limitação de ocupação do Campus for superior a 50% até 75% da comunidade interna (servidores e alunos), será cobrado 75% do aluguel.

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

3 - Durante períodos de férias ou recesso escolares que durem mais de 15 dias.

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

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

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

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

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

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

5.3. Das obrigações higiênico-sanitárias da contratada:

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

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

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

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

- 5.3.5. Os uniformes deverão ser de cor clara e serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição que deverão ser trocados diariamente.
- 5.3.6. Os manipuladores não poderão portar anéis, aliança, relógios ou outros adornos que possam acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;
- 5.3.7. Não levar para o refeitório objetos não pertencentes ao mesmo, como rádio, jornal, bolsas, livros, aparelhos eletroeletrônicos;
- 5.3.8. Em atendimento ao disposto no artigo 2º da Lei 9.294/96 é terminantemente proibido fumar dentro e envolta do refeitório;
- 5.3.9. É obrigatório manter a máxima higiene nas dependências que envolvam o recebimento, armazenamento, preparação (cocção) e distribuição, de acordo com a legislação sanitária vigente.
- 5.3.10. A higienização dos Refeitórios (limpeza dos balcões de distribuição das refeições, das mesas, cadeiras, piso e demais áreas internas) será de responsabilidade da CONTRATADA e deverá ocorrer imediatamente após o uso.
- 5.3.11. As mesas e cadeiras para uso durante as refeições serão disponibilizadas pela CONTRATADA e deverão ser mantidas sempre limpas e sanitizadas durante a distribuição das refeições.
- 5.3.12. É de responsabilidade da CONTRATADA todo o material de limpeza, como: álcool em gel a 70% (setenta por cento), detergente para higienização das mãos, papel toalha descartável não reciclado, sacos plásticos resistentes de 100 a 200 litros para acondicionamento do lixo, guardanapos, assim como materiais utilizados para higienização do ambiente suficientes para atender a demanda.
- 5.3.13. Os utensílios, equipamentos e materiais utilizados no preparo dos alimentos ou cocção e distribuição deverão ser higienizados imediatamente após o uso;
- 5.3.14. Os equipamentos, utensílios, pisos, materiais e instalações após a sua utilização, deverão ser convenientemente lavados com detergente neutro e esterilizados com solução bactericida a base de cloro (antes do uso e após a higienização) ou álcool 70%, de forma a que estejam sempre em condições de uso dentro dos padrões de higiene requeridos.
- 5.3.15. A higienização de pratos, bandejas e talheres deverá ser realizada através de máquina de lavagem elétrica com detergente neutro. A higienização dos utensílios também poderá ser realizada por lavagem com água e sabão neutro e imersão em solução sanitizante e/ou álcool 70%, caso não seja possível a utilização de máquina de lavagem.
- 5.3.16. As caixas d'água dos Refeitórios deverão ser lavadas SEMESTRALMENTE por empresa especializada. Os certificados deverão ficar guardados em local de fácil acesso e fornecido cópia ao fiscal de contrato.
- 5.3.17. Efetuar semestralmente ou quando necessário, dedetização do restaurante, cozinha e áreas adjacentes do prédio, em empresa especializada, conforme legislação vigente. Os registros deverão ser disponibilizados para consulta e fornecido cópia ao fiscal de contrato.

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

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

5.3.20. O lixo do refeitório deverá ser armazenado em sacos plásticos, que serão lacrados e colocados em área destinada exclusivamente a tal finalidade, utilizando-se 01 (um) saco para lixo seco e 02 (dois) sacos para lixo úmido ou pastoso, de modo a se evitar o rompimento dos mesmos até a sua remoção a qual deverá ocorrer diariamente, e deverá ser retirado do salão no mínimo duas vezes ao dia, sempre após a distribuição das refeições.

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

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

5.4.1.1. Alimentos: no mínimo 3 (três) tipos in natura e/ou processados;

5.4.1.2. Equipamentos e utensílios: no mínimo de 02 (dois) tipos;

5.4.1.3. Pessoal: no mínimo de 10% do total de empregados.

5.4.1.4. Ambiental: no mínimo 1 (uma) área designada para fornecimento de alimentação;

5.4.1.5. Água.

5.4.2. Efetuar o disposto no item 7.4.1 em laboratório especializado neste ramo de atividade;

5.4.3. Encaminhar à fiscalização do IFRN Campus Nova Cruz os resultados obtidos e os relatórios técnicos emitidos por ocasião das atividades descritas no item 7.4.1. Caso esses resultados apontem alguma irregularidade, a CONTRATADA terá que tomar as medidas cabíveis de imediato, repetir as análises e encaminhar os laudos no prazo de até 10 (dez) dias corridos.

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

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

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

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

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

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

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

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

5.5. A fim de minimizar os impactos ambientais, as refeições deverão ser preparadas e servidas em utensílios reutilizáveis, evitando uso de descartáveis e consequente geração de resíduos, sempre que possível. Além disso, deverão ser realizados: monitoramento do desperdício de alimentos, compostagem dos resíduos orgânicos e separação e correta destinação dos resíduos recicláveis e não recicláveis. 5.6. A CONTRATADA deverá enviar a cada 3(três) meses ou sempre que ocorrer mudanças no quadro de profissionais, a listagem dos nomes dos funcionários e seus respectivos cargos. 5.7. Quando solicitado, a CONTRATADA deverá fornecer ao Fiscal de Contrato listagem de TODOS os produtos e serviços ofertados e seus respectivos preços, no meio que for determinado pelo fiscal (impresso, em planilha digital editável etc.);

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

5.7. Quando solicitado, a CONTRATADA deverá fornecer ao Fiscal de Contrato listagem de TODOS os produtos e serviços ofertados e seus respectivos preços, no meio que for determinado pelo fiscal (impresso, em planilha digital editável etc.).

5.7.1. ~~Cronograma de realização dos serviços:~~

5.7.2. ~~Etapa ... Período / a partir de / após concluído ...~~

Local e horário da prestação dos serviços

5.8. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: **IFRN Campus Nova Cruz: Av. José Rodrigues de Aquino Filho, 640 - Alto de Santa Luzia, Nova Cruz - RN, 59215-000.**

5.9. Os serviços serão prestados no seguinte horário: **11:30h às 13h (almoço) e das 18h às 19h (jantar), de segunda à sexta.**

Rotinas a serem cumpridas

5.10. A execução contratual observará as rotinas abaixo ~~/em anexo:~~

5.10.1. **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.**

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

5.10.3. **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.**

5.10.4. **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**

Materiais a serem disponibilizados

5.11. 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, **promovendo sua substituição quando necessário, conforme informações técnicas presentes no anexo II:**

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

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

5.11.3. **A CONCEDENTE poderá ceder à CONCESSIONÁRIA, mediante inventário e Termo de Responsabilidade, o direito de uso de móveis, equipamentos e máquinas, que por acaso existam nas dependências da cantina/lanchonete /restaurante;**

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

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

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

5.11.7. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer lixeiras com tampa móvel acionadas por pedal e sacos de plásticos no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou conforme determinado pela Diretoria do Campus; não será permitida a utilização de lixeiras abertas ou com acionamento manual.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.12.1. Da composição mínima das refeições pagas pelo IFRN:

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

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

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

<u>Preparação</u>	<u>Per capita</u>
<u>Proteínas sem osso (carne bovina, carne suína, filé de peixe e filé de peito de frango)</u>	<u>130g</u>
<u>Proteínas com osso (coxa e sobrecoxa)</u>	<u>180g</u>

<u>Preparações especiais (frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão)</u>	<u>200 – 250g</u>
<u>Preparações mistas (panqueca, lasanha, empadão, torta de frango ou carne)</u>	<u>250 – 300g</u>
<u>Arroz</u>	<u>150g</u>
<u>Feijão</u>	<u>120g</u>
<u>Farofa</u>	<u>80g</u>
<u>Macaxeira, batata doce, inglesa, inhame e jerimum (como guarnições)</u>	<u>120g</u>
<u>Macarrão, pirão ou purê</u>	<u>110g</u>
<u>Salada crua</u>	<u>60g</u>
<u>Salada cozida</u>	<u>120g</u>
<u>Suco</u>	<u>200 ml</u>

<u>Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do almoço (considerando 4 semanas com 5 dias).</u>	
<u>ALIMENTO/PREPARAÇÃO</u>	<u>FREQUÊNCIA</u>
<u>Alcatra, contrafilé, coxão mole e patinho</u>	<u>06</u>

<u>Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole).</u>	<u>02</u>
<u>Filé de peito de frango</u>	<u>04</u>
<u>Coxa ou sobrecoxa</u>	<u>03</u>
<u>Carne suína</u>	<u>01</u>
<u>Peixe</u>	<u>02</u>
<u>Preparações especiais – frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão.</u>	<u>01</u>
<u>Preparações mistas – panqueca, lasanha, empadão, torta de frango, carne ou camarão.</u>	<u>01</u>
<u>Batata doce</u>	<u>02</u>
<u>Batata inglesa</u>	<u>01</u>
<u>Farofa</u>	<u>05</u>
<u>Cuscuz</u>	<u>02</u>
<u>Jerimum</u>	<u>02</u>
<u>Macarrão</u>	<u>02</u>
<u>Macaxeira</u>	<u>03</u>
<u>Purê, pirão e suflê</u>	<u>03</u>

<u>Parboilizado simples</u>	<u>10</u>
<u>Parboilizado enriquecido (para preparações como arroz de leite utilizar arroz branco ou da terra).</u>	<u>08</u>
<u>Integral simples e enriquecido</u>	<u>02</u>
<u>Preto</u>	<u>08</u>
<u>Marrom</u>	<u>08</u>
<u>Branco ou macassar</u>	<u>02</u>
<u>Verde</u>	<u>02</u>
<u>Suco natural da fruta ou da polpa (não industrializados).</u>	<u>20</u>

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

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

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

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

porção de cada). As demais preparações poderão ser consumidas integralmente por todos.

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

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

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

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

5.12.6. **Realizar a retirada de amostras de no mínimo 100g de cada preparação/ alimento servido em todas as refeições. Devendo elas serem acondicionadas em sacos plásticos transparentes, em temperatura abaixo de -4°C, identificadas com o nome da preparação/alimento, data, horário de coleta, responsável pela coleta da amostra e devem ser mantidas sob controle por um período de no mínimo 72 horas após serem coletadas e armazenadas, para análise microbiológica, quando necessário, de acordo com a legislação vigente.**

5.12.7. **As especificações técnicas estão detalhadas no anexo II:**

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

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

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

5.12.8. **Fornecimento dos lanches pela cantina:**

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

Sugestão de cardápio mínimo da cantina, conforme a tabela:

ITEM	ALIMENTOS E BEBIDAS	ITEM	ALIMENTOS E BEBIDAS
01	Água de coco	16	Pipoca caseira
02	Água mineral com gás ou sem gás. (garrafa/copo)	17	Pão com manteiga
03	Açaí na tigela com frutas ou cupuaçu	18	Pão com queijo
04	Achocolatado (Leite com chocolate)	19	Pão com ovo frito
05	Barras de cereais com e sem açúcar.	20	Pastéis de forno, impreterivelmente.
06	Bolo sem cobertura (coco, cenoura, beterraba, milho, banana, laranja, baunilha e bolo comum) fatia.	21	Pizza (Margarita ou mussarela)
07	Café com leite com e sem açúcar.	22	Picolés e sorvetes de fruta.
08	Café tradicional com e sem açúcar.	23	Salada de Frutas (banana, maçã, melão, laranja, uva e etc.)
09	Chás: de camomila, mate, preto, erva cidreira, hortelã, maçã etc.	24	Sanduíche natural (pão de forma, tomate, alface e mussarela no mínimo).
10	Chocolates diversos	25	Sucos naturais: laranja, laranja com mamão, abacaxi, abacaxi com hortelã

			maracujá, limão, acerola, manga etc. (com e sem açúcar; feitos na hora de servir.
11	Cuscuz temperado (verduras e ervas) com ovo cozido.	26	Sanduíche com patê vegetal.
12	Fruta in natura	27	Sobremesas (pudim, pavê, mousse, delícia de abacaxi, gelatina, docinhos, etc.)
13	Gelatina saborizada com suco de fruta.	28	Tapioca simples e recheada (frango, queijo de coalho, muçarela ou carne.
14	Leite integral (frio e quente)	29	Vitaminas de fruta in natura (graviola, acerola, abacate, goiaba, uva, mamão, banana) ao leite integral, semidesnatado ou desnatado (preparadas no momento do consumo)
15	Milho verde, pamonha ou canjica	30	Torrada de queijo muçarela, coalho e manteiga;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.12.17.2.5. A CONTRATADA deverá aferir a temperatura no início e no final da distribuição de todas as preparações e deverá ser registrada em

mapas de temperatura, que deverão ser guardados e disponibilizados para consulta.

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

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

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

5.12.18.1.2. Dois balcões refrigerados com capacidade de armazenamento de TODOS os itens dos cardápios; 5

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

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

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

5.12.18.3. Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de produtos com a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na (s) classe (s) de melhor classificação energética e nos termos das respectivas portarias do INMETRO, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória. [.....].

5.12.18.4. Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de liquidificadores com Selo Ruído, indicativo do respectivo nível de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA n° 20, de 07/12/94, Portaria n.º 430, de 16 de agosto de 2012. - INMETRO e da Instrução Normativa MMA n° 3, de 7 de fevereiro de 2000, e legislação correlata.

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

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

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

5.12.21. A cedente poderá, a qualquer momento, solicitar a instalação de medidores individuais de água e energia elétrica às concessionárias locais em substituição aos de sua propriedade, caso em que o pagamento das despesas correspondentes deverá ser efetuado diretamente pela concessionária aos órgãos correspondentes.

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

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

~~OU~~

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

Procedimentos de transição e finalização do contrato

~~a. Os procedimentos de transição e finalização do contrato constituem-se das seguintes etapas [...];~~

~~a)...~~

~~b)....~~

~~c)...~~

~~OU~~

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Preposto

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

6.7. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período , **no mínimo, uma vez no mês para reuniões mensais com fiscais e gestor do Contrato.**

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

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

6.18.1. **Os serviços ora contratados serão acompanhados, fiscalizados, supervisionados e atestados pelos fiscais do contrato indicados por esta Administração, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes deste instrumento, anotando inclusive em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das falhas como prevê o art. 115 da Lei**

14.133/21, com observância do disposto na Instrução Normativa nº 05/2017. As decisões e providências que ultrapassem a competência do fiscal do contrato deverão ser solicitadas ao Diretor-Geral do Campus em tempo hábil, para adoção das medidas convenientes;

6.18.2. **6.18.2. À Administração reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude à responsabilidade da CONTRATADA, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre a prestação do serviço de fornecimento de refeições e o serviço de concessão de uso, diretamente ou por prepostos designados;**

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

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

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

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

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

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

6.24. **Havendo pendência de liquidação de obrigações financeiras, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, a Administração poderá reter os valores proporcionais às pendências das faturas a serem pagas a empresa.**

Gestor do Contrato

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

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

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

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

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

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

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

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

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

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

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

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

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

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

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

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

7.3.2. **Quantidade de refeições efetivamente consumidas.;**

7.3.3. **_____.**

Do recebimento

7.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de **10 (dez) dias** pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133, de 2021 e Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Liquidação

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

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

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

7.17.1. o prazo de validade;

7.17.2. a data da emissão;

7.17.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

- 7.17.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 7.17.5. o valor a pagar; e
- 7.17.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

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

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

7.25.2. **No caso previsto no subitem acima, os valores devidos não serão atualizados monetariamente;**

7.26. *No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)**, de correção monetária.*

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Antecipação de pagamento

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

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

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

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

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

7.34.2. ~~(...)~~

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

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

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

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

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

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

7.39. ~~O pagamento de que trata este item está condicionado à tomada das seguintes providências pelo contratado:~~

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

7.39.2. ~~prestação da garantia adicional nas modalidades de que trata o art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de ...%.~~

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

Cessão de crédito

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

7.41.1. *As cessões de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020 dependerão de prévia aprovação do contratante.*

7.42. *A eficácia da cessão de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.*

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

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

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

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

7.46. **A CONCESSIONÁRIA pagará ao IFRN Campus Nova Cruz uma compensação mensal de R\$ 2.568,56 (dois mil e quinhentos e sessenta e oito reais e cinquenta e seis centavos) pela concessão de uso da Cantina e da cozinha do refeitório, c onforme demonstração presente do “Anexo I – Estudo Técnico Preliminar”.**

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

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

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

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

IPCA = Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo;

AF = Atualização Financeira;

VP = Valor da parcela a ser paga;

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

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

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Regime de execução

8.2. O regime de execução do contrato será Empreitada por Preço Unitário.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

8.12. ~~Ato de autorização para o exercício da atividade de (especificar a atividade contratada sujeita à autorização), expedido por (especificar o órgão competente) nos termos do art. da (Lei/Decreto) n.º~~

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

8.14. **O licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentar Alvará/Licença de funcionamento expedido pelo órgão competente.**

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

8.19. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual e Municipal (exceto Distrito Federal) relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

8.25. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

8.25.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.25.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e

8.25.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

8.25.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

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

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

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

Qualificação Técnica

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

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

8.31. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional **competente Conselho Regional de Nutrição (CRN)**, em plena validade;

8.31.1. *Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.*

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

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

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

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

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

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

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

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

8.32.5. *~~Prova de atendimento aos requisitos, previstos na lei~~:*

8.32.6. Atestado(s) de Capacidade Técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a realização dos serviços de fornecimento de refeições compatíveis em quantidade estimada por dia;

8.32.7. Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível

superior de Nutrição reconhecido pela entidade profissional Conselho Regional de Nutrição (art. 1º, caput, da Lei n. 8.234/1991 e art. 17 do Decreto n. 84.444/1980), detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação, a saber:

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

a1) Entende-se, para fins deste Edital, como pertencente ao quadro permanente do licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato /estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com o licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame. No decorrer da execução do serviço, os profissionais de que trata este subitem poderão ser substituídos por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.

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

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

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

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

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

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

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

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

8.33.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias

gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação; e

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

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 620.400,00 (seiscentos e vinte mil e quatrocentos reais)**, conforme custos unitários apostos na ~~[tabela acima] OU~~ em anexo.

~~OU~~

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

~~OU~~

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

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

9.5. ~~Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:~~

9.5.1. ~~em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;~~

9.5.2. ~~em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;~~

9.5.3. ~~serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou~~

9.5.4. ~~poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.~~

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/Unidade: **26435/152757**;
- II) Fonte de Recursos: **1000000**;
- III) Programa de Trabalho: **231799**;
- IV) Elemento de Despesa: **339032**;
- V) Plano Interno: **L2994P23AEN**;

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



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
REITORIA
Rua Dr. Nilo Bezerra Ramalho, 1692, Tirol, Natal/RN - CEP 59015-300
Fone: (84) 4005-0768, (84) 4005-0750

A-TR 26/2024 - DIAD/DG/NC/RE/IFRN

APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA
TERMO DE REFERÊNCIA DIGITAL

PROCESSO Nº 23426.000604.2024-36

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de fornecimento de refeições diárias vinculada à concessão de uso de área destinada à cantina para os discentes do IFRN *Campus* Nova Cruz, inserido no Programa de Alimentação.

RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

(assinado digitalmente)

MARIA LUIZA DO NASCIMENTO CESARINO

Matrícula SIAPE nº 1877275
Membro Requisitante e Técnico

(Assinado eletronicamente)

SUELDO LOPES CÂMARA JÚNIOR

Matrícula 2124332
Membro Administrativo

APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Pelos poderes delegados a mim, **ALLAN NILSON DE SOUSA DANTAS**, Diretor-Geral do Campus Nova Cruz, através da PORTARIA Nº 1782/2020 - RE/IFRN, de 21 de dezembro de 2020, publicada no DOU de 22 de dezembro de 2020, **APROVO** o presente Termo de Referência Nº 31/2024, considerando que o objeto da contratação está claro e justificado; os requisitos relevantes da contratação foram adequadamente relacionados e analisados; a análise de mercado foi devidamente realizada e demonstrou haver boa capacidade em atender ao objetivo da contratação; o modelo de prestação de serviços sugerido é apropriado e plenamente compatível com a Instituição, especialmente do ponto de vista legal; os riscos e impactos relevantes foram satisfatoriamente levantados e considerados no planejamento. Considerando ainda a Lei complementar 101 (Lei de Responsabilidade Fiscal), a presente despesa tem adequação orçamentária e financeira com a Lei Orçamentária Anual, compatibilidade com o Plano Plurianual e com a Lei de Diretrizes Orçamentárias, bem como está alinhada ao Planejamento Estratégico Institucional, não ultrapassando os limites estabelecidos para o exercício, cumprindo fielmente aos artigos 15 e 16 da referida lei. Tal contratação é considerada como contratação rotineira do IFRN, uma vez que trata-se contratação de serviços sem mão de obra sendo, desse modo, planejado anualmente pelos *campi* do IFRN. Portanto, demonstra a viabilidade técnica e econômica da solução identificada, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

(Assinado eletronicamente)
ALLAN NILSON DE SOUSA DANTAS
Diretor Geral - IFRN *Campus* Nova Cruz

Anexos:

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

Documento assinado eletronicamente por:

- **Sueldo Lopes Camara Junior, DIRETOR(A) - CD0004 - DIAD/NC**, em 17/09/2024 08:12:31.
- **Allan Nilson de Sousa Dantas, DIRETOR(A) GERAL - CD0002 - DG/NC**, em 17/09/2024 08:18:08.
- **Maria Luiza do Nascimento Cesarino, COORDENADOR(A) - FG0002 - COAES/NC**, em 17/09/2024 08:28:30.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 16/09/2024. 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: 768008

Código de Autenticação: cda8bceb1d



Estudo Técnico Preliminar 23/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23426.000604.2024-36

2. Descrição da necessidade

Tendo em vista a necessidade de atender estudantes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – IFRN *Campus* Nova Cruz em situação de vulnerabilidade socioeconômica, faz-se necessária a realização de processo licitatório para a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições diárias para os alunos.

Tendo em vista que o Programa de Alimentação implantado pelo IFRN constitui-se numa das condições fundamentais para a permanência na Instituição e para o desenvolvimento educacional de tais estudantes, garantindo assim a concretização da Educação como direito de todos e dever do Estado, tal como preconiza a Constituição Federal de 1988 e a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (9.394/96) as quais preveem o direito à educação bem como o direito ao acesso e permanência na escola.

A contratação justifica-se, ainda, pela necessidade de oferecer aos alunos desta Instituição, beneficiados com o programa de alimentação, refeições balanceadas de qualidade, com a finalidade de atender àqueles alunos que permanecem na escola e participam das atividades em sala de aula e em projetos de pesquisa e extensão.

A contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar) aos discentes do *Campus* Nova Cruz que se enquadram no Programa de Alimentação, ao longo de 12 (doze) meses, tem o intuito de atender ao que preconiza o Programa Nacional de Assistência Estudantil, lei nº 7.234/2010, quando essa aponta a alimentação como uma das áreas estratégicas para a permanência e êxito do estudante nas instituições de educação superior, profissionais e tecnológicas.

Considerando que se trata de serviço essencial e sua interrupção pode comprometer *Campus* e a permanência dos alunos implicando em sérios transtornos, torna-se imprescindível à contratação de empresa para a execução do serviço.

A deflagração do novo processo licitatório se dá em razão do não aceite da contratada em renovar o Contrato Nº 029/2020-PROAD/IFRN (vencimento dia 17/05/2024), o que tornou-se necessário realizar um novo processo de maneira célere e prejudicar o mínimo possível a ausência do serviço de fornecimento de refeições. Paralelo a este processo, foi realizado uma contratação emergencial (pelo período de 180 dias) de fornecimento de refeições (por meio de quentinhas) para suprir a necessidade mínima enquanto o certame licitatório seja concluído - Processo Nº 23426.000673.2024-40.

Desta forma, de acordo com o art. 2º da Lei 9.632 de 07 de maio de 1998, parágrafo 1º do art. 1º do Decreto 2.271 de 07 de julho de 1997 e a Instrução Normativa nº 05, de 26/05/2017 (SLTI-

MPOG), faz-se necessária a contratação de empresa especializada e devidamente licenciada no serviço de fornecimento de refeições.

O objetivo da contratação é possibilitar a continuidade as ofertas de alimentação escolar realizadas pela Coordenação de Assistência Estudantil deste IFRN *Campus* Nova Cruz uma vez que tais atividades demandam dessa contratação para atender as demandas dos discentes.

O regime de execução deverá ser de Empreitada por Preço Unitário. A adoção deste regime para esta licitação se justifica porque os objetos da contratação são de natureza indivisível e possuem propriedades comuns, não podendo ser individualizados em objetos independentes uns dos outros.

Ao término do certame licitatório, o IFRN firmará contrato de 12 (doze) meses com a empresa vencedora do item, de acordo com as recomendações e parecer jurídico.

Esta contratação está prevista no planejamento do *Campus*, para o ano de 2024, conforme planejamento institucional, dentro do macro-processo AE - Atividades Estudantis - DIGAE e no processo Alimentação e Nutrição; bem como foi planejado ainda no PCA 2024 (conforme documento em anexo a este processo).

Assim, torna-se imprescindível a contratação do referido serviço a fim de dar continuidade às atividades realizadas pelo setor da COAES deste IFRN *Campus* Nova Cruz.

Ressalta-se que o quantitativo demandado é pautado no histórico de utilização do serviço (desde 2019), nos últimos anos pelo *Campus* Nova Cruz; bem tendo como parâmetro também o orçamento disponível destinado a oferta de alimentação aos estudantes deste IFRN.

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

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

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

- Lei nº 14.133/2021 - Lei de licitações e contratos administrativos;
- Instrução Normativa SEGES nº 5/2017 - Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;
- Instrução Normativa SEGES nº 65/2021 - Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional;

- Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010 - Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;
- Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/2014 Dispõe sobre regras para a aquisição ou locação de máquinas e aparelhos consumidores de energia pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e uso da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) nos projetos e respectivas edificações públicas federais novas ou que recebam retrofit;
- Portaria n.º 443, de 27 de dezembro de 2018 - Estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta [...];
- Guia Nacional de Licitações Sustentáveis AGU/CGU 2021. Lista-se, abaixo, os principais documentos normativos relacionados ao objeto que se pretende contratar:
- Lei nº 11.947/2009 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica;
- Decreto nº 7.234/2010 - Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES; - Resolução nº 37/2017- CONSUP/IFRN – Aprova o Regulamento do Programa de Auxílio Alimentação no âmbito do IFRN;
- Resolução FNDE nº 6/2020 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;
- RDC ANVISA 216/2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- RDC ANVISA 218/2005 - Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Assistência Estudantil do IFRN Campus Nova Cruz - COAES/NC	Maria Luiza do Nascimento Cesarino

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. INFORMAÇÕES GERAIS PARA O FORNECIMENTO

4.1.1. A estimativa de fornecimento de refeições aos discentes contemplados pelo programa de alimentação escolar é de até 220 (duzentos e vinte) refeições diárias, com total estimado em até 44.000 (quarenta e quatro mil) refeições ao longo do período do contrato de 12 meses. A demanda levou em consideração alguns pontos como a necessidade do discente em permanecer maior quantidade de horas na instituição em atividades acadêmicas, de pesquisas, extensão, artístico culturais e desportivas. Para que os discentes desenvolvam suas atividades existe a necessidade de suprir suas necessidades nutricionais.

4.1.2 Serão servidas refeições nos horários das 11:30h às 13h (almoço) e das 18h às 19h (jantar), de segunda à sexta;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.1.12. A CONTRATADA deverá enviar por meio eletrônico, mensalmente, até o 10º dia do mês anterior, o cardápio mensal (acompanhado da lista de ingredientes e informações nutricionais - contendo os valores de energia, carboidrato, proteína, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans, fibras, cálcio, ferro e sódio). O cardápio deverá estar assinado pelo (a) nutricionista da CONTRATADA e constando o seu número do CRN. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação.

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

4.1.14. O valor das refeições será reajustado anualmente, sempre no mês de aniversário da proposta vencedora do certame licitatório, com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA (IBGE) acumulado dos últimos 12 (doze) meses. Tal índice é utilizado em processos licitatórios similares do IFRN e principalmente que esse índice apresenta a realidade do aumento dos preços referente aos produtos alimentícios.

4.1.15. 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 Nova Cruz*.

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

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

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

4.1.18. A Contratada deverá manter, em seu quadro técnico um responsável técnico Nutricionista (habilitado nos termos da Lei nº 8.234/1991) regularmente inscrito no Conselho Regional competente, que deverá estar presente no local de prestação do serviço, no mínimo 30 horas semanais e cinco vezes na semana, visando acompanhar e supervisionar os processos de produção e distribuição das refeições.

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

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

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

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

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

4.1.24. A presente contratação deverá ser feita para um período de 12 meses. O serviço possui natureza continuada, podendo haver prorrogação do contrato por até 10 anos, conforme artigo 108 da lei 14.133/21 e suas alterações posteriores.

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

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

4.2. PREPARO DAS REFEIÇÕES

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

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

4.2.3. Antes de todas as preparações serem servidas, 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

4.2.8. Realizar retiradas de amostras de no mínimo 100g de cada preparação/alimento servido em todas as refeições. Devendo elas serem acondicionadas em sacos plásticos transparentes, em temperaturas abaixo de -4°C, identificadas com o nome da preparação/alimento, data, horário de coleta, coletor da amostra e devem ser mantidas sob controle por um período de no mínimo 72 horas após serem coletadas e armazenadas, para análise microbiológica, quando necessário, de acordo com a legislação vigente.

4.3. CARACTERÍSTICAS DOS INGREDIENTES:

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

- Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Federal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou S.I.M. (Selo de inspeção municipal) do órgão fiscalizador municipal;
- Feijão novo tipo 1 (um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas. Isento de insetos, moluscos, larvas e outros corpos estranhos aderentes à sua superfície, como terra, bolor, mucosidade e umidade anormal;
- Arroz tipo 1 (um). Isento de insetos, moluscos, larvas e outros corpos estranhos aderentes à sua superfície, como terra, bolor, mucosidade e umidade anormal;

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

4.3.1. Composição das refeições

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

- Valor energético e recomendações nutricionais;
- Tipos de alimentos e preparações;
- Atender o disposto no Art. 19 da Resolução do FNDE nº 06/2020, o qual recomenda que, em média, a alimentação na escola tenha, no máximo (à oferta média diária de nutrientes e energia na alimentação escolar em cada semana):
 - 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
 - 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;
 - 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
 - 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita.

As refeições devem conter no mínimo:

ALMOÇO:

- 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;
- 1 opção de prato principal, sendo respeitadas as opções: carne bovina, suína, pescados, aves;
- 1 opção de guarnição: batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa etc.;
- 2 opções de acompanhamentos: feijão (sem carne) e arroz;
- 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;
- 1 opção de sobremesa (fruta). Utilizar frutas da época, sem casca e que estejam sempre prontas para consumo, ou seja, nem verde nem madura demais, ou azeda.

- O comensal deverá optar por apenas uma das opções de prato principal, por um tipo de arroz (branco ou integral) e por uma opção de suco de fruta (adoçado ou não adoçado). As demais preparações poderão ser consumidas integralmente por todos.
- É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios.
- Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados, dando-se preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).

JANTAR:

- 1 opção de entrada: salada, respeitando as especificações do item anterior, sopas ou canja;
 - 1 opção de prato principal, sendo respeitadas as opções: carne bovina, suína, pescados, aves;
 - 1 opção de guarnição: legumes cozidos, purê, batata doce, macaxeira e etc;
 - 1 opção de acompanhamento: arroz, macarrão ou cuscuz;
 - 1 opção de suco com e sem açúcar, respeitando as especificações do item anterior;
 - Café com leite: xícara de 200 ml, deixar uma garrafa térmica com café não adoçado e outra com leite para porcionamento conforme o (a) aluno (a) preferir. Oferecer açúcar e adoçante para adoçar.
- É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios.
 - Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados, dando-se preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas).

a) Frequência e porcionamento dos gêneros alimentícios:

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

Preparação	Per capita
Proteínas sem osso (carne bovina, carne suína, filé de peixe e filé de peito de frango)	130g
Proteínas com osso (coxa e sobrecoxa)	180g
Preparações especiais (frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão)	200 – 250g
Preparações mistas (panqueca, lasanha, empadão, torta de frango, carne ou camarão)	250 – 300g
Arroz	150g

Feijão	120g
Farofa	80g
Macaxeira, batata doce, inglesa, inhame e jerimum (como guarnições)	120g
Macarrão, pirão ou purê	110g
Salada crua	60g
Salada cozida	120g
Suco	200 ml

Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do almoço (considerando 4 semanas com 5 dias).	
ALIMENTO/PREPARAÇÃO	FREQUÊNCIA
Alcatra, contrafilé, coxão mole e patinho	06
Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole).	02
Filé de peito de frango	04
Coxa ou sobrecoxa	03
Carne suína	01
Filé de peixe (pescada, merluza, cação, tilápia) sem caldo.	02
Preparações especiais – frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão.	01
	01

Preparações mistas – panqueca, lasanha, empadão, torta de frango, carne ou camarão.	
Batata doce	02
Batata inglesa	01
Farofa	05
Cuscuz	02
Jerimum	02
Macarrão	02
Macaxeira	03
Purê, pirão e suflê	03
Parboilizado simples	10
Parboilizado enriquecido (para preparações como arroz de leite utilizar arroz branco ou da terra).	08
Integral simples e enriquecido	02
Preto	08
Marrom	08
Branco ou macassar	02
Verde	02
Suco natural da fruta ou da polpa (não industrializados).	20

b) Planejamento dos cardápios:

- Os cardápios serão compatíveis com as estações climáticas, a sazonalidade e o potencial agrícola da região, e elaboradas mensalmente pela Contratante de acordo com a Contratada, considerando-se a promoção de uma alimentação saudável tal como preconizada pela Organização Mundial de Saúde, além da composição nutricional proposta, da cultura alimentar e da segurança higiênico-sanitária, com atenção aos aspectos socioambientais.
- A contratada deverá possuir em seu quadro um Nutricionista responsável técnico, presente na unidade no mínimo 30h e 5 (cinco) dias por semana.
- Os(as) nutricionista(s) deverá(ão) ter o registro profissional (Carteira de Identidade Profissional) emitido pelo CFN, conforme Resolução 466/2010 - CFN, e o contrato de trabalho ou outro vínculo que mantém com o fornecedor.
- Os cardápios deverão ser elaborados por nutricionista (s) da CONTRATADA, de modo a suprir, no mínimo, 20% das necessidades nutricionais diárias adequando-as às faixas etárias e perfil epidemiológico da população atendida.
- Os cardápios deverão ser elaborados utilizando alimentos considerados básicos, priorizando os “in natura” e os minimamente processados, não sendo permitido servir bebidas de baixo teor nutricional, tais como refrigerantes, sucos e outras bebidas similares que contenham corantes e /ou aromatizantes artificiais, evitar ou restringir ao máximo alimentos e preparações com alto teor de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal.
- Os (as) nutricionista (s) da CONTRATADA deverá (ão) identificar os alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras, para que recebam uma alimentação adequada.
- Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas, por meio de Fichas Técnicas de Preparo, confeccionadas e balanceadas por nutricionista (s) da CONTRATADA, devendo ser elaborados com os valores nutricionais de cada refeição (energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários e fibras). Os cardápios devem apresentar, ainda, a identificação (nome e CRN) e a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração.
- A CONTRATADA deverá afixar o cardápio semanal impresso, com especificação dos valores calóricos totais (VCT), em local visível e de circulação de usuários.
- Não deverão ser utilizados alimentos cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto pelas tabelas do subitem a.
- A prestação de serviço de alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos alunos, conforme o padrão estabelecido, no que se refere aos gêneros alimentícios que comporão os cardápios, quantidade, número e tipo de refeições, nos horários definidos pelo IFRN – *Campus Nova Cruz*.
- Peso mínimo das refeições: o per capita total do prato pronto para servir ao aluno não deverá ser inferior a 700 gramas, tanto para almoço quanto para o jantar.

4.4. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DO FORNECIMENTO NA LANCHONETE

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

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

4.4.3. O horário de funcionamento deverá ser de 06h30min às 21h30, de segunda a sexta-feira, e ocasionalmente aos sábados, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Empresa CONTRATADA e a Administração do *Campus*, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade;

4.4.4. Quando houver ocorrência de serviços nos sábados, domingos e feriados, conforme disposto no subitem 4.4.3, a CONTRATADA deverá ser informada pela CONTRATANTE com antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis;

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

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

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

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

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

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

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

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

4.4.13. Do fornecimento dos lanches:

Quadro 7: Cardápio sugerido para venda na cantina

ITEM	ALIMENTOS E BEBIDAS	ITEM	ALIMENTOS E BEBIDAS
------	---------------------	------	---------------------

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.4.25.1. A Contratada deverá ofertar opção de refeições (almoço e jantar) em separado do cardápio contratado para o fornecimento aos discentes, aos servidores e público em geral, separadamente do ponto de distribuição disponibilizado para os alunos beneficiários das refeições. Os valores dessas refeições deverão ser previamente informados ao Fiscal do contrato e a administração do IFRN *Campus* Nova Cruz para avaliação de conformidade com os valores praticados no mercado local.

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

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

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

4.4.25.5. Cardápio:

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

ALMOÇO:

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

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

JANTAR:

A contratante poderá oferecer as três opções do cardápio do Programa de Alimentação (item

3.3.1.) e/ou outras preparações aprovadas pela Administração.

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

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

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

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

4.4.25.8. O pagamento do aluguel mensal da concessão da cantina será realizada por meio de desconto do valor da nota fiscal através de ciência da contratada. Tal procedimento é necessário a fim de sanar problemas passados com não pagamentos de GRUs.

4.5. GESTÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.5.12. A CONTRATADA deverá promover regularmente cursos de capacitação em boas práticas de fabricação para os seus funcionários, devendo apresentar à CONTRATANTE o planejamento anual desta atividade ao iniciar as atividades no *Campus*. Devem ser apresentados, ainda, comprovação de realização dos cursos (listas de frequência devidamente assinadas /certificados).

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

4.6. DA INFRAESTRUTURA:

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

4.6.1.1. A CONTRATADA não poderá fazer uso de mobiliário e equipamentos de qualquer natureza da CONTRATANTE exceto em situações nas quais a CONTRATANTE, a seu critério, poderá ceder à CONTRATADA, mediante inventário e Termo de Responsabilidade, o direito de uso de móveis, equipamentos e máquinas, que por acaso existam nas dependências da cantina /lanchonete/restaurante;

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

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

4.6.4. Das Condições de Utilização das Instalações e Mobiliário:

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

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

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

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

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

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

4.6.5. Dos mobiliários, equipamentos e utensílios:

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

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

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

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

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

4.7. MANUTENÇÃO E REPAROS

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

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

4.8. LIMPEZA E CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES

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

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

4.8.2.1. A CONTRATADA deverá providenciar bombonas plásticas de 200 L com tampa de forma a absorver adequadamente o quantitativo de lixo orgânico produzido que não possa ser direcionado para a coleta de lixo comum, desta forma a contratada deverá se responsabilizar pelo destino final do lixo, diariamente, com a finalidade de evitar o acúmulo deste e a atração de animais.

4.8.3. A CONTRATADA deverá efetuar no mínimo semestralmente ou quando necessário, dedetização do restaurante, cozinha e áreas adjacentes do prédio, em empresa especializada, conforme legislação vigente. Os registros deverão ser disponibilizados para consulta e fornecido cópia ao fiscal de contrato.

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

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

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

4.9. EMPREGADOS

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

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

4.9.3. Os empregados deverão usar uniforme apropriado, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, toucas, sapatos fechados/tênis ou outros que se fizerem necessários;

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

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

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

4.9.7. A CONTRATADA deverá substituir em vinte e quatro horas, a contar da notificação, o empregado de seu quadro de funcionários, cuja permanência no serviço for julgada inconveniente pela fiscalização, sem que se justifique, nesta situação, atrasos no cumprimento dos serviços contratados;

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

4.10. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

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

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

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

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

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

4.10.6. A CONTRATADA é a única responsável por todos os impostos, taxas e encargos de natureza social, trabalhista, fiscal e previdenciária decorrente da execução dos serviços contratados.

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

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

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

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

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

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

4.10.11. Não será permitido o uso das instalações do IFRN *Campus* Nova Cruz para preparação de qualquer atividade que não esteja ligada ao IFRN.

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

4.10.13. A empresa deverá ter um Manual de Boas Práticas

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

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

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

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

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

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

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

4.10.21. O/A nutricionista da CONTRATADA deverá, está presente pelo menos 30h/semanais e no mínimo 5 dias por semana, em um dos expedientes de funcionamento do refeitório, no turno de maior produção ou o acordado com o fiscal de contrato de forma alternada, para verificar se os serviços estão sendo realizados corretamente, seguindo os procedimentos indicados no Manual das Boas Práticas e no item 3.3 (COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES).

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

4.10.22.1. Será considerada inconveniente a permanência, no serviço prestado ao IFRN *Campus* Nova Cruz, de funcionário que, dentre outras ações:

a) Obstruir a realização de fiscalização (inclusive negando ou protelando o fornecimento de informações sobre os serviços prestados, no meio físico e na forma que for decidido pela FISCALIZAÇÃO);

b) Adentrar aos setores administrativos e acadêmicos sem a expressa e específica autorização da ADMINISTRAÇÃO;

c) Dirigir-se insistentemente a servidores não designados pela CONTRATANTE solicitando /exigindo decisões ou informações cuja competência seja do FISCAL DO CONTRATO ou da Administração, conforme definido neste Termo de Referência, no Contrato e pela Administração via Ofício à CONTRATADA;

d) Expressar-se ou referir-se a servidores ou quaisquer outros usuários de modo depreciativo, vexatório, constrangedor ou inconveniente, incitar a discórdia de qualquer forma;

e) Descumprir normas estabelecidas pelo IFRN *Campus* Nova Cruz sobre o uso dos espaços do *campus* (estacionamento, banheiros, jardins, espaços para prática de esportes etc.), dos bens móveis, instalações.

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

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

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

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

4.11. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.12 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

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

4.12.2. Atestado(s) de Capacidade Técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a realização dos serviços de fornecimento de refeições compatíveis em quantidade estimada por dia, com elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições e em características pertinentes a exploração dos serviços de restaurante e lanchonete.

4.12.3. Comprovação de possuir no seu quadro de pessoal, na data da licitação, responsável técnico na área de Nutrição, devidamente registrado, em sua plena validade e em dia com as obrigações no Conselho Regional de Nutrição – CRN.

4.13. DA DURAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

13.1. A presente contratação deverá ser feita para um período de 12 meses. O serviço possui natureza continuada, podendo haver prorrogação do contrato por até 10 anos, conforme artigo 108 da lei 14.133/21 e suas alterações posteriores.

5. Levantamento de Mercado

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

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

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

5.2.3. Sendo assim, foram identificadas as seguintes soluções possíveis: a aquisição de refeições prontas e acondicionadas (quentinhas), implantação de serviço de autogestão no *Campus* e a contratação de refeições diárias preparadas nas dependências do próprio IFRN – *Campus* Nova Cruz.

5.3. Contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições prontas e acondicionadas (quentinhas), seria uma solução para serviço de fornecimento de alimentações diárias aos discentes do *Campus* Nova Cruz, porém, com o alto número de refeições e o transporte dos alimentos, aumentaria o risco estragar e podendo também ocorrer atrasos na entrega. Pelo fato de ser 44.000 refeições anual, apenas para o Programa de Alimentação, também causaria grande impacto a sustentabilidade. 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*.

5.4. Implantação de serviço de autogestão no *Campus*, 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.

5.5. Portanto, a solução mais adequada é a contratação de empresa especializada na prestação de fornecimento de refeições diárias vinculada à concessão de uso de área destinada à cantina para os discentes do *Campus* Nova Cruz, inserido no Programa de Alimentação, sendo ela a mais utilizada por diversos *Campi* do IFRN. 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, no *Campus*. Torna-se uma opção mais vantajosa economicamente, pois o *Campus* já possui 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

6.1. A contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições prontas e acondicionadas (quentinhas), seria uma solução para serviço de fornecimento de alimentações diárias aos discentes do IFRN *Campus* Nova Cruz, porém, com o alto número de refeições e o transporte dos alimentos, não seria possível garantir a segurança alimentar desses alimentos, além de inviabilizar a oferta diversificada decorrente do tipo de porcionamento que seria aplicado. A elevação do risco de atrasos na entrega também foi considerado. Ademais, no quesito sustentabilidade, considerou-se um elevado custo ambiental causado pelas embalagens utilizadas no fornecimento de 44.000 (quarenta e quatro mil) refeições anuais, apenas pelo Programa de Alimentação.

6.1. O serviço será prestado vinculada à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área destinada à cantina. A concessão concomitante se faz necessária pois o espaço é mais bem aproveitado e assim foi planejado, sendo composto por uma única cozinha e espaço para cantina, para que a empresa responsável pelo fornecimento de refeições possa, também, comercializar outros produtos alimentícios à comunidade interna e/ou externa, oferecendo vantajosidade e potencializado a competitividade entre fornecedores.

6.2. Portanto, a solução mais adequada é a contratação de empresa especializada na prestação de fornecimento de refeições diárias vinculada à concessão de uso de área destinada à cantina para os discentes do IFRN *Campus* Nova Cruz, inserido no Programa de Alimentação, sendo ela a mais utilizada por diversos *Campi* do IFRN.

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

6.3.1. Por se tratar de uma contratação baseada em um quantitativo mensal calculado de forma estimativa, será pago ao CONTRATADO somente a quantidade de refeições efetivamente fornecida em cada mês, adotando-se o regime de execução mediante empreitada por preço unitário.

6.3.2. Para o fornecimento de refeições de almoço e jantar aos estudantes do Programa de Alimentação, as comidas deverão ser preparadas na cozinha da cantina e servidas em refeitório

próprio para os alunos, onde também estará localizado o balcão térmico e deverão ser disponibilizados os funcionários, os utensílios e demais equipamentos necessários para o porcionamento das refeições servidas. Esse processo deverá acontecer de forma separada das refeições comercializadas que devem ser dispostas e vendidas em espaço e balcões térmicos diferentes.

6.4. Considerando que trata-se de uma necessidade de contratação para atender as demandas da coordenação de assistência estudantil, deste IFRN *Campus* Nova Cruz, do qual o *Campus*, no momento, o serviço que atualmente o *Campus* possui não consegue atender a sua demanda, faz-se necessário a contratação, através de certame licitatório, para a futura contratada realizar o serviço solicitado através dos requisitos necessários para contratação listados no item 3, deste Estudo Preliminar.

6.5. A contratada deverá realizar os serviços observando rigorosamente as especificações dos serviços supracitados contidos no termo de referência.

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

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

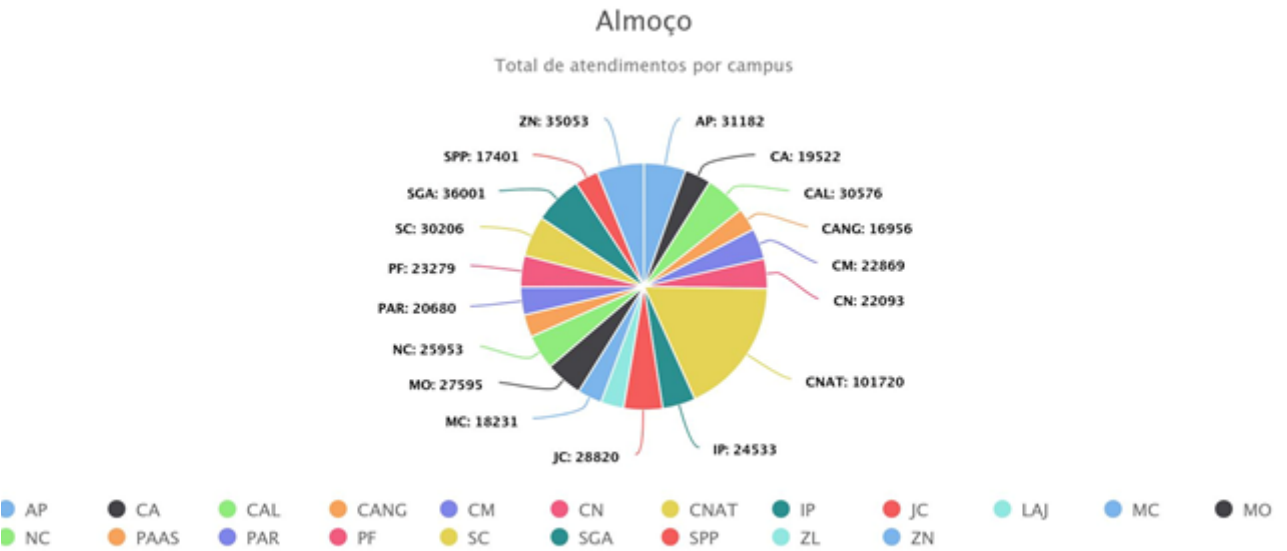
Considerando que os anos 2020 e 2021 sofreram grande impacto da Pandemia de COVID-19, com a suspensão das aulas presenciais pelo IFRN, conforme portaria 501/2020/RE/IFRN, e consequentemente interrupção no fornecimento de refeições, tomaremos como base de análise os anos 2019, 2022 e 2023.

Assim, segundo dados extraídos do SUAP do Módulo Atividades Estudantis, podemos observar que: Estas informações podem ser observadas nos gráficos a seguir.

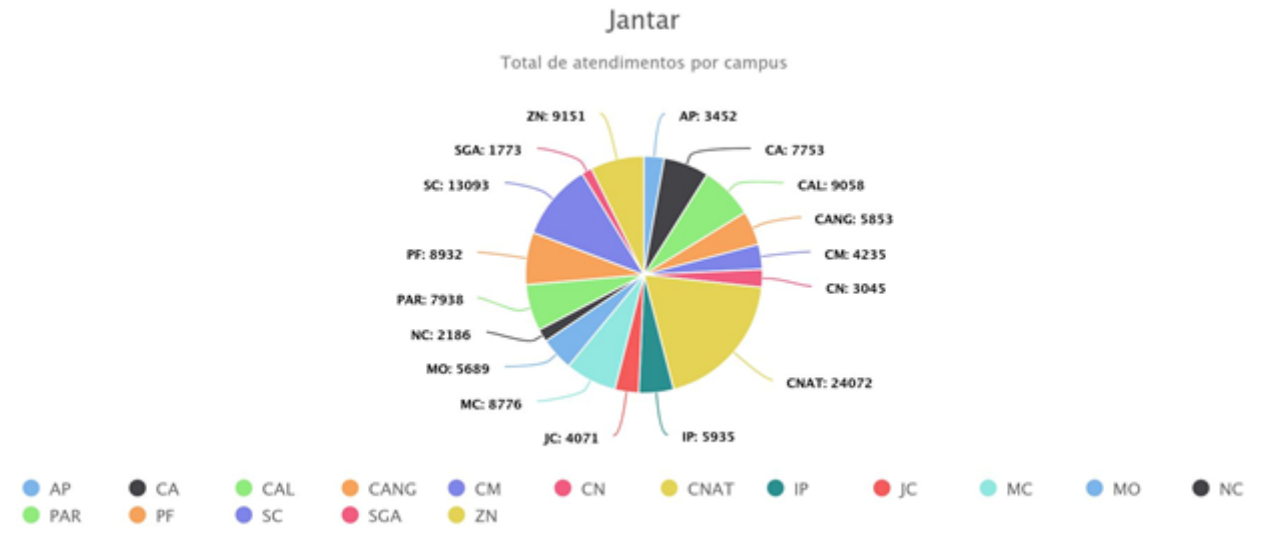
1. Em 2019, foram servidos 25.953 almoços e 2.186 jantares, considerando uma média de 200 dias letivos, temos 129,76 almoços e 10,93 jantares diariamente;
2. Em 2022, cabe ressaltar que o fornecimento de refeições iniciou-se em maio, a partir do dia 02/05/2022, conforme termo aditivo xxxx do contrato xxxxx. Desta maneira, entre os meses de janeiro e abril de 2022 não houve oferta de refeições no campus, sendo considerado o total de 166 dias letivos (maio a dez/22) para o cálculo da média diária de refeições servidas em 2022. Dito isto, em 2022 foram servidos 19.778 almoços e 3.517 jantares diariamente, com uma média de 119,14 almoços e 21,18 jantares;
3. Em 2023, foram servidos 26.731 almoços e 3.875 jantares, considerando novamente a média de 200 dias letivos, temos 133,65 almoços e 19,37 jantares;

Estas informações podem ser observadas nos gráficos a seguir.

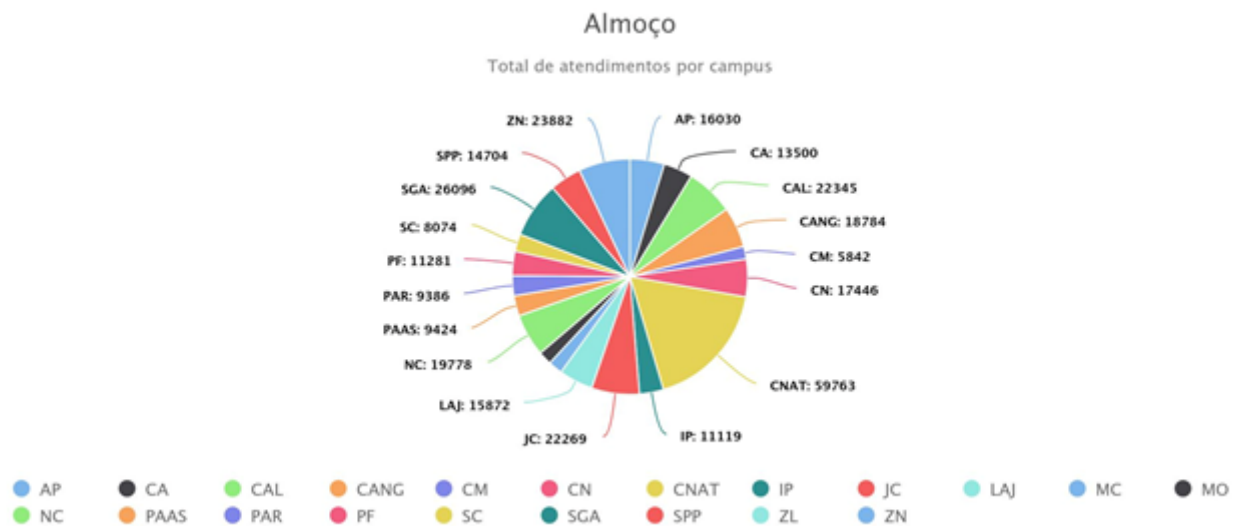
Almoços servidos em 2019



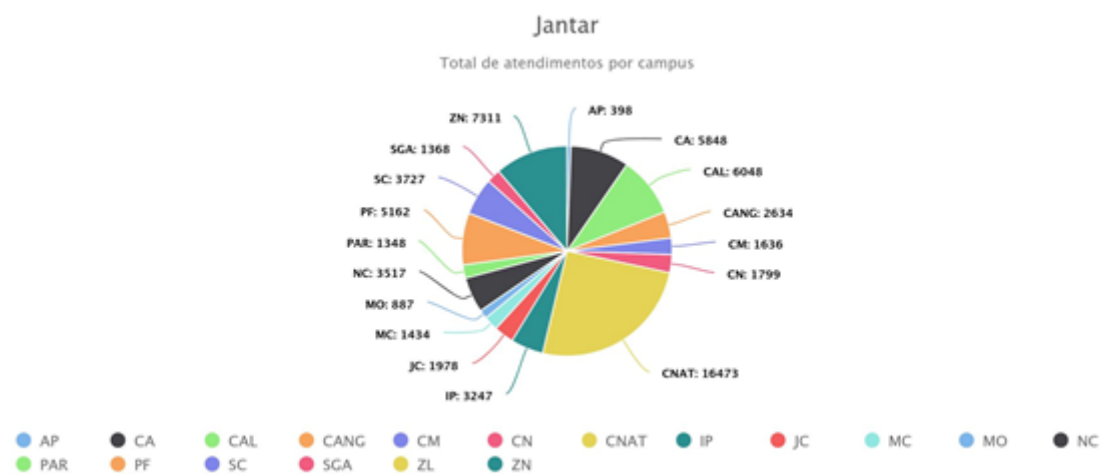
Jantares servidos em 2019



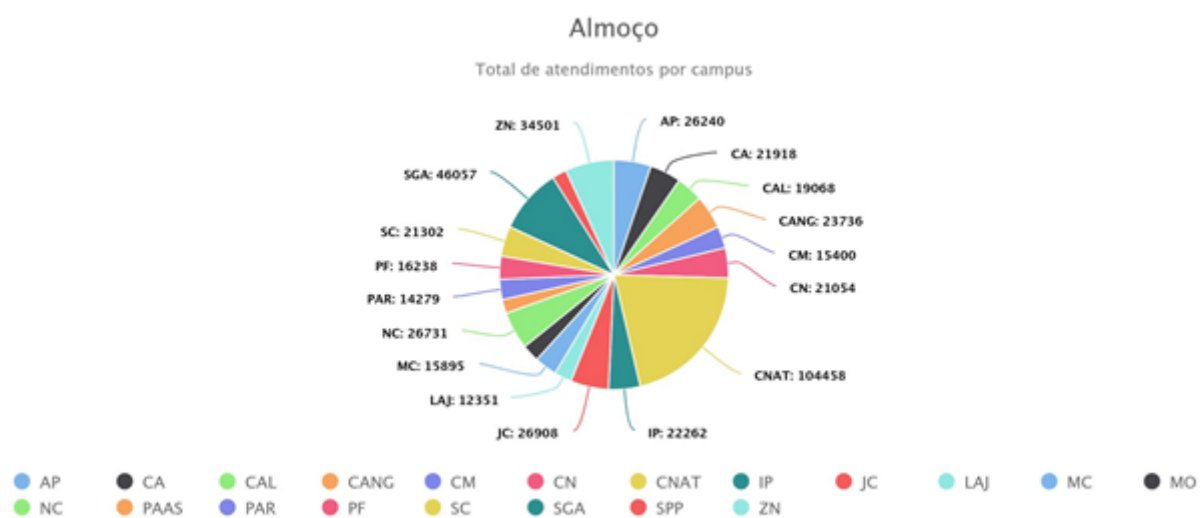
Almoços servidos em 2022



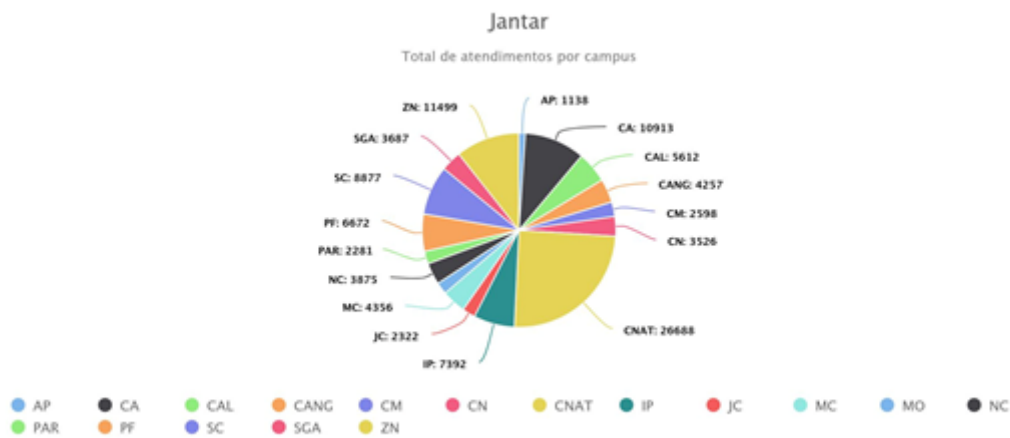
Jantares servidos em 2022



Almoços servidos em 2023



Jantares servidos em 2023



Ressaltamos também que, segundo dados do SUAP, em 2022 houve uma demanda reprimida de 96 estudantes dentro do perfil socioeconômico definido pelo Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES – Decreto 7.234/2010) que se inscreveram no programa de alimentação e não conseguiram ter acesso a ele, já no ano de 2023 houve uma demanda reprimida de 66 estudantes, conforme imagens abaixo extraídas do SUAP.

Ano: 2022 | Campus: NC | Tipo de Programa: Alimentação Estudantil | Filtrar por Programa:

Valor informado do salário mínimo: R\$ 1.412,00

Faixa de Renda: Igual a 0 SM

Período	Inscrições	Participações	Demandas Reprimidas
1º Semestre	20	10	10
2º Semestre	9	16	-7
Anual	28	17	11

Faixa de Renda: Até 1/3 SM

Período	Inscrições	Participações	Demandas Reprimidas
1º Semestre	110	68	48
2º Semestre	43	109	-66
Anual	148	103	45

Faixa de Renda: Entre 1/3 SM e 1/2 SM

Período	Inscrições	Participações	Demandas Reprimidas
1º Semestre	79	56	23
2º Semestre	24	87	-63
Anual	102	81	21

Faixa de Renda: Entre 1/2 SM e 1 SM

Período	Inscrições	Participações	Demandas Reprimidas
1º Semestre	20	13	7
2º Semestre	27	29	-2
Anual	46	29	17

Faixa de Renda: Entre 1 SM e 1 1/2 SM

Período	Inscrições	Participações	Demandas Reprimidas
1º Semestre	1	1	0
2º Semestre	7	7	0
Anual	8	6	2

Ano: 2023

Campus: NC

Tipo de Programa: Alimentação Estudantil

Filtrar por Programa: Enviar

Valor informado do salário mínimo: R\$ 1.412,00

Faixa de Renda: Igual a 0 SM

Período	Inscrições	Participações	Demandas Reprimidas
1º Semestre	38	42	-4
2º Semestre	5	24	-19
Anual	43	38	5

Faixa de Renda: Até 1/3 SM

Período	Inscrições	Participações	Demandas Reprimidas
1º Semestre	141	116	25
2º Semestre	7	68	-61
Anual	148	109	39

Faixa de Renda: Entre 1/3 SM e 1/2 SM

Período	Inscrições	Participações	Demandas Reprimidas
1º Semestre	100	101	-1
2º Semestre	8	43	-35
Anual	108	97	11

Faixa de Renda: Entre 1/2 SM e 1 SM

Período	Inscrições	Participações	Demandas Reprimidas
1º Semestre	35	29	6
2º Semestre	2	14	-12
Anual	37	29	8

Faixa de Renda: Entre 1 SM e 1 1/3 SM

Período	Inscrições	Participações	Demandas Reprimidas
1º Semestre	10	8	2
2º Semestre	1	5	-4
Anual	11	8	3

Destacamos ainda que, segundo dados extraídos do SUAP, através das profissionais assistentes sociais, em 2022, 346 inscrições discentes se inscreveram no sistema para o programa de alimentação, em 2023, houve 354 inscrições, já no presente ano de 2024, tivemos 328 inscrições no Campus Nova Cruz.

Desta maneira, realizando as médias diárias de refeições (almoço e jantar) servidas desde 2019 a 2023 (excetuando-se os anos 2020 e 2021), chegamos a uma estimativa de 127,51 almoços diários e 17,16 jantares diários. Todavia, conforme explicitado e justificado nos parágrafos acima, é preciso considerar a demanda reprimida especialmente dos últimos dois anos e o número de inscrições de discentes que afirmam necessitar do auxílio. Vale ainda ressaltar que, devido a mudança do calendário acadêmico, em virtude da greve ocorrida entre os meses de abril e junho de 2024, será necessário atender os/as alunos/as concluintes do ensino médio integrado com almoço (conforme instrução normativa 6 de 1 de julho de 2024 – PROEN) e de acordo com dados do SUAP, o *Campus Nova Cruz* tem aproximadamente 110 alunos nesta situação. Considerando estes fatores, estima-se um total de 44.000 (quarenta e quatro mil) refeições/ano, sendo 200 almoços e 20 jantares diários para servir na forma de prato feito nas dependências desta instituição ao longo de 12 (doze) meses.

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

<p align="center">Previsão de Prestação de serviços de fornecimento de refeições (almoço e jantar) para os alunos do IFRN <i>Campus</i> Nova Cruz</p>		

TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE ANUAL (200 DIAS LETIVOS)
ALMOÇO	200	40.000
JANTAR	20	4.000
TOTAL DE REFEIÇÕES ANUAL		44.000

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

ITEM	DESCRIÇÃO	CATSER	UND	QNT ESTIMADA ANUAL
1	Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ <i>Campus</i> Nova Cruz, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste <i>Campus</i>	3697	UND (Refeição)	44.000

8. Estimativa do Valor da Contratação

8.1. O levantamento de mercado procurou, primeiramente pregões eletrônicos realizados nos últimos 12 meses. Porém, foram encontrados somente dois pregões homologados com a descrição do serviço similar a esta solicitação.

8.1.1. Posteriormente, entrou-se em contato com empresas que prestam serviços de fornecimentos de refeições aos *campi* do IFRN a fim de buscar uma cotação de preço condizente com o mercado e finalizar a pesquisa de preços. Das 15 empresas solicitadas, 06 enviaram as propostas. Descartou-se 05 propostas por entender que os valores poderiam superestimar o valor da contratação.

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

8.2.1. De acordo com a Instrução Normativa acima, a pesquisa de preços deverá conter as informações abaixo para a composição do preço máximo que o IFRN se propõe a pagar por cada refeição fornecida pela contratada.

I - descrição do objeto a ser contratado;

Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN Campus Nova Cruz, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste campus.

II - identificação do(s) agente(s) responsável(is) pela pesquisa ou, se for o caso, da equipe de planejamento;

Sueldo Lopes Câmara Júnior, Matrícula SIAPE 2124332 e Maria Luiza do Nascimento Cesarino, Matrícula SIAPE 1877275.

III - caracterização das fontes consultadas;

Foram consultados os preços contidos no Portal de Compras do Governo Federal para o fornecimento de refeições através da ferramenta BANCO DE PREÇOS, sendo filtradas as contratações similares as do objeto em questão e de institutos e universidades cuja natureza de serviços são similares ao demandado. Esses preços foram considerados por terem sido contratados no último ano, estando ainda vigentes à data da pesquisa, dia 22 de Agosto de 2024. Buscou-se propostas de preços de fornecedores para complementar a pesquisa de preço. Foram recebidas 6 propostas; porém utilizou-se somente 1 para não substituir o valor da contratação.

IV - série de preços coletados;

Os preços coletados constam do relatório anexado a este ETP, num total de 02 pregões realizados no último ano no âmbito federal com institutos e universidades federais e 1 proposta de preço enviado por um fornecedor diretamente ao Campus Nova Cruz.

V - método estatístico aplicado para a definição do valor estimado;

*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\$ 14,10 (quatorze reais e dez centavos)**. Considerando 44.000 refeições ao ano, o valor total será de **R\$620.400,00 (seiscentos e vinte mil e quatrocentos reais)**.*

VI - justificativas para a metodologia utilizada, em especial para a desconsideração de valores inconsistentes, inexequíveis ou excessivamente elevados, se aplicável;

Informado no MCCP

VII - memória de cálculo do valor estimado e documentos que lhe dão suporte; e

Planilha de cálculo e documentos dos pregões e proposta de fornecedor (em anexo ao ETP).

8.3. Aspectos qualitativos

Em consonância com a IN SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021 a pesquisa foi realizada tendo como prioridade os incisos I e II do art. 5º do referido normativo em conjunto com outras fontes (item IV), em busca de refletir com a máxima fidedignidade os preços de mercado mais atuais. O principal critério para obtenção do preço estimado foram as características do objeto a contratar, refeições para os alunos, em todas as suas particularidades nutricionais, cardápio, etc. Quanto ao período temporal das cotações obtidas priorizaram-se processos licitatórios homologados nos últimos 12 (doze) meses para tentar garantir que os valores reflitam os valores de mercado mais atuais. Outra variável considerada foi o local do órgão gerenciador, quanto mais próximo do RN o valor seria considerado, também a proximidade da quantidade homologada com a prevista para contratação. Entrou-se em contato com empresas que prestam serviços de fornecimentos de refeições aos *campi* do IFRN a fim de buscar uma cotação de preço condizente com o mercado e finalizar a pesquisa de preços.

8.4. Aspectos quantitativos e estatísticos

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

Com os dados ajustados e de posse da amostra, foi calculada a média e chegou-se ao valor médio de R\$ 18,47. Calculamos o desvio padrão da amostra para identificar um intervalo que melhor

represente o preço de mercado, e assim descartar valores excessivamente altos e inexequíveis. Deste tratamento estatístico foi descartada a proposta de preço de maior valor: R\$ 28,00.

Após o descarte da proposta mais alta, novamente foi calculada a média e chegou-se ao valor médio de R\$ 17,13. Calculamos o desvio padrão da amostra para identificar um intervalo que melhor represente o preço de mercado, sendo descartada agora uma proposta no valor de R\$ 24,00.

Com isso, utilizando o intervalo de preços condizente com os preços praticado com o mercado, chegamos ao nosso valor estimado de R\$ 14,10, usando para isto três propostas menores cotações encontradas na pesquisa de preços (sendo 2 de pregões vigentes e 1 de proposta enviada ao *Campus Nova Cruz*). Além disso, foi calculado o coeficiente de variação (CV) como parâmetro para avaliar a homogeneidade do conjunto de dados, permitindo que, no cálculo da média, sejam desconsiderados valores extremos de desvios. Assim, foi estabelecido um CV de 25 % como parâmetro de confiança da amostra, obtendo-se com as 3 cotações de preço um valor 16,00%. Isto é, o valor do CV abaixo do padrão estabelecido significa que obtivemos uma amostra de preços homogênea e confiável.

8.5. Estimativa do valor do aluguel da cantina

8.5.1. Considerando que a Contratada deverá, concomitantemente ao fornecimento das refeições, utilizar o espaço da cantina por meio de concessão, realizou-se a estimativa do valor a ser pago pela Contratada à Contratante. Dada a dificuldade de encontrar imóveis na cidade de Nova Cruz /RN com característica similar à cantina do *Campus* do IFRN, dificultando o processo de pesquisa e avaliação no momento atual, considerou-se o preço do aluguel no último contrato devidamente atualizado pelo IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), trazendo o acumulado desse índice desde a última atualização sofrida no contrato anterior (Março/2023). Optou-se por esse índice em face da recomendação da Assessoria de Gestão de Contratos da PróReitoria de Administração do IFRN, realizada por meio do Ofício Circular 05/2021/GECON /PROAD/RE/IFRN (em anexo).

8.5.2. Para definição do valor da concessão de uso da cantina considerou-se o valor cobrado no último contrato Nº 029/2020-PROAD/IFRN (Termo de Apostilamento Nº 031/2023-PROAD /IFRN), reajustado com o IPCA acumulado entre os meses de outubro de 2021 e setembro de 2022. Além disso, levou-se em consideração o gasto em quilowatts (kW) e em reais (R\$) do consumo dos aparelhos atualmente utilizados para o bom funcionamento da cantina, da tarifa mínima cobrada pela Companhia de Águas e Esgotos do Rio Grande do Norte (CAERN) para a prestação dos serviços de fornecimento de água e coleta de esgoto, além de um valor calculado sobre o metro quadrado para o serviço de vigilância.

Cálculo do Aluguel - Cantina do Campus Nova Cruz					
1. Consumo em Quilowatts (kw) e em Reais (R\$) dos Aparelhos Usados no Funcionamento da Cantina					
Cargas	Quantidade	Potência (kw)	Horas/Dia	Dias/Mês	Energia (kw/h)
Geladeira 310 L	1	0,12	24	30	86,40
Freezer Hor. 330 L	2	0,15	24	30	216,00
Fogão c/ Acend. Aut.	1	0,90	0,25	20	4,50
Chapeira	1	3,00	1	20	60,00

Liquidificador	1	0,20	0,5	20	2,00
Estufa	1	1,00	6	20	120,00
Luminárias (2x36W)	12	0,04	4	20	38,40
Micro-ondas 20 L	1	0,70	1,5	20	21,00
Refresqueira Inox 16 L	1	0,27	6	20	32,40
Forno Elétrico 84 L	1	1,25	1,5	20	37,50
Balcão Refrigerado	1	0,20	24	20	96,00
Potência Instalada		7,83	Energia Total (kwh)		714,20
Tarifa de Energia Elétrica					R\$ 0,78
Despesa mensal média com energia elétrica					R\$ 557,08
2. Tarifa Escola, Colégio ou FA até 10m³ (CAERN)					R\$ 51,88
3. Custo com Serviço de Vigilância					
Valor mensal pago:			R\$ 18.264,76		
Área do Campus (m²):			119.120,00		
Valor do metro quadrado:			R\$ 0,15		
Área da Cantina (m²):			136,08		
Área da Cantina x valor do m²					R\$ 20,87
4. Contrato atual de Concessão de uso da área destinada à cantina nº 029/2020 - PROAD/IFRN (deduzidos os custos de água, energia e vigilância)					R\$ 1.772,48
5. Valor Reajustado com base no IPCA acumulado entre os meses de out/2022 e jul/2024 *				9,38%	R\$ 166,26
6. VALOR TOTAL A SER PAGO PELO USO DA ÁREA DESTINADA À CANTINA (1 + 2 + 3 + 4 + 5)					R\$ 2.568,56

*O aluguel da cantina referente ao Contrato 029/2020- PROAD/IFRN não sofre reajuste desde setembro de 2022. Assim, o último reajuste concedido no aluguel foi no mês de Março de 2023 em que foi emitido o Termo de Apostilamento Nº 031/2023-PROAD/IFRN. Logo, o percentual de reajuste atual no valor de 16,53% considera o IPCA acumulado entre os meses de outubro/2022 e Julho/2024.

8.5.3. O pagamento do aluguel mensal da concessão da cantina será realizada por meio de desconto do valor da nota fiscal através de ciência da contratada. Tal procedimento torna-se mais eficiente a fim de sanar problemas em contratos passados com o não pagamentos de GRUs.

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

1 - Enquanto durar a suspensão total de atividades e/ou aulas presenciais do *Campus Nova Cruz* do IFRN, por mais de 15 dias consecutivos, por motivo de fatores externos (como, por exemplo, uma nova Pandemia) ou outro motivo que leve à suspensão.

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

2 - Enquanto durar e, se houver, a aplicação de medidas restritivas de acesso da comunidade interna ao *Campus* Nova Cruz para combate, por exemplo, uma nova Pandemia ou outra situação similar, desde que da seguinte forma:

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

2.2 - Quanto a limitação de ocupação do Campus for superior a 30% até 50% da comunidade interna (servidores e alunos), será cobrado 50% do aluguel.

2.3 - Quanto a limitação de ocupação do Campus for superior a 50% até 75% da comunidade interna (servidores e alunos), será cobrado 75% do aluguel.

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

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

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

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

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

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. O objeto a ser licitado é o serviço de fornecimento de refeições para os discentes que se enquadram no Programa de Alimentação do *Campus* Nova Cruz, vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina, buscou-se garantir não só um local adequado para o preparo das refeições destinadas aos alunos contemplados pelo programa de alimentação deste instituto, como também a oferta de refeições e lanches para servidores e demais alunos não contemplados pelo programa, uma vez que, muitos deles precisam passar longos períodos, às vezes até mesmo o dia inteiro, no *Campus*.

9.2. Sendo assim, diante da natureza do serviço o processo será composto por apenas um item, pois o parcelamento em itens tecnicamente inviabilizaria a prestação do serviço, logo está não é uma opção vantajosa para esse caso específico.

9.2.1. Optou-se pelo não parcelamento do objeto. A contratação contemplará apenas um item, tendo em vista a necessidade de vincular o fornecimento de refeições à concessão de uso da área destinada à cantina não apenas para garantir um local adequado às refeições dos alunos contemplados pelo programa de alimentação deste instituto, como também a oferta de refeições e lanches para servidores e demais alunos não contemplados pelo programa, uma vez que, muitos deles precisam passar longos períodos, às vezes até mesmo o dia inteiro, no *Campus*.

9.3. Cabe informar, que a contratação pretendida está fundamentada na lei 8.987/95 (Lei de Concessões e Permissões) e suas alterações e subsidiariamente a Lei de licitações e contratos

(Lei nº 14.133/2021), o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078 de 11/09/1990) e na Instrução Normativa nº 5, de 25/05/2017, do MPDG.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há necessidade de contratação correlata e/ou interdependente, visto que pode ser realizada por uma única empresa contratada determinado serviço.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. Esta contratação está prevista no planejamento do *Campus*, para o ano de 2024, conforme planejamento institucional, ofertar auxílios e bolsas para os programas, projetos e ações direcionados aos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, inclusive com necessidades educacionais específicas e transtorno funcional específico, sendo a previsão de oferta de cerca de 44.000 refeições em 12 meses, sendo em média, 220 refeições diárias se considerar um ano com 200 dias letivos. Além disso, a despesa está prevista no Plano Anual de Contratações de 2024, conforme documento em anexo ao processo de contratação.

AE - Atividades Estudantis

Origem de Recurso (AE.2994.231799.3)

Plano Interno (L2994P23AEN - Ações de assistência estudantil - alimentação e profissionais) -

Processo (5 - Alimentação e Nutrição)

Atividade (Contrato de Refeições dos alunos)

11.2. A contratação objeto desse estudo preliminar é fundamental para que o IFRN *Campus* Nova Cruz possa cumprir ações de apoio à permanência e êxito escolar alinhadas aos objetivos do Programa Nacional de Assistência Estudantil, nesse caso específico, a ação de Bolsa de Alimentação direcionada aos estudantes em situação de vulnerabilidade social que permanecem na escola durante todo o dia com a finalidade de participar de atividades acadêmicas, pesquisas, extensão, artístico culturais e desportivas oferecidas no *Campus*, conforme diretrizes do PDI do IFRN 2019-2026. Este dispositivo do PDI está norteado nas diretrizes do Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, disciplinado no Decreto nº 7.234/2010 e do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Lei nº 11.947/2009.

12. Resultados Pretendidos

12.1. Ao contratar o serviço de fornecimento de refeições para os discentes que se enquadram no Programa de Alimentação do *Campus* Nova Cruz, vinculado a concessão de uso da cantina pretende-se fornecer refeições aos balanceadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias, ao longo de 12 (doze) meses, que é o prazo do contrato. Além de garantir serviço de cantina de qualidade aos demais discentes, servidores e público externo.

12.2. Além de garantir serviço de cantina de qualidade aos demais discentes, servidores e público externo.

12.3. Um processo próprio de contratação do referido serviço vai poder atender a demanda solicitada do *Campus* de acordo com a descrição detalhada do serviço solicitado pelo setor demandante.

12.4. Essa contratação evitará, no futuro, a utilização de contratação direta através de dispensa de licitação como também realizações de processos administrativos de solicitação de adesões a pregões de atas de registros de preços vigentes; além disso o contrato a ser firmado poderá atender as demandas de até 10 anos e, conseqüentemente, não será necessário realizar processos administrativos para contratar novamente esse serviço no decorrer desses exercícios.

12.5. Além disso, o art. 1º, inciso I, da Portaria n.º 443, de 27 de dezembro de 2018, que estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta, prevê o serviço de Alimentação como sendo uma dessas prioridades, não cabendo, portanto, outro esforço que não o da busca pela contratação de empresa para execução indireta destes serviços.

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

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Não há necessidade de adequação do ambiente do órgão para que a contratação surta os efeitos desejados, tendo em vista que o espaço encontra-se adequado para a realização dos serviços.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. O fornecimento de refeições demanda consumo de água, gás e energia elétrica.

14.2. A contratada deverá assumir os custos destes e de outros insumos da produção, além de apresentar um plano de sustentabilidade indicando as medidas que serão tomadas para garantir o consumo racional e para reduzir o impacto ambiental de sua produção.

14.3. A fim de minimizar os impactos ambientais, as refeições deverão ser preparadas e servidas em utensílios reutilizáveis, evitando uso de descartáveis e conseqüente geração de resíduos, sempre que possível.

14.4. Além disso, deverão ser realizados: monitoramento do desperdício de alimentos, compostagem dos resíduos orgânicos e separação e correta destinação dos resíduos recicláveis e não recicláveis.

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

14.6. 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;

14.7. 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;

14.8. 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;

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

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

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

14.11. 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.

14.12. 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).

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

14.14. A contratação está alinhada com o Plano Diretor de Logística Sustentável do IFRN- PDI (2019-2026); quanto a visão de consolidar-se como instituição de referência nacional e identificada por sua excelência na formação humana e profissional, geradora de desenvolvimento científico e tecnológico até 2026; quanto aos Valores: Comprometimento, cooperação, ética, responsabilidade socioambiental, equidade e diversidade, o direcionamento estratégico orçamentário - OR-02 Garantir a eficiência do gasto público, G1-1 Implementar a política de Gestão de riscos.

14.14..A referida contratação encontra-se alinhada com o PDLS do IFRN (https://suap.ifrn.edu.br/documento_eletronico/visualizar_documento_digitalizado_anexo_simples/1769083/).

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. Portanto, da situação atual da necessidade da contratação do serviço, declara-se a viabilidade da realização de Pregão Eletrônico para contratação de empresa para a prestação de serviços de contratação de empresa especializada na prestação do serviço de fornecimento de refeições para os discentes do Campus Nova Cruz do IFRN, vinculada a concessão de uso da cantina.

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](#).

SUELDO LOPES CAMARA JUNIOR

Membro da comissão de contratação

MARIA LUIZA DO NASCIMENTO CESARINO

Membro da comissão de contratação



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
REITORIA
Rua Dr. Nilo Bezerra Ramalho, 1692, Tirol, Natal/RN - CEP 59015-300
Fone: (84) 4005-0768, (84) 4005-0750

TA-ETP 7/2024 - DIAD/DG/NC/RE/IFRN

TERMO DE APROVAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO Nº 23426.000604.2024-36

ETP DIGITAL Nº 023/2024

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de fornecimento de refeições diárias vinculada à concessão de uso de área destinada à cantina para os discentes do IFRN *Campus* Nova Cruz, inserido no Programa de Alimentação.

EQUIPE RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

(assinado digitalmente)
SUELDO LOPES CÂMARA JÚNIOR
Matrícula SIAPE nº 2124332
Membro Administrativo

(assinado digitalmente)
**MARIA LUIZA DO NASCIMENTO
CESARINO**
Matrícula SIAPE nº 1877275
Membro Requisitante e Técnico

APROVAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Pelos poderes delegados a mim, **ALLAN NILSON DE SOUSA DANTAS**, Diretor-Geral do *Campus* Nova Cruz, através da PORTARIA Nº 1782/2020 - RE/IFRN, de 21 de dezembro de 2020, publicada no DOU de 22 de dezembro de 2020, **APROVO** o presente Estudo Técnico Preliminar Nº 007/2024, considerando que o objeto da contratação está claro e justificado; os requisitos relevantes da contratação foram adequadamente relacionados e analisados; a análise de mercado foi devidamente realizada e demonstrou haver boa capacidade em atender ao objetivo da contratação; o modelo de prestação de serviços sugerido é apropriado e plenamente compatível com a Instituição, especialmente do ponto de vista legal; os riscos e impactos relevantes foram satisfatoriamente levantados e considerados no planejamento. Portanto, demonstra a viabilidade técnica e econômica da solução identificada, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

30 de agosto de 2024

(assinado digitalmente)
ALLAN NILSON DE SOUSA DANTAS
Diretor Geral do IFRN *Campus* Nova Cruz

Documento assinado eletronicamente por:

- **Sueldo Lopes Camara Junior, DIRETOR(A) - CD0004 - DIAD/NC**, em 30/08/2024 08:22:08.
- **Maria Luiza do Nascimento Cesarino, COORDENADOR(A) - FG0002 - COAES/NC**, em 30/08/2024 08:40:38.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 29/08/2024. 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: 756758

Código de Autenticação: 13bbb0c0fa



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 - DFD - PCA 2024.pdf (161.25 KB)
- Anexo II - LEVANTAMENTO DA DEMANDA.pdf (748.92 KB)
- Anexo III - PESQUISA DE PREÇO - REFEIÇÕES.pdf (776.05 KB)
- Anexo IV - CALCULO ALUGUEL.pdf (581.71 KB)
- Anexo V - Ofício Circular 52021 - GECONPROADPROADREIFRN.pdf (46.99 KB)

Anexo I - DFD - PCA 2024.pdf

Número do Documento de Formalização da Demanda: 40/2024

1. Informações Básicas

Área requisitante

Coordenação de Assistência Estudantil - COAES - ALIMENTAÇÃO

Descrição sucinta do objeto

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PARA OS ALUNOS DESTE IFRN CAMPUS NOVA CRUZ

Justificativa da prioridade

A ATUAL EMPRESA CONTRATADA NÃO TEM INTERESSE EM RENOVAR O CONTRATO O QUAL TEM SEU VENCIMENTO DIA 17/05/2024

Data da conclusão da contratação

04/07/2024 00:00

UASG

152757

Editado por

SUELDO LOPES CAMARA JUNIOR

2. Justificativa de necessidade

A contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições justifica-se através do Programa de Alimentação implantado pelo IFRN que está de acordo com Planejamento Institucional, na Ação do Orçamento: Assistência da Educação Profissional, que se constitui numa das condições fundamentais para a permanência na Instituição e para o desenvolvimento educacional dos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, garantindo assim a concretização da Educação como direito de todos e dever do Estado tal como preconiza a Constituição Federal de 1988 e a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (9.394/96) as quais preveem o direito à educação bem como o direito ao acesso e permanência na escola.

Considerando que se trata de serviço essencial e sua interrupção pode comprometer as atividades acadêmicas do Campus e a permanência dos alunos implicando em sérios transtornos, torna-se imprescindível à contratação de empresa para a execução do serviço.

A deflagração do novo processo licitatório se dá em razão da atual contratada não querer renovar o contrato o qual tem seu vencimento para o dia 17/05/2024, conforme ofício encaminhado dia 27/03/2024.

Portanto há uma urgência em contratar uma nova empresa.

3. Materiais/Serviços

3.1 Materiais

Nenhum material incluído.

3.2 Serviços

Nº do item	Grupo	Descrição	Qtd	Val. unit. (R\$)	Val. total (R\$)
1	SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA	FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES / LANCHES / SALGADOS / DOCES	39.500,00	9,00	355.500,00

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

MARIA LUIZA DO NASCIMENTO CESARINO

Membro da comissão de contratação

SUELDO LOPES CAMARA JUNIOR

Membro da comissão de contratação

POLLYANA SECUNDO DE OLIVEIRA FERREIRA

Membro da comissão de contratação

5. Acompanhamento

Nenhum acompanhamento incluído.

6. Relacionamentos

Nenhum relacionamento encontrado.

[🏠](#) > [Planos de Contratações Anuais](#) > [PCA 2024 - INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE](#) > [PCA 2024 - 152757 - INSTITUTO FEDERAL DO RN - CAMPUS NOVA CRUZ](#)

PCA 2024 - 152757 - INSTITUTO FEDERAL DO RN - CAMPUS NOVA CRUZ

Última atualização: 04/04/2024

Id pca PNCP: 10877412000168-0-000003/2024

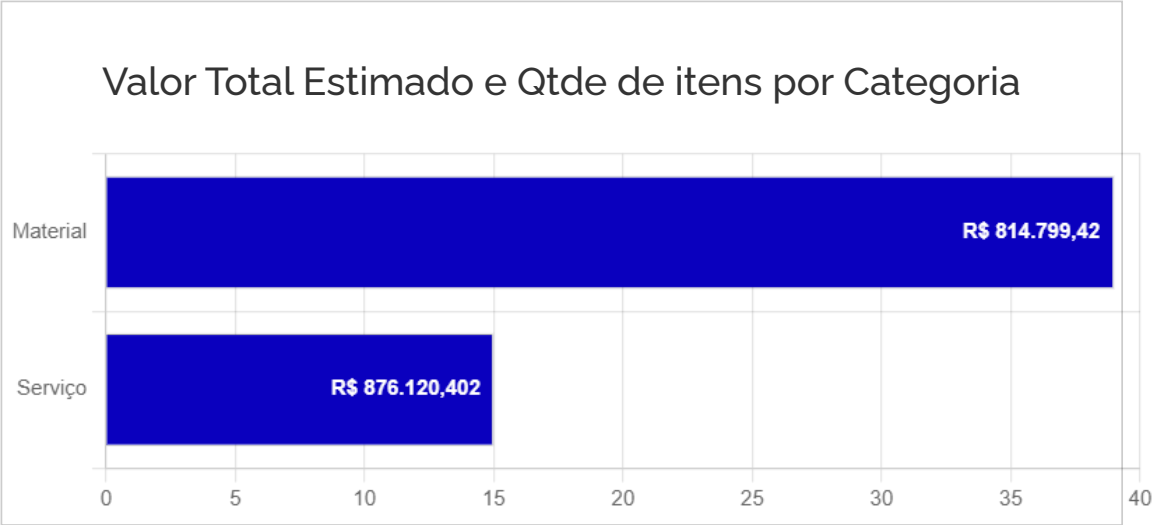
Data de publicação no PNCP: 19/05/2023

Local: Nova Cruz/RN

Fonte: Compras.gov.br

Total de itens: 54

Valor Total estimado (R\$): R\$ 1.690.919,822



Detalhamento por Categoria

Material

Serviço

Portal Nacional de Contratações Públicas

Entrar

47	881 - SERVIÇOS DE MANUFATURA EM INSUMOS FÍSICOS QUE SAO PROPRIEDADE DE OUTROS(EXCETO MAQUINARIA E EQUIPAMENTO)	152757-3/2024	R\$ 18.000,00	03/06/2024
48	931 - SERVIÇOS DE SAÚDE HUMANA	152757-4/2024	R\$ 42.745,20	02/05/2024
49	851 - SERVIÇOS DE AGÊNCIAS DE EMPREGOS E FORNECIMENTO DE PESSOAL	152757-5/2024	R\$ 121.878,60	02/05/2024
53	942 - SERVIÇOS DE ELIMINAÇÃO DE REJEITOS	152757-8/2024	R\$ 10.000,00	01/08/2024
54	632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA	152757-9/2024	R\$ 355.500,00	04/07/2024

Exibir:

11-15 de 15 itens

Página

<>

< Voltar



Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

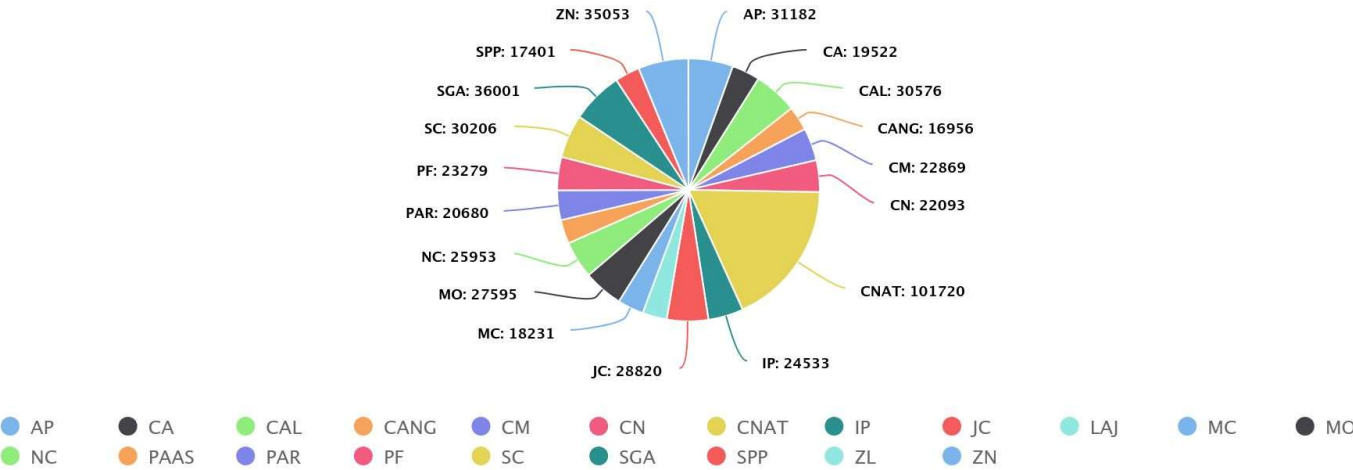
O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e correitude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

Anexo II - LEVANTAMENTO DA DEMANDA.pdf

Almoço

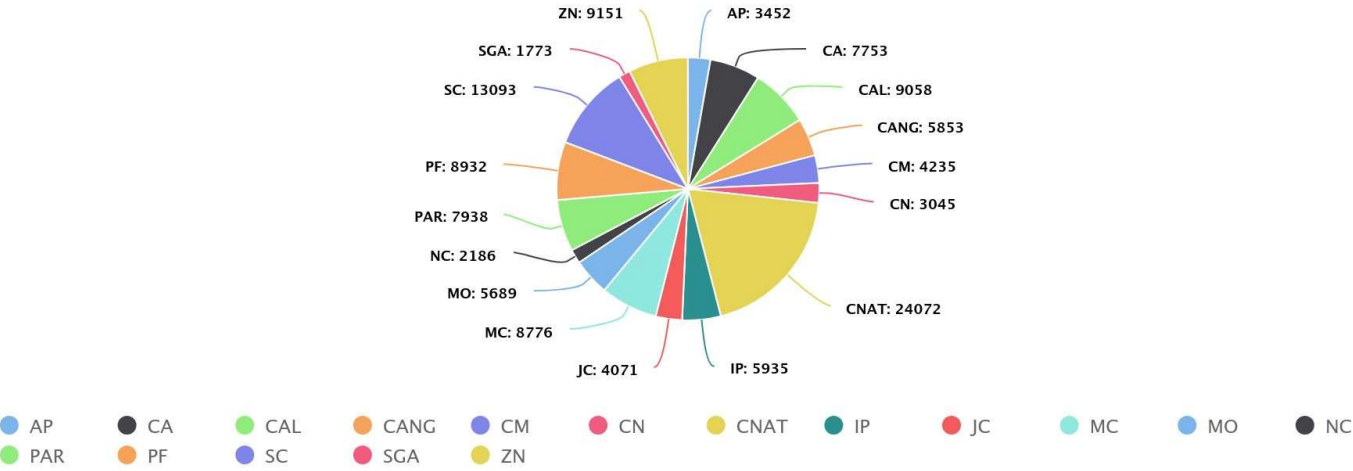
Total de atendimentos por campus



Quantitativo de almoços 2019

Jantar

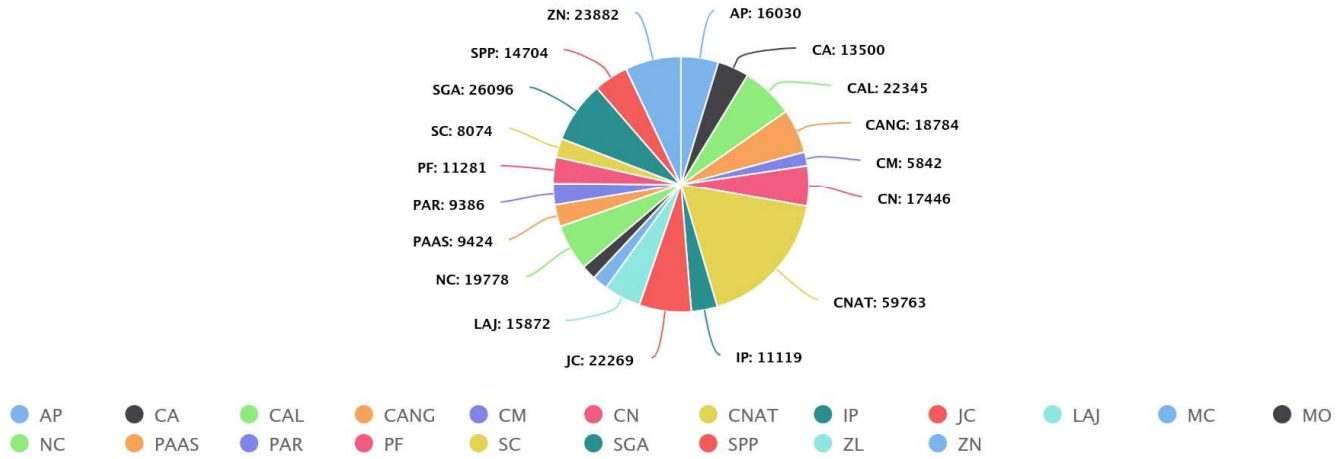
Total de atendimentos por campus



Quantitativo de jantares 2019

Almoço

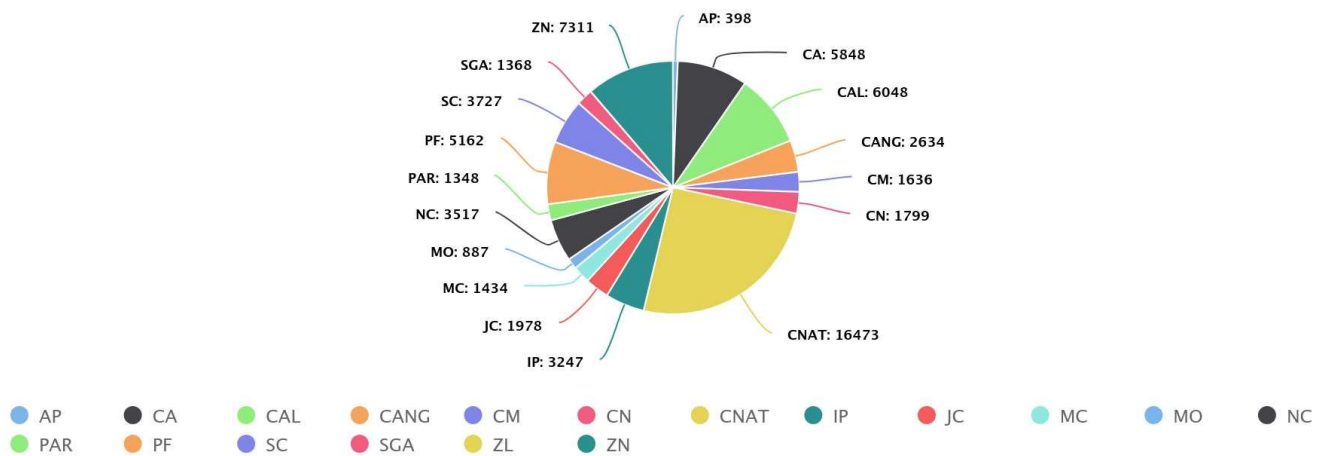
Total de atendimentos por campus



Quantitativo de almoços 2022

Jantar

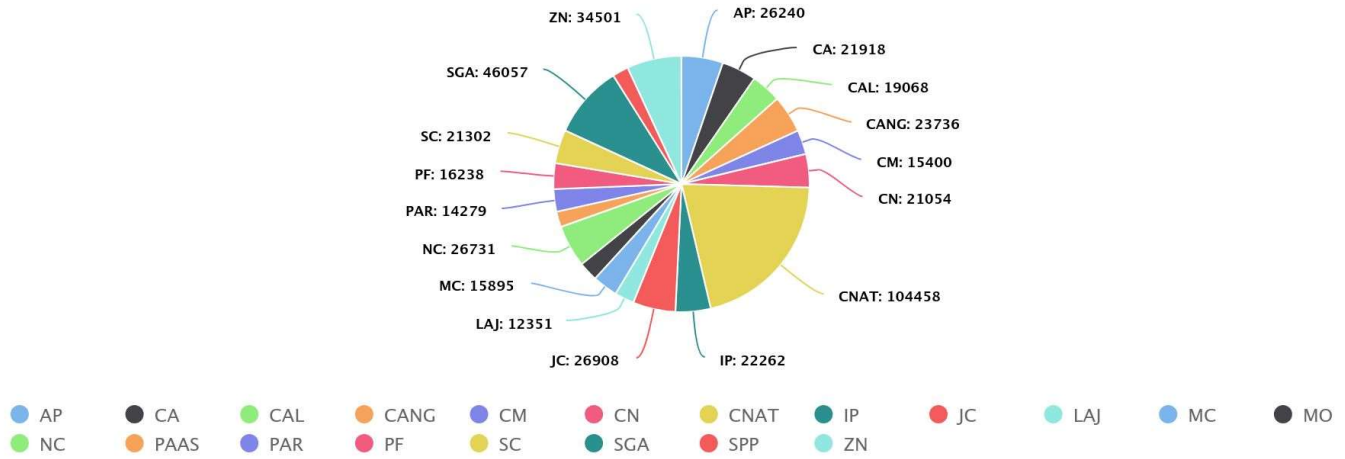
Total de atendimentos por campus



Quantitativo de jantares 2022

Almoço

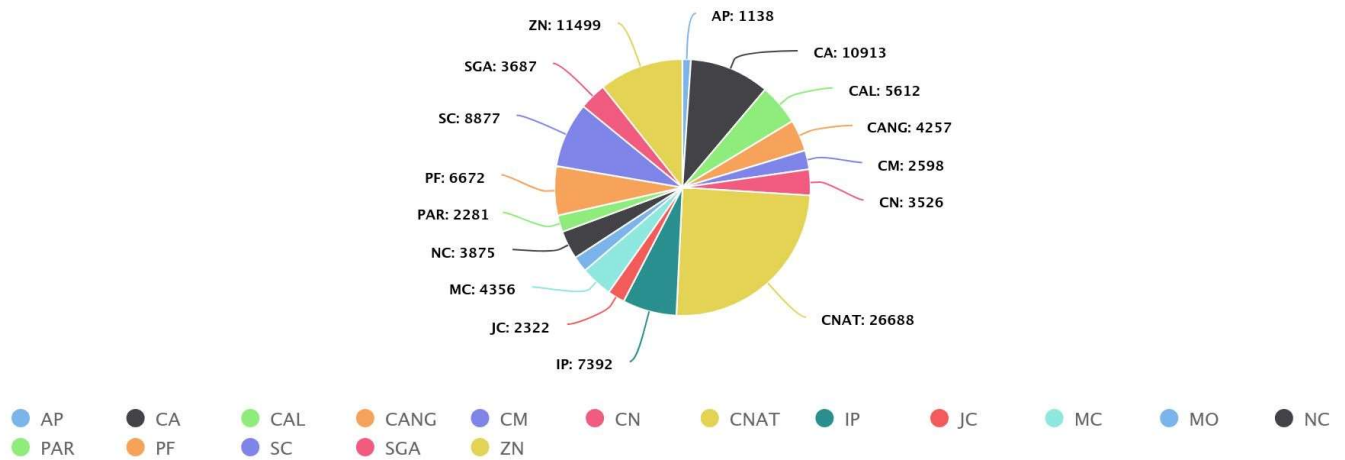
Total de atendimentos por campus



Quantitativo de almoço 2023

Jantar

Total de atendimentos por campus



Quantitativo de jantares 2023



* Ano:

Campus:

Tipo de Programa:

Filtrar por Programa:

Enviar

2023

NC

Alimentação Estudantil

Valor informado do salário mínimo: R\$ 1.412,00

Faixa de Renda: Igual a 0 SM

Período	Inscrições	Participações	Demandas Reprimidas
1º Semestre	38	42	-4
2º Semestre	5	24	-19
Anual	43	38	5

Faixa de Renda: Até ¼ SM

Período	Inscrições	Participações	Demandas Reprimidas
1º Semestre	141	116	25
2º Semestre	7	68	-61
Anual	148	109	39

Faixa de Renda: Entre ¼ SM e ½ SM

Período	Inscrições	Participações	Demandas Reprimidas
1º Semestre	100	101	-1
2º Semestre	8	43	-35
Anual	108	97	11

Faixa de Renda: Entre ½ SM e 1 SM

Período	Inscrições	Participações	Demandas Reprimidas
1º Semestre	35	29	6
2º Semestre	2	14	-12
Anual	37	29	8

Faixa de Renda: Entre 1 SM e 1 ½ SM

Período	Inscrições	Participações	Demandas Reprimidas
1º Semestre	10	8	2
2º Semestre	1	5	-4
Anual	11	8	3



* Ano:

Campus:

Tipo de Programa:

Filtrar por Programa:

Enviar

2022

NC

Alimentação Estudantil

Valor informado do salário mínimo: R\$ 1.412,00

Faixa de Renda: Igual a 0 SM

Período	Inscrições	Participações	Demandas Reprimidas
1º Semestre	20	10	10
2º Semestre	9	16	-7
Anual	28	17	11

Faixa de Renda: Até ¼ SM

Período	Inscrições	Participações	Demandas Reprimidas
1º Semestre	110	65	45
2º Semestre	43	109	-66
Anual	148	103	45

Faixa de Renda: Entre ¼ SM e ½ SM

Período	Inscrições	Participações	Demandas Reprimidas
1º Semestre	79	56	23
2º Semestre	24	87	-63
Anual	102	81	21

Faixa de Renda: Entre ½ SM e 1 SM

Período	Inscrições	Participações	Demandas Reprimidas
1º Semestre	20	13	7
2º Semestre	27	29	-2
Anual	46	29	17

Faixa de Renda: Entre 1 SM e 1 ½ SM

Período	Inscrições	Participações	Demandas Reprimidas
1º Semestre	1	1	0
2º Semestre	7	7	0
Anual	8	6	2

Anexo III - PESQUISA DE PREÇO - REFEIÇÕES.pdf

MINISTERIO DA EDUCAÇÃO
IFRN CAMPUS NOVA CRUZ
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO

PLANILHA DE PESQUISA DE PREÇOS

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	UNID. DE MEDIDA		PESQUISA	QTDE	PREÇO DA PESQUISA	DESVIO PADRÃO	COEFICIENTE DE VARIAÇÃO	PREÇO ESTIMADO UNITÁRIO		PREÇO TOTAL ESTIMADO	MÉTODO A SER UTILIZADO
1	3697	Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN <i>Campus</i> Nova Cruz, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste campus.	UND	SRP 06/2022 - UASG 158368	DELICIAS DA MASSAGUEIRA LTDA, CNPJ/CPF: 34.928.320/0001-28	44000	R\$ 11,50	2,31	16%	MEDIANA	MÉDIA	R\$ 620.400,00	Média
				SRP 02/2023 - UASG 158276	N JANE L MORAIS, CNPJ/CPF: 11.458.915/0001-61		R\$ 15,90			R\$ 14,90	R\$ 14,10		
				Proposta de Preços - Data: 19/08/2024	JEFFERSON PAULINO BARBOSA - 19.776.915/0001-11		R\$ 14,90						
Total Geral												R\$ 620.400,00	

Obs.: Foi utilizado o índice máximo de 25% para o coeficiente de variação.

Normativa Pesquisa de Preço - Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 / Instrução Normativa SEGES/ME Nº 65, de 7 de julho de 2021

Indicar qual parâmetro do Art. 5º foi utilizado em cada item:

Itens 1 - Parâmetro I / II / IV

Observação: Foi utilizado o item IV do Art 5º a fim de complementar a pesquisa uma vez que foi encontrado somente 2 pregões nos últimos 12 meses que contempla o serviço similar a ser contratado pelo Campus

Certifico que analisei a tabela de forma crítica e que o valor previamente estimado da contratação está compatível com os valores praticados pelo mercado.

Responsável pela Pesquisa: SUELDO LOPES CAMARA JUNIOR (2124332) / MARIA LUIZA DO NASCIMENTO CESARINO (1877275)

Pesquisa realizada em Julho à Agosto de 2024.

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 Natal-Zona Norte

Termo de Homologação do Pregão Eletrônico

Pregão Nº 00006/2023 (SRP) - (Decreto Nº 10.024/2019)

Às 10:21 horas do dia 07 de dezembro de 2023, após constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente, Sr. EDMILSON BARBALHO CAMPOS NETO, HOMOLOGA a adjudicação referente ao Processo nº 23516000299202392, Pregão nº 00006/2023.

Resultado da Homologação**Item: 1**

Descrição: Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces

Descrição Complementar: Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ Campus Zona Norte, sendo esta vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste Campus.

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Decreto 7174: Não

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Quantidade: 40.000

Valor Máximo Aceitável: R\$ 13,3000

Situação: Homologado

Unidade de fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances: R\$ 0,01

Adjudicado para: DELICIAS DA MASSAGUEIRA LTDA , pelo melhor lance de R\$ 11,5000 e a quantidade de 40.000 UNIDADE .

Eventos do Item			
Evento	Data	Nome	Observações
Adjudicado	06/12/2023 15:02:11	-	Adjudicação em grupo da proposta. Fornecedor: DELICIAS DA MASSAGUEIRA LTDA, CNPJ/CPF: 34.928.320/0001-28, Melhor lance: R\$ 11,5000
Homologado	07/12/2023 10:21:14	EDMILSON BARBALHO CAMPOS NETO	

Item: 2

Descrição: Fornecimento de refeições / lanches / salgados / doces

Descrição Complementar: Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ Campus Ceará- Mirim, sendo esta vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste Campus.

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Decreto 7174: Não

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Quantidade: 30.000

Valor Máximo Aceitável: R\$ 13,3000

Situação: Homologado

Unidade de fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances: 0,01 %

Adjudicado para: DELICIAS DA MASSAGUEIRA LTDA , pelo melhor lance de R\$ 11,5000 e a quantidade de 30.000 UNIDADE .

Eventos do Item			
Evento	Data	Nome	Observações
Adjudicado	06/12/2023 15:02:13	-	Adjudicação em grupo da proposta. Fornecedor: DELICIAS DA MASSAGUEIRA LTDA, CNPJ/CPF: 34.928.320/0001-28, Melhor lance: R\$ 11,5000

Homologado	07/12/2023 10:21:25	EDMILSON BARBALHO CAMPOS NETO	
------------	------------------------	-------------------------------------	--

Fim do documento

Pregão/Concorrência Eletrônica

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria Executiva
Subsecretaria de Planejamento e Orçamento
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Maranhão
Campus São Raimundo Mangabeiras

Termo de Homologação do Pregão Eletrônico

Pregão Nº 00002/2023 - (Decreto Nº 10.024/2019)

Às 17:25 horas do dia 07 de dezembro de 2023, após constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente, Sr. JANIO FERNANDES E SILVA, HOMOLOGA a adjudicação referente ao Processo nº 23249030105202381, Pregão nº 00002/2023.

Resultado da Homologação**Item: 1**

Descrição: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Descrição Complementar: Fornecimento e distribuição de refeições (almoço e jantar) tipo prato feito e lanches, incluindo todos os insumos, materiais e mão de obra necessária a sua realização a serem servidos no Restaurante do IFMA Campus São Raimundo das Mangabeiras. Composição mínima: um tipo de salada (verduras cruas ou legumes cozidos ou legumes crus); um tipo de prato principal proteico (carne bovina ou ave ou peixe ou suína); um tipo de arroz, um tipo de feijão, um tipo de guarnição (macarrão ou farofa ou mandioca ou abobrinha ou batata-doce), um tipo de opção vegetariana e uma sobremesa (fruta ou suco). Peso Mínimo 600g.

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Decreto 7174: Não

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Quantidade: 52.800

Valor Máximo Aceitável: R\$ 921.888,0000

Situação: Homologado

Unidade de fornecimento: UNIDADE

Intervalo Mínimo entre Lances: R\$ 0,05

Adjudicado para: N JANE L MORAIS , pelo melhor lance de R\$ 839.999,0000 .

Eventos do Item			
Evento	Data	Nome	Observações
Adjudicado	07/12/2023 12:32:44	-	Adjudicação em grupo da proposta. Fornecedor: N JANE L MORAIS, CNPJ/CPF: 11.458.915/0001-61, Melhor lance: R\$ 839.999,0000
Homologado	07/12/2023 17:25:08	JANIO FERNANDES E SILVA	

Fim do documento

JEFFERSON PAULINO BARBOSA
CNPJ Nº 19.776.915/0001-11
Rua José Salustino Barbosa, nº 72, São Sebastião
Nova Cruz/RN CEP: 59215-000

Ao
IFRN – Campos Nova Cruz
Assunto: Apresentação Da Proposta De Preços

Prezados Senhores,
Tem o presente a finalidade de apresentar a V.Sas. a nossa proposta de Preço para oferecer refeição, referente ao Termo de Referência 11/2024.

Os preços unitários para o fornecimento das refeições serão:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	VALOR UNITÁRIO
01	Refeição (almoço) do tipo quentinha.	Un.	R\$ 14,90

Composição da Quentinha	
1 tipo de salada	Salada crua (3 tipos de vegetais crus, temperados com azeite, limão ou vinagre e sal. (Exemplo: alface, tomate, cenoura ralada) Salada OU cozida (2 tipos de vegetais cozidos, temperados com azeite, limão ou vinagre e sal. (Exemplo: cenoura, chuchu, beterraba)
1 tipo de Prato proteico, com porção de 180g por quentinha	Carne vermelha (GADO) aves OU OU pescados
1 tipo de arroz	Arroz Branco OU Arroz refogado
1 tipo de feijão	Feijão preto OU carioca OU macassar
1 tipo de Guarnição	Farofa de Cebola, Macarrão, Purê de Batata, Pirão, Batata Doce, Macaxeira, Jerimum.

Rua José Salustino Barbosa, nº 72, São Sebastião
Nova Cruz/RN CEP: 59215-000

JEFFERSON PAULINO BARBOSA
CNPJ N° 19.776.915/0001-11
Rua José Salustino Barbosa, n° 72, São Sebastião
Nova Cruz/RN CEP: 59215-000

Declaramos que:

- a) O preço por nós ofertado será para executar o serviço conforme todas as exigências do Edital.
- b) O preço da proposta compreende todos os impostos e as despesas relativas à execução dos serviços especificados, como os fornecimentos de alimentos e da mão de obra necessários, encargos sociais, equipamentos, administração, benefícios e licenças inerentes.
- c) Assumimos inteira responsabilidade pelo fornecimento do serviço prescrito para esta licitação e nos sujeitamos às condições estabelecidas no Edital e seus Anexos.

Nova Cruz, 19 de agosto de 2024.



Responsável pela Empresa
Jefferson Paulino Barbosa
CNPJ n° 19.776.915/0001-11

Re: Proposta Jefferson Paulino

Diretoria de Administração do Câmpus Nova Cruz

seg 19/08/2024 13:26

Itens Enviados

Para:LUIZ GONZAGA DA COSTA <lula.contador@hotmail.com>;

Boa Tarde!

Agradecemos pela atenção.

Diretoria de Administração - DIAD/NC

IFRN Campus Nova Cruz

*Av. José Rodrigues de Aquino Filho, Nº 640, RN 120, Alto de Santa Luzia | Nova Cruz-RN | CEP: 59215-000
(84) 4005-4107 ramal 7202*

De: LUIZ GONZAGA DA COSTA <lula.contador@hotmail.com>

Enviado: segunda-feira, 19 de agosto de 2024 12:01:20

Para: Diretoria de Administração do Câmpus Nova Cruz

Assunto: Proposta Jefferson Paulino

Bom dia

Segue em anexo a proposta da empresa Jefferson Paulino.

Por gentileza, confirmar recebimento.

Luiz Gonzaga da Costa

CRC/RN 2834

-Servítec-

Serviços Contábeis

Trav. Arruda Câmara,115, Centro, Nova Cruz/RN

(84) 3281-4383(Fixo)

(84) 9 9143-5495 (Claro)

(84) 9 8702-1253(Oi)

(84) 9 9424-6897(Vivina)

Anexo IV - CALCULO ALUGUEL.pdf

Cálculo do Aluguel - Cantina do Campus Nova Cruz

1. Consumo em Quilowatts (kw) e em Reais (R\$) dos Aparelhos Usados no Funcionamento da Cantina					
Cargas	Quantidade	Potência (kw)	Horas/Dia	Dias/Mês	Energia (kw/h)
Geladeira 310 L	1	0,12	24	30	86,40
Freezer Hor. 330 L	2	0,15	24	30	216,00
Fogão c/ Acend. Aut.	1	0,90	0,25	20	4,50
Chapeira	1	3,00	1	20	60,00
Liquidificador	1	0,20	0,5	20	2,00
Estufa	1	1,00	6	20	120,00
Luminárias (2x36W)	12	0,04	4	20	38,40
Micro-ondas 20 L	1	0,70	1,5	20	21,00
Refresqueira Inox 16 L	1	0,27	6	20	32,40
Forno Elétrico 84 L	1	1,25	1,5	20	37,50
Balcão Refrigerado	1	0,20	24	20	96,00
Potência Instalada		7,83	Energia Total (kwh)		714,20
Tarifa de Energia Elétrica					R\$ 0,78
Despesa mensal média com energia elétrica					R\$ 557,08
2. Tarifa Escola, Colégio ou FA até 10m³ (CAERN)					R\$ 51,88
3. Custo com Serviço de Vigilância					
Valor mensal pago:			R\$	18.264,76	
Área do Campus (m²):				119.120,00	
Valor do metro quadrado:			R\$	0,15	
Área da Cantina (m²):				136,08	
Área da Cantina x valor do m²					R\$ 20,87
4. Contrato atual de Concessão de uso da área destinada à cantina nº 029/2020 - PROAD/IFRN (deduzidos os custos de água, energia e vigilância)					R\$ 1.772,48
5. Valor Reajustado com base no IPCA acumulado entre os meses de out/2022 e jul/2024 *				9,38%	R\$ 166,26
6. VALOR TOTAL A SER PAGO PELO USO DA ÁREA DESTINADA À CANTINA (1 + 2 + 3 + 4 + 5)					R\$ 2.568,56

*O aluguel da cantina referente ao Contrato 029/2020- PROAD/IFRN não sofre reajuste desde setembro de 2022. Assim, o último reajuste concedido no aluguel foi no mês de Março de 2023 em que foi emitido o Termo de Apostilamento Nº 031/2023-PROAD/IFRN. Logo, o percentual de reajuste atual no valor de 16,53% considera o IPCA acumulado entre os meses de outubro/2022 e Julho/2024.

75,12203347			
187,8050837			
3,91260591			
52,1680788			
1,73893596	Ponta	2,472259	
104,3361576	Fora da Ponta	0,092336	
33,38757043	Ponta	0,566671	
18,25882758	Fora da Ponta	0,346606	
28,17076255			
32,60504925			
83,46892608			
620,9740313	0,86946798	Média	0,86946798
		Média Ponta	1,519465

1,7727986

R\$ 1.938,74

	Áreas	
Campus	Cantina	Aluguel Atual
450,58	26,1	1016,42
4380,35	7,16	
79,94	3,15	
26	8,08	455,8620619 Energia
750	14,83	46,71 Agua
61	12,99	112,31 Vigilância
3349	6,99	
1848,8	12,31	
261		
11206,67		
	91,61	401,5379381



Ministério da Educação

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte

Av. José Rodrigues de Aquino Filho, RN 120, 640, Alto de Santa Luzia, NOVA CRUZ / RN, CEP 59215-000

Fone: (84) 4005-4107

PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO

Apostilamento nº 031/2023 - PROAD/IFRN

Contrato nº 029/2020 - PROAD/IFRN

Data: 28/02/2023

TERMO DE APOSTILAMENTO AO CONTRATO Nº 029/2020-PROAD/IFRN ENTRE O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE – IFRN, CAMPUS NOVA CRUZ E A SAMIR CAVALCANTE AUR ME.

O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE – CAMPUS NOVA CRUZ, pessoa jurídica de direito público, de caráter autárquico, vinculado ao Ministério da Educação, situado na Av. José Rodrigues de Aquino Filho, Nº 640, RN 120, Alto de Santa Luzia, Nova Cruz/RN, CEP: 59215-000, inscrito no CNPJ/MF sob o nº. 10.877.412/0015-63, doravante denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado por seu Diretor-Geral, **ALLAN NILSON DE SOUSA DANTAS**, brasileiro, solteiro, professor, inscrito no CPF/MF sob o nº 003.910.393-50, tendo em vista o que consta no [PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº23426.000455.2023-24](#), resolve apostilar o **CONTRATO Nº 029/2020-PROAD/IFRN**, firmado com a **SAMIR CAVALCANTE AUR ME**, sediada na Rua Maria Monte, nº 437, Bairro Domingos Olímpio, Sobral/CE, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 18.261.811/0001-01, que se regerá pela legislação pertinente, Lei Federal nº 8.666/93, com as alterações introduzidas posteriormente e pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Apostilamento tem por finalidade **REAJUSTAR** Valores, em estrita obediência a **CLÁUSULA SEXTA** do **CONTRATO Nº 029/2020–PROAD/IFRN**.

CLÁUSULA SEGUNDA: DO REAJUSTE

2.1. Em face do Reajuste concedido nos autos, o Montante Anual do contrato passará de **R\$ 352.340,00 (trezentos e cinquenta e dois mil, trezentos e quarenta reais)** para **R\$ 377.597,85 (trezentos e setenta e sete mil e novecentos e noventa e sete reais e oitenta e cinco centavos)**, devendo sua incidência retroagir a **1º de outubro de 2022**:

a) O reajuste equivale, percentualmente, a aproximadamente **7,168600% (sete vírgula e dezesseis por cento)**, correspondente ao índice **IPCA** acumulado no período de 12 meses.

2.2. O valor mensal da concessão de uso a ser pago pela CONTRATADA mensalmente passará de **R\$ 2.241,61 (dois mil, duzentos e quarenta e um reais e sessenta e um centavos)** para **2.402,30 (dois mil, quatrocentos e dois reais e trinta centavos)**, devendo

sua incidência retroagir a **1º de outubro de 2022**:

a) O reajuste equivale, percentualmente, a aproximadamente **7,168600% (sete vírgula e dezesseis por cento)**, correspondente ao índice **IPCA** acumulado no período de 12 meses.

CLÁUSULA TERCEIRO: DO VALOR

3.1. O valor total deste Apostilamento para cobrir as despesas relativas ao reajuste do contrato até o encerramento de sua vigência é de **R\$6.346,24 (seis mil e trezentos e quarenta e seis reais e vinte quatro centavos)**.

CLÁUSULA QUARTO: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas previstas neste Apostilamento ocorrerão à conta dos Recursos consignados no Orçamento Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte. PTRES **171169**, FONTE **0100000000**, NATUREZA DE DESPESA **339032**, PI **L2994P23ACN** e UASG **152757**.

CLÁUSULA QUINTO: DA RATIFICAÇÃO

5.1. Ratificam-se todas as demais cláusulas e condições anteriormente acordadas do **CONTRATO Nº 029/2020-PROAD/IFRN**, permanecendo válidas e inalteradas as não expressamente modificadas por este Instrumento.

Nova Cruz/RN, 28 de fevereiro de 2023.

ALLAN NILSON DE SOUSA DANTAS
Diretor-Geral

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Allan Nilson de Sousa Dantas, DIRETOR GERAL - CD0002 - DG/NC**, em 01/03/2023 10:11:26.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 17/02/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 510784

Código de Autenticação: d1047c6ee5



Resultado da Correção pelo IPCA (IBGE)**Dados básicos da correção pelo IPCA (IBGE)****Dados informados**

Data inicial	10/2022
Data final	07/2024
Valor nominal	R\$ 0,00 (REAL)

Dados calculados

Índice de correção no período	1,09380110
Valor percentual correspondente	9,380110 %
Valor corrigido na data final	R\$ 0,00 (REAL)

*O cálculo da correção de valores pelo IGP-M foi atualizado e está mais preciso. Saiba mais clicando [aqui](#).

**Anexo V - Ofício Circular 52021 -
GECONPROADPROADREIFRN.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



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na **produção e distribuição local de refeições** para os discentes, vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina do IFRN - *Campus* Nova Cruz, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas no Edital e seus anexos.

1.2. O serviço será prestado nas dependências do IFRN - *Campus* Nova Cruz, assegurando-se uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando-se a cultura local e com atenção às condições socioambientais.

1.3. O objeto também inclui: o fornecimento de gêneros alimentícios, preparações e materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza); montagem da estrutura de produção e distribuição do objeto (utensílios, mobiliários e equipamentos necessários); higienização das dependências; higienização dos utensílios e equipamentos utilizados; manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos; e recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas neste termo de referência e seus anexos.

2. DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

2.1. O horário do almoço é de 11:30h às 13h (almoço) e das 18h às 19h (jantar), de segunda a sexta-feira, podendo ser alterado de acordo com a demanda da Instituição e com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas;

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

2.3. O IFRN – *Campus* Nova Cruz poderá modificar, no todo ou em parte, os horários, mediante prévia comunicação oficial à CONTRATADA. A quantidade de refeições, por tipo e turno, será estimada de acordo com as solicitações diárias realizadas por aluno e será enviada pela Coordenação de Assistência Estudantil - *Campus* Nova Cruz (COAES/NC) semanalmente, às sexta-feira. Poderão ocorrer eventuais alterações, conforme as necessidades do IFRN, bastando para tanto, oficiar à empresa licitante vencedora com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

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

2.5. A CONTRATADA deverá fornecer mesas, cadeiras, utensílios e outras necessidades quando não existir esta estrutura.

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

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

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

3. DO CARDÁPIO

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

3.2. A CONTRATADA deverá apresentar as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos cardápios.

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

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

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

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

3.7. Da composição:

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

- Valor energético e recomendações nutricionais; - Tipos de alimentos e preparações;
- Atender o disposto no Art. 19 da Resolução do FNDE nº 06/2020, o qual recomenda que, em média, a alimentação na escola tenha, no máximo (à oferta média diária de nutrientes e energia na alimentação escolar em cada semana):
 - 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;
 - 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;
 - 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;
 - 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita.

As refeições devem conter no mínimo:

ALMOÇO:

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;

1 opção de prato principal, sendo respeitadas as opções: carne bovina, suína, pescados, aves;

1 opção de guarnição: batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa etc.;

2 opções de acompanhamentos: feijão (sem carne) e arroz;

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;

1 opção de sobremesa (fruta). Utilizar frutas da época, sem casca e que estejam sempre prontas para consumo, ou seja, nem verde nem madura demais, ou azeda.

- O comensal deverá optar por apenas uma das opções de prato principal, por um tipo de arroz (branco ou integral) e por uma opção de suco de fruta (adoçado ou não adoçado). As demais preparações poderão ser consumidas integralmente por todos.

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

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

JANTAR:

1 opção de entrada: salada, respeitando as especificações do item anterior, sopas ou canja;

1 opção de prato principal, sendo respeitadas as opções: carne bovina, suína, pescados, aves;

1 opção de guarnição: legumes cozidos, purê, batata doce, macaxeira e etc; 1 opção de acompanhamento: arroz, macarrão ou cuscuz;

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

Café com leite: xícara de 200 ml, deixar uma garrafa térmica com café não adoçado e outra com leite para porcionamento conforme o (a) aluno (a) preferir. Oferecer açúcar e adoçante para adoçar.

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

3.7.2. As refeições deveram seguir os per capitas mínimos abaixo, referentes aos alimentos prontos para consumo:

Preparação	Per capita
Proteínas sem osso (carne bovina, carne suína, filé de peixe e filé de peito de frango)	130g
Proteínas com osso (coxa e sobrecoxa)	180g
Preparações especiais (frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão)	200 – 250g

Preparações mistas (panqueca, lasanha, empadão, torta de frango, carne ou camarão)	250 – 300g
Arroz	150g
Feijão	120g
Farofa	80g
Macaxeira, batata doce, inglesa, inhame e jerimum (como guarnições)	120g
Macarrão, pirão ou purê	110g
Salada crua	60g
Salada cozida	120g
Suco	200 ml

3.7.3. Os cardápios elaborados para cada refeição (almoço) atenderão às frequências para consumo descritas nas tabelas a seguir.

Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do almoço (considerando 4 semanas com 5 dias).	
ALIMENTO/PREPARAÇÃO	FREQUÊNCIA
Alcatra, contrafilé, coxão mole e patinho	06
Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole).	02
Filé de peito de frango	04
Coxa ou sobrecoxa	03
Carne suína	01
Filé de peixe (pescada, merluza, cação, tilápia) sem caldo.	02
Preparações especiais – frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão.	01
Preparações mistas – panqueca, lasanha, empadão, torta de frango, carne ou camarão).	01
Batata doce	02
Batata inglesa	01
Farofa	05
Cuscuz	02
Jerimum	02
Macarrão	02
Macaxeira	03
Purê, pirão e suflê	03
Parboilizado simples	10
Parboilizado enriquecido (para preparações como arroz de leite utilizar arroz branco ou da terra).	08
Integral simples e enriquecido	02
Preto	08
Marrom	08
Branco ou macassar	02
Verde	02
Suco natural da fruta ou da polpa (não industrializados)	20

4. ESPECIFICAÇÕES DOS ALIMENTOS QUE DEVERÃO SER UTILIZADOS

4.1. Das proteínas

4.1.1. Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham registro ou relacionamento emitido pelo Departamento da Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA) ou Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal do estado ou Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal. Devem atender ao Decreto nº 9.013 de 2017 do MAPA.

4.1.2. As opções proteicas deverão ser sempre de natureza distinta, sendo uma proteína branca e outra vermelha, devendo sempre ter modos de preparo e apresentação distintos (grelhados, cozidos, assados, ao molho, entre outros). O porcionamento mínimo das carnes deverá ser de 130 gramas para porções sem osso e 180 gramas para porções com osso, referindo-se a gramatura da porção de carne pronta para servir. As preparações proteicas na forma de tortas, panquecas, lasanha, escondidinho ou outras preparações contendo carboidratos, deverão conter, no mínimo, 130g de proteína (carne, frango ou peixe) da porção total mínima de 250g. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir.

4.1.3. **CARNE BOVINA:** Deverão ser utilizados cortes de primeira qualidade (lagarto, alcatra, colchão mole, contrafilé, patinho). Para os assados deverá ser utilizada carne do tipo lagarto; para bifês e churrascos, deverá ser utilizada alcatra; para strogonoff, bife de panela, bife à parmegiana, colchão mole; para iscas e carne de sol deverá ser utilizado o contra filé, patinho e colchão mole, para cozido e carne moída será permitido o uso do músculo, porém deverão ser retirados os excessos de tecido adiposo e cartilaginoso. Para a paçoca deverá ser utilizada a carne de sol feita com contrafilé, patinho ou colchão mole com percentual de carne no mínimo de 80%. Todas na quantidade mínima de 130 gramas para porções sem osso pronta para consumo. Quando a preparação contiver molho, caldo ou farináceos deverá haver um acréscimo mínimo de 50g na porção pronta para servir. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. As carnes moídas e/ou recheios deverão ser processadas na unidade, sempre com carnes de primeira qualidade. A frequência de oferta de carne bovina deverá ser de quatro vezes na semana.

4.1.4. **CARNE SUÍNA:** Será permitida apenas a utilização de pernil, picanha e lombinho. As preparações de carnes suínas deverão ser acompanhadas de limão fracionado disposto no balcão de distribuição. A frequência de oferta de carne suína deverá ser mensal. Todas na quantidade mínima de 130 gramas para porções sem osso e 180 gramas para porções com osso ou ao molho, referindo-se a gramatura à porção de carne pronta para servir. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo mínimo de 50g na porção pronta para servir. A frequência poderá ser alterada de acordo com a aceitabilidade dos comensais.

4.1.5. **FRANGO:** Somente será permitida a utilização de frangos de boa qualidade e procedência, em placas ou folhas com peso padronizado. Para bifês, iscas, creme, strogonoff e canja deverá ser utilizado filé de peito de frango, devendo a quantidade mínima para cada porção pronta para servir corresponder a 130 gramas. Para assado deverá ser utilizado coxa e sobrecoxa, com porção mínima de 180 gramas pronta para servir. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo mínimo de 50g na porção pronta para servir. A frequência de oferta de frango deverá ser de quatro vezes na semana.

4.1.6. **PEIXE:** Somente será permitida a utilização de filés de peixe, sem espinhas e sem pele. As preparações de peixe assado deverão ser acompanhadas de limão fracionado devidamente higienizado com solução clorada, dispostos no balcão de distribuição refrigerado. Os tipos de peixes deverão ser variados entre os permitidos (tilápia, pescada, cação, dourado, dentre outros aprovados pela nutrição/fiscal do contrato) durante o mês, não se limitando a um único tipo. A frequência de oferta de peixes deverá ser quinzenal. A porção mínima do filé deverá ser de 130

gramas, referindo-se à porção pronta para servir. Quando a preparação contiver molho, caldo, ou empanado deverá haver um acréscimo mínimo de 50g na porção pronta para servir.

4.1.7. OPÇÃO VEGETARIANA: A opção proteica vegetariana deverá ser confeccionada utilizando fontes proteicas de origem VEGETAL, tais como soja, lentilha, quinoa, chia e grão de bico, devendo as fontes proteicas não se repetirem por mais de duas vezes na semana, além de ovo, leite e derivados, devendo conter a concentração proteica mínima de 80%. Quando a refeição contiver lactose/glúten em sua composição, esta informação deverá, obrigatoriamente, ser informada aos comensais com um asterisco (*) no cardápio, para aqueles que são sensíveis a estes ingredientes. A quantidade total de refeição vegetariana disponibilizada deverá ser acordada com os Fiscais de Contrato, devendo esse percentual obedecer à aceitação deste prato por parte dos comensais. O porcionamento mínimo para este prato deverá ser de 150 gramas e em tortas, panquecas, lasanha, escondidinho ou outras preparações contendo carboidratos deverá ser respeitada a quantidade de 200 gramas.

4.2. Acompanhamentos

4.2.1. ARROZ: Deverão ser ofertados sempre tipo 1, branco, parboilizado e arroz integral ou da terra, sendo este último na proporção de 10 a 40% da previsão de comensais, estando este percentual variando de acordo com a aceitação deste item. Deverá ser refogado com alho, óleo, cenoura, brócolis, espinafre, couve. O porcionamento mínimo de arroz deverá ser de 200 gramas, referindo-se à porção pronta para servir.

4.2.2. FEIJÃO: O feijão deverá ser de primeira qualidade, com umidade até 15% (quinze por cento), deverá conter abóbora, batata, maxixe e quiabo, além de outros ingredientes previamente aprovados. Poderão ser utilizados os seguintes tipos: preto, carioca, branco e verde. Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo. O porcionamento mínimo de feijão deverá ser de 120g com caldo, referindo-se à porção pronta para servir. A frequência semanal por refeição deverá ser: preto (2x); marrom (2x), branco, macassar ou verde (1x). O feijão verde deverá ser ofertado pelo menos uma vez ao mês, acompanhado de arroz de leite e paçoca.

4.3. Guarnições

4.3.1. Como guarnições poderão ser servidos macarrão, farofa de mandioca, farofa de cuscuz, purês, suflês ou pirão, batata doce ou inglesa, macaxeira ou jerimum, sempre em combinação com os pratos proteicos. O porcionamento mínimo para as guarnições deverá ser de 60 gramas para farofas e 110 gramas para macarrão, purê, suflês, frutas empanadas ou pirão.

4.3.2. FAROFA - farinha de mandioca temperada (inclusive com verduras cruas e ervas), de primeira qualidade e classificação FINA; ou de flocos de milho (cuscuz), feita com manteiga, óleo, cebola, alho e coentro. A frequência poderá ser alterada de acordo com a aceitabilidade dos comensais ou solicitação do IFRN.

4.3.3. MACARRÃO - Macarrão com molho de tomate, alho e cebola, com per capita mínimo de 110 g (cem gramas) pronto para consumo.

4.3.4. PURÊ - Somente poderão ser servidos purês de jerimum (abóbora), macaxeira, batata inglesa ou inhame, raízes (batata doce, macaxeira, jerimum), com per capita mínimo de 110g pronto para consumo. Não será permitida a utilização de bases pré-preparadas. Deverão ser preparados com alimentos frescos ou minimamente processados.

4.3.5. Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade. Isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca.

4.4. Saladas

4.4.1. Para saladas deverão ser fornecidas duas opções (uma crua e uma cozida), sempre em combinação com os pratos proteicos. As saladas cruas deverão conter pelo menos quatro opções de vegetais com combinações diferentes: acelga, alface americana e crespa, tomate, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, rúcula e couve folha, pepino, entre outros.

4.4.2. A salada cozida deverá conter pelo menos três opções de legumes. As saladas cozidas sempre deverão conter pelo menos um destes itens: brócolis, vagem e couve-flor.

4.4.3. Deverão utilizar folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas. Os vegetais que serão consumidos deverão ser previamente lavados em solução clorada, de acordo com determinação da fiscalização sanitária.

4.5. Sucos

4.5.1. Os sucos deverão ser concentrados, natural da fruta ou da polpa (não industrializados), com concentração mínima de 30%. As polpas utilizadas deverão ter registro no MAPA. Seu preparo deverá respeitar rigorosamente as recomendações de rotulagem de cada produto, e/ou de acordo com a aceitação dos usuários, bem como, sendo feito rodízio semanal entre os sabores, sempre optando pelas frutas da safra, dando-se preferência aos alimentos oriundos da agricultura familiar, sem agrotóxico. O per capita do suco pronto para consumo não deve ser inferior a 200 ml. Deverá ser ofertada, de acordo com a solicitação do Campus, até 30% da bebida sem açúcar e disponibilizado adoçante dietético (à base de sucralose).

4.5.2. O sabor do suco não poderá ser repetido durante a semana.

5. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

5.1. A CONTRATADA deverá fornecer azeite de oliva extravirgem com acidez máxima de 0,5%, molho de pimenta, vinagre, sal, palito de dente, guardanapo, açúcar e adoçante (à base de sucralose). Os itens sal, açúcar e palito e adoçante deverão ser fornecidos em forma de sachês. Os guardanapos, sal, açúcar e adoçante e palito deverão ser disponibilizados nas mesas.

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

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

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

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

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

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

5.8. A temperatura deverá ser aferida no início e no final do porcionamento e deverá ser registrada em mapas de temperatura, que deverão ser guardados e disponibilizados para consulta.

5.9. Em casos de necessidade de alimentação transportada, todos os alimentos deverão ser transportados em cubas de aço inox, inseridas em caixas térmicas de polietileno, de modo que garantam a manutenção da temperatura de alimentos quentes e frios durante o transporte. As cubas de aço inox deverão ser as mesmas que irão para o balcão de distribuição. Não poderá ocorrer manipulação no local da distribuição. Os sucos também deverão ser transportados em recipientes térmicos. Todos os recipientes utilizados para o transporte de alimentos deverão estar íntegros e higienizados de forma adequada.

5.10. As refeições principais (almoço e jantares) deverão atender as necessidades nutricionais dos estudantes, estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme a Resolução nº 06/2020 do FNDE.

5.11. Credenciar, por escrito, junto à Contratante, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refira a execução dos serviços, inclusive a supervisão. Em caso de eventual substituição do preposto, a contratada deverá comunicar previamente este fato ao fiscal do contrato.

5.12. Apresentar à Contratante, no prazo máximo de 2 meses após o início da operacionalização do serviço, o manual de boas práticas de fabricação e os procedimentos operacionais padronizados (POP) devidamente adequados à execução do serviço contratado, nos termos da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

5.13. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, com base nas boas práticas de manipulação.

5.14. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, suspender o fornecimento desses e encaminhar amostras para análise bacteriológica.

5.15. Manter os utensílios (talheres, pratos, copos, bandejas e outros) em quantidade suficiente atender aos usuários durante todo o período de distribuição.

5.16. Realizar higienização das dependências, recolhendo os resíduos sólidos orgânico (alimentares) e inorgânicos, acondicionando-os de maneira adequada encaminhando-os ao local determinado pela Contratante para sua destinação final.

5.17. Implantar, em todas as dependências do local em que será prestado o serviço, o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores, de acordo com a legislação vigente e sempre que for solicitado pela Contratante.

5.18. Encaminhar a nota fiscal para a Contratante, de acordo com o estabelecido em contrato, após ateste do fiscal do contrato.

5.19. Participar, sempre que for requisitada pela Contratante, de reuniões com o corpo técnico da Contratante a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade por esta estipulados como metas.

5.20. Deverá manter, obrigatoriamente, nas dependências da Contratante, nutricionista Responsável Técnico com autonomia para pronta resolução de problemas, durante todo o período de vigência da prestação de serviços, substituindo-a, em caso de impedimento, por outro de nível igual ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da Contratante.

5.21. Apresentar à Contratante, por ocasião do início das atividades e sempre que houver alocação de novos empregados para cumprimento do contrato, relação em que constem nome, endereço residencial e número de telefone dos empregados colocados à disposição da Administração, bem como suas carteiras de trabalho e previdência social (CTPS) devidamente preenchidas e assinadas, para fins de conferência.

5.22. Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários na prestação do serviço que é objeto do contrato, sejam eles previstos na legislação trabalhista, social, previdenciária ou ambiental, ou relativos a indenizações por acidentes, moléstias ou de outra natureza, profissional e/ou ocupacional.

5.23. Apresentar, quando houver solicitação pela Contratante, Certidões de distribuições cíveis e criminais de toda a mão de obra oferecida para atuar nas instalações em que será executado o serviço.

5.24. Atender às solicitações da Contratante referentes à substituição dos empregados alocados no prazo acordado pelo fiscal de contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência.

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

5.26. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades que não estejam previstas no contrato, devendo a Contratada relatar a Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

5.27. A Contratada deverá promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização da prestação dos serviços e toda vez que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças transmissíveis por alimentos (DTA), boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação dos serviços.

5.28. Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecido pela Contratada), para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR nº 06 do MTE.

5.29. Manter, durante todo o período de vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

ANEXO II

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO – IMR

1. DO CONTROLE DE QUALIDADE E DESEMPENHO DOS SERVIÇOS

1.1. Para fins de efetivo controle sobre a execução contratual, bem como para aplicação do Índice de Medição de Resultado, a contratante adotará a avaliação de desempenho, identificando eventuais irregularidades na execução pela contratada, conforme itens da Tabela de Medição de Resultado, cujas constatações poderão provocar uma alteração no valor final a ser pago pelos serviços prestados e, quando for o caso, a aplicação de sanções administrativas pertinentes;

1.2. A aplicação tem como finalidade, a garantia de uma prestação de serviço de qualidade;

1.3. Como instrumento de medição adotar-se-á o registro oficial procedido pelo fiscal do contrato, sendo mensal sua periodicidade;

1.4. Para calcular o valor final da fatura a ser quitada, será utilizada, preliminarmente, a fórmula a seguir:

$$NMA = 100 - \Sigma PP$$

Onde,

NMA = Nota Mensal de Avaliação

ΣPP = Somatório dos Pontos Perdidos (Somatório da quantidade das condições verificadas multiplicada pelo respectivo índice que lhe é atribuído)

1.5. Extrair-se-á o quantitativo do somatório dos pontos perdidos (ΣPP), através da Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados, grafada abaixo:

Tabela de Avaliação de serviços prestados para o IMR				
ITEM	IRREGULARIDADE	CONDIÇÃO	NÍVEL DE CRITICIDADE	ÍNDICE A SER ATRIBUÍDO
1	Mudança de cardápio sem aviso prévio de 48h	Por registro	Leve	0,2
2	Não encaminhar o cardápio mensal até o dia 10 do mês anterior para análise.	Por registro	Leve	0,2

3	Não encaminhar a lista de ingredientes, a composição nutricional e a ficha técnica dos cardápios	Por registro	Leve	0,2
4	Deixar de efetuar limpeza adequada ou não fornecer material de limpeza adequado e em quantidade suficiente para as operações de higienizações, conforme disposto no TR e anexos.	Por registro	Leve	0,2
5	Manter um número insuficiente de funcionários na cantina e no refeitório para acompanhar e desempenhar as funções necessárias, mantendo a segurança alimentar, de acordo com as exigências do contrato.	Por dia e por registro, cumulativamente	Médio	0,3
6	Não substituir mão-de-obra faltosa em até 2 (duas) horas, a partir do seu registro	Por dia e por registro, cumulativamente	Médio	0,3
7	Atrasar em prazo superior à 10 minutos o início da distribuição das refeições, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito.	Por dia e por registro, cumulativamente	Médio	0,3
8	Deixar de indicar preposto ou indicá-lo sem capacidade de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos	Por registro	Médio	0,3
9	Deixar de manter em perfeita condição de uso equipamentos e utensílios necessários ao serviço prestado, assim como deixar de fornecer equipamento necessário à adequada produção e distribuição das refeições	Por registro	Médio	0,3
10	Deixar faltar sabão, álcool e/ou papel toalha	Por registro	Médio	0,3

	para higienização de mãos no local de distribuição das refeições.			
11	Fornecer preparações fora dos padrões de qualidade descritos no Termo de Referência e seus anexos.	Por registro	Médio	0,3
12	Falta de preparações que não possuam opções equivalentes por um prazo superior a 10 minutos durante o horário da distribuição das refeições.	Por registro	Médio	0,3
13	Permitir que quaisquer dos empregados que prestam serviço à contratante, exerçam suas atividades sem uniforme, com uniforme manchado, sujo ou incompleto.	Por registro	Médio	0,3
14	Deixar de efetuar controle de temperatura dos alimentos	Por registro	Médio	0,3
15	Não retirar amostras dos alimentos presentes nos balcões térmicos.	Por registro	Grave	0,4
16	Paralisação do atendimento no prazo superior a 05 minutos devido à falta de alimentos.	Por dia e por registro, cumulativamente	Grave	0,4
17	Ocorrência de surto de Doença Transmitida por Alimentos (DTAs) em decorrência do consumo da alimentação oferecida pela CONTRATADA.	Por dia e por registro, cumulativamente	Gravíssimo	2,0
18	Suspender ou interromper, no todo em parte, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratados.	Por dia e por registro, cumulativamente	Gravíssimo	2,0
19	Descumprimento total ou parcial de qualquer uma das demais cláusulas do Contrato, Edital, Termo	Por registro	Leve	0,2

	de Referência e seus anexos			
--	-----------------------------	--	--	--

1.6. Ao final, proceder-se-ão as adequações conforme enquadramentos a seguir:

- a) NMA com valor igual ou superior a 98 implica em pagamento de 100% dos serviços prestado no mês verificado;
- b) NMA com valor maior ou igual a 95 e inferior a 98, implica em pagamento de 99% dos serviços prestados no mês verificado;
- c) NMA com valor maior ou igual a 91 e inferior a 95, implica em pagamento de 98% dos serviços prestados no mês verificado;
- d) NMA com valor maior ou igual a 87 e inferior a 91, implica em pagamento de 97% dos serviços prestados no mês verificado;
- e) NMA com valor maior ou igual a 83 e inferior a 87, implica em pagamento de 96% dos serviços prestados no mês verificado;
- f) NMA com valor maior ou igual a 78 e inferior a 83, implica em pagamento de 94% dos serviços prestados no mês verificado;
- g) NMA com valor maior ou igual a 75 e inferior a 78, implica em pagamento de 92% dos serviços prestados no mês verificado;
- h) NMA com valor inferior a 75 implica em pagamento de 90% dos serviços prestados no mês verificado.

1.7. No caso do registro de ocorrências que não constam da Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados, será aplicado o Nível de Criticidade correspondente às irregularidades de mesmo grau de comprometimento dos serviços nela previstos, salvo as penalidades passivas de aplicação direta.

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



ÓRGÃO OU ENTIDADE PÚBLICA

(Processo Administrativo nº.....)

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

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

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

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

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	<u>Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço</u>	3697	<u>Unidade (Refeição - Prato</u>	<u>44.000</u>	<u>R\$</u>	<u>R\$</u>

	<u>e jantar para os alunos do IFRN Campus Nova Cruz, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste Campus</u>		<u>self service)</u>			
2						
3						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

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

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

OU

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

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

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

- 2.5. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
- 2.6. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
- 2.7. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.
- 2.8. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

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

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

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

- 4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

OU

- 4.2. ~~É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de% (..... por cento) do valor total do contrato, nas seguintes condições:~~
- 4.3. ~~É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação, abaixo discriminada:~~
- 4.3.1. ~~---~~
- 4.3.2. ~~---~~
- 4.4. ~~Poderão ser subcontratadas as seguintes parcelas do objeto:~~
- 4.4.1. ~~----~~
- 4.4.2. ~~----~~
- 4.5. ~~Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.~~
- 4.6. ~~A subcontratação depende de autorização prévia do contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.~~
- 4.7. ~~O contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.~~
- 4.8. ~~É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.~~

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

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

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

OU

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

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

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

5.5. **O valor mensal da concessão de uso do espaço da cantina a ser pago pela contratada será de R\$ 2.568,56 (dois mil e quinhentos e sessenta e oito reais e cinquenta e seis centavos).**

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

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

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

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

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

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

- 7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).
- 7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

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

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

8.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8.15. **Analisar, previamente, solicitações para possível realização de benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área concedida, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos do CONTRATANTE.**

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

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 9.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 9.13. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 9.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.
- 9.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 9.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 9.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 9.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.19. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116](#));
- 9.20. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único](#));
- 9.21. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.22. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#);
- 9.23. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;
- 9.24. ~~Realizar os serviços de manutenção e assistência técnica no(s) seguinte(s) local(is) ... (inserir endereço(s));~~
- 9.24.1. ~~O técnico deverá se deslocar ao local da repartição, salvo se o contratado tiver unidade de prestação de serviços em distância de [...] (inserir distância conforme avaliação técnica) do local demandado.~~
- 9.25. ~~Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços;~~
- 9.26. ~~Ceder ao Contratante todos os direitos patrimoniais relativos ao objeto contratado, o qual poderá ser livremente utilizado e/ou alterado em outras ocasiões, sem necessidade de nova autorização do Contratado.~~
- 9.26.1. ~~Considerando que o projeto contratado se refere a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos a que se refere o subitem acima inclui o fornecimento de~~

~~todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra.~~

9.27. **No primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a documentação a seguir:**

9.27.1. **Exames médicos admissionais e periódicos dos empregados da contratada que prestarão os serviços;**

9.27.2. **Carteiras de trabalho e previdência social (CTPS) devidamente preenchidas e assinadas, para fins de conferência;**

9.27.3. **Declaração de responsabilidade exclusiva da contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato;**

9.27.4. **Autorização complementar (anexo IV) para que seja descontado das faturas devidas possíveis valores da concessão de uso do espaço da cantina não pagos e não comprovados os pagamentos pela contratada dentro do vencimento, incluindo juros e multas devidos por atraso.**

9.28. **Permitir ao IFRN e órgãos de controle todas as facilidades para a fiscalização do objeto contratado e apresentar, sempre que lhe for exigido, amostras de qualquer material que seja ou venha a ser utilizado.**

9.29. **A empresa contratada deverá montar a estrutura de serviços e fornecer todos os utensílios, tais como: balcões térmicos, refresqueiras, geladeiras, freezers, porta-talheres, portaquardanapos, lixeiras, estantes, prateleiras, pratos, talheres, bandejas, utensílios de servir (limpos e em quantidade suficientes por refeição) e outros equipamentos e utensílios necessários à distribuição e porcionamento das refeições.**

9.30. **A CONTRATADA deverá reparar todos os danos causados às instalações, equipamentos e móveis do IFRN, quando a decorrente de ação ou omissão de seus empregados e/ou fornecedores, ou quando decorrente da qualidade do material utilizado na manutenção ou por ineficiência/negligência nas operações e manutenções.**

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

9.32. **A empresa vencedora deverá ter sua própria cozinha industrial seguindo padrões técnicos da Vigilância Sanitária pertinente.**

9.33. **Não é permitido o fornecimento das refeições com atraso do almoço, assim como a mudança do cardápio ou alteração na qualidade dos ingredientes ou a falta de algum alimento dos itens do cardápio do dia antes do término da distribuição total a todos os alunos;**

9.34. **Responsabilizar-se pela qualidade dos serviços a serem oferecidos à Comunidade Escolar, cabendo-lhe a responsabilidade por danos causados em consequência da ingestão de alimentos deteriorados a qualquer cliente da comunidade do IFRN Campus Nova Cruz;**

9.35. **Além das refeições solicitadas e pagas, a CONTRATADA deverá fornecer 2 (duas) refeições extra para o almoço, a fim de ser avaliada pelo fiscal do contrato e/ou pelos profissionais nutricionistas e assistentes sociais;**

9.36. **O serviço de fornecimento de refeições deverá estar sempre disponível para qualquer evento de interesse deste IFRN;**

9.37. **Obter alvará/licença de funcionamento dos órgãos competentes;**

9.38. 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:

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

*A classe ENCE não foi atribuída devido ao fato dos testes de atribuição da eficiência energética não serem conclusivos para estes equipamentos;

9.39. A contratada deverá utilizar liquidificador que possua Selo Ruído, indicativo do respectivo nível de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, da Portaria n.º 430, de 16 de agosto de 2012. - INMETRO, da Instrução Normativa MMA nº 3, de 7 de fevereiro de 2000, e da legislação correlata;

9.40. Assinar, ao término da concessão de uso, termo declarando que recebeu o imóvel limpo, desimpedido, isentando, assim, a CONCESSIONÁRIA de quaisquer débitos ou obrigações;

9.41. Realizar o pagamento do aluguel do espaço da cantina/lanchonete até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, sob pena de aplicação de multa por atraso no pagamento;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

g.2) lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral devem ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica;

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

- 10.1. ~~As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.~~
- 10.2. ~~Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.~~
- 10.3. ~~É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.~~
- 10.4. ~~A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.~~
- 10.5. ~~Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.~~
- 10.6. ~~É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.~~
- 10.7. ~~O Contratado deverá exigir do suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.~~
- 10.8. ~~O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.~~
- 10.9. ~~O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.~~
- 10.10. ~~Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.~~
- 10.10.1. ~~Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.~~
- 10.11. ~~O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.~~
- 10.12. ~~Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.~~

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

- 11.1. ~~Não haverá exigência de garantia contratual da execução.~~

OU

- 11.2. ~~A contratação conta com garantia de execução, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, na modalidade XXXXXX, em valor correspondente a X% (XXXX por cento) do valor inicial/total/anual do contrato.~~

OU

11.3. ~~A contratação conta com garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 96, combinado com art. 101, ambos da Lei nº 14.133, de 2021, na modalidade XXXXXX, em valor correspondente a X% (XXXX por cento) do valor total/anual do contrato, acrescido do valor dos bens abaixo arrolados, dos quais o contratado será depositário:~~

11.3.1. ~~BEM 1..... Valor~~

11.3.2. ~~BEM 2 Valor~~

11.3.3. ~~---~~

11.3.4. ~~TOTAL Valor total~~

OU

11.4. O contratado apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública ou, ainda, pela fiança bancária, em valor correspondente a X% (XXXX por cento) do valor inicial/total/anual do contrato.

OU

11.5. O contratado apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública ou, ainda, pela fiança bancária, em valor correspondente a correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor inicial/total/anual do contrato, acrescido do valor dos bens abaixo arrolados, dos quais o contratado será depositário:

11.5.1. ~~BEM 1..... Valor~~

11.5.2. ~~BEM 2 Valor~~

11.5.3. ~~---~~

11.5.4. ~~TOTAL Valor total~~

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

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

11.8. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 11.9 deste contrato.

11.9. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

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

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

11.10.2. *multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e*

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

- 11.11. *A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 11.1011.10, observada a legislação que rege a matéria.*
- 11.12. *A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.*
- 11.13. *Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.*
- 11.14. *No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.*
- 11.15. *No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.*
- 11.16. *Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, contados da data em que for notificada.*
- 11.17. *O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.*
- 11.17.1. *O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).*
- 11.17.2. *Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.*
- 11.18. *Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;*
- 11.19. *A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.*
- 11.20. *O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.*
- 11.21. *O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.*
- 11.22. *A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.*

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

- 12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:
- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
 - b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
 - c) der causa à inexecução total do contrato;

- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

iv) **Multa:**

- (1) Moratória de **0,07% (sete centésimos por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **15 (quinze)** dias;
- (2) *Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.*
 - a. *O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*
- (3) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de ~~....%~~ **10% (dez por cento)** do valor do Contrato.
- (4) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de ~~....%~~ **10% (dez por cento)** do valor do Contrato.
- (5) Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de ~~....%~~ **10% (dez por cento)** do valor do Contrato.
- (6) Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de ~~....%~~ **10% (dez por cento)** do valor do Contrato.
- (7) Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de ~~....%~~ **10% (dez por cento)** do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:
~~[INDICAR ITENS ESPECÍFICOS DE INEXECUÇÃO PARCIAL QUE JUSTIFIQUEM PENA DIVERSA]~~

12.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

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

12.7. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.8. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.9. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos [na Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida [Lei \(art. 159\)](#).

12.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.11. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

12.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

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

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

13.1. ~~O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.~~

13.2. ~~Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.~~

13.3. ~~Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:~~

~~a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e~~
~~b) poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual~~

OU

13.4. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.5. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.6. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.7. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

13.8. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

13.9. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

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

13.9.1.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.9.1.3. Indenizações e multas.

13.10. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

13.11. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](#))

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

I. Gestão/Unidade: **26435/152757**

II. Fonte de Recursos: **100000000000**

III. Programa de Trabalho: 231799

IV. Elemento de Despesa: 339032

V. Plano Interno: L2994P23AEN

~~VI. Nota de Empenho:~~

~~14.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.~~

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

16.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO (art. 92, §1º)

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em, Seção Judiciária de para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

ANEXO V

AUTORIZAÇÃO COMPLEMENTAR AO CONTRATO Nº __/2024-PROAD

A empresa, inscrita no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal, o Sr(a)., portadora da Cédula de Identidade RG nº e do CPF nº, **AUTORIZA** o INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE – IFRN *CAMPUS* NOVA CRUZ:

1) que sejam descontados da fatura o pagamento do valor da concessão de uso do espaço da cantina não comprovado, não sendo dispensado a cobrança de multas e juros devidos pela contratada por pagamento em atraso.

....., de.....de 2024.

.....

Representante legal do licitante

Documento Digitalizado Público

TERMO DE REFERÊNCIA E ANEXOS - VERSÃO FINAL (PÓS AJUSTES PROJU)

Assunto: TERMO DE REFERÊNCIA E ANEXOS - VERSÃO FINAL (PÓS AJUSTES PROJU)
Assinado por: Sueldo Junior
Tipo do Documento: Termo de Referência
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:
■ **Sueldo Lopes Camara Junior, DIRETOR(A) - CD0004 - DIAD/NC**, em 17/09/2024 09:44:15.

Este documento foi armazenado no SUAP em 17/09/2024. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1905262
Código de Autenticação: 53b1a535ab

