

Termo de Referência 9/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
9/2024	154582-INST.FED. RN/CAMPUS SÃO GONÇALO DO AMARANTE	SERGIO DE CARVALHO GUEDES	06/11/2024 15:32 (v 13.1)
Status	PUBLICADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra		23425.001130.2024-50

1. Definição do objeto

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 campus São Gonçalo do Amarante, deste IFRN, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE (60 Meses)	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Fornecimento de refeições diárias: Almoço	3697	Unidade (Refeição)	200.000	13,29	2.658.000,00
2	Fornecimento de refeições diárias: Jantar	3697	Unidade (Refeição)	20.000	13,29	265.800,00
3	Fornecimento de refeições sob demanda: Almoço	3697	Unidade (Refeição)	1.000	13,29	13.290,00
TOTAL DO CONTRATO - 60 MESES - 05 ANOS						2.937.090,00
TOTAL ANUAL - 12 MESES - 01 ANO						587.418,00
TOTAL MENSAL - 1 MÊS						48.951,50

CAMPUS	AREA DA CANTINA (M²)	VALOR MENSAL
São Gonçalo do Amarante	119,05	R\$ 2.545,11 (espaço) + R\$ 21,68 (vigilância) + Energia - GLP

- 1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação, na qual não é a atividade fim desta Instituição, são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.
- 1.3. O prazo de vigência da contratação é de 60 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 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 mais vantajosa considerando a redução nos custos processuais, uma vez que a administração não precisa empreender recursos anualmente para uma contratação que é continuada, bem como estabilidade criada para que a empresa possa projetar e realizar investimentos e melhorias na sua prestação de serviços, o que impacta diretamente na qualidade do serviço prestado ao IFRN

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

1.5. Não foi utilizado o Catálogo eletrônico de padronização devido ao objeto não ser padronizado. Atualmente, apenas a aquisição de Água mineral natural, sem gás e Café e açúcar estão disponíveis.

2. Fundamentação da contratação

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: 10877412000168-0-000004/2024;

II) Data de publicação no PNCP: 19/05/2023;

III) Id do item no PCA: 38

IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA;

V) Identificador da Futura Contratação: 154582-90016/2023.

3. Descrição da solução

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

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
Micro-ondas	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 acendimento. 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)

4.2 Quanto à limpeza e conservação, deverão ser adotadas as seguintes práticas de sustentabilidade na execução do serviço, quando couber:

4.2.1 Uso de produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

4.2.2 Os equipamentos utilizados na prestação dos serviços deverão possuir Selo Ruído, indicativo do nível de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, Portaria nº 430, de 16 de agosto de 2012. - INMETRO e da legislação correlata.

4.2.3 Fornecimento aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução dos serviços;

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

4.2.5 Respeitar as Normas Brasileiras (NBRs)

4.3 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;

4.4 Adote medidas para evitar o desperdício de água tratada;

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

4.6 Forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

4.7 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;

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

4.9 Respeite as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

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

Subcontratação

4.11. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.12. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.13. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

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

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

Vistoria

4.16. 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.

4.16.1. Para solicitar a realização de vistoria prévia, o representante legal da empresa ou responsável técnico solicitará através do endereço de e-mail diad.sga@ifrn.edu.br aos servidores Sérgio de Carvalho Guedes (Mat. 1961942) e/ou Samir de Carvalho Costa (Mat. 1583768).

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

4.18. 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.

4.19. 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.

4.20. 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.

5. Modelo de execução do objeto

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: 05 dias da assinatura do contrato;

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço Rua Prof. Carlos Guedes Alcoforado, S/N, Centro, São Gonçalo do Amarante/ RN, CEP 59291-727.

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário definido nos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.;

Rotinas a serem cumpridas

5.4. A execução contratual observará as rotinas definidas nos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.;

Materiais a serem disponibilizados

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

5.5.1. 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;

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

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

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

- 5.5.5 A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se totalmente pela aquisição e instalação do gás GLP no atendimento do objeto desta licitação;
- 5.5.6 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.
- 5.5.7 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.
- 5.5.8 Dos equipamentos que deverão ser disponibilizados pela CONTRATADA para distribuição das refeições:
- 5.5.8.1 Dois balcões térmicos de aquecimento (calor seco) refrigerados com capacidade de armazenamento de TODOS os itens dos cardápios em cada balcão;
- 5.5.8.2 Dois balcões refrigerados com capacidade de armazenamento de TODOS os itens dos cardápios;
- 5.5.8.3 Duas refresqueiras com capacidade de armazenamento de todo o suco que será disponibilizado para os comensais;
- 5.5.8.4 Seis garrafas térmicas, com capacidade de armazenamento de todas as bebidas quentes necessárias para atender toda a demanda;
- 5.5.8.5 Pratos em porcelana e talheres de aço inox em quantidade suficiente para atender todos os comensais sem necessidade de reposição.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.6.1. As informações relevantes estão nos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.;

Obrigações da contratada:

5.7. 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 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.”

6. Modelo de gestão do contrato

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 8h diárias.

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 anotará 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 inexistência 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).

Gestor do Contrato

6.18. 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).

6.19. 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).

6.20. 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).

6.21. 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).

6.22. 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).

6.23. 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).

6.25. 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. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo I - IMR;

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

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

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

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

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

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

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

7.3.2. Quantidade de refeições efetivamente consumidas;

Do recebimento

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

7.5. 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 Termo 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 deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado 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, que implique 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](#).

7.26. 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 IPCA de correção monetária.

Forma de pagamento

7.27. O pagamento será realizado por meio 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.

Do pagamento pela concessão de uso da área da cantina

7.31 A CONCESSIONÁRIA pagará ao Campus São Gonçalo do Amarante uma compensação mensal de R\$ 2.545,11 acrescido do valor referente ao contrato de vigilância armada (R\$ 21,68 atualmente), acrescido do valor utilizado da energia elétrica deduzido o valor com o gás de cozinha pela concessão de uso da Cantina da cozinha do refeitório;

7.32 valor da concessão de uso, na forma de compensação mensal, será reajustado anualmente, sempre no mês de aniversário do contrato, com base no IGP-M (FGV) acumulado dos últimos 12 (doze) meses apenas sob o valor do espaço e do valor do contrato de vigilância armada.

7.33 Os valores mensais a serem pagos pela CONCESSIONÁRIA, referentes a concessão de uso da área da cantina deverão ser recolhidos diretamente no ato do pagamento mensal descontados do valor líquido a ser recebido pela empresa.

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

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

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

AF = Atualização Financeira;

VP = Valor da parcela a ser paga

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

Cessão de crédito

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

7.35.1. 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.

7.36. 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.

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

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

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

8. Critérios de seleção do fornecedor

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.

Regime de execução

8.2. O regime de execução do contrato será empreitada por preço unitário. De acordo com o art. 6º, inciso XXVIII da Lei 14.133/2021, "empreitada por preço unitário é a contratação da execução da obra ou do serviço por preço certo de unidades determinadas". No caso em análise, de concessão onerosa de uso de área física, a contratada terá a obrigação de efetuar pagamento mensal de valor correspondente ao uso da área destinada à cantina (aluguel). Valor esse que será referente a cada mês de uso do espaço. Dessa forma, o valor do aluguel já determinado no termo de referência (preço certo definido previamente), cuja cobrança é referente a cada mês de uso, e sabendo que o contrato a ser firmado terá vigência quinquenal (portanto sendo as unidades previamente determinadas - 60 meses) serviu de justificativa para a Administração adotar como regime de execução a 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. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.14. 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.

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

8.16. 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](#);

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

8.18. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

8.20. 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

8.21. 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;

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

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

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

8.23.2. 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

8.23.3. 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.

8.23.4. 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.

8.24. 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 10% do valor total estimado da contratação..

8.25. 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](#)).

Qualificação Técnica

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

8.27. 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.

8.28. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente no Conselho Regional de Nutrição (CRN), em plena validade;

8.28.1. 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.

8.29. 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.

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

8.29.1.1. 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;

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

8.29.1.3. 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;

8.29.1.4 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;

8.29.1.5 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:

8.29.1.5.1 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)

8.29.1.5.2 Entende-se, para fins deste Edital, como pertencente ao quadro permanente do licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com o licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame. No decorrer da execução do serviço, os profissionais de que trata este subitem poderão ser substituídos, nos termos do artigo 67, §6º, da Lei nº 14.133, de 2021, por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.

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

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

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

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

8.30.1. 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](#);

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

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

- 8.30.4. O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);
- 8.30.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
- 8.30.6. 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;
- 8.30.7. 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

Valor (R\$): 2.937.090,00

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.937.090,00 (dois milhões, novecentos e trinta e sete mil e noventa reais), conforme custos unitários apostos na tabela do item 1 deste termo de referência.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Gestão/Unidade:	154582/151902	154582/151902
Fonte:	100000000	100000000
Programa de Trabalho:	231799	231796
Elemento de Despesa:	339032	339032
PI:	L2994P23AEN	L20RLP01ADN

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

11. 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](#).

SERGIO DE CARVALHO GUEDES

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 06/11/2024 às 15:31:57.

IDEIZE DE BARROS MEDEIROS

Membro da comissão de contratação

SAMIR DE CARVALHO COSTA

Membro da comissão de contratação

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 - ETP13_2024.pdf (182.13 KB)

Anexo I - ETP13_2024.pdf

Estudo Técnico Preliminar 13/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23425.001130.2024-50

2. Descrição da necessidade

PROGRAMA DE REFEIÇÕES - Faz-se necessária a contratação, de forma continuada, dos serviços de fornecimento de refeições diárias aos discentes do Campus São Gonçalo do Amarante do IFRN (almoço e jantar), concomitantemente à concessão do espaço da cantina, para fazer face ao cumprimento da política de suporte aos discentes do campus nas suas diversas atividades letivas.

O Programa de Alimentação Estudantil do IFRN (aprovado pela Resolução nº 37/2017- CONSUP /IFRN) é uma das ações da Política de Assistência Estudantil do IFRN, com vistas a ampliar as condições de permanência e êxito escolar dos estudantes regularmente matriculados na instituição. A Resolução aprova o Regulamento do Programa Auxílio Alimentação no Âmbito do IFRN. O programa se norteia nas diretrizes do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), Decreto nº 7.234 de 19/07/2010, do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Lei nº 13.346/2006, e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Resolução nº 06/2020.

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

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

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

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

O órgão já possui contrato vigente (nº 219/2022 – PROAD/RE/IFRN) referente a estes serviços, no entanto, em checagem de certidões e declaração SICAF, verifica-se que a Contratada não consegue apresentar as mesmas condições habilitatórias da licitação da qual sagrou-se vencedora, de modo que prorrogá-lo se torna inviável, motivo pelo qual se faz necessário o planejamento de nova licitação.

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

- Lei nº 14.133/2021 - Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;
- Decreto nº 9.507/2018 - Dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional [...];

- Instrução Normativa SEGES nº 5/2017 - Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;
- Instrução Normativa SEGES nº 65/2021 - Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional;
- Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/2010 - Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;
- Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/2014 Dispõe sobre regras para a aquisição ou locação de máquinas e aparelhos consumidores de energia pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e uso da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) nos projetos e respectivas edificações públicas federais novas ou que recebam retrofit;
- Portaria n.º 443, de 27 de dezembro de 2018 - Estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta [...];
- Guia Nacional de Licitações Sustentáveis AGU/CGU 2021.

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

- Lei nº 11.947/2009 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica;
- Decreto nº 7.234/2010 - Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES;
- Resolução nº 37/2017- CONSUP/IFRN – Aprova o Regulamento do Programa de Auxílio Alimentação no âmbito do IFRN;
- Resolução FNDE nº 6/2020 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;
- RDC ANVISA 216/2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- RDC ANVISA 218/2005 - Regulamento Técnico de Procedimentos Higienico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.

Observando a contratação anterior do mesmo objeto, realizada através de licitação deste órgão, processo 23425.000078.2022-52, no que tange ao planejamento da licitação, não foram identificadas inconsistências que justifiquem a alteração substancial do planejamento da presente licitação em relação à anterior.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
COORDENAÇÃO DE ATIVIDADES ESTUDANTIS - COAES/SGA	Samir de Carvalho Costa
SERVIÇO SOCIAL - COAES/SGA	Noelma Guimarães Martins

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O fornecimento de refeições deve ocorrer através de almoço e jantar, de segunda a sexta-feira, nas dependências do IFRN Campus São Gonçalo do Amarante, localizado à Rua Prof. Carlos Guedes Alcoforado, S.N., Centro, São Gonçalo do Amarante-RN - CEP 59291-727, onde as refeições serão preparadas, porcionadas e distribuídas, no horário previsto das 11:30h às 13h:30min (almoço) e 17:30h às 19h:30min (jantar).

A estimativa de fornecimento de refeições aos discentes contemplados pelo programa de alimentação escolar é de 200 (duzentas) refeições diárias (incluindo almoço e jantar), com total estimado em 40.000 (quarenta mil) refeições ao longo do período do

contrato de 12 meses (200 dias letivos). A demanda levou em consideração alguns pontos como, a necessidade do discente em permanecer maior atividades acadêmicas, pesquisas, quantidade de horas na instituição em atividades de extensão, atividades artístico culturais e desportivas.

Também existe a estimativa de fornecimento de **refeições avulsas**, planejada com orçamento de funcionamento, é de 200 (duzentas) refeições anuais (almoço) ao longo do período do contrato de 12 meses (200 dias letivos). A demanda levou em consideração alguns pontos como, a necessidade do discente/estagiários/colaboradores em permanecer maior atividades acadêmicas, pesquisas, quantidade de horas na instituição em atividades de extensão, atividades artístico culturais e desportivas na qual os mesmo não sejam contemplados pela assistência social.

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 a(s) opção(ões) proteica(s) será(ão) porcionada(s) pela Contratada. As preparações deverão ficar disponíveis nos horários estabelecidos e dispostas em balcões térmicos de distribuição tipo self-service (buffet) a quente e a frio, visando garantir o controle higiênico-sanitário das refeições fornecidas.

Deverá ser disponibilizado pela CONTRATADA sinalização ilustrada colorida, em padrão fotográfico, ("Cardápio Fotográfico Ilustrativo" - a ser fiscalizado pelo IMR) das composições que serão ofertadas pelo cardápio do dia - almoço e jantar - objetivando obter um referencial da percepção visual das preparações que o comensal irá usufruir, possibilitando a Fiscalização Administrativa perceber se a preparação ofertada no buffet tem exata correlação com o proposto no cardápio e evitar distorções entre o proposto no cardápio e o ofertado no buffet.

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

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

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

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

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

O Contrato poderá ser reajustado anualmente, sempre no mês de aniversário da proposta vencedora do certame licitatório, com base no IPCA – Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IBGE), para as refeições, e o valor do aluguel pago pela concessão da cantina será reajustado com base no índice IGP-M (FGV) contado na data do orçamento estimado, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas **após** a ocorrência da anualidade

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

Desse modo, a duração inicial do contrato será de 60 meses (5 anos), podendo ser prorrogado até atingir o máximo de 120 meses (10 anos), conforme estabelecido pelos arts. 106 e 107, da Lei nº 14.133 de 2021.

Não se observa a necessidade de exigir a transição contratual da futura contratada, com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, visto que o serviço a ser executado é comum nos termos do art. 36º, inciso XIII, da lei nº 14.133/2021, que considera comuns aqueles serviços cujos “padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado”.

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

Além dos acima descritos, são requisitos da contratação:

4.1. Quanto às características dos ingredientes:

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

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

4.1.1) Do acompanhamento da qualidade das refeições pelos fiscais

- i) Além das refeições fornecidas previstas no objeto do contrato, a Contratada deverá fornecer até 03 (três) refeições gratuitamente, de cada tipo (almoço e jantar), diariamente, direcionadas a equipe de fiscalização do contrato ou a quem eles designarem, a fim de serem avaliadas e o resultado inserido no IMR (Instrumento de Medição de Resultados).
- ii) A Contratada deverá realizar a retiradas de amostras de no mínimo 100g de cada preparação /alimento servido em todas as refeições. Devendo elas serem acondicionadas em sacos plásticos transparentes, em temperaturas abaixo de - 4°C, identificadas com o nome da preparação/alimento, data, horário de coleta, coletor da amostra e devem ser mantidas sob controle por um período de no mínimo 72 horas após serem coletadas e armazenadas.
- iii) Em caso de suspeita de surto de intoxicação alimentar, a Contratada, após notificação pela Contratante, deverá encaminhar as amostras recolhidas para análise microbiológica e apresentar os resultados no prazo estipulado pela Administração.
- iv) Deverá ser disponibilizado pela CONTRATADA sinalização ilustrada colorida, em padrão fotográfico, ("Cardápio Fotográfico Ilustrativo" - a ser fiscalizado pelo IMR) das composições que serão ofertadas pelo cardápio do dia - almoço e jantar - objetivando obter um referencial da percepção visual das preparações que o comensal irá usufruir, possibilitando a Fiscalização Administrativa perceber se a preparação ofertada no buffet tem exata correlação com o proposto no cardápio e evitar distorções entre o proposto e o ofertado.

4.2. Quanto à composição das refeições para os estudantes:

4.2.1) Disposições gerais

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

- Valor energético e recomendações nutricionais;
- Tipos de alimentos e preparações;

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

4.2.2) Almoço

- 1 opção de salada (crua ou cozida). A salada crua com porção mínima de 60g, devendo ter, no mínimo, quatro vegetais com combinações diferentes. A salada cozida com porção mínima de 110g, devendo ter, no mínimo, três vegetais. As saladas cruas poderão incluir frutas.
- 2 opções de prato principal, sendo respeitadas as opções: carne bovina, de cordeiro desossada, suína, pescados, aves; A ser servido no prato do comensal: 1 das 2 opções - de escolha do comensal;
- 1 opção de prato principal vegetariano: sendo à base de soja, lentilha, grão de bico ou de outros alimentos usualmente consumidos na culinária vegetariana;
- 1 opção de guarnição: batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa etc.;
- 1 opção de feijão;
- 1 opção de arroz;
- 1 opção de suco de fruta com e sem açúcar: os sucos deverão ser de concentração mínima de 30%, naturais da fruta ou da polpa (não industrializados), e seu preparo deverá respeitar rigorosamente as recomendações de rotulagem de cada produto e/ou de acordo com a aceitação dos usuários. O sabor do suco não poderá ser o mesmo nas refeições do mesmo dia e não poderá ser repetido durante a semana;
- 1 opção de sobremesa (fruta): utilizar frutas da época, sem casca e que estejam sempre prontas para consumo, ou seja, nem verdes nem maduras demais, ou azedas.

4.2.3) Jantar

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

4.3. Quanto a frequência e porcionamento dos gêneros alimentícios

4.3.1) Disposições gerais:

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

a) almoço:

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

TIPO	PERCAPTA	FREQUENCIA QUINZENAL
SALADAS		
Vegetais crus	60 gramas	6x

Vegetais cozidos	110 gramas	4x
As saladas devem vir temperadas com azeite de oliva extravirgem, limão, vinagre de maçã ou orégano e as cozidas com salsa, coentro ou maionese. Deverão ser preparadas e decoradas a fim de serem atrativas visualmente para os comensais.		
PRATO PRINCIPAL - OBRIGATÓRIO OFERTAR 2 OPÇÕES COMENSAL ESCOLHE 1 OPÇÃO P/ SER SERVIDO		
Proteína Principal		
Alcatra/contrafilé/coxão mole/patinho	150 gramas	2x
Carne de sol de 1ª (Alcatra/coxão mole/patinho)	150 gramas	2x
Filé de peito de frango	150 gramas	1x
Coxa ou Sobrecoxa de frango	180 gramas	2x
Filé de Peixe (Pescada, Merluza, Tilápia)	150 gramas	1x
Preparações especiais		
Frango ou carne xadrez	180 - 220 gramas	1x
Strogonofe de carne ou frango		
Salpicão ou Fricassê		
Preparações Mistas		
Panqueca, Lasanha, Empadão	180 - 220 gramas	1x
Torta salgada (frango ou carne)		
Preparações Vegetarianas		
Bolinhos e almondegas feitos com PTS	180 - 220 gramas	10x
Omelete com vegetais; hamburger de feijão/grão-de-bico /lentilha		
Lasanha vegetariana / Estrogonofe de soja / Torta de Legumes		
GUARNIÇÃO		
Batata doce	100 gramas	1x
Batata inglesa	100 gramas	1x
Farofa (de farinha de mandioca ou flocos de milho, feita com óleo, cebola e alho)	60 gramas	3x
Jerimum	100 gramas	1x
Macarrão	100 gramas	2x
Macaxeira	100 gramas	1x
Purê, Pirão ou Suflê	100 gramas	1x
ARROZ		
Parboilizado	150 gramas	6x
Da terra	150 gramas	2x
Integral	150 gramas	2x
FEIJÃO		
Preto	150 gramas	3x
Carioca	150 gramas	2x
Branco ou Macassar	150 gramas	2x
Verde	150 gramas	2x
BEBIDA		

Suco natural	200 mililitros - ml	10x
SOBREMESA		
Fruta em fatias (Melão / Melancia / Abacaxi / Manga / outra da estação)	100 - 150 gramas	10x

b) **jantar:**

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

TIPO	PERCAPTA	FREQUENCIA QUINZENAL
SALADAS		
Vegetais crus	60 gramas	6x
Vegetais cozidos	110 gramas	4x
As saladas devem vir temperadas com azeite de oliva extravirgem, limão, vinagre de maçã ou orégano e as cozidas com salsa, coentro ou maionese. Deverão ser preparadas e decoradas a fim de serem atrativas visualmente para os comensais.		
PRATO PRINCIPAL - OBRIGATÓRIO OFERTAR 2 OPÇÕES COMENSAL ESCOLHE 1 OPÇÃO P/ SER SERVIDO		
Preparação Principal		
Alcatra/contrafilé/coxão mole/patinho	150 gramas	2x
Carne de sol de 1ª (Alcatra/coxão mole/patinho)	150 gramas	2x
Filé de peito de frango	150 gramas	1x
Coxa ou Sobrecoxa de frango	180 gramas	2x
Filé de Peixe (Pescada, Merluza, Tilápia)	150 gramas	1x
Preparações especiais		
Frango ou Carne xadrez	180 - 220 gramas	1x
Strogonofe de carne ou frango		
Salpicão ou Fricassê		
Preparações Mistas		
Panqueca, Lasanha, Empadão	180 - 220 gramas	1x
Torta salgada (frango ou carne)		
Preparações Vegetarianas		
Bolinhos e almondegas feitos com PTS	180 - 220 gramas	10x
Omelete com vegetais; hamburguer de feijão/grão-de-bico/lentilha		
Lasanha vegetariana / Estrogonofe de soja / Torta de Legumes		
GUARNIÇÃO		
Batata doce	100 gramas	1x
Batata inglesa	100 gramas	1x
Farofa (de farinha de mandioca ou flocos de milho, feita com óleo, cebola e alho)	60 gramas	3x
Jerimum	100 gramas	1x

Macarrão	100 gramas	2x
Macaxeira	100 gramas	1x
Purê, Pirão ou Suflê	100 gramas	1x
ARROZ		
Parboilizado	150 gramas	6x
Da terra	150 gramas	2x
Integral	150 gramas	2x
FEIJÃO		
Preto	150 gramas	3x
Carioca	150 gramas	2x
Branco ou Macassar	150 gramas	2x
Verde	150 gramas	2x
BEBIDA		
Suco natural	200 mililitros - ml	10x
SOBREMESA		
Fruta em fatias (Melão / Melancia / Abacaxi / Manga / outra da estação)	100 - 150 gramas	10x
SUBSTITUIÇÃO (quando solicitado, conforme aceitação)		
Sopa ou Canja (legumes/folhosos, feijão, macarrão, músculo ou frango)	300 mililitros - ml	-
Pão francês ou doce	100 gramas	-
Café com Leite s/ açúcar	200 mililitros - ml	-

4.4. Quanto ao planejamento dos Cardápios

a) Disposições gerais:

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

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

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

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

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

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

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

viii) Deverá ser disponibilizado pela CONTRATADA sinalização ilustrada colorida, em padrão fotográfico, ("Cardápio Fotográfico Ilustrativo" - a ser fiscalizado pelo IMR) das composições que serão ofertadas pelo cardápio do dia - almoço e jantar - objetivando obter um referencial da percepção visual das preparações que o comensal irá usufruir, possibilitando a Fiscalização Administrativa perceber se a preparação ofertada no buffet tem exata correlação com o proposto no cardápio e evitar distorções entre o proposto e o ofertado.

4.5. Quanto à cessão do uso da cantina

a) Disposições gerais:

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

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

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

iv) O horário de funcionamento da cantina será das 07h00min às 20h30min, de segunda a sexta-feira e, ocasionalmente, aos sábados, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Contratada e a Administração do Campus São Gonçalo do Amarante, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade, ocasião em que a Contratante deverá avisar com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

b) Do fornecimento de lanches:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.6. Do fornecimento de refeições para servidores e público geral

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

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

iii) O almoço deverá ser servido em sistema self service, com as preparações dispostas em balcões térmicos (um para quente e outro frio - não sendo permitido mesas auxiliares plásticas) e serem cobradas por peso;

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

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

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

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

a) Dos materiais, equipamentos e instalações

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

xii) Existem 3 (três) pontos de gás localizados nas áreas de produção de alimentos da cantina que deverão, expressa e obrigatoriamente, serem utilizados com fogões, fornos e outros equipamentos a gás. Sendo proibida a utilização dos referidos equipamentos por equipamentos com arquitetura de produtividade por força de energia elétrica, pois a infraestrutura elétrica não comporta tais equipamentos.

xiii) **A Contratada não poderá utilizar sob nenhuma hipótese infraestrutura de gás GLP secundária, paralela ou "quebra-galhos" em virtude da necessidade de garantir a aplicação de normas de segurança contra acidentes relacionadas ao ambiente industrial em que há produtividade atrelada a utilização de gases inflamáveis.**

xiv) **A Contratada deverá utilizar equipamentos de cozinha de consumo a gás GLP, excepcionalmente, poderá ser autorizado pela administração o uso de equipamentos de consumo de energia elétrica.**

xv) A Contratada deverá realizar vistorias comprovadas para aferição e registro do contador dos relógios do sistema de distribuição de gás GLP de forma a evitar acidentes. No mínimo 01 por ano e caso o fiscal veja necessidade poderá solicitar outras vistorias inclusive com empresa conceituada no ramo de Inspeção Periódica de Gás com os custos pela contratada.

xvi) A Contratada deverá realizar o teste de estanqueidade em todo o sistema de distribuição de gás GLP no início do contrato e a cada 12 (doze) meses.

b) Dos preços praticados

i) Os preços por item do cardápio mínimo exigido, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado;

ii) 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

4.7. Critérios e práticas de sustentabilidade

a) Disposições gerais:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

x) Ressalta-se que para definição dos critérios de sustentabilidade foi utilizado o Guia de Licitações Sustentáveis da AGU. Observa-se que tais requisitos são de fundamental importância para atender à necessidade descrita, sendo a maior parte deles já presentes no atual contrato de mesmo objeto (nº 219/2022 – PROAD/RE/IFRN).

5. Levantamento de Mercado

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

UASG 152756

Contrato: 023/2024

Objeto: Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar), a serem ofertadas aos seus discentes, e em paralelo à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área da cantina.

Item 01 - valor contratado unitário: R\$ 14,90

Contrato Vigente

Fornecedor DELICIAS DA MASSAGUEIRA LTDA, CNPJ: 34.928.320/0001-28

UASG 152711

Contrato: 057/2024

Objeto: contratação de serviços comuns de fornecimento de refeições transportadas (almoço e jantar) para alunos do Campus Natal – Centro Histórico do IFRN

Item 01 - valor contratado unitário: R\$ 10,97

Contrato Vigente

Fornecedor SOL EMPREENDIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E SERVIÇOS LTDA, CNPJ: 07.142.604/00001-11

UASG 158155

Contrato: 054/2023

Objeto: contratação de serviços continuados de FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES DIÁRIAS PARA OS DISCENTES, SENDO ESTA VINCULADA À CONCESSÃO DE USO DA ÁREA DESTINADA À CANTINA DO IFRN DO CAMPUS AVANÇADO LAJES, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

Item 01 - valor contratado unitário: R\$ 14,00

Contrato Vigente

Fornecedor LEANDRO F TOME, CNPJ: 04.251.091/0001-99

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

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

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

6. Descrição da solução como um todo

Diante dos requisitos listados e considerando o levantamento de mercado realizado por meio da consulta a outras licitações e ao mercado local, observou-se que o objeto ao qual se refere este Estudo Preliminar é passível de execução por quaisquer empresas do ramo alimentício que atendam aos critérios, tais como as mesmas que participaram das licitações desses órgãos ou da última licitação do próprio IFRN Mossoró, ocorrida em 2023 (PR 03/2023), , desde que devidamente selecionadas nos termos da Lei nº 14.133/2021.

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

A concessão concomitante se faz necessária, pois o espaço é melhor aproveitado e assim foi planejado, sendo composto por uma única cozinha e espaço para cantina, para que a empresa responsável pelo fornecimento de refeições possa, também, comercializar outros produtos alimentícios para a comunidade interna e/ou externa, oferecendo vantajosidade e potencializado a competitividade entre fornecedores.

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

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

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

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE
	1 CATSER: 3697	<p>Fornecimento de refeição tipo: Almoço</p> <p>Composição:</p> <p>1 porção de salada (crua ou cozida). A salada crua com porção mínima de 60g, e a cozida de 110g.</p> <p>1 porção de prato principal (variando de 150g a 180g): podendo ser carne bovina, de sol, suína, pescados ou ave; ou composições propostas;</p> <p>1 porção de prato principal vegetariano(150g): sendo à base de soja, lentilha, grão de bico ou de outros alimentos usualmente consumidos na culinária vegetariana;</p> <p>1 porção de guarnição (100g): podendo ser batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa, pirão ou suflê;</p> <p>1 porção de feijão (150g);</p> <p>1 porção de arroz (150g);</p> <p>200mL de suco de fruta natural da fruta ou da polpa (concentração mínima de 30%) e não industrializado.</p> <p>1 porção (média de 150g) de fruta como sobremesa (exemplo: banana, melão, mamão, tangerina, maçã, abacaxi, goiaba).</p>	Prato/Refeição servida
		Fornecimento de refeição tipo: Jantar	

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

DESCRIÇÃO	DIMENSÃO
Concessão do espaço da cantina	119,05 m ²

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Tomando por base o histórico de refeições ofertadas nos últimos anos, que seguia uma dinâmica parecida com a solução identificada neste documento, através dos contratos 286/2019 PROAD/IFRN e 219/2022 PROAD/IFRN, estima-se que a quantidade total de refeições (almoço e jantar) a ser oferecida para atender a demanda dos alunos dessa instituição será de 40.000 (quarenta mil) refeições/ano, sendo 200 refeições diárias. São considerados 200 dias letivos no ano.

Serão também ofertadas 200 refeições anuais do tipo almoço na situação de sob demanda para atender alunos e colaboradores no interesse da administração. Essas refeições servirão para situações como voluntários para os jogos internos, voluntários para feiras de ciências e outras demandas no interesse da administração.

As quantificações foram definidas no intuito de atender ao maior número possível dos estudantes que possuem o perfil socioeconômico estabelecido pelo PNAES. Em levantamento realizado por meio do SUAP pode-se constatar que durante o ano de 2022 e 2023 foram ofertadas cerca de 40 mil refeições.

A quantidade a ser contratada foi calculada tomando como base as solicitações diárias dos alunos que necessitam permanecer no contraturno devido as atividades acadêmicas obrigatórias, assim como as informações repassadas por meio de entrevistas e análise documental no processo seletivo dos Programas de Assistência Estudantil 1º semestre ano letivo 2022. Após análise constatou-se que a maioria dos alunos inseridos no programa de auxílio alimentação comprova estar em situação de vulnerabilidade social. Com base nestas informações estima-se que o quantitativo a ser contratado conseguirá atender a demanda do exercício. Devido à suspensão das atividades presenciais, não foram considerados dados de 2020 e 2021, visto que desde maio daquele ano os alunos não têm aulas presenciais.

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

UNIDADE	REFEIÇÕES
QUANTIDADE MENSAL ESTIMADA	3.685
QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA	44.200
QUANTIDADE ESTIMADA EM 10 ANOS	442.000

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

Grupo	Item	Serviço	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
1	1	Almoço	200	3.334	40.000
	2	Jantar	20	334	4.000
	3	Almoço (Sob demanda)	-	-	200
		TOTAIS	221	3.685	44.200

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.937.090,00

A pesquisa de preços realizada em mercado local resultou em uma média de preços praticados, sendo, portanto, mais fidedigna à realidade que se encontrará quando da seleção do fornecedor. O valor estimado por item é o que consta no quadro a seguir, correspondente às médias obtidas.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE (60 Meses)	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)

1	Fornecimento de refeições diárias: Almoço	3697	Unidade (Refeição)	200.000	13,29	2.658.000,00
2	Fornecimento de refeições diárias: Jantar	3697	Unidade (Refeição)	20.000	13,29	265.800,00
3	Fornecimento de refeições sob demanda: Almoço	3697	Unidade (Refeição)	1.000	13,29	13.290,00
TOTAL DO CONTRATO - 60 MESES - 05 ANOS						2.937.090,00

TOTAL ANUAL - 12 MESES - 01 ANO	587.418,00
--	-------------------

TOTAL MENSAL - 1 MÊS	48.951,50
-----------------------------	------------------

Sendo assim, o valor global estimado a ser pago à Contratada pelo fornecimento de refeições é de **RS 2.937.090,00 (dois milhões, novecentos e trinta e sete mil, noventa reais)**.

8.1 Estimativa do valor do aluguel da cantina

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

Para calcular o valor do aluguel a que a contratada deverá pagar mensalmente por usar o espaço físico da cantina, foi levando em consideração que:

- Os do IFRN possuem refeitórios com estrutura semelhante, recém-reformados, o que serve de parâmetro para mensurar o valor pago a título de aluguel pela concessão de uso do aludido espaço por se tratar de áreas e estruturas assemelhadas; e
- O valor do aluguel que se espera receber com a presente contratação é compatível com o que se paga atualmente pela atual Concessionária do espaço para fins de cantina do campus São Gonçalo do Amarante.

Assim, apresenta-se nos quadros a seguir o detalhamento do cálculo feito para o valor do aluguel.

Levantamento dos valores do aluguel				
Local	Área (m²)	Valor mês (R\$)	Preço por m² (valor mês / área)	Fonte
Aluguel do espaço para cantina do Campus São Paulo do Potengi	177,79	R\$ 2.141,41	R\$ 12,04	Contrato nº 166/2023 Assinado em 24/08/2023
Aluguel do espaço para cantina do Campus Mossoró	145,91	R\$ 3.820,85	R\$ 26,19	Contrato nº 078/2023 Assinado em 08/05/2023
Aluguel do espaço para cantina do Campus Ipangaçu	220	R\$ 3.043,49	R\$ 13,83	Contrato nº 062/2023 Assinado em 10/04/2023
Aluguel do espaço para cantina do Campus Nova Cruz	71,82	R\$ 2.402,30	R\$ 33,45	Termo de Apostilamento nº 031 /2023 ao Contrato nº 031/2023 Assinado em 28/02/2023
Aluguel do espaço para cantina do Campus São Gonçalo do Amarante	119	R\$ 2.545,11	R\$ 21,38	

Acréscimo dos custos do serviço de vigilância armada				
serviço	(A) Área coberta pela vigilância (m²)*	(B) Valor do serviço de vigilância (por	(B/A) Valor do serviço de vigilância mensal por	(C) Área da cantina do Campus São Gonçalo

		mês)	m²	do Amarante (m²)
Vigilância armada patrimonial do Campus São Gonçalo do Amarante - contrato nº 135/2021.	80.490,15	R\$ 14.659,50	R\$ 0,1821278752741795	119,05
Valor mensal da segurança patrimonial relativo à área da cantina ((B/A) x C):				R\$ 21,68

VALOR TOTAL DO ALUGUEL A SER COBRADO:	
Valor do Aluguel mensal com média do m² atualizada pelo IGP-M ((A x B) x C):	R\$ 2.545,11
Acréscimo dos custos do serviço de vigilância armada:	R\$ 21,68
<p>Item de Acréscimo variável referente consumo de energia elétrica da rede elétrica interna do IFRN</p> <p>Em função de infra-estrutura de Quadro de Distribuição elétrico, instalado e com circuitos/derivações de distribuição específicas para o setor da Cantina, controlada por relógio medidor (1 medidor de consumo elétrico para medição do consumo do IFRN campus São Gonçalo do Amarante e, 1 medidor de consumo elétrico para medição do consumo do circuito elétrico da Cantina e dependências) segmentados por ambiente consumidor, o IFRN cobrará, a título de compensação de custos, em forma de acréscimo de valor em Reais (R\$) ao valor montante do aluguel, valor em Reais (R\$) equivalente ao consumo de energia elétrica registrado no relógio medidor do circuito elétrico da cantina e ambientes interligados pelo referido circuito.</p> <p>O valor será calculado em função do volume registrado no relógio do Circuito elétrico da Cantina, sendo o volume calculado pela subtração do registro aferido pelo contador do relógio do circuito no dia da medição menos o valor aferido na medição contratual da competência anterior ou na vistoria inicial.</p> <p>O valor em Reais (R\$) será calculado em função do preço unitário do Kilowatt, imposto e demais registrado na última fatura de cobrança do Serviço de Fornecimento de Energia Elétrica disponibilizado pela Concessionária em cobrança ao IFRN, conforme planilha de cálculos específica.</p> <p>No 1º dia da vigência do contrato deverá haver, por conta do contratado, vistoria para aferição e registro do contador dos relógios do sistema de distribuição de gás GLP.</p>	Acréscimo variável
<p>Item de Dedução/Desconto variável referente fornecimento de Gás de cozinha - GLP para o IFRN</p> <p>Em função de infra-estrutura de central única distribuição de gás GLP, instalada e com derivações de distribuição específicas para o setor da cozinha do refeitório do IFRN e para o setor da cozinha da Cantina, controlada com relógios medidores (1 medidor de consumo GLP para medição do consumo da cozinha do IFRN e, 1 medidor de consumo GLP para medição do consumo da cozinha da Cantina) segmentados por ambiente consumidor nos setores de alimentação do Campus, o IFRN concederá compensação de custos em forma de desconto de valor em Reais (R\$) no valor montante do aluguel equivalente ao consumo de gás registrado no relógio medidor do segmento da cozinha do refeitório do IFRN.</p>	Dedução / Desconto Variável GLP

<p>O valor será calculado em função do volume registrado no relógio do IFRN, sendo o volume calculado pela subtração do contador aferido no dia da medição menos o valor aferido na medição contratual da competência anterior ou na vistoria inicial.</p> <p>O valor em Reais (R\$) será calculado em função do preço unitário para a região estabelecido pela agência Nacional do Petróleo - ANP (https://www.gov.br/anp/pt-br/assuntos/precos-e-defesa-da-concorrenca/precos/precos-ao-consumidor-consolidados-glp).</p> <p>No 1º dia da vigência do contrato deverá haver, por conta do contratado, vistoria para aferição e registro do contador dos relógios do sistema de distribuição de gás GLP.</p>	
VALOR FINAL:	VALOR FINAL = R\$ 2.545,11 + R\$ 16,67 + VA - VD

Adicionalmente ao valor de desconto pela utilização do gás pelo IFRN, 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 qualquer suspensão parcial/total (férias escolares, pandemia, greve, etc) de atividades e /ou aulas presenciais do Campus São Gonçalo do Amarante do IFRN, o valor do aluguel será proporcional aos dias de atividade conforme tabela exemplificativa abaixo:

Dias de Funcionamento	% do valor do aluguel
22 ou mais	100,00%
21	95,45%
20	90,91%
19	86,36%
...	...
1	4,55%

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

Dias de Funcionamento	% de ocupação do Campus	% do valor do aluguel
22 ou mais	100,00%	100,00%
21	100,00%	95,45%
...
1	100,00%	4,55%
22 ou mais	75,00%	75,00%
21	75,00%	71,59%
...
1	75,00%	3,41%
22 ou mais	50,00%	50,00%
21	50,00%	47,73%
...
1	50,00%	2,27%
22 ou mais	25,00%	25,00%

21	25,00%	23,86%
...
1	25,00%	1,14%

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

O objeto será agrupado, sendo os itens integrantes de um único grupo. Tal procedimento visa obter preços específicos para cada item (que são tipos de refeições diferentes), quais sejam o almoço e jantar. Ainda que o parcelamento seja a regra, observa-se que o agrupamento se faz tecnicamente necessário e viável, visto que o fornecimento das refeições está vinculado à concessão de uso da cantina do IFRN São Gonçalo do Campus Amarante, de modo que não seria possível tecnicamente selecionar mais de um fornecedor para utilizar o mesmo espaço cedido, pois traria inúmeras inconsistências práticas de execução das atividades, principalmente impossibilitando o preparo adequado das refeições. Isso porque os requisitos da contratação preveem o preparo das refeições nas dependências da Contratante.

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

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação destes serviços, que são contínuos devido a sua importância para a manutenção da Instituição, está prevista no Plano Anual de Contratações, tanto de 2024 quanto de 2025 conforme comprovantes anexos ao processo.

As atividades relativas a contratos desta natureza estão previstas no Plano de Atividades do IFRN Campus São Gonçalo do Amarante, disponível no SUAP, no detalhamento: AE - Atividades Estudantis – Processo: 1 - Alimentação e Nutrição – Atividade: Contratação de Serviços de Alimentação.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O serviço que se pretende contratar, conforme já foi verificado em licitações anteriores, não tem viabilidade de execução por parte do quadro de servidores do IFRN Campus São Gonçalo do Amarante. O Campus não conta com profissional da área alimentar.

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.

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

13. Providências a serem Adotadas

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

14. Possíveis Impactos Ambientais

O fornecimento de refeições demanda consumo de água, gás e energia elétrica. A contratada deverá assumir os custos 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 no requisitos da contratação.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

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

16. Responsáveis

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](#).

SERGIO DE CARVALHO GUEDES

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 06/11/2024 às 15:25:28.

SAMIR DE CARVALHO COSTA

Membro da comissão de contratação

Documento Digitalizado Público

Licitação - Refeições - Cantina - Termo de Referencia - Após ELIC

Assunto: Licitação - Refeições - Cantina - Termo de Referencia - Após ELIC
Assinado por: Sergio Guedes
Tipo do Documento: Termo de Referência
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Mídia

Documento assinado eletronicamente por:
■ **Sergio de Carvalho Guedes, DIRETOR(A) - CD4 - DIAD/SGA**, em 07/11/2024 11:14:03.

Este documento foi armazenado no SUAP em 07/11/2024. 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: 1960895
Código de Autenticação: 751ff28af4

