

Termo de Referência 23/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
23/2024	158371-INST.FED.DO R.G.DO NORTE /CAMPUS APODI	MILKIA JANNE CAMARA MARINHO	06/02/2025 14:44 (v 4.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23136.001249.2024-88

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

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

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	UND	CATSER	VALOR UNITÁRIO	QUANT. (5 ANOS)	VALOR ANUAL	VALOR (5 ANOS)
1	1	Café da manhã	und	3697	R\$ 14,07	10.000	R\$ 28.140,00	R\$ 140.700,00
	2	Almoço	und	3697	R\$ 14,67	150.000	R\$ 440.100,00	R\$ 2.200.500,00
	3	Jantar	und	3697	R\$ 14,10	20.000	R\$ 56.400,00	R\$ 282.000,00
VALOR ANUAL E TOTAL (5 ANOS)							R\$ 524.640,00	R\$ 2.623.200,00

LOCAL	ÁREA TOTAL	VALOR MENSAL DA CONCESSÃO DE USO
IFRN - Campus Apodi	140m²	R\$ 2.311,15

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

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

~~OU~~

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 5 (cinco) anos, contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 5 (cinco) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que sua interrupção pode 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 os seguintes motivos:

1.4.1.1. No âmbito da economicidade está relacionada a sistemática de planejamento do IFRN, que tem suas ações orçamentárias planejadas também de forma plurianual, permitindo assim, a contemplação do orçamento total estimado para esses serviços continuados, embora, o aporte financeiro ocorra anualmente, essa previsão contorna o funcionamento de forma mais eficiente.

1.4.1.2. No âmbito da execução contratual, uma das vantagens seria o ganho na otimização da força de trabalho utilizada para os processos de prorrogação que, atualmente, são realizados anualmente. Ademais, que a cada 12 meses é necessário a consulta a contratada em busca de sua anuência para prorrogação desse prazo, o que envolve o risco da empresa se negar a prorrogar;

1.4.1.3. Outra vantagem seria mitigar o risco de uma contratação emergencial, pela não prorrogação por parte da contratada, pois os procedimentos necessários para uma nova contratação demoram em torno de 5 a 6 meses, ou seja, metade de um ano, o que mais uma vez recai na otimização da força de trabalho dos servidores envolvidos na contratação. No caso de contratar por 5 (cinco) anos, no último ano é que se anteciparia para iniciar os procedimentos de uma nova contratação, em virtude da empresa se negar futuramente a renovar. Isso implica em um ganho aproximadamente de 4 anos, de tempo, força de trabalho, eficiência e principalmente a continuidade dos serviços, essenciais ao funcionamento do campus.

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

## 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 2025, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 10877412000168-0-000006/2025

II) Data de publicação no PNCP: 19/04/2024

III) Id do item no PCA: 53

IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE COMIDA

V) Identificador da Futura Contratação: 158371-23/2025

## 3. Descrição da solução

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

3.1. De acordo com o Artigo 3º, § 1º do Decreto nº 9.507 de 21/09/2018:

Art. 3º Não serão objeto de execução indireta na administração pública federal direta, autárquica e fundacional, os serviços:

I - que envolvam a tomada de decisão ou posicionamento institucional nas áreas de planejamento, coordenação, supervisão e controle;

II - que sejam considerados estratégicos para o órgão ou a entidade, cuja terceirização possa colocar em risco o controle de processos e de conhecimentos e tecnologias;

III - que estejam relacionados ao poder de polícia, de regulação, de outorga de serviços públicos e de aplicação de sanção; e

IV - que sejam inerentes às categorias funcionais abrangidas pelo plano de cargos do órgão ou da entidade, exceto disposição legal em contrário ou quando se tratar de cargo extinto, total ou parcialmente, no âmbito do quadro geral de pessoal.

§ 1º Os serviços auxiliares, instrumentais ou acessórios de que tratam os incisos do caput poderão ser executados de forma indireta, vedada a transferência de responsabilidade para a realização de atos administrativos ou a tomada de decisão para o contratado.

Sendo assim, a contratação dos serviços que compõem o objeto deste estudo, pode ser objeto de execução indireta, uma vez que, são definidos como acessórios à atividade fim da Instituição e estão em consonância com o § 1º do art. 3º do Decreto nº 9.507 /2018.

É importante ressaltar, também, a conformidade da contratação pretendida com o Art. 1º, da Portaria nº 443, de 27 de dezembro de 2018, que revogou a Portaria nº 409, de 21 de dezembro de 2016 e dispõe que:

Art. 1º No âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, serão preferencialmente objeto de execução indireta, dentre outros, os seguintes serviços:

I - alimentação;

(...)

Parágrafo único. Outras atividades que não estejam contempladas na presente lista poderão ser passíveis de execução indireta, desde que atendidas as vedações constantes no Decreto nº 9.507, de 2018.

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

3.2. 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 classe "A" de classificação energética e nos termos das respectivas portarias do INMETRO, que aprovam os Requisi

PRODUTO	CLASSE - ENCE	PORTARIA
Microondas	A	Portaria nº 268 de 22/06/2021
Aparelhos eletrodomésticos e similares (refrigerador, congelador, liquidificador, grill, panelas elétricas, moedor, fritadeira, estufa, espremedor de frutas, processador de alimentos, coifa, exaustor, banho-maria, fogão e fornos elétricos, etc)	A	Portaria n.º 148 de 28/03/2022
Fogões e fornos a gás de uso doméstico	A	Portarias n.º 8 de 05/01/2022
Ventiladores de Mesa, Parede, Pedestal e Circuladores de Ar	A	Portaria n.º 299 de 09/07/2021
Refrigeradores e Assemblhados	A	Portaria n.º 332 de 02/08/2021

4.1.6 Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de liquidificadores ou aspiradores de pó com Selo Ruído, indicativo do nível A 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 legislação correlata

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

4.2.2. Adoção de medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme parâmetros do Decreto estadual nº 48.138, de 8/10 2003, do Estado de São Paulo.

4.2.3. Observação à Resolução CONAMA n 20, de 7/12/94, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento:

4.2.4. Fornecimento aos empregados dos equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços:

4.2.5. Realização de 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.

4.2.6. Realização da 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 de 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;

4.2.7. Respeito às Normas Brasileiras NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

4.2.8. Previsão da destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução do CONAMA vigente.

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

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

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

~~4.3. Diante das conclusões extraídas do processo n. \_\_\_\_\_, a Administração não aceitará o fornecimento dos seguintes produtos /marcas: (SUPRESSÃO)~~

~~4.3.1. ... (SUPRESSÃO)~~

~~4.3.2. ... (SUPRESSÃO)~~

~~4.3.3. ... (SUPRESSÃO)~~

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

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

#### **Subcontratação**

4.5. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

~~OU~~

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

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

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

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

#### **Garantia da contratação**

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

~~OU~~

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

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

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

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

#### **Vistoria**

~~4.13. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços: (SUPRESSÃO)~~

~~OU~~

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

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

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

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

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

## 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: 10 (dez) dias da assinatura do contrato;

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

5.1.2.1 As refeições deverão ser preparadas, porcionadas e distribuídas no refeitório do Instituto Federal de educação, Ciência e Tecnologia – Campus Apodi;

5.1.2.2 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, visando acompanhar e supervisionar os processos de produção e distribuição das refeições, conforme determinação presente no anexo II, item VII, da portaria 1.428 de 26/11/93 do Ministério da Saúde.

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

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

5.1.2.5 Os talheres deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos transparentes ou enrolados em papel toalha;

5.1.2.6 As refeições serão preparadas, porcionadas e distribuídas, no horário previsto das 06:30h às 07:00h (café da manhã), 11:20h às 12h:40min (almoço) e 18:00h às 18h:50min (jantar), de segunda a sexta-feira, podendo ser alterado de acordo com a demanda da Instituição e com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas ou menos, em casos fortuitos ou de força maior;

5.1.2.7. A CONTRATADA deverá enviar, por meio eletrônico, mensalmente, até o 20º dia do mês corrente o cardápio mensal detalhado do café da manhã, do almoço e do jantar do mês subsequente (acompanhado da lista de ingredientes e informações nutricionais), elaborado obrigatoriamente pelo nutricionista da empresa de acordo com o presente Termo de Referência, o qual deverá ser apreciado pelo Nutricionista e/ou fiscal de IFRN. Após a validação, A CONTRATADA deverá disponibilizar o cardápio semanalmente à comunidade acadêmica;

5.1.2.8. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, a comunicação deverá ser realizada com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, para a devida aprovação do fiscal de contrato e/ou nutricionista;

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

5.1.2.10. O serviço social da contratante informará diariamente a PREVISÃO da quantidade de refeições para o dia;

5.1.2.11. Deve ser garantido a oferta de TODOS os itens do cardápio até o fim da distribuição do almoço e jantar;

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

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

### 5.1.3. Do funcionamento da cantina:

5.1.3.1. A frequência à cantina é franqueada à comunidade da Instituição e ao público em geral em espaço específico que difere da cozinha localizada no Refeitório do campus;

5.1.3.2. O horário de funcionamento da cantina é de 06h30min às 21h:30min, de segunda a sexta-feira, e, ocasionalmente, aos sábados, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Empresa CONCESSIONÁRIA e a Administração do Campus Apodi, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade;

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

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

5.1.3.5. Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina/lanchonete, por período mínimo de 4(quatro) horas diárias para a comercialização de refeições tipo almoços e lanches, preferencialmente entre as 09:00 e 13:00 horas, podendo esta condição ser modificada desde que acordada com a Administração do Campus;

5.1.3.6. No período de férias escolares e paralizações das atividades de ensino e administrativas da CONCEDENTE, que porventura ocorrerem, o valor mensal da concessão de uso (cantina) poderá sofrer redução proporcional aos dias sem o pleno funcionamento do serviço mediante solicitação por escrito da CONCESSIONÁRIA, feita com antecedência mínima de 1 (um) mês;

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

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

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

### 5.1.4. Das obrigações higiênico-sanitárias da contratada

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

5.1.4.2. A CONTRATADA se obriga a manter o fornecimento de refeições deste Contrato em conformidade com o disposto na Resolução RDC nº 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como demais legislações sanitárias e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis vigentes;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.1.4.15. A higienização de pratos, bandejas e talheres deverá ser realizada através de lavagem com água e sabão neutro e imersão em solução sanitizante e/ou álcool 70%;

5.1.4.16. Sempre que solicitado pela Administração, a Contratada deverá efetuar a dedetização do restaurante, cozinha e áreas adjacentes do prédio, com empresa especializada, conforme legislação vigente. Os registros deverão ser disponibilizados para consulta e fornecido cópia ao fiscal de contrato;

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

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

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

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

5.1.6. Encaminhar à fiscalização do IFRN Apodi os resultados obtidos e os relatórios técnicos emitidos por ocasião das atividades descritas no item 5.1.5. Caso esses resultados apontem alguma irregularidade, a CONTRATADA terá que tomar as medidas cabíveis de imediato, repetir as análises e encaminhar os laudos no prazo de até 20 (vinte) dias corridos;

5.1.7. A CONTRATADA deverá apresentar o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) em atendimento a RDC nº 216 de 15/09/2004, alterada pela RDC nº 52/2014, da ANVISA da sua sede, e deverá apresentar, no prazo de 30 dias corridos após a instalação na instituição, Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) das instalações dentro da instituição. Deverá ser disponibilizada cópia para os fiscais de contrato do IFRN;

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

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

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



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

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

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

5.1.13.1 Realizar o adequado acondicionamento dos resíduos recicláveis descartados pela Administração.

5.1.13.1.1 Os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva.

5.1.13.2 Otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:

5.1.13.2.1 Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes;

5.1.13.2.2 Substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

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

5.1.13.2.4 Racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica) e adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;

5.1.13.2.5 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;

5.1.13.2.6 Treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição;

5.1.13.3 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);

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

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

5.1.13.6 Respeitar as Normas Brasileiras NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

5.1.13.7 Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais:

5.1.13.7.1 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;

5.1.13.7.2 Lâmpadas fluorescentes e frascos de acressóis em geral devem ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica;

5.1.13.7.3 Pneumáticos inservíveis devem ser encaminhados aos fabricantes para destinação final, ambientalmente adequada, conforme disciplina normativa vigente.

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

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

5.1.16. A execução dos serviços está prevista para ser iniciada em meados de maio de 2025, na forma que segue:

5.1.16.1 Após declarada vencedora do certame, homologado o resultado e assinado o contrato, iniciar-se-ão os procedimentos preparatórios a execução dos serviços;

5.1.16.2 A contratada terá um prazo de 7 (sete) dias, a contar da sua convocação, para adequação da solução e realização dos procedimentos necessários para início da prestação dos serviços.

5.1.17 A contratada deverá assinar a autorização complementar (anexo III) para que seja descontado das faturas devidas possíveis valores da concessão de uso do espaço da cantina e cozinha do refeitório não pagos e não comprovados os pagamento pela contratada dentro do vencimento, incluindo juros e multas devidos por atraso Local e horário da prestação dos serviços:

5.1.18. É VEDADO o fornecimento de refeições com preço subsidiado a servidores, inclusive professores, e empregados terceirizados.

#### **Local e horário da prestação dos serviços**

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: IFRN Campus Apodi, localizado à RN 233, Km 02, Sítio Lagoa do Clementino, S/N. Zona Rural - Apodi/RN - CEP 59.700.000.

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário: Das 06h:30min às 07:00h (café da manhã), das 11:20h às 12h:40min (almoço) e 18:00h às 18h:50min (jantar), sendo o funcionamento da cantina das 06h:30min às 21h:30min.

#### **Rotinas a serem cumpridas**

5.4. A execução contratual observará as rotinas descritas no Anexo I - Estudo Técnico Preliminar.

#### **Materiais a serem disponibilizados**

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

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, assim como a manutenção do espaço.

5.5.5. A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se totalmente pela aquisição e instalação do gás GLP, caso seja consumido, 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. Balcões térmicos de aquecimento (calor seco) refrigerados com capacidade de armazenamento de TODOS os itens dos cardápios em cada balcão;

5.5.8.2. Balcões refrigerados com capacidade de armazenamento de TODOS os itens dos cardápios;

5.5.8.3. Refresqueiras com capacidade de armazenamento de todo o suco que será disponibilizado para os comensais;

5.5.8.4. Garrafas térmicas, com capacidade de armazenamento de todas as bebidas quentes necessárias para atender toda a demanda;

## 5.5.9. Dos aparelhos elétricos

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

PRODUTO	CLASSE - ENCE	PORTARIA
Microondas	A	Portaria nº 268 de 22/06/2021
Aparelhos eletrodomésticos e similares (refrigerador, congelador, liquidificador, grill, panelas elétricas, moedor, fritadeira, estufa, espremedor de frutas, processador de alimentos, coifa, exaustor, banho-maria, fogão e fornos elétricos, etc)	A	Portaria n.º 148 de 28/03/2022
Fogões e fornos a gás de uso doméstico	A	Portarias n.º 8 de 05/01/2022
Ventiladores de Mesa, Parede, Pedestal e Circuladores de Ar	A	Portaria n.º 299 de 09/07/2021
Refrigeradores e Assemelhados	A	Portaria n.º 332 de 02/08/2021

5.5.9.2 Os liquidificadores ou aspiradores de pó utilizados na prestação do serviço deverão possuir Selo Ruído, indicativo do nível A 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 legislação correlata

**Informações relevantes para o dimensionamento da proposta**

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

5.6.1. Composição mínima das refeições pagas pelo IFRN:

5.6.1.1 Café da manhã:

- 2 opções de cereais ou tubérculos;
- 1 opção de carne ou ovos;
- 1 opção de leite e derivados;
- 1 opção de fruta e/ou salada de fruta, com farelo de aveia separadamente;
- Café. Dispor uma garrafa térmica com café não adoçado para porcionamento conforme o estudante preferir e, oferecer açúcar e adoçante para adoçar.

5.6.1.2 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.
- 1 opção de prato principal, sendo respeitadas as opções: carne bovina, de cordeiro desossada, suína, pescados, aves;
- 1 opção de prato principal vegetariano: sendo à base de ervilha, lentilha, grão de bico, soja 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), 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 verde nem madura demais, ou azeda.

## 5.6.1.3 Jantar:

- Deverá seguir a mesma composição do almoço ou uma das opções proteicas de origem animal poderá ser substituída por uma sopa com dois pães tipo francês, de acordo com solicitação prévia da Nutricionista /Fiscal de contrato, dependendo da aceitação deste produto na unidade.
- A composição do jantar poderá ser alterada por preparações específicas: arroz de leite com paçoca; cuscuz temperado com proteína; tapioca recheada com proteína; macaxeira com carne de sol; 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.
- Em casos de alteração da composição do jantar, o per capita da macaxeira, inhame, cuscuz temperado e arroz de leite deverá ser de, no mínimo, 450g.

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

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

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

## 5.6.4.1. Café da manhã:

Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do CAFÉ DA MANHÃ (considerando 4 semanas com 5 dias cada)		
Tipo	Per capita	Frequência mensal
Cereais e tubérculos		
Batata doce cozida	100g	06
Bolo sem recheio (ovos/cenoura/milho/batata /macaxeira/banana/moça)	60g	08
Cuscuz	100g	08
Macaxeira cozida	100g	06
Pão francês	50g	04
Pão integral	50g	04
Pão doce	50g	04
Carnes e ovos		
Carne moída	100g	06

Frango cozido desfiado	100g	04
Ovo cozido	100g	04
Ovo frito/mexido	100g	06
Leites e derivados		
Leite quente	250mL	08
Vitamina de fruta	250mL	04
Queijo fatiado (muçarela, coalho, minas, manteiga)	20g	04
Chocolate quente (Cacau em pó no mínimo 50%)	250mL	02
Iogurte natural	200mL	02
Frutas		
Frutas fatiadas (manga, melancia, melão, mamão, abacaxi)	100-150g	12
Frutas inteiras (banana, tangerina, maçã, goiaba)	100-150g	06
Salada de frutas* (mínimo de 4 frutas diferentes)	150g	02
*Deixar farelo de aveia disponível para acrescentar e mel de abelha no dia que for servido salada de frutas.		
Bebidas		
Café sem açúcar	150mL	20
Suco natural da fruta ou da polpa (não industrializados) com e sem açúcar	250mL	20

## 5.6.4.2 Almoço:

Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do ALMOÇO (considerando 4 semanas com 5 dias cada)		
Tipo	Per capita	Frequência mensal
Saladas		
Vegetais crus	60g	12
Vegetais cozidos	110g	08
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		
Alcatra/Contra filé/Coxão mole/Patinho	130g	04
Carne de cordeiro	130g	01
Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole)	130g	02
Filé de peito de frango	130g	02
Coxa ou sobrecoxa de frango	180g	04
Filé de peixe (pescada, merluza, tilápia)	130g	01
Preparações especiais – frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão, feijoada, fritada mista, panqueca, lasanha, empadão, torta (frango ou carne)	150-200g	06
Preparação vegetariana - Bolinhos e almondegas feitos com PTS; Omelete com vegetais; Hambúrguer de feijão, grão-de-bico ou lentilha; Lasanha vegetariana; Estrogonofe de soja; Torta de legumes; etc.	150-200g	20
Guarnição		

Batata doce	100g	02
Batata inglesa	100g	02
Farofa (de farinha de mandioca ou flocos de milho, feita com óleo, cebola e alho)	60g	08
Macarrão	100g	04
Macaxeira	100g	02
Purê, pirão ou suflê	100g	02
Arroz		
Parboilizado	150g	12
Branco	150g	04
Integral	150g	04
Feijão		
Preto	150g	06
Carioca	150g	06
Branco ou macassar	150g	06
Verde	150g	02
Bebida		
Suco natural	200mL	20
Sobremesa		
Fruta	100-150g	2

## 5.6.4.3 Jantar:

Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do JANTAR (considerando 4 semanas com 5 dias cada)		
Tipo	Per capita	Frequência mensal
Saladas		
Vegetais crus	60g	12
Vegetais cozidos	110g	08
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		
Alcatra/Contra filé/Coxão mole/Patinho	130g	04
Carne de cordeiro	130g	01
Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole)	130g	02
Filé de peito de frango	130g	02
Coxa ou sobrecoxa de frango	180g	04
Filé de peixe (pescada, merluza, tilápia)	130g	01
Preparações especiais – frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão, feijoada, fritada mista, panqueca, lasanha, empadão, torta (frango ou carne)	150-200g	06
Preparação vegetariana - Bolinhos e almondegas feitos com PTS; Omelete com vegetais; Hambúrguer de feijão, grão-de-bico ou lentilha; Lasanha vegetariana; Estrogonofe de soja; Torta de legumes; etc.	150-200g	20
Guarnição		



Batata doce	100g	02
Batata inglesa	100g	02
Farofa (de farinha de mandioca ou flocos de milho, feita com óleo, cebola e alho)	60g	08
Macarrão	100g	04
Macaxeira	100g	02
Purê, pirão ou suflê	100g	02
Arroz		
Parboilizado	150g	12
Branco	150g	04
Integral	150g	04
Feijão		
Preto	150g	06
Carioca	150g	06
Branco ou macassar	150g	06
Verde	150g	02
Bebida		
Suco natural	200mL	20
Sobremesa		
Fruta	100-150g	20

Substituição (quando solicitado, conforme aceitação)		
Sopa ou canja (legumes, feijão, macarrão, músculo ou frango)	300mL	-
Pão francês ou doce	100g	-
Café com leite sem açúcar	200mL	-

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

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

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

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

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

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

5.6.5 Composição mínima das refeições para fornecimento na cantina:

5.6.5.1 A Contratada deverá ofertar opção de refeições (café da manhã, almoço e jantar) em separado do cardápio contratado para o fornecimento aos discentes, aos servidores e público em geral, separadamente do ponto de distribuição disponibilizado para os alunos beneficiários das refeições. Os valores dessas, deverão ser previamente informados ao fiscal do contrato e a administração do Campus, e não deverão estar acima dos valores praticados no mercado local:

- Café da Manhã: R\$ 10,66 (dez reais e sessenta e seis centavos);
- Almoço: R\$ 25,66 (vinte e cinco reais e sessenta e seis centavos);
- Jantar: R\$ 24,96 (vinte e quatro reais e noventa e seis centavos).

5.6.5.2 As sobras das preparações que ficarem no balcão térmico após o término do horário destinado ao almoço/jantar **não poderão** ser reutilizadas em outras preparações ou refeições e deverão ser descartadas;

5.6.5.3. O almoço deverá ser servido em sistema *self-service*, com as preparações dispostas em balcões térmicos (quente e frio);

5.6.5.4 O cardápio sugerido deve ser constituído com o mínimo de opções de preparações abaixo, considerando o per capita descrito no Programa de Alimentação (item 5.6.4):

5.6.5.4.1 Almoço:

- 2 opções de saladas (1 crua e 1 cozida);
- 2 pratos principais (tendo opções de carne branca – frango ou peixe, carne vermelha, e uma opção vegetariana, quando solicitado pelo Fiscal do Contrato);
- 2 opções de guarnições;
- 2 opções de arroz, sendo um tipo integral;
- 1 opção de feijão (preto, carioca, fava, verde, branco ou macassar);
- 1 opção de fruta fatiada.

## 5.6.5.4.2 Jantar:

- Deverá seguir a mesma composição do almoço ou uma das opções proteicas de origem animal poderá ser substituída por uma sopa com dois pães tipo francês, de acordo com solicitação prévia da Nutricionista /Fiscal de contrato, dependendo da aceitação deste produto na unidade.
- A composição do jantar poderá ser alterada por preparações específicas: arroz de leite com paçoca; cuscuz temperado com proteína; tapioca recheada com proteína; macaxeira com carne de sol; 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.
- Em casos de alteração da composição do jantar, o per capita da macaxeira, inhame, cuscuz temperado e arroz de leite deverá ser de, no mínimo, 450g.

5.6.5.5 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.

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

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

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

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

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

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

## 5.6.6. Funcionamento e fornecimento de lanches na cantina:

5.6.6.1. O horário de funcionamento deverá ser de 06h30min as 21h30min, 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 Apodi, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade.

5.6.6.2 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 o mesmo manipular alimentos preparados, embalados ou não.

5.6.6.3 Não será permitida em hipótese alguma a venda de cigarros nem bebidas alcóolicas e remédios ou similares.

4.6.6.4 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.

5.6.6.5 A Contratada deverá expor um mural com orientações nutricionais e educativas a respeito do alimento saudável.

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

- Sanduíches, torradas e tapiocas recheados, exclusivamente, com queijo deverão conter no mínimo 40g do derivado lácteo;
- Os sanduíches deverão ser preparados com ingredientes de primeira qualidade, devendo, após o preparo, ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em pratos, sacos de papel ou plásticos apropriados;
- Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes e leites deverão ser fornecidos em copos de vidro e/ou descartáveis;

- Todas as frutas “in natura” deverão ser previamente higienizadas de acordo com a legislação pertinente e, as que forem servidas fatiadas/cortadas, deverão estar protegidas por plástico filme transparente.

5.6.6.7 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).

5.6.6.8 Sugestão de cardápio mínimo da cantina, conforme a tabela:

TABELA – SUGESTÃO DE CARDÁPIO MÍNIMO DA CANTINA			
01	Água de coco	16	Pão com manteiga ou torrada
02	Água mineral copo	17	Pão com queijo de manteiga/ coalho e mozzarella ou torrada
03	Água mineral garrafa	18	Pão com ovo
04	Água mineral gasosa	19	Milho verde, pamonha ou canjica
05	Barras de cereais com e sem açúcar	20	Sanduíche com patê
06	Café com leite com e sem açúcar	21	Pizza (margarita ou mozzarella)
07	Café tradicional com e sem açúcar	22	Torrada de queijo mozzarella
08	Chás: de camomila, mate, preto, erva cidreira, hortelã, maçã etc.	23	Fruta in natura.
09	Leite com chocolate ou achocolatado	24	Milho verde, pamonha ou canjica
10	Pipoca (micro-ondas ou de panela)	25	Picolés e sorvetes de fruta
11	Leite integral (frio e quente)	26	Salada de frutas e frutas variadas (banana, maçã, melão, laranja, uva etc.)
12	Chocolates com no mínimo de 55% de puro cacau, de acordo com a rotulagem	27	Sanduíche natural (pão de forma, tomate, alface e mozzarella no mínimo).
13	Coxinha de massa de macaxeira ou batata, recheada com frango	28	Sucos naturais: laranja, abacaxi, abacaxi com hortelã, beterraba, cenoura, maracujá, limão, acerola, manga etc. (com e sem açúcar, misto ou simples) feitos na hora de servir.

14	Tapioca simples e recheada (frango, queijo de coalho, mozzarella ou carne)	29	Cuscuz temperado (verduras e ervas) com ovo cozido, frango ou carne de sol;
15	Bolo sem cobertura (coco, cenoura, ameixa, milho, banana, goiaba, beterraba, laranja, ovos, etc.) fatia.	30	Vitaminas de frutas in natura: mamão, banana, maçã, graviola, acerola, goiaba, uva etc. (preparadas no momento do consumo com leite integral, semidesnatado ou desnatado).

5.6.6.9 A cantina deverá seguir os itens mínimos determinados na Portaria Interministerial nº 1010/2006, assim como a exposição dos produtos disponíveis.

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

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

5.6.6.12 A Contratada deve, diariamente, apresentar opções de lanches vegetarianos.

5.6.6.13 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.

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

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

~~OU~~

5.8. O prazo de garantia contratual dos serviços, complementar à garantia legal, será de, no mínimo \_\_\_\_\_ (—) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto. (SUPRESSÃO)

#### Procedimentos de transição e finalização do contrato

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

a) ... (SUPRESSÃO)

b) ... (SUPRESSÃO)

c) ... (SUPRESSÃO)

~~OU~~

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

## 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 uma vez por mês ou quando solicitado pela CONTRATANTE.

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

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

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

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

#### **Fiscalização Administrativa**

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

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

~~6.18. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:~~ (SUPRESSÃO)

~~6.18.1. (...) (SUPRESSÃO)~~

#### **Gestor do Contrato**

6.19. 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).

6.20. 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).

6.21. 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).

6.22. 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).

6.23. 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).

6.24. 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 II.

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 produziu os resultados acordados,

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

7.1.1.3. deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os 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.

**~~Antecipação de pagamento~~(SUPRESSÃO)**

~~7.31. A presente contratação permite a antecipação de pagamento ..... (parcial/total), conforme as regras previstas no presente tópico.~~(SUPRESSÃO)

~~7.32. O contratado emitirá recibo/nota fiscal/fatura/documento idôneo/... correspondente ao valor da antecipação de pagamento de R\$ ..... (valor por extenso), tão logo ... (inclui condicionante – ex: seja assinado o termo de contrato, ou seja, prestada a garantia etc.), para que o contratante efetue o pagamento antecipado.~~(SUPRESSÃO)

~~7.33. Para as etapas seguintes do contrato, a antecipação do pagamento ocorrerá da seguinte forma:~~(SUPRESSÃO)

~~7.33.1. R\$..... (valor em extenso) quando do início da segunda etapa.~~(SUPRESSÃO)

~~7.33.2. (...)~~(SUPRESSÃO)

~~7.34. Fica o contratado obrigado a devolver, com correção monetária, a integralidade do valor antecipado na hipótese de inexecução do objeto.~~(SUPRESSÃO)

~~7.34.1. No caso de inexecução parcial, deverá haver a devolução do valor relativo à parcela não-executada do contrato.~~(SUPRESSÃO)

~~7.34.2. O valor relativo à parcela antecipada e não executada do contrato será atualizado monetariamente pela variação acumulada do ..... (especificar o índice de correção monetária a ser adotado), ou outro índice que venha a substituí-lo, desde a data do pagamento da antecipação até a data da devolução.~~(SUPRESSÃO)

~~7.35. A liquidação ocorrerá de acordo com as regras do tópico respectivo deste instrumento.~~(SUPRESSÃO)

~~7.36. O pagamento antecipado será efetuado no prazo máximo de até ..... (....) dias, contados do recebimento do ..... (recibo OU nota fiscal OU fatura OU documento idôneo).~~(SUPRESSÃO)

~~7.37. A antecipação de pagamento dispensa o ateste ou recebimento prévios do objeto, os quais deverão ocorrer após a regular execução da parcela contratual a que se refere o valor antecipado.~~(SUPRESSÃO)

~~7.38. O pagamento de que trata este item está condicionado à tomada das seguintes providências pelo contratado:~~(SUPRESSÃO)

~~7.38.1. comprovação da execução da etapa imediatamente anterior do objeto pelo contratado, para a antecipação do valor remanescente;~~(SUPRESSÃO)

~~7.38.2. prestação da garantia adicional nas modalidades de que trata o art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de ...%.~~(SUPRESSÃO)

~~7.39. O pagamento do valor a ser antecipado ocorrerá respeitando eventuais retenções tributárias incidentes.~~(SUPRESSÃO)

**Cessão de crédito**

7.40. 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.

7.40.1. 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.

7.41. 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.

7.42. 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](#).

7.43. 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.

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

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

7.45 Observados o disposto no Acórdão TCU nº 187/2008, A CONCESSIONÁRIA pagará ao IFRN Campus Apodi, a título de reembolso das despesas, uma compensação mensal de R\$ 2.311,15 (dois mil, trezentos e onze reais e quinze centavos) pela concessão de uso da Cantina e da cozinha do refeitório.

7.46 Os valores mensais a serem pagos pela CONCESSIONÁRIA, referentes a concessão de uso da área da cantina e da cozinha do refeitório, deverão ser recolhidos mediante pagamento da Guia de Recolhimento da União (GRU).

7.47 No caso de impossibilidade de recolhimento do valor devido referente ao aluguel da concessão de uso, através do pagamento da GRU, a CONCEDENTE procederá com o desconto no pagamento da nota fiscal do mês subsequente, cobrando uma multa de 2% e os valores devidos deverão ser atualizados financeiramente desde a data prevista em contrato para pagamento até a data do efetivo pagamento, tendo como base o Índice Geral de Preço de Mercado (IGP- M) – FGV, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

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

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

AF = Atualização Financeira;

VP = Valor da parcela a ser paga

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

7.48. O valor mensal da concessão de uso da área da cantina permanecerá fixo e irreajustável durante o período de doze meses. Após um ano do início da concessão, o valor do aluguel será reajustado com base no IGP-M acumulado dos últimos 12 meses.

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

## 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.

#### Exigências de habilitação

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

#### Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

8.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade

Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

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

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

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

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

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

#### **Qualificação Econômico-Financeira**

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

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

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

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

8.24.2. 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

8.24.3. 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.

8.24.4. 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.

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

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

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

#### **Qualificação Técnica**

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

8.29. 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.

8.30. Registro ou inscrição da empresa licitante na entidade profissional competente, a saber: Conselho Regional de Nutrição (CRN), na região a que houver vinculada, em plena validade, conforme art. 15, parágrafo único c/c art 18, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980;

8.30.1. 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.

8.31. 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.

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

8.31.1.1. 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;

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

8.31.1.3. 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;

8.31.1.4. 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;

#### **8.31.1.5 Comprovação da capacitação técnico-profissional:**

8.31.1.5.1 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:

8.31.1.5.1.1. 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).

8.31.1.5.1.2. 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.

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

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

8.31.4. 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.

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

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

8.32.1. 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;

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

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

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

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

8.32.6. 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;

8.32.7. 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\$):** 2.623.200,00

### 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 2.623.200,00 (dois milhões, seiscentos e vinte e três mil, e duzentos reais), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

## 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:

I) Gestão/Unidade: **26435/158371**;

II) Fonte de Recursos: **1000000000**;

III) Programa de Trabalho: **231799**;

IV) Elemento de Despesa: **339032**;

V) Plano Interno: **L2994P23AEN**;

10.1.2 A dotação descrita acima é estimada e poderá ser alterada, uma vez que foi detalhada considerando o orçamento de 2024.

10.1.3 A presente contratação não incidirá em nova despesa, pois trata-se da celebração de um novo contrato após o término da vigência do contrato atual.

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](#).

### **RILZA SOUZA DE GOIS COSTA**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 06/02/2025 às 14:44:23.*

### **JANEKEYLA GOMES DE SOUSA**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 06/02/2025 às 11:13:03.*

### **JOSE AMAURI COSTA FERNANDES**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 06/02/2025 às 11:24:19.*

### **MILKIA JANNE CAMARA MARINHO**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 06/02/2025 às 10:43:36.*

Despacho: Pelos poderes delegados ao Diretor Geral do Campus Apodi do IFRN, através da PORTARIA Nº 2.304/2024-RE /IFRN, de 23 de dezembro de 2024, APROVO este Termo de Referência.



**CLEONE SILVA DE LIMA**

Autoridade competente



*Assinou eletronicamente em 06/02/2025 às 14:33:34.*

## 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 - IMR CANTINA.pdf (536.76 KB)
- Anexo II - AUTORIZACAO COMPLEMENTAR.pdf (243.47 KB)
- Anexo III - Proposta\_de\_Precos\_Local\_assinado.pdf (137.29 KB)
- Anexo IV - ETP N 26\_24 ANEXOS ATUALIZADO.pdf (4.82 MB)

# Estudo Técnico Preliminar 26/2024

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23136.001249.2024-88

## 2. Descrição da necessidade

Faz-se necessária a contratação, de forma continuada, dos serviços de fornecimento de refeições diárias aos discentes do *Campus* Apodi do IFRN (café da manhã, 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 da Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), Lei nº 14.914 de 03 de julho de 2024, do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Lei nº 13.346/2006, e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Resolução CD/FNDE nº 06 de 08 de maio de 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* Apodi, 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 controle, 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 possui o Contrato nº 171/2021 – PROAD/RE/IFRN, vigente até 14/02/2025, referente a estes serviços, no entanto, após consulta, a Contratada não demonstrou interesse em prorrogá-lo, motivo pelo qual se faz necessário o planejamento de nova licitação.

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

- **Lei nº 14.133/2021** - Lei de Licitações e Contratos Administrativos;
- **Decreto nº 10.024/2019** - Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica [...];
- **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 73/2020** - 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 nº 443, de 27 de dezembro de 2018** - Estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta [...];
- **Guia Nacional de Licitações Sustentáveis AGU/CGU 2023.**

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

- **Lei nº 11.947/2009** - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica;
- **Lei nº 14.914/2024** - Institui a Política 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**, alterada pela RDC 52/2014 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- **RDC ANVISA 218/2005** - Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.

Observando a contratação anterior do mesmo objeto, realizada através de licitação deste órgão (processo 23136.000999.2021-90) no que tange ao planejamento da licitação, não foram identificados elementos que justifiquem a alteração do planejamento da presente licitação em relação à anterior.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
COORDENAÇÃO DE ATIVIDADES ESTUDANTIS	RILZA SOUZA DE GÓIS COSTA

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

### DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

#### 4.1 INFORMAÇÕES GERAIS PARA O FORNECIMENTO

4.1.1 O fornecimento de refeições deve se dar através de almoço, jantar e café da manhã (este quando houver demanda), de segunda a sexta-feira, nas dependências do IFRN *Campus* Apodi localizado à RN 233, Km 02, Sítio Lagoa do Clementino, S/N. Zona Rural - Apodi/RN - CEP 59.700.000, onde as refeições serão preparadas, porcionadas e distribuídas, no horário previsto das 06:30h às 07:00h (café da manhã), 11:20h às 12h:40min (almoço) e 18:00h às 18h:50min (jantar).

4.1.2 A estimativa de fornecimento de refeições aos discentes contemplados pelo programa de alimentação escolar é de até 180 (cento e oitenta) refeições diárias (incluindo café da manhã, almoço e jantar), com total estimado em até 36.000 (trinta e seis mil) refeições ao longo do período do contrato de 12 meses, considerando 200 dias letivos. A demanda levou em consideração alguns pontos como a necessidade do discente em permanecer uma quantidade de horas na instituição em atividades acadêmicas, pesquisas, atividades de extensão, artístico culturais e desportivas, e a situação orçamentária. Para que os discentes desenvolvam suas atividades, existe a necessidade de atendimento às suas necessidades nutricionais.

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

4.1.4 Conforme determinação presente no anexo II, item VII, da portaria 1.428 de 26/11/93 do Ministério da Saúde, a contratada deverá manter, em seu quadro 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, visando acompanhar e supervisionar os processos de produção e distribuição das refeições.

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

4.1.6 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* Apodi.

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

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

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

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

Alimentação), alterada pela RDC nº 52/2014, e RDC nº 218/2005-ANVISA (Regulamento Técnico de Procedimentos Higienico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais).

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

4.1.12 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.

4.1.13. Desse modo, o prazo de vigência da contratação será de 5 (cinco) anos, contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por até 5 (cinco) anos, conforme estabelecido pelos art. 105 e 106 da Lei nº 14.133/2021.

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

4.1.15. 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 2023.

## **4.2 DA COZINHA DESTINADA**

4.2.1 As refeições deverão ser preparadas nas dependências para tal fim, localizada no refeitório, por pessoas capacitadas, cuja operação de preparo deverá ser realizada, obrigatoriamente, no dia correspondente ao fornecimento destes produtos aos usuários, e, seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação;

4.2.2 A contratada deverá enviar, por meio eletrônico, mensalmente, até o 20º dia, o cardápio mensal detalhado, podendo ser repetido para o mês seguinte. O cardápio deverá estar assinado pelo(a) nutricionista da contratada. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, para a devida aprovação;

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

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

## **4.3 DO PREPARO DAS REFEIÇÕES**

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

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

4.3.2.1 Valor energético e nutricional, o qual deve obedecer ao que é preconizado na Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013 do Ministério da Educação/FNDE;

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

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

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

4.3.3 Para os alimentos que forem submetidos à fritura, devem-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química aos alimentos e em situação algumas os mesmos devem ser reutilizados. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C, sendo substituídos sempre que houver alteração em suas características;

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

4.3.5 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;

4.3.6 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;

4.3.7 Além das refeições fornecidas previstas no objeto do contrato, a Contratada deverá fornecer até 02 (duas) refeições gratuitamente, de cada tipo (café da manhã, almoço e jantar), diariamente, direcionadas ao fiscal titular e substituto do contrato, a fim de serem avaliadas e o resultado inserido no IMR (Instrumento de Medição de Resultados).

#### **4.4 CARACTERÍSTICAS DOS INGREDIENTES**

4.4.1 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);
- Feijão novo tipo 1(um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas;
- 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 aderidos à casca);
- Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração;
- Leite pasteurizado e queijos com selo de inspeção.

#### **4.5 COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES**

4.5.1 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.

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

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

4.5.4 As refeições devem conter no mínimo:

4.5.4.1 Café da manhã:

- 2 opções de cereais ou tubérculos;
- 1 opção de carne ou ovos;
- 1 opção de leite e derivados;
- 1 opção de fruta e/ou salada de fruta, com farelo de aveia separadamente;
- Café. Dispor uma garrafa térmica com café não adoçado para porcionamento conforme o estudante preferir e, oferecer açúcar e adoçante para adoçar.

4.5.4.2 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.
- 1 opção de prato principal, sendo respeitadas as opções: carne bovina, de cordeiro desossada, suína, pescados, aves;
- 1 opção de prato principal vegetariano: sendo à base de ervilha, lentilha, grão de bico, soja 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), 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 verde nem madura demais, ou azeda.

4.5.4.3 Jantar:

- Deverá seguir a mesma composição do almoço ou uma das opções proteicas de origem animal poderá ser substituída por uma sopa com dois pães tipo francês, de acordo com solicitação prévia da Nutricionista /Fiscal de contrato, dependendo da aceitação deste produto na unidade.
- A composição do jantar poderá ser alterada por preparações específicas: arroz de leite com paçoca; cuscuz temperado com proteína; tapioca recheada com proteína; macaxeira com carne de sol; 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.

4.5.5 Frequência e porcionamento dos gêneros alimentícios:

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



## 4.5.5.1.1 Café da manhã

Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do CAFÉ DA MANHÃ (considerando 4 semanas com 5 dias cada)		
Tipo	Per capita	Frequência mensal
Cereais e tubérculos		
Batata doce cozida	100g	06
Bolo sem recheio (ovos/cenoura/milho/batata/macaxeira/banana/moça)	60g	08
Cuscuz	100g	08
Macaxeira cozida	100g	06
Pão francês	50g	04
Pão integral	50g	04
Pão doce	50g	04
Carnes e ovos		
Carne moída	100g	06
Frago cozido desfiado	100g	04
Ovo cozido	100g	04
Ovo frito/mexido	100g	06
Leites e derivados		
Leite quente	250mL	08
Vitamina de fruta	250mL	04
Queijo fatiado (muçarela, coalho, minas, manteiga)	20g	04

Chocolate quente (Cacau em pó no mínimo 50%)	250mL	02
Iogurte natural	200mL	02
Frutas		
Frutas fatiadas (manga, melancia, melão, mamão, abacaxi)	100-150g	12
Frutas inteiras (banana, tangerina, maçã, goiaba)	100-150g	06
Salada de frutas* (mínimo de 4 frutas diferentes)	150g	02
*Deixar farelo de aveia disponível para acrescentar e mel de abelha no dia que for servido salada de frutas.		
Bebidas		
Café sem açúcar	150mL	20
Suco natural da fruta ou da polpa (não industrializados) com e sem açúcar	250mL	20

## 4.5.5.1.2 Almoço

Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do ALMOÇO (considerando 4 semanas com 5 dias cada)		
Tipo	Per capita	Frequência mensal
Saladas		
Vegetais crus	60g	12
Vegetais cozidos	110g	08
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		

Alcatra/Contra filé/Coxão mole/Patinho	130g	04
Carne de cordeiro	130g	01
Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole)	130g	02
Filé de peito de frango	130g	02
Coxa ou sobrecoxa de frango	180g	04
Filé de peixe (pescada, merluza, tilápia)	130g	01
Preparações especiais – frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão, feijoada, fritada mista, panqueca, lasanha, empadão, torta (frango ou carne)	150-200g	06
Preparação vegetariana - Bolinhos e almondegas feitos com PTS; Omelete com vegetais; Hambúrguer de feijão, grão-de-bico ou lentilha; Lasanha vegetariana; Estrogonofe de soja; Torta de legumes; etc.	150-200g	20
Guarnição		
Batata doce	100g	02
Batata inglesa	100g	02
Farofa (de farinha de mandioca ou flocos de milho, feita com óleo, cebola e alho)	60g	08
Macarrão	100g	04
Macaxeira	100g	02
Purê, pirão ou suflê	100g	02
Arroz		
Parboilizado	150g	12
Branco	150g	04

Integral	150g	04
Feijão		
Preto	150g	06
Carioca	150g	06
Branco ou macassar	150g	06
Verde	150g	02
Bebida		
Suco natural	200mL	20
Sobremesa		
Fruta	100-150g	20

## 4.5.5.1.3 Jantar

Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do JANTAR (considerando 4 semanas com 5 dias cada)		
Tipo	Per capita	Frequência mensal
Saladas		
Vegetais crus	60g	12
Vegetais cozidos	110g	08
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		
Alcatra/Contra filé/Coxão mole/Patinho	130g	04

Carne de cordeiro	130g	01
Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole)	130g	02
Filé de peito de frango	130g	02
Coxa ou sobrecoxa de frango	180g	04
Filé de peixe (pescada, merluza, tilápia)	130g	01
Preparações especiais – frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão, feijoada, fritada mista, panqueca, lasanha, empadão, torta (frango ou carne)	150-200g	06
Preparação vegetariana - Bolinhos e almondegas feitos com PTS; Omelete com vegetais; Hambúrguer de feijão, grão-de-bico ou lentilha; Lasanha vegetariana; Estrogonofe de soja; Torta de legumes; etc.	150-200g	20
Guarnição		
Batata doce	100g	02
Batata inglesa	100g	02
Farofa (de farinha de mandioca ou flocos de milho, feita com óleo, cebola e alho)	60g	08
Macarrão	100g	04
Macaxeira	100g	02
Purê, pirão ou suflê	100g	02
Arroz		
Parboilizado	150g	12
Branco	150g	04
Integral	150g	04

Feijão		
Preto	150g	06
Carioca	150g	06
Branco ou macassar	150g	06
Verde	150g	02
Bebida		
Suco natural	200mL	20
Sobremesa		
Fruta	100-150g	20
Substituição (quando solicitado, conforme aceitação)		
Sopa ou canja (legumes, feijão, macarrão, músculo ou frango)	300mL	-
Pão francês ou doce	100g	-
Café com leite sem açúcar	200mL	-

#### 4.5.6 Planejamento dos cardápios:

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

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

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

4.5.6.4 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;

4.5.6.5 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;

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

4.5.6.7 Os cardápios deverão estar disponíveis em locais visíveis no *Campus*;

4.5.6.8 Não deverão ser utilizados alimentos cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto no subitem 4.4.1;

4.5.6.9 A prestação de serviço de alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos alunos, conforme o padrão estabelecido, no que se refere aos gêneros alimentícios que comporão os cardápios, quantidade, número e tipo de refeições e nos horários definidos pelo fiscal do contrato;

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

#### **4.6 ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DO FORNECIMENTO NA LANCHONETE**

4.6.1. A frequência à cantina é franqueada à comunidade da Instituição e ao público em geral em espaço específico que difere da cozinha localizada no Refeitório do campus;

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

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

4.6.4 Quando houver ocorrência de serviços nos sábados, domingos e feriados, conforme disposto no subitem 4.6.3, a Contratada deverá ser informada pela Contratante com antecedência mínima de 03(três) dias úteis;

4.6.5 Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina/lancheonete, por período mínimo de 4(quatro) horas diárias para a comercialização de refeições tipo almoços e lanches, preferencialmente entre as 09:00 e 13:00 horas, podendo esta condição ser modificada desde que acordada com a Administração do *Campus*;

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

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

4.6.8 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 o mesmo manipular alimentos preparados, embalados ou não;

4.6.9 A Contratada deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo e acondicionamento a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária, nutritivas e sensoriais dos lanches servidos. Deverá, ainda, seguir as normas do manual de cantinas escolares saudáveis do Ministério da Saúde;

4.6.10 Não será permitida em hipótese alguma a venda de cigarros nem bebidas alcoólicas e remédios ou similares;

4.6.11 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;

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

4.6.13 A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, em local visível a todos;

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

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

4.6.16 Fornecimento dos lanches

4.6.16.1 Cardápio sugerido para venda na cantina:

ALIMENTOS E BEBIDAS			
01	Água de coco	16	Pipoca caseira
02	Água mineral com gás ou sem gás (garrafa/copo)	17	Pão com manteiga
03	Açaí na tigela com frutas ou cupuaçu	18	Pão com queijo
04	Achocolatado (Leite com chocolate)	19	Pão com ovo frito
05	Barras de cereais com e sem açúcar	20	Pastéis de forno, impreterivelmente.
06	Bolo sem cobertura (coco, cenoura, beterraba, milho, banana, laranja, baunilha e bolo comum) fatia	21	Pizza (Margarita ou muçarela)
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, muçarela, no mínimo)
09	Chás: de camomila, erva cidreira, maçã etc.	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 e 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 de coalho, muçarela ou carne)
13	Gelatina saborizada com suco de fruta.	28	Vitaminas de fruta <i>in natura</i> (graviola, acerola, goiaba, uva, mamão) ao leite semidesnatado ou desnatado
14	Leite integral (frio e quente)	29	Crepes simples e recheados (frango, queijo de coalho, muçarela ou carne)
15	Milho verde, pamonha ou canjica	30	Salada de Frutas (banana, maçã, melão, laranja, uva etc.)

4.6.16.2 O cardápio sugerido poderá ser modificado, desde que as modificações sejam em função das especificações regionais e do programa da cantina saudável mediante aprovação pela Administração do *Campus* Apodi e fiscais do contrato;

4.6.16.3 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;

4.6.17 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;

4.6.18 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);

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

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

4.6.21 Os sucos naturais, vitaminas, leites ou qualquer líquido deverão ser fornecidos em copos de vidro e/ou descartáveis;

4.6.22 Todas as frutas *in natura* deverão ser ofertadas protegidas envoltas por plástico filme transparente;

4.6.23 A Contratada deve, diariamente, apresentar opções de lanches vegetarianos;

4.6.24 Os refrigerantes de qualquer tipo somente poderão ser comercializados, quando autorizados pela administração;

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

4.6.26 Fornecimento de refeições para servidores e público em geral

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

4.6.26.2 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;

4.6.26.3 As sobras das preparações que ficarem no balcão térmico após o término do horário destinado ao almoço/jantar **não poderão** ser reutilizadas em outras preparações ou refeições e deverão ser descartadas;

4.6.26.4. O almoço deverá ser servido em sistema *self-service*, com as preparações dispostas em balcões térmicos (quente e frio);

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

4.6.26.6.1 Almoço:

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

4.6.26.6.2 Jantar:

- A contratante poderá oferecer as opções do cardápio do Programa de Alimentação (item 4.5.4.3) e/ou outras preparações aprovadas pela Administração.

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

## 4.7 GESTÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

4.7.1 A Contratada deverá disponibilizar ao fiscal do contrato com prazo de um mês de iniciar suas atribuições, uma cópia do Manual de Boas Práticas da empresa nas dependências do IFRN;

4.7.2 A Contratada deverá disponibilizar ao fiscal do contrato o diagnóstico da aplicação de *check list* para verificação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) mensalmente;

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

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

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

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

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

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

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

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

4.7.11 O funcionário que trabalhar como caixa, não poderá manipular alimentos;

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

4.7.13 É vedada à Contratada e seus funcionários o acolhimento e hospitalidade a qualquer animal doméstico (gato, cachorro, etc.) nas dependências do *Campus*.

#### **4.8 DA INFRAESTRUTURA**

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

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

4.8.3 A Contratada deverá apresentar, com prazo de até 1 mês após instalação, a lista de todos os materiais /equipamentos instalados no espaço reservado ao funcionamento da cantina ao responsável pela fiscalização do contrato, que repassará ao responsável pela gestão do Patrimônio da Instituição;

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

4.8.4 Das condições de utilização das instalações:

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

4.8.4.2 Toda manutenção/reparo nas instalações objeto da Concessão será de responsabilidade da Contratada, devendo ser previamente aprovadas pela Administração e mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos. A manutenção abrange os seguintes itens: água/esgoto, energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores), GLP (válvulas, conexões, recarga e reposição de vasilhame);

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

4.8.4.4 Deverão ser observadas as regras internas de funcionamento da Contratante, sobre a utilização das dependências e horários estipulados;

4.8.4.5 As atividades exercidas pela Contratada não poderão prejudicar as atividades fim ou o funcionamento da Contratante;

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

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

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

4.8.5 Dos mobiliários, equipamentos e utensílios

4.8.5.1 A Contratada deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço;

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

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

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

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

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

#### **4.9 LIMPEZA E CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES**

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

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

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

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

4.9.5 A Contratada deverá efetuar no mínimo semestralmente ou quando necessário, dedetização do restaurante, cozinha e áreas adjacentes do prédio, em empresa especializada, conforme legislação vigente. Os registros deverão ser disponibilizados para consulta e fornecido cópia ao fiscal de contrato. Ou ainda, disponibilizar um funcionário para acompanhar o serviço de dedetização na área correspondente quando realizado pela administração do *Campus*;

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

#### **4.10 EMPREGADOS**

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

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

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

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

4.10.5 A Contratada deverá seguir as normas legais e sindicais aplicáveis às obrigações trabalhistas junto aos seus funcionários;

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

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

#### **4.11 DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

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

4.11.2 Na prestação dos serviços, a empresa Contratada deverá executá-los, observando-se rigorosamente as disposições do Termo de Referência e seus anexos;

4.11.3 A Contratada compromete-se integralmente a cumprir com as exigências deste Estudo Técnico Preliminar no que concerne à especificação detalhada do serviço;

4.11.4. A Contratada deverá apresentar preposto, munido da carta de preposição no início da vigência do contrato ou quando houver substituição ao posto, o mesmo deverá realizar uma visita ao Campus uma vez por mês ou quando solicitado pela CONTRATANTE. A carta deverá conter expressamente os poderes e deveres em relação a execução do objeto;

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

4.11.6. No primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar:

4.11.6.1. Autorização para que seja descontado das faturas devidas possíveis valores da concessão de uso do espaço da cantina não pagos e não comprovados os pagamentos pela contratada dentro do vencimento, incluindo juros e multas devidos por atraso;

4.11.6.2. Documentação a seguir descrita de acordo com o disposto no Anexo VIII-B da I.N. nº 05 de 25/05/2017 do MPDG, item 10, alínea 'g':

- Relação dos empregados, com nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), e indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;
- CTPS dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinadas pela contratada;
- Exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; e
- Declaração de responsabilidade exclusiva da contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato.

4.11.7 Entregar, quando solicitado pela Administração, comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato;

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

4.11.9 Não será permitido o uso das instalações do *Campus* para preparação de qualquer atividade que não esteja ligada ao IFRN;

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

4.11.11 Deverá obter alvará/licença de funcionamento dos órgãos competentes;

4.11.12 Além das refeições fornecidas previstas no objeto do contrato, a Contratada deverá fornecer até 02 (duas) refeições gratuitamente, de cada tipo (café da manhã, almoço e jantar), diariamente, direcionadas ao fiscal titular e substituto do contrato, a fim de serem avaliadas;

4.11.13 A Contratada deverá, às sextas-feiras, expor em local visível no refeitório, o cardápio do almoço/jantar da semana subsequente, elaborado pelo nutricionista da empresa;

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

4.11.15 Fornecer as refeições e demais gêneros de acordo com o estabelecido no Edital do Pregão e com as exigências da fiscalização da Contratante, seguindo rigorosamente as normas de higiene;

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

4.11.17 O/A nutricionista da Contratada deverá, está presente pelo menos 30h/semanais e no mínimo 4 dias por semana, em um dos expedientes de funcionamento do refeitório, no turno de maior produção ou o acordado com o fiscal de contrato de forma alternada, para verificar se os serviços estão sendo realizados corretamente, seguindo os procedimentos indicados no Manual das Boas Práticas e no item 4.5 (Composição das refeições);

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

4.11.19. A contratada deverá observar rigorosamente as especificações dos serviços supracitados:

4.11.20. A contratada deverá atender na íntegra às especificações contidas no Termo de Referência;

4.11.21. A contratada é responsável pelos equipamentos previamente instalados nas dependências da cozinha e cantina, a saber: um aparelho de ar condicionado Agrass 18.000 btus; 2 ventiladores de parede Solaster Acapulco; uma coifa industrial inox de teto.

4.11.21.1. Todas as tarefas a serem executadas para preparo, porcionamento e distribuição dos alimentos, deverão estar de acordo com as orientações do Fabricante do equipamento;

4.11.21.2. Em caso de dúvidas ou questionamentos a respeito do uso de equipamento, a fabricante ou representante autorizado deverá ser consultado;

4.11.21.3. Em caso de conserto ou inutilização de equipamentos, previamente instalados nas áreas da cozinha e cantina do Campus Apodi, a contratada deverá responsabilizar-se pelo conserto ou substituição de peças ou equipamentos, sem custo para o IFRN;

4.11.22. As empresas licitantes deverão apresentar, cópias autenticadas dos seguintes documentos:

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

#### **4.12 CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE**

4.12.1 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;

4.12.2 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;

4.12.3 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;

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

4.12.5 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;

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

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

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

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

4.12.10 Ressalta-se que para definição dos critérios de sustentabilidade foi utilizado o Guia de Licitações Sustentáveis da AGU 2023;

## 5. Levantamento de Mercado

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

Inicialmente, foi constatado que as refeições a serem adquiridas são consideradas bens comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado. Por este motivo, realizou-se pesquisa de outras licitações e observou-se que outros órgãos públicos com atuação semelhante ao IFRN *Campus Apodi* têm realizado contratações similares, não sendo identificadas, portanto, outras metodologias relevantes e inovadoras praticadas nesse meio, a exemplo das seguintes contratações:

ÓRGÃO	OBJETO CONTRATADO	LICITAÇÃO	FORNECEDOR SELECIONADO
IFRN <i>Campus</i> Currais Novos (UASG 158366)	“Contratação de serviços fornecimento de alimentação por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição local de refeições para os discentes, sendo esta vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina do IFRN campus Currais Novos”	PR 90008/2024	J & J COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA CNPJ: 34.270.890/0001-73.
	“Prestação do serviço de fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar), a serem ofertadas aos seus discentes, e em paralelo à	PR 90004/2024	

IFRN <i>Campus</i> Nova Cruz (UASG 152757)	concessão onerosa para uso e exploração comercial da área da cantina, para o IFRN Campus Nova Cruz.”		PASTEIS E MASSAS COMERCIO DE ALIMENTACAO LTDA, CNPJ 09.509.234/0001-33
UFERSA (UASG 153033)	“Contratação de empresa especializada para exploração de espaço a fornecer, operacionalizar e desenvolver todas as atividades envolvidas na produção e distribuição local de refeições, nas dependências da Ufersa em Angicos/RN, Caraúbas/RN, Mossoró/RN e Pau dos Ferros /RN.”	PR 00034/2023	RESTAURANTE DO FULANO RESTAURANTE E SERVICOS LTDA CNPJ: 44.603.549/0001-46;  MEGA COZINHA LTDA CNPJ: 19.383.668/0001-93;  PUPO RESTAURANTE E COZINHA INDUSTRIAL LTDA, CNPJ: 04.449.984/0001-43.

Por este 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.

Observa-se, por oportuno, a possibilidade de licitar o objeto considerando cada refeição como um item individual, conforme praticado pela UFERSA no pregão indicado no quadro acima. 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 através de pratos prontos em marmitas. Nesse formato, a empresa não precisaria necessariamente preparar as refeições nas instalações do IFRN, já que seria cobrado tão somente a entrega dos pratos. No entanto, tal dinâmica poderia excluir completamente do 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. A elevação do risco de atrasos na entrega também foi considerado. Ademais, no quesito sustentabilidade, considerou-se um elevado custo ambiental causado pelas embalagens utilizadas no fornecimento de 36.000 (trinta e seis mil) refeições anuais, apenas pelo Programa de Alimentação.

## 6. Descrição da solução como um todo

Diante dos requisitos listados e considerando o levantamento de mercado realizado através 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 *Campus* Apodi, que ocorreu em 2021 (PR 05/2021), 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* Apodi, possibilitando que 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 à 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 distribuição de diferentes refeições no mesmo espaço concedido pelo IFRN *Campus* Apodi.

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

Grupo	Item	Descrição do serviço	Unidade
1	1	<b>Fornecimento de refeição tipo: Café da manhã</b> <b>Composição:</b> 2 porções de cereais ou tubérculos (exemplo: 1 fatia de bolo sem cobertura, 1 unidade de pão francês ou doce, 100g de macaxeira ou batata doce cozida, 100g de cuscuz de milho); 1 porção (100g) de carne ou ovos (exemplo: carne moída, frango desfiado ou ovos mexidos); 1 porção (250mL) de leite ou derivados (exemplo: leite quente, vitamina de fruta, chocolate quente ou iogurte natural); 1 porção (150g) de fruta (exemplo: banana, melão, mamão, tangerina, maçã, abacaxi, goiaba) ou salada de fruta, com farelo de aveia; 1 porção de café quente (150mL).	unidade
1	2	<b>Fornecimento de refeição tipo: Almoço</b> <b>Composição:</b> 1 porção de salada (crua ou cozida). A salada crua com porção mínima de 60g, e a cozida de 110g. 1 porção de prato principal (variando de 130g a 180g): podendo ser carne bovina, de cordeiro desossada, suína, pescados ou ave; 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; 1 porção de guarnição (100g): podendo ser batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa, pirão ou suflê; 1 porção de feijão (150g); 1 porção de arroz (150g); 200mL de suco de fruta natural da fruta ou da polpa (concentração mínima de 30%) e não industrializado. 1 porção (média de 150g) de fruta como sobremesa (exemplo: banana, melão, mamão, tangerina, maçã, abacaxi, goiaba).	unidade

1	3	<b>Fornecimento de refeição tipo: Jantar</b> <b>Composição (igual ao almoço):</b> 1 porção de salada (crua ou cozida). A salada crua com porção mínima de 60g, e a cozida de 110g. 1 porção de prato principal (variando de 130g a 180g): podendo ser carne bovina, de cordeiro desossada, suína, pescados ou ave; 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; 1 porção de guarnição (100g): podendo ser batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa, pirão ou suflê; 1 porção de feijão (150g); 1 porção de arroz (150g); 200mL de suco de fruta natural da fruta ou da polpa (concentração mínima de 30%) e não industrializado. 1 porção (média de 150g) de fruta como sobremesa (exemplo: banana, melão, mamão, tangerina, maçã, abacaxi, goiaba).	unidade
---	---	---	---------

Descrição	Dimensão
Concessão do espaço da cantina	140,00 m <sup>2</sup>

## 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 285/2019 PROAD/IFRN e 171/2021 PROAD/IFRN, estima-se que a quantidade total de refeições (café da manhã, almoço e jantar) a ser oferecida para atender a demanda dos alunos dessa instituição será de até 36.000 (trinta e seis mil) refeições/ano, sendo 180 refeições diárias. São considerados 200 dias letivos no ano.

As quantificações foram definidas no intuito de atender ao maior número possível dos estudantes que possuem o perfil socioeconômico estabelecido pelo PNAES, considerando o histórico de consumo e o contexto orçamentário do IFRN, *Campus Apodi*.

Para o levantamento do consumo tomou-se como base os anos de 2019, 2022 e 2023, haja vista os anos de 2020 e 2021 terem sido impactados diretamente pela suspensão das aulas presenciais em virtude da Pandemia de COVID-2019, de acordo com a portaria 501/2020/RE/IFRN que suspendeu todas as atividades presenciais do IFRN por tempo indeterminado. Somente em 2021 através da portaria do CONSUP 47/2021 publicada em 06 de outubro de 2021 que se definiu as diretrizes para o retorno gradual a presencialidade das aulas.

Assim, em levantamento realizado por meio do SUAP pode-se constatar que durante os anos de 2019, 2022 e 2023 foram ofertadas cerca de 36 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 2019. Após análise constatou-se que a maioria dos alunos inseridos no programa de auxílio alimentação comprova estar em situação de vulnerabilidade social. Com base nestas informações estima-se que o quantitativo a ser contratado conseguirá atender a demanda do exercício.

Sobre as quantidades, levou-se em consideração os seguintes cálculos:

- Para a quantidade mensal, considerou-se uma média de 20 dias úteis por mês;
- Para a quantidade anual, considerou-se o período de 10 meses, descontando-se 2 meses, que seriam relativos à períodos de férias e recessos escolares.

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

Unidade	Refeições
Quantidade estimada mensal	3.600
Quantidade estimada anual	36.000
Quantidade estimada em 5 anos	180.000

Dessa forma, foi realizada a distribuição estimada da quantidade total para cada tipo de refeição, conforme quadro abaixo:

Grupo	Item	Serviço	Quantidade diária	Quantidade Mensal (20 dias úteis)	Quantidade anual (10 meses)	Quantidade 5 anos
1	1	Café da manhã	10	200	2.000	10.000
	2	Almoço	150	3.000	30.000	150.000
	3	Jantar	20	400	4.000	20.000
Totais			180	3.600	36.000	180.000

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.623.200,00

A pesquisa de preços realizada no módulo "Pesquisa de Preços" do Compras.net resultou em uma média de preços praticados em contratações similares, 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.

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	CATSER	VALOR UNIT.	QUANT. (5 ANOS)	VALOR (ANUAL)	VALOR (5 ANOS)

1	1	Café da manhã	Und.	3697	R\$ 14,07	10.000	R\$ 28.140,00	R\$140.700,00
	2	Almoço	Und.	3697	R\$ 14,67	150.000	R\$ 440.100,00	R\$ 2.200.500,00
	3	Jantar	Und.	3697	R\$ 14,10	20.000	R\$ 56.400,00	R\$ 282.000,00
VALOR ANUAL E TOTAL (5 ANOS):							R\$ 524.640,00	R\$ 2.623.200,00

Sendo assim, o valor global estimado a ser pago à Contratada pelo fornecimento de refeições é de **RS 2.623.200,00 (dois milhões, seiscentos e vinte e três mil, e duzentos 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:

Na urbe de Apodi não existe um padrão definido para o valor do metro quadrado locado na área onde se situa o Campus Apodi do IFRN, o que tornaria bastante complicado a elaboração de um laudo de avaliação;

Os *Campi* 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 esperar receber com a presente contratação é compatível com o que se paga atualmente pela atual Concessionária do espaço para fins de cantina do *Campus* Apodi.

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 <i>Campus</i> Currais Novos	119,82	R\$ 889,21	R\$ 7,42	Termo de Referência do PREGÃO Nº 90008/2024, UASG 158366
Aluguel do espaço para cantina do <i>Campus</i> Nova Cruz	136,08	R\$ 1.772,48	R\$ 13,02	Termo de Referência do PREGÃO Nº 90004/2024, UASG 152757

Aluguel do espaço para cantina do <i>Campus São Paulo do Potengi</i>	177,79	R\$ 1.114,74	R\$ 6,27	Cálculo do Reajuste para Apostilamento do Contrato nº 166/2023-PROAD/IFRN
Média do preço por m²:			R\$ 8,90	

Atualização do valor da média do m² pelo IGP-M			
(A) Índice IGP-M (últimos 12 meses)	(B) Valor da média do m²	(A x B) Valor da média do m² reajustado	(C) Área da cantina do Campus Apodi (m²)
1,07326210	R\$ 8,90	R\$ 9,55	140
Valor do Aluguel mensal com média do m² atualizada pelo IGP-M ((A x B) x C):		R\$ 1.337,00	

Acréscimo dos custos do serviço de vigilância armada				
Serviço	(A) Área coberta pela vigilância (m²) *	(B) Valor do serviço de vigilância (por mês)	(B/A) Valor do serviço de vigilância mensal por m²	(C) Área da cantina do Campus Apodi (m²)
Vigilância armada patrimonial do Campus Apodi - contrato nº 279/2024- PROAD/IFRN.	193.620	R\$ 17.931,96	R\$ 0,09	140,00
Valor mensal da segurança patrimonial relativo à área da cantina ((B/A) x C):				R\$ 12,60
*Considerou-se a área do Campus a qual o vigilante faz a ronda, envolvendo áreas da fazenda escola.				

Acréscimo dos custos médio de energia elétrica	
LEVANTAMENTO ENERGÉTICO	

CARGAS	QUANT.	POTÊNCIA (W)	HORAS /DIA	DIAS /MÊS	ENERGIA (KW /H)
Iluminação					
Iluminação Fluorescente	22	880	6	20	105,6
Congeladores - Horário fora de ponta					
Freezer 1	1	173	21	30	108,99
Freezer 2	1	160	21	30	100,8
Freezer 3	1	200	21	30	126
Freezer 4	1	134	21	30	84,42
Freezer 5	2	240	21	30	151,2
Freezer 6	1	220	21	30	138,6
Geladeira duplex	2	260	21	30	163,8
Congeladores - Horário de ponta					
Freezer 1	1	173	3	20	10,38
Freezer 2	1	160	3	20	9,6
Freezer 3	1	200	3	20	12
Freezer 4	1	134	3	20	8,04
Freezer 5	2	240	3	20	14,4
Freezer 6	1	220	3	20	13,2
Geladeira duplex	2	260	3	20	15,6

Aquecedores					
Pista quente para aquecimento de alimentos	1	2000	3	20	120
Pista quente para aquecimento de alimentos	1	2000	3	20	120
Expositor de salgados	1	300	14	20	84
Ventiladores					
Parede	1	60	2	20	2,4
Pequeno	1	60	2	20	2,4
Exaustores					
Parede	1	160	4	20	12,8
Fogão	1	160	4	20	12,8
Microondas					
Microondas	1	1200	0,5	20	12
Potência total (W) - Fora de ponta		8327	Energia total (kWh)		1353,01
Potência total (W) - Ponta		1387	Energia total (kWh)		83,22
Tarifa de energia elétrica - Horário Fora de ponta (TFP)				R\$ 0,52	
Tarifa de energia elétrica - Horário de ponta (TP)				R\$ 3,10	
Despesa mensal média com energia elétrica				R\$ 961,55	

<b>(TFP x energia total FP) + (TP x energia total P)</b>	
> As potências foram obtidas através das placas de identificação dos próprios equipamentos.	
> A tarifa energética utilizada foi definida com base nos valores das tarifas do mês de novembro de 2024.	

O valor da água não foi considerado para o cálculo do aluguel da cantina, por ser de geração e fornecimento próprio do Campus, através de poços.

<b>VALOR TOTAL DO ALUGUEL A SER COBRADO:</b>	
Valor do Aluguel mensal com média do m² atualizada pelo IGP-M ((A x B) x C):	R\$ 1.337,00
Acréscimo dos custos do serviço de vigilância armada:	R\$ 12,60
Acréscimo dos custos médio de energia elétrica:	R\$ 961,55
<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>R\$ 2.311,15</b>

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 - Se houver, e enquanto durar, suspensão total de atividades e/ou aulas presenciais do Campus Apodi do IFRN, por mais de 15 dias consecutivos, por qualquer motivo que leve à suspensão.

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

2 - Se houver, e enquanto durar, a aplicação de medidas restritivas de acesso da comunidade interna ao Campus Apodi por qualquer motivo que leve à restrição, desde que da seguinte forma:

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

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

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

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

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

3.1 - Quando as férias ou recesso escolares, o cálculo será feito proporcionalmente aos dias de cada ocupação no mês.



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

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O **Art. 47. da Lei n. 14.133/2021**, comenta que as licitações de serviços atenderão aos princípios:

[...]

II - do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

**§ 1º Na aplicação do princípio do parcelamento deverão ser considerados:**

I - a responsabilidade técnica;

**II - o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens;**

III - o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

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 café da manhã, 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 *Campus* Apodi, 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). Assim, em alusão a Súmula TCU nº 247 e ao inciso II, do § 1º, do art. 47, II, Lei nº 14.133/2021., decidiu-se pelo não parcelamento da solução, pois entende-se que dessa forma não haverá prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala.

## 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 de 2025 conforme comprovantes anexos ao processo. As atividades relativas a contratos desta natureza estão previstas no Plano de Atividades do IFRN *Campus* Apodi, disponível no SUAP, no detalhamento: AC - Rotinas de Atividades Estudantis - Etapa: 1 - Acompanhamento do planejamento e da implementação das ações e programas da assistência estudantil - Atividade: Alimentação (Contrato de Refeições).

A contratação do objeto desse estudo preliminar é fundamental para que o Campus Apodi – IFRN possa cumprir ações de apoio à permanência e êxito escolar alinhadas aos objetivos da Política Nacional de Assistência Estudantil, nesse caso específico, a ação de benefício de Alimentação direcionada aos estudantes

em situação de vulnerabilidade social que permanecem na escola durante todo o dia com a finalidade de participar de atividades acadêmicas, pesquisa, extensão, artístico culturais e desportivas oferecidas no Campus, conforme diretrizes do PDI do IFRN 2019-2026. Este dispositivo do PDI está norteado pelas diretrizes do Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, disciplinado pelo Decreto nº 7.234/2010, e atualizado pela Lei 14.914 de 03 de Julho de 2024, e do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Lei nº 11.947/2009.

A contratação também está alinhada ao **Plano Diretor de Logística Sustentável (PLS)** do IFRN (**Disponível no link a seguir**), especialmente com os objetivos do EIXO 3: identificação dos objetos de menor impacto ambiental. Também foram observadas as diretrizes do **Guia Nacional de Contratações Sustentável - AGU**.

**Link PLS:** [https://suap.ifrn.edu.br/documento\\_eletronico/visualizar\\_documento\\_digitalizado/1789451/](https://suap.ifrn.edu.br/documento_eletronico/visualizar_documento_digitalizado/1789451/)

Por fim, ressalta-se que não haverá acréscimo de despesas, pois o futuro contrato deste certame substituirá o contrato atual de mesmo objeto, cuja despesa terá valor aproximados ao o que é gasto hoje.

## 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* Apodi. O Campus conta com apenas uma profissional da área alimentar, a Nutricionista, que exerce diversas outras atribuições relacionadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

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.

Além disso, pretende-se garantir serviço de cantina de qualidade aos demais discentes, servidores e público externo.

## 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 já funcionam de forma eficiente e efetiva.

## 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.

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

## 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](#).

### RILZA SOUZA DE GOIS COSTA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 23/01/2025 às 10:40:50.

### JANEKEYLA GOMES DE SOUSA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 23/01/2025 às 09:22:28.

### MILKIA JANNE CAMARA MARINHO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 23/01/2025 às 09:19:19.

**JOSE AMAURI COSTA FERNANDES**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 23/01/2025 às 09:20:29.*

Despacho: Pelos poderes delegados ao Diretor Geral do Campus Apodi do IFRN, através da PORTARIA Nº 2.304/2024-RE /IFRN, de 23 de dezembro de 2024, APROVO este Estudo Técnico Preliminar.

**CLEONE SILVA DE LIMA**

Autoridade competente



*Assinou eletronicamente em 23/01/2025 às 14:12:09.*

## Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Pesquisa de preços e Mapa comparativo (2).pdf (210.54 KB)
- Anexo II - Contrato 171 e 4º aditivo.pdf (4.01 MB)
- Anexo III - CÁLCULO DO ALUGUEL APODI COMPLETO.pdf (585.22 KB)



Ministério da Educação

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte

RN 233, Km 02, Sítio Lagoa do Clementino, S/N - Apodi/RN - CEP 59.700.00, Zona Rural, APODI / RN, CEP 59700-000

Fone: (84) 4005-4101

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO Nº 171/2021-PROAD/IFRN, CELEBRADO ENTRE O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE – IFRN - CAMPUS APODI E A SABOR NA BRASA RESTAURANTE E SERVICOS LTDA.

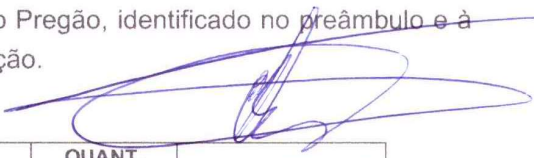
O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE – IFRN, CAMPUS APODI, pessoa jurídica de direito público, de caráter autárquico, vinculado ao Ministério da Educação, situado na RN 233, KM 02, nº 999, Lagoa do Clementino, Apodi, CEP: 59700-000, inscrito no CNPJ/MF sob o nº. 10.877.412/0005-91, doravante denominada **CONTRATANTE / CONCEDENTE**, neste ato representado por seu Diretor Geral em exercício, **LEONARDO DANTAS DOS SANTOS**, brasileiro, casado, professor, inscrito no CPF/MF sob o nº 013.741.794-26, e a **SABOR NA BRASA RESTAURANTE E SERVICOS LTDA**, estabelecida na Rua Tabelião José Candido Dantas, nº 587, Térreo Loja C, Centro, São João do Rio do Peixe/PB, CEP: 58.910-000, inscrita no CNPJ sob o nº 35.207.021/0001-67, doravante denominada **CONTRATADA/ CONCESSIONÁRIA**, neste ato representada pelo Sr. **VALZIMAR GOMES DE SOUZA**, brasileiro, casado, empresário, inscrito no CPF/MF sob o nº 402.563.888-65, tendo em vista o que consta no [PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23136.000999.2021-90](#) e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **PREGÃO Nº 05/2021 – UASG 158365**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

#### CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa especializada para prestação de serviço contínuo, sem dedicação exclusiva de mão de obra, de fornecimento de refeições diárias para discentes do IFRN Campus Apodi, vinculada à concessão onerosa de uso da área da cantina.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:



ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UND	VALOR UNIT.	QUANT. ESTIMADA ANUAL	VALOR ESTIMADO ANUAL (R\$)
	Fornecimento de refeições, tipo : Café da Manhã, Composição: 2 porções de cereais ou tubérculos (exemplo: 1 fatia de bolo				

1	sem cobertura, 1 unidade de pão francês ou doce, 100g de macaxeira ou batata doce cozida, 100g de cuscuz de milho); 1 porção (100g) de carne ou ovos (exemplo: carne moída, frango desfiado ou ovos mexidos); 1 porção (250mL) de leite ou derivados (exemplo: leite quente, vitamina de fruta, chocolate quente ou iogurte natural); 1 porção (150g) de fruta (exemplo: banana, melão, mamão, tangerina, maçã, abacaxi, goiaba) ou salada de fruta, com farelo de aveia; 1 porção de café quente (150mL).	UND	R\$ 5,375	4.000	R\$ 21.500,00
2	Fornecimento de refeições, tipo: <b>Almoço</b> , Composição: 1 porção de salada (crua ou cozida). A salada crua com porção mínima de 60g, e a cozida de 110g. 1 porção de prato principal (variando de 130g a 180g): podendo ser carne bovina, de cordeiro desossada, suína, pescados ou ave; 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; 1 porção de guarnição (100g): podendo ser batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa, pirão ou suflê; 1 porção de feijão (150g); 1 porção de arroz (150g); 200mL de suco de fruta natural da fruta ou da polpa (concentração mínima de 30%) e não industrializado. 1 porção (média de 150g) de fruta como sobremesa (exemplo: banana, melão, mamão, tangerina, maçã, abacaxi, goiaba).	UND	R\$ 8,290	50.000	R\$ 414.500,00
	Fornecimento de refeições, tipo: <b>Jantar</b> , Composição: 1 porção de salada (crua ou cozida). A salada crua com porção mínima de 60g, e a cozida de 110g. 1 porção de prato principal (variando de 130g a 180g): podendo ser carne bovina, de cordeiro desossada, suína, pescados ou ave; 1 porção de prato principal vegetariano (150g): sendo à base de soja,				



3	lentilha, grão de bico ou de outros alimentos usualmente consumidos na culinária vegetariana; 1 porção de guarnição (100g): podendo ser batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa, pirão ou suflê; 1 porção de feijão (150g); 1 porção de arroz (150g); 200mL de suco de fruta natural da fruta ou da polpa (concentração mínima de 30%) e não industrializado. 1 porção (média de 150g) de fruta como sobremesa (exemplo: banana, melão, mamão, tangerina, maçã, abacaxi, goiaba).	UND	R\$ 8,333	6.000	R\$ 49.998,00
VALOR TOTAL DO CONTRATO:				R\$ 485.998,00	

## CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de **12 (doze) meses**, com início na data de **17/01/2022 e encerramento em 17/01/2023**, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

- 2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- 2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;
- 2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

## CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor mensal estimado é de R\$ 40.499,83 (quarenta mil, quatrocentos e noventa e nove reais, e oitenta e três centavos), perfazendo o valor total estimado de **R\$ 485.998,00 (quatrocentos e oitenta e cinco mil, novecentos e noventa e oito reais)**.

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

3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à **CONTRATADA** dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

3.4. O preço mensal da concessão de uso (aluguel da lanchonete, incluindo despesas com energia elétrica e água/esgoto), a ser pago pela **CONCESSIONÁRIA**, mensalmente, será de **R\$ 2.380,32 (dois mil, trezentos e oitenta reais, e trinta e dois centavos)**.

## CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação



orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2019, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: **26435 / 158371**

Fonte: **010000000**

Programa de Trabalho: **171169 / 171170**

Elemento de Despesa: **339039**

PI: **L2994P23ACN**

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

#### **CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO**

5.1. O prazo para pagamento à **CONTRATADA** e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

#### **CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE**

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**

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

#### **CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO**

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela **CONTRATADA**, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela **CONTRATANTE** são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

#### **CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

9.1. As obrigações da **CONTRATANTE** e da **CONTRATADA** são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO**

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

11.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à **CONTRATADA** o direito à prévia e ampla defesa.

11.3. A **CONTRATADA** reconhece os direitos da **CONTRATANTE** em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES**

12.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

12.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

12.2.1. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

12.2.2. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

## **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES**

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2. A **CONTRATADA** é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

## **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS**

14.1. Os casos omissos serão decididos pela **CONTRATANTE**, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

## **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO**

15.1. Incumbirá à **CONTRATANTE** providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO**

O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária do RN - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Apodi/RN, 28 de dezembro de 2021.

**LEONARDO DANTAS DOS SANTOS**  
Diretor Geral em exercício  
**CONTRATANTE**

  
**VALZIMAR GOMES DE SOUZA**  
Representante Legal  
**CONTRATADA**

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Leonardo Dantas dos Santos**, DIRETOR GERAL - SUB-CHEFIA - DG/AP, em 28/12/2021 13:54:28.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 23/12/2021. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 360604

Código de Autenticação: e7f0ff8841



A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized, overlapping loops and strokes, positioned at the bottom center of the page.



CAMPUS PARNAÍBA

EXTRATO DE CONTRATO Nº 5/2021 - UASG 158357 - IFPI/CAMPUS PARNAIB

Nº Processo: 23188.000193/2021-96.  
Pregão Nº 43/2021. Contratante: INST. FED. PIAUI/CAMPUS PARNAIBA.  
Contratado: 06.301.497/0001-64 - M. G. C. AR CONDICIONADO E CLIMATIZACAO EIRELI.  
Objeto: Contratação de serviços de manutenção preventiva e corretiva de aparelhos de ares condicionados e demais equipamentos, que serão prestados nas condições estabelecidas no termo de referência, anexo do edital..  
Fundamento Legal: LEI 10.520 / 2002 - Artigo: 1. Vigência: 20/12/2021 a 20/12/2022. Valor Total: R\$ 86.926,70. Data de Assinatura: 16/12/2021.

(COMPRASNET 4.0 - 30/12/2021).

CAMPUS CAMPO MAIOR

EXTRATO DE CONTRATO Nº 5/2021 - UASG 155207 - IFPI/CAMPO MAIOR

Nº Processo: 23188.000193/2021-96.  
Pregão Nº 43/2021. Contratante: INST. FED. PIAUI/CAMPUS CAMPO MAIOR.  
Contratado: 06.301.497/0001-64 - M. G. C. AR CONDICIONADO E CLIMATIZACAO EIRELI.  
Objeto: Contratação de serviços de manutenção preventiva e corretiva de aparelhos de ares condicionados, que serão prestados nas condições estabelecidas no termo de referência, anexo do edital..  
Fundamento Legal: LEI 10.520 / 2002 - Artigo: 1. Vigência: 20/12/2021 a 20/12/2022. Valor Total: R\$ 116.411,70. Data de Assinatura: 13/12/2021.

(COMPRASNET 4.0 - 30/12/2021).

CAMPUS COCAL

EXTRATO DE CONTRATO Nº 14/2021 - UASG 155214 - IFPI/CAMPUS COCAL

Nº Processo: 23188.000193/2021-96.  
Pregão Nº 43/2021. Contratante: INST. FED. PIAUI/CAMPUS COCAL.  
Contratado: 06.301.497/0001-64 - M. G. C. AR CONDICIONADO E CLIMATIZACAO EIRELI.  
Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de manutenção preventiva, corretiva, assistência técnica, instalação, remoção e remanejamento de aparelhos de ares condicionados, já existentes ou a serem adquiridos, com fornecimento de peças, componentes, acessórios, insumos, necessários ao perfeito funcionamento do equipamento, sem dedicação exclusiva de mão de obra, para atender demandas no âmbito do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí - Campus Cocai, através de corpo técnico especializado e com a utilização de ferramentas apropriadas, de acordo com as recomendações do fabricante, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste edital e anexos..  
Fundamento Legal: LEI 10.520 / 2002 - Artigo: 1. Vigência: 27/12/2021 a 27/12/2022. Valor Total: R\$ 192.537,50. Data de Assinatura: 21/12/2021.

(COMPRASNET 4.0 - 30/12/2021).

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

EXTRATO DE CONTRATO Nº 171/2021 - UASG 158371 - IFRN/CAMPUS APODI

Nº Processo: 23136.000999/2021-90.  
Pregão Nº 5/2021. Contratante: INST.FED.DO RN/CAMPUS APODI.  
Contratado: 35.207.021/0001-67 - SABOR NA BRASA RESTAURANTE E SERVICOS LTDA.  
Objeto: Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições diárias para discentes do IFRN Campus Apodi, vinculada à concessão onerosa de uso da área da cantina.  
Fundamento Legal: LEI 10.520 / 2002 - Artigo: 1. Vigência: 17/01/2022 a 17/01/2023. Valor Total: R\$ 485.998,00. Data de Assinatura: 28/12/2021.

(COMPRASNET 4.0 - 30/12/2021).

EXTRATO DE CONTRATO Nº 190/2021 - UASG 158371 - IFRN/CAMPUS APODI

Nº Processo: 23136.001866/2021-31.  
Pregão Nº 4/2021. Contratante: INST.FED.DO RN/CAMPUS APODI.  
Contratado: 19.069.415/0001-40 - PARAIBA SERVICOS DE LIMPEZA E CONSERVACAO EIRELI.  
Objeto: Contratação de serviços de Auxiliar de Cozinha e Merendeira, adotado o regime de execução mediante empreitada por preço unitário, com dedicação exclusiva de mão de obra.  
Fundamento Legal: LEI 10.520 / 2002 - Artigo: 1. Vigência: 06/01/2022 a 06/01/2023. Valor Total: R\$ 164.406,38. Data de Assinatura: 28/12/2021.

(COMPRASNET 4.0 - 30/12/2021).

CAMPUS NATAL-CENTRAL

EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 20/2021 - UASG 158369

Nº Processo: 23057006167202167 . Objeto: Contratação da Fundação de Apoio à Educação e ao Desenvolvimento Tecnológico do Rio Grande do Norte FUNCERN para o gerenciamento de recursos e execução do projeto com articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão intitulado Mais Idoso IFRN: Centro de Promoção à Saúde do Idoso do Rio Grande do Norte Total de Itens Licitados: 00001. Fundamento Legal: Art. 24º, Inciso XIII da Lei nº 8.666 de 21º/06/1993.. Justificativa: Em consonância com o parecer n. 00326/2021/PF-IFRN/PFIFRIO GRANDE DO NORTE/PGF/AGU. Declaração de Dispensa em 30/12/2021. GUSTAVO MOURA CAVALCANTI. Diretor de Administração. Ratificação em 30/12/2021. JONAS EDUARDO GONZALES LEMOS. Diretor-geral. Valor Global: R\$ 299.999,96. CNPJ CONTRATADA : 02.852.277/0001-78 FUNDACAODE APOIO A EDUCACAO E AO DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO DO RN.

(SIDECE - 30/12/2021) 158369-26435-2021NE800025

EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 21/2021 - UASG 158369

Nº Processo: 23057005955202136 . Objeto: Contratação da Fundação de Apoio à Educação e ao Desenvolvimento Tecnológico do Rio Grande do Norte FUNCERN para o gerenciamento de recursos e execução do projeto de extensão " #NoTrabalho ". Total de Itens Licitados: 00001. Fundamento Legal: Art. 24º, Inciso XIII da Lei nº 8.666 de 21º/06/1993.. Justificativa: Em consonância com o parecer n. 00327/2021/PF-IFRN/PFIFRIO GRANDE DO NORTE/PGF/AGU. Declaração de Dispensa em 30/12/2021. GUSTAVO MOURA CAVALCANTI. Diretor de Administração. Ratificação em 30/12/2021. JONAS EDUARDO GONZALES LEMOS. Diretor-geral. Valor Global: R\$ 115.000,00. CNPJ CONTRATADA : 02.852.277/0001-78 FUNDACAODE APOIO A EDUCACAO E AO DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO DO RN.

(SIDECE - 30/12/2021) 158369-26435-2021NE800025

EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 22/2021 - UASG 158369

Nº Processo: 23421003072202196 . Objeto: Contratação da Fundação de Apoio à Educação e ao Desenvolvimento Tecnológico do Rio Grande do Norte FUNCERN para o gerenciamento de recursos e execução do projeto de extensão intitulado MAIS INCRA RN: Monitoramento das Ações de Supervisão Ocupacional e Perfil Socioeconômico do Incra no RN . Total de Itens Licitados: 00001. Fundamento Legal: Art. 24º, Inciso XIII da Lei nº 8.666 de 21º/06/1993.. Justificativa: Conforme o Despacho 165/2021 - DIAD/DG/CNAT/RE/IFRN. Declaração de Dispensa em 30/12/2021. GUSTAVO MOURA CAVALCANTI. Diretor de Administração. Ratificação em 30/12/2021. JONAS EDUARDO GONZALES LEMOS. Diretor-geral. Valor Global: R\$ 5.917.489,97. CNPJ CONTRATADA : 02.852.277/0001-78 FUNDACAODE APOIO A EDUCACAO E AO DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO DO RN.

(SIDECE - 30/12/2021) 158369-26435-2021NE800025

CAMPUS PAU DOS FERROS

EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 394/2021 - UASG 158374 - IFRN/CAMPUS P. FER

Número do Contrato: 193/2016.  
Nº Processo: 23137.041455/2016-19.  
Pregão. Nº 7/2016. Contratante: INST.FED.DO RN/CAMPUS PAU DOS FERROS. Contratado: 19.395.315/0001-03 - E B GALVAO. Objeto: Prorrogação excepcional de vigência do contrato 193/2016, por mais 12 meses. Vigência: 30/12/2021 a 30/12/2022. Valor Total Atualizado do Contrato: R\$ 13.879,56. Data de Assinatura: 29/12/2021.

(COMPRASNET 4.0 - 29/12/2021).

CAMPUS CANGUARETAMA

EXTRATO DE CONTRATO Nº 167/2021 - UASG 154839 - IFRN/C.CANGUARETAMA

Nº Processo: 23517.001336/2021-16.  
Pregão Nº 5/2021. Contratante: CPST FED RN / CAMPUS CANGUARETAMA.  
Contratado: 09.509.234/0001-33 - PASTEIS E MASSAS COMERCIO DE ALIMENTACAO LTDA.  
Objeto: O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa especializada na prestação do serviço de preparo e fornecimento de refeições para os discentes que se enquadram no programa de alimentação do ifrn para os campi pertencentes ao núcleo de contratações leste-agreste do ifrn, vinculada à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área destinada à cantina nos respectivos campi, que serão prestados nas condições estabelecidas no termo de referência, anexo do edital..  
Fundamento Legal: LEI 10.520 / 2002 - Artigo: 1. Vigência: 03/01/2022 a 03/01/2023. Valor Total: R\$ 251.200,00. Data de Assinatura: 28/12/2021.

(COMPRASNET 4.0 - 30/12/2021).

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

RESULTADO DE JULGAMENTO  
PREGÃO Nº 28/2021

O Diretor Geral do IFRS Campus Bento Gonçalves torna público aos interessados o resultado do Pregão 28/2021 - para o item 02 - serviços de cozinheiro, sendo declarada vencedora a empresa LIONS LAPARO SERVIÇOS TERCEIRIZADOS LTDA, CNPJ 03.586.181/0001-78.O processo encontra-se a disposiçã, para vista na Coordenação de Lici-tações do IFRS - Campus Bento Gonçalves,o resultado no site www.comprasgovernamentais.gov.br

ANDRÉIA REGINA MALLMANN CARNEIRO  
Coordenadora do setor de compras e licitações

(SIDECE - 30/12/2021) 158141-26419-2021NE900021

CAMPUS AVANÇADO VERANÓPOLIS

EXTRATOS DE CONTRATO

ESPÉCIE: PRIMEIRO TERMO Aditivo ao Contrato de Professor nº 03/2021. CONTRATANTE: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - Campus Veranópolis. CONTRATADA: FERNANDA POSSAMAI BASTOS. OBJETIVO: Prorrogação do prazo contratual, de acordo com a cláusula quinta do contrato original. VIGÊNCIA: de 01/01/2022 A 30/06/2022. Data e Assinatura: 30/12/2021. Daniel De Carli pela Contratante e Fernanda Possamai Bastos. ESPÉCIE: PRIMEIRO TERMO Aditivo ao Contrato de Professor nº 04/2021. CONTRATANTE: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - Campus Veranópolis. CONTRATADA: JULIANA CELESTINI. OBJETIVO: Prorrogação do prazo contratual, de acordo com a cláusula quinta do contrato original. VIGÊNCIA: de 01/01/2022 A 30/06/2022. Data e Assinatura: 30/12/2021. Daniel De Carli pela Contratante e Juliana Celestini, contratada.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE RONDÔNIA

EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 54/2021 - UASG 158148

Nº Processo: 23243015373202161 . Objeto: Contratação do serviço de apoio na gestão operacional e financeira do Termo de Execução Descentralizada celebrado entre o IFRO e o INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZAÇÃO E REFORMA AGRÁRIA (INCRA) para a realização do Projeto de Georreferenciamento Titulação de Imóveis Rurais em Assentamentos da Reforma Agrária Total de Itens Licitados: 00002. Fundamento Legal: Art. 24º, Inciso XIII da Lei nº 8.666 de 21º/06/1993.. Justificativa: Art. 24º, Inciso XIII da Lei nº 8.666 de 21º/06/1993. Declaração de Dispensa em 29/12/2021. JACKSON BEZERRA NUNES. Pró-reitor de Administração Substituto. Ratificação em 29/12/2021. CARLOS HENRIQUE DOS SANTOS. Reitor Substituto. Valor Global: R\$ 22.814.253,40. CNPJ CONTRATADA : 20.320.503/0001-51 FUNDACAOARTHUR BERNARDES.

(SIDECE - 30/12/2021) 158148-26421-2021NE000001

EXTRATO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 55/2021 - UASG 158148

Nº Processo: 23243015282202125 . Objeto: Obra de Construção de Bloco Pedagógico - IFRO/Campus Jaru, atendendo às exigências dos Projetos de Arquitetura e Engenharia e ainda as especificações da Associação Brasileira de Normas Técnicas ABNT, dentre outras normas, legislação e boas práticas aplicáveis (remanescente de obra). Total de Itens Licitados: 00001. Fundamento Legal: Art. 24º, Inciso XI da Lei nº 8.666 de 21º/06/1993.. Justificativa: Art. 24º, Inciso XI da Lei nº 8.666 de 21º/06/1993. Declaração de Dispensa em 30/12/2021. JACKSON BEZERRA NUNES. Pró-reitor de Administração Substituto. Ratificação em 30/12/2021. CARLOS HENRIQUE DOS SANTOS. Reitor Substituto. Valor Global: R\$ 6.242.921,68. CNPJ CONTRATADA : 03.761.180/0001-12 SHEKINAHCONSTRUCOES E SERVICOS EIRELI.

(SIDECE - 30/12/2021) 158148-26421-2021NE000001

RESULTADO DE JULGAMENTO  
RDC ELETRÔNICO Nº 10/2021 - UASG 158148

Nº Processo: . A licitante vencedora do certame foi:W. E. ENGENHARIA LTDA, pelo melhor lance de 3,,9000% (valor com desconto: R\$ 5.739.420,5467

VANDERLEI KUIPERS  
Presidente CPL

(SIDECE - 30/12/2021) 158148-26421-2021NE800011



CAMPUS CAMPINA GRANDE  
EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 3/2023 - UASG 158281

Número do Contrato: 1/2022.  
Nº Processo: 23325.006649/2021-18.  
Pregão. Nº 7/2021. Contratante: IFPB - CAMPUS CAMPINA GRANDE. Contratado: 02.567.270/0001-04 - CLAREAR COMERCIO E SERVICOS DE MAO DE OBRA LTDA. Objeto: Aditamento ao contrato original nº 01/2022, alterando a sua vigência. Vigência: 24/01/2024 a 24/01/2025. Data de Assinatura: 15/01/2024.

(COMPRASNET 4.0 - 15/01/2024).

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARANÁ

CAMPUS FOZ DO IGUAÇU

EDITAL DG/FOZ/IFPR Nº 9, DE 16 DE JANEIRO DE 2024  
PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO

A Diretora-Geral em exercício do Campus Foz do Iguaçu do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná (IFPR), no uso das atribuições regimentais, tendo em vista a competência que lhe é conferida pela Portaria de pessoal DEAC/GR/IFPR nº 49, publicada no Diário Oficial da União em 20 de janeiro de 2023, seção 2, página 15, de acordo com a competência delegada por intermédio da Resolução CONSUP/IFPR nº 03/2019, que regulamenta o Art. 27 do Regimento Geral do IFPR, torna pública a homologação do resultado final do Processo Seletivo Simplificado de que trata o Edital DG/FOZ/IFPR nº 150/2023, publicado no DOU de 07 de dezembro de 2023, seção 3, página 66, a seguir discriminado:

Campus: Foz do Iguaçu  
Área de Conhecimento: Gastronomia  
Número de vagas: 01 (uma)  
Regime de trabalho: 40 (quarenta) horas semanais

Nº	CANDIDATO	MÉDIA FINAL
1	JULIANA SILVA SANTANA	62,87
2	GUILHERME DOS SANTOS NACONESKI	51,33
3	PATRÍCIA BIONDO BATISTA	50,83

MONICE MOISE DE FREITAS AQUINO

CAMPUS IVAIPORÃ

EXTRATO DO EDITAL Nº 1, DE 16 DE JANEIRO DE 2024  
PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO

PRORROGAÇÃO DO PRAZO DE INSCRIÇÃO DO PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO 92/2023

O Diretor-Geral substituto do Campus Ivaiporã do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Paraná, no uso da competência que lhe confere a Portaria nº 405, de 28 de março de 2023, publicada no Diário Oficial da União em 30 de março de 2023, seção 2, página 23, torna pública a PRORROGAÇÃO do período das inscrições até 31 de janeiro de 2024, para a seleção de professor substituto, no Instituto Federal do Paraná - IFPR, Campus Ivaiporã, para a área de Engenharia Elétrica ou Engenharia de Automação ou Engenharia Eletrônica, referente ao edital 92/2023, nos termos da Lei 8.745/93, alterações dadas pela Lei 9.849/99 e Lei 12.425/11.

PAULO SÉRGIO CARNICELLI  
Diretor Geral substituto do Campus Ivaiporã

CAMPUS CAPANEMA

EDITAL Nº 151, DE 6 DE DEZEMBRO DE 2023  
PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO IFPR CAMPUS CAPANEMA AREA DE CONHECIMENTO CIENCIAS SOCIAIS APLICADAS: 20 HORAS SEMANAIS

A Diretora Geral Substituta do Campus Capanema e Campus Avancado Barracao do Instituto Federal do Parana, no uso da competencia que lhe confere a Portaria 255 DEAC/GR/IFPR de 05 de julho de 2022, publicada no Boletim de Servico Eletronico em 06 de julho de 2022, e conforme Resolucao IFPR n 03 de 27/03/2019, que regulamenta o Art 27 do Regimento Geral do IFPR, torna publica a homologacao do resultado final do processo seletivo simplificado relativo ao Edital N 151/2023 do IFPR Campus Capanema, area de conhecimento Ciencias Sociais Aplicadas, regime de trabalho: 20 horas semanais; 01 vaga, conforme abaixo especificado:

Numero de ordem	Nome	Media final
01	Pahola Cristiny Viecelly	61,32

1. O Edital completo esta disponivel em <https://ifpr.edu.br/capanema/>

CAMILA PEREIRA DE CRISTO  
Diretora Geral Substituta do Campus Capanema

CAMPUS UNIÃO DA VITÓRIA

EXTRATO DE CONTRATO Nº 1/2024 - UASG 156546

Nº Processo: 23411.022295/2023-33.  
Pregão Nº 38/2023. Contratante: INST. FED. DO PARANA/CAMPUS UNIAO DA VITORIA.  
Contratado: 10.634.351/0001-08 - COPER SOL ADMINISTRAÇÃO E SERVIÇOS DE MONITORAMENTO LTDA.. Objeto: Contratação de serviços terceirizados de apoio às atividades operacionais e administrativas, para prestação de serviços de natureza contínua, com vistas a atender às necessidades da unidade do instituto federal de educação, ciência e tecnologia do paraná (ifpr) - campus união da vitória, que compreenderá, além dos serviços de mão de obra com dedicação exclusiva, o fornecimento de uniformes, materiais e o emprego dos equipamentos necessários e adequados à execução dos serviços nas suas dependências, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas em edital e seus anexos..  
Fundamento Legal: LEI 10.520 / 2002 - Artigo: 1. Vigência: 31/01/2024 a 30/09/2025. Valor Total: R\$ 269.992,20. Data de Assinatura: 16/01/2024.

(COMPRASNET 4.0 - 16/01/2024).

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO  
CAMPUS RECIFE

AVISO DE LICITAÇÃO  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90001/2024 - UASG 158464

Nº Processo: 23295024471202222. Objeto: Registro de preços para aquisição de reagentes químicos para aulas práticas do curso técnico de química, Grupo de Pesquisa Polímeros, Nanoestrutura e Energia e para o Centro de Pesquisa do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco - Campus Recife e demais participantes.. Total de Itens Licitados: 228. Edital: 17/01/2024 das 08h00 às 17h00. Endereço: Av Prof. Luiz Freire 500 Bloco A- Leste, Cidade Universitária - Recife/PE ou <https://www.gov.br/compras/edital/158464-5-90001-2024>. Entrega das Propostas: a partir de 17/01/2024 às 08h00 no site [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras). Abertura das Propostas: 29/01/2024 às 09h00 no site [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras).

JOSE LEONE DE OLIVEIRA JUNIOR  
Coordenador de Compras

(SIASGnet - 16/01/2024) 158464-26418-2024NE800000

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ

EDITAL Nº 2/2024-DG-OEIRAS/CAOEI/IFPI, DE 16 DE JANEIRO DE 2024

O DIRETOR GERAL DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ (IFPI), CAMPUS OEIRAS, no uso de suas atribuições legais, torna público o período de inscrições para o Processo Seletivo Simplificado, com vistas à contratação por tempo determinado de Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico Substituto e/ou Temporário, área de Gestão e Negócios e Ciências Humanas, disciplina Administração e História, para atender às necessidades pedagógicas da instituição, nos termos da Lei nº 8.745, de 09/12/93 (DOU de 10/12/93) e alterações introduzidas pelas Leis nº 9.849/1999, 11.748/2008, 12.425/2011, 12.772/2012 e demais alterações.

Inscrições: 17 a 22/01/2024, somente pela internet no sítio: <https://seletivos.ifpi.edu.br/>  
ADMINISTRAÇÃO:  
Vagas: 01 + cadastro de reserva  
Área/Disciplina/Regime de Trabalho/Habilitação exigida/ Gestão e Negócios/Administração/40 horas semanais/Graduação em Bacharelado em Administração.  
HISTÓRIA:  
Vagas: cadastro de reserva  
Área/Disciplina/Regime de Trabalho/Habilitação exigida/ Ciências Humanas e suas Tecnologias/História/40 horas semanais/Graduação em Licenciatura em História.

O Processo Seletivo Simplificado para Professor Substituto terá validade de 01 (um) ano, a contar da data de publicação da homologação do resultado final no Diário Oficial da União, podendo ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante ato próprio da autoridade competente.  
Este Edital encontra-se na íntegra no sítio: <https://seletivos.ifpi.edu.br/>

PAULO HENRIQUE DE CARVALHO BUENO

CAMPUS CORRENTE

EXTRATO DE APOSTILAMENTO Nº 1/2024 - UASG 158362

Número do Contrato: 1/2023.  
Nº Processo: 23181.000639/2022-23.  
Contratante: INST. FED. PIAUI/CAMPUS CORRENTE. Contratado: 11.399.787/0001-22 - VENEZA SERVICOS ADMINISTRATIVOS LTDA. Objeto: Repactuar os valores do contrato, em razão dos reajustes dos itens envolvendo a folha de salários, com base no acordo, convenção, dissídio coletivo de trabalho pi000128/2023, fundamentada no decreto nº 9.507/18, nos artigos 53 a 61 da instrução normativa slti/mp nº 05/2017, na cláusula sexta do contrato nº 01/2023, cujos efeitos financeiros vigorarão a partir de 01/01/2023, bem como a alteração da cláusula terceira do contrato. Vigência: 03/02/2023 a 03/02/2024. Valor Total Atualizado do Contrato: R\$ 112.979,16. Data de Assinatura: 29/12/2023.

(COMPRASNET 4.0 - 29/12/2023).

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

CAMPUS APODI

EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 11/2024 - UASG 158371

Número do Contrato: 171/2021.  
Nº Processo: 23136.000999/2021-90.  
Pregão. Nº 5/2021. Contratante: INST.FED.DO RN/CAMPUS APODI. Contratado: 35.207.021/0001-67 - SABOR NA BRASA RESTAURANTE E SERVICOS LTDA. Objeto: O presente termo aditivo tem por finalidade prorrogar a vigência do contrato de prestação de serviços nº 171/2021-PROAD/IFRN, em observância ao parecer n. 00001/2017/PF-IFRN/PFIFRIO GRANDE DO NORTE/PGF/AGU. Vigência: 14/02/2024 a 14/02/2025. Valor Total Atualizado do Contrato: R\$ 510.914,00. Data de Assinatura: 15/01/2024.

(COMPRASNET 4.0 - 15/01/2024).

CAMPUS PARNAMIRIM

EXTRATO DE APOSTILAMENTO Nº 3/2024 - UASG 152756

Número do Contrato: 114/2023.  
Nº Processo: 23424.001280/2023-92.  
Contratante: INST. FED. DO RN / CAMPUS PARNAMIRIM. Contratado: 04.768.594/0001-36 - CONTATO SERVICOS DE CONSERVACAO E MANUTENCAO LTDA. Objeto: Repactuação de valores ao contrato nº 114/2023-proad/ifrn, nos postos a seguir e em estrita obediência aos preceitos da convenção coletiva nº rn000035/2023 e reajustar valores, em estrita obediência ao item 21.14 do edital do pregão eletrônico nº 04/2022 do contrato nº 114/2023-proad/ifrn. Vigência: 04/09/2023 a 04/09/2024. Valor Total Atualizado do Contrato: R\$ 669.650,04. Data de Assinatura: 15/01/2024.

(COMPRASNET 4.0 - 15/01/2024).





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:

Na urbe de Apodi não existe um padrão definido para o valor do metro quadrado locado na área onde se situa o Campus Apodi do IFRN, o que tornaria bastante complicado a elaboração de um laudo de avaliação;

Os *campi* 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 esperar receber com a presente contratação é compatível com o que se paga atualmente pela atual Concessionária do espaço para fins de cantina do Campus Apodi.

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 <i>Campus</i> Currais Novos	119,82	R\$ 889,21	R\$ 7,42	Estudo Técnico Preliminar do PREGÃO Nº 90008/2024 - UASG 158366
Aluguel do espaço para cantina do <i>Campus</i> São Paulo do Potengi	177,79	R\$ 1.114,74	R\$ 6,27	Cálculo do Reajuste para Apostilamento PREGÃO Nº 03/2023 - UASG 152756
Aluguel do espaço para cantina do <i>Campus</i> Nova Cruz	136,08	R\$ 1.772,48	R\$ 13,02	Termo de Referência do PREGÃO Nº 90004/2024 - UASG 152757
Média do preço por m² reajustado:			R\$ 8,90	

Atualização do valor da média do m² pelo IGP-M			
(A) Índice IGP-M (últimos 12 meses)	(B) Valor da média do m²	(A x B) Valor da média do m² reajustado	(C) Área da cantina do Campus Apodi (m²)
1,07326210	R\$ 8,90	R\$ 9,55	140,00
Valor do Aluguel mensal com média do m² atualizada pelo IGP-M ((A x B) x C):		R\$ 1.337,00	

Acréscimo dos custos do serviço de vigilância armada				
serviço	(A) Área coberta	(B) Valor do serviço	(B/A) Valor do serviço	(C) Área da cantina

	pela vigilância (m²)*	de vigilância (por mês)	de vigilância mensal por m²	do Campus Apodi (m²)
Vigilância armada patrimonial do Campus Apodi - contrato nº 279/2024-PROAD/IFRN.	193.620	R\$ 17.931,96	R\$ 0,09	R\$ 140,00
<b>Valor mensal da segurança patrimonial relativo à área da cantina ((B/A) x C):</b>				<b>R\$ 12,60</b>
*Considerou-se a área do campus a qual o vigilante faz a ronda, envolvendo áreas da fazenda escola.				

Acréscimo dos custos médio de energia elétrica					
LEVANTAMENTO ENERGÉTICO					
CARGAS	QUANT.	POTÊNCIA (W)	HORAS/DIA	DIAS/MÊS	ENERGIA (KW/H)
Iluminação					
Iluminação Fluorescente	22	880	6	20	105,6
Congeladores - Horário fora de ponta					
Freezer 1	1	173	21	30	108,99
Freezer 2	1	160	21	30	100,8
Freezer 3	1	200	21	30	126
Freezer 4	1	134	21	30	84,42
Freezer 5	2	240	21	30	151,2
Freezer 6	1	220	21	30	138,6
Geladeira duplex	2	260	21	30	163,8
Congeladores - Horário de ponta					
Freezer 1	1	173	3	20	10,38
Freezer 2	1	160	3	20	9,6
Freezer 3	1	200	3	20	12
Freezer 4	1	134	3	20	8,04
Freezer 5	2	240	3	20	14,4
Freezer 6	1	220	3	20	13,2
Geladeira duplex	2	260	3	20	15,6
Aquecedores					
Pista quente para aquecimento de alimentos	1	2000	3	20	120
Pista quente para aquecimento de alimentos	1	2000	3	20	120
Expositor de salgados	1	300	14	20	84
Ventiladores					
Parede	1	60	2	20	2,4
Pequeno	1	60	2	20	2,4
Exaustores					

Parede	1	160	4	20	12,8
Fogão	1	160	4	20	12,8
Microondas					
Microondas	1	1200	0,5	20	12
Potência total (W) - Fora de ponta		8327	Energia total (kWh)		1353,01
Potência total (W) - Ponta		1387	Energia total (kWh)		83,22
Tarifa de energia elétrica - Horário Fora de ponta				R\$ 0,52	
Tarifa de energia elétrica - Horário de ponta				R\$ 3,10	
Despesa mensal média com energia elétrica				R\$ 961,55	
> As potências foram obtidas através das placas de identificação dos próprios equipamentos.					
> A tarifa energética utilizada foi definida com base nos valores das tarifas do mês de novembro de 2024					

VALOR TOTAL DO ALUGUEL A SER COBRADO:	
Valor do Aluguel mensal com média do m <sup>2</sup> atualizada pelo IGP-M ((A x B) x C):	R\$ 1.337,00
Acréscimo dos custos do serviço de vigilância armada:	R\$ 12,60
Acréscimo dos custos médio de energia elétrica:	R\$ 961,55
<b>VALOR TOTAL:</b>	<b>R\$ 2.311,15</b>



1. Consumo em Quilowatts (kw) e em Reais (R\$) dos Aparelhos Utilizados no Funcionamento da Cantina do <i>Campus</i> Currais Novos					
CARGAS	QUANTIDADE	POTÊNCIA (kW)	HORAS/DIA	DIAS/MÊS	ENERGIA (KWH)
GELADEIRA 310L	1,00	0,12	24,00	30,00	86,40
FREEZER HOR. 330L	2,00	0,15	24,00	30,00	216,00
FOGÃO C/ ACEN. AUT.	1,00	0,90	0,25	20,00	4,50
CHAPEIRA	1,00	3,00	2,50	20,00	150,00
LIQUIDIFICADOR	1,00	0,20	0,50	20,00	2,00
ESTUFA	1,00	1,00	6,00	20,00	120,00
LUMINÁRIAS (2X36W)	8,00	0,04	4,00	20,00	23,04
MICRO-ONDAS 20L	1,00	0,70	1,50	20,00	21,00
REFRESQUEIRA INOX 16 L	1,00	0,27	8,00	20,00	43,20
FORNO ELÉTRICO 84L	1,00	1,25	1,50	20,00	37,50
BALÇÃO REFRIGERADO	1,00	0,20	24,00	24,00	115,20
Potência Instalada (kW)	7,83	Energia total (kWh)			818,84
Tarifa de energia elétrica				R\$ 1,06	
1.Despesa mensal média com energia elétrica				R\$ 867,97	
2 Tarifa Escola, Colégio ou FA até 1m3 (CAERN)				R\$ 53,74	
3. Custo com Serviço de Vigilância					
Valor Mensal pago				R\$ 15.739,32	
Área do Campus (m²):				20610	
Valor por metro quadrado:				R\$ 0,76	
Área da Cantina (56,59m2) e cozinha do refeitório (63,23m2) x valor do m² da vigilância	119,82			R\$ 91,50	
4. Contrato atual de Concessão de uso da área destinada à cantina nº 53/2023 - PROAD/IFRN (deduzidos os custos de água, energia e vigilância)					
Currais Novos				R\$ 889,21	
VALOR TOTAL A SER PAGO PELO USO DA ÁREA DESTINADA À CANTINA E COZINHA (1+2+3+4)				R\$ 1.902,42	

Documento Digitalizado Público

ANEXI IV - Valores de Aluguel

**Assunto:** ANEXI IV - Valores de Aluguel  
**Assinado por:** Izaelson Lima  
**Tipo do Documento:** ANEXO  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:  
■ Izaelson Teixeira de Lima, COORDENADOR(A) - FG0002 - COAES/CN, em 09/08/2024 14:24:36.

Este documento foi armazenado no SUAP em 09/08/2024. 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:** 1860977  
**Código de Autenticação:** 2fe195264f



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

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

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

Cantina	Quantidade de refeições	25 l por refeição*	Consumo anual de água previsto para refeições	Consumo mensal em m³	até 10³ R\$ 5,19	11 a 15 m³ x R\$ 5,79	16 a 20 m³ x R\$ 6,84	21 a 30 m³ x R\$ 7,71	31 a 50 m³ x R\$ 8,87	Total estimado (R\$)
Campus São Paulo do Potengi/IFRN	23040	25	576000	48	51,19	28,95	34,20	77,10	159,66	351,81

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

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

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

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

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

Campus	Área da cantina (m²)	Valor do aluguel por m² (R\$)	Valor do aluguel (R\$)	Valor ref. consumo de energia (estimado) (R\$)	Valor ref. consumo de água (estimado) (R\$)	Valor total da concessão
São Paulo do Potengi	177,79	6,03	1.071,84	738,76	351,81	2.162,41

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

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

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

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

## 8.5. Estimativa do valor do aluguel da cantina

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Resultado da Correção pelo IGP-M (FGV)****Dados básicos da correção pelo IGP-M (FGV)****Dados informados**

Data inicial	12/2023
Data final	12/2024
Valor nominal	R\$ 8,90 ( REAL )

**Dados calculados**

Índice de correção no período	1,07326210
Valor percentual correspondente	7,326210 %
Valor corrigido na data final	R\$ 9,55 ( REAL )

\*O cálculo da correção de valores pelo IGP-M foi atualizado e está mais preciso. Saiba mais clicando [aqui](#).

## Instrumento de Medição de Resultado - IMR

Serviços de fornecimento de refeições diárias aos discentes do IFRN *Campus Apodi*

### ITEM 1 – AVALIAÇÃO PELA FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

#### 1. DO CONTROLE DE QUALIDADE E DESEMPENHO DOS SERVIÇOS

- 1.1. Para fins de efetivo controle sobre a execução contratual, bem como para aplicação do Índice de Medição de Resultado, a contratante adotará a avaliação de desempenho, identificando eventuais irregularidades na execução pela contratada, conforme itens da Tabela de Medição de Resultado, cujas constatações poderão provocar uma alteração no valor final a ser pago pelos serviços prestados e, quando for o caso, a aplicação de sanções administrativas pertinentes;
- 1.2. A aplicação tem como finalidade, a garantia de uma prestação de serviço de qualidade;
- 1.3. Como instrumento de medição adotar-se-á o registro oficial procedido pelo fiscal do contrato, sendo mensal sua periodicidade;
- 1.4. Para calcular o valor final da fatura a ser quitada, será utilizada, preliminarmente, da fórmula a seguir:

$$NMA = 100 - \sum PP$$

NMA = Nota Mensal de Avaliação;

$\sum PP$  = Somatório dos Pontos Perdidos (somatório das quantidades das condições verificadas multiplicada pelo respectivo índice que lhe é atribuído).

- 1.5. Extrair-se-á o quantitativo do somatório dos pontos perdidos ( $\sum PP$ ), através da Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados, considerando o nível de criticidade da ocorrência, grafada abaixo:

TABELA DE AVALIAÇÃO DE SERVIÇOS PRESTADOS				
ITEM	IRREGULARIDADE	CONDIÇÃO	NÍVEL DE CRITICIDADE	ÍNDICE A SER ATRIBUÍDO
1	Mudança de cardápio sem aviso prévio de 24h.	Por registro	LEVE	0,5
2	Não encaminhar o cardápio mensal até o dia 20º do mês anterior para análise.	Por registro	LEVE	0,5
3	Não cumprir com os horários de distribuição das refeições e funcionamento da cantina, de acordo com as exigências do contrato.	Por dia e por registro, cumulativamente	LEVE	0,5
4	Descumprimento total ou parcial de qualquer uma das demais cláusulas do Contrato, Edital, Termo de Referência e seus anexos.	Por registro	LEVE	0,5
5	Deixar de efetuar limpeza adequada ou não fornecer material de limpeza adequado e	Por registro	LEVE	0,5

	em quantidade suficiente para as operações de higienização.			
6	Manter um número insuficiente de funcionários na cantina para acompanhar todos os turnos das refeições e desempenhar as funções necessárias, de acordo com as exigências do contrato.	Por dia e por registro, cumulativamente	MÉDIO	1
7	Atrasar em prazo superior à 15 minutos o início da distribuição das refeições, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito.	Por dia e por registro, cumulativamente	MÉDIO	1
8	Descumprimento da presença do profissional nutricionista da contratada por tempo inferior ao exigido no contrato.	Por registro	MÉDIO	1
9	Deixar de manter em perfeita condição de uso equipamentos e utensílios da contratada necessários ao serviço prestado, assim como deixar de fornecer equipamento necessário à produção e distribuição adequada.	Por registro	MÉDIO	1
10	Fornecer preparações fora dos padrões de qualidade descritos no Termo de Referência e seus anexos.	Por registro	MÉDIO	1
11	Falta de preparações que não possuam opções equivalentes por um prazo superior a 5 minutos durante o horário da distribuição das refeições.	Por registro	MÉDIO	1
12	Permitir que quaisquer dos empregados que prestam serviço à contratante, exerçam suas atividades sem uniforme, com uniforme manchado, sujo ou incompleto.	Por registro	MÉDIO	1
13	Permitir que quaisquer dos empregados que prestam serviço à contratante, exerçam suas atividades com a presença de lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.	Por registro	GRAVE	2
14	Presença de odores não característicos em almoxarifado, geladeiras, freezers e áreas da cantina.	Por registro	GRAVE	2
15	Paralisação do atendimento no prazo superior a 15 minutos devido à falta de alimentos.	Por dia e por registro, cumulativamente	GRAVE	2



16	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas, de acordo com as exigências do contrato.	Por registro	GRAVE	2
17	Ocorrência de surto de Doença Transmitida por Alimentos (DTAs) em decorrência do consumo da alimentação oferecida pela contratada.	Por dia e por registro, cumulativamente	GRAVÍSSIMA	4
18	Suspender ou interromper, no todo em parte, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratados.	Por dia e por registro, cumulativamente	GRAVÍSSIMA	4
19	Presença de alimentos com prazo de validade vencido.	Por registro	GRAVÍSSIMA	4

1.6. Ao final, proceder-se-ão as adequações conforme enquadramentos a seguir:

- 1.6.1. NMA com valor igual ou superior a 98, implica em pagamento de 100% dos serviços prestado no mês verificado;
- 1.6.2. NMA com valor maior ou igual a 95 e inferior a 98, implica em pagamento de 99% dos serviços prestados no mês verificado;
- 1.6.3. NMA com valor maior ou igual a 91 e inferior a 95, implica em pagamento de 98% dos serviços prestados no mês verificado;
- 1.6.4. NMA com valor maior ou igual a 87 e inferior a 91, implica em pagamento de 97% dos serviços prestados no mês verificado;
- 1.6.5. NMA com valor maior ou igual a 83 e inferior a 87, implica em pagamento de 96% dos serviços prestados no mês verificado;
- 1.6.6. NMA com valor maior ou igual a 78 e inferior a 83, implica em pagamento de 94% dos serviços prestados no mês verificado;
- 1.6.7. NMA com valor maior ou igual a 75 e inferior a 78, implica em pagamento de 92% dos serviços prestados no mês verificado;
- 1.6.8. NMA com valor inferior a 75, implica em pagamento de 90% dos serviços prestados no mês verificado.

1.7. No caso do registro de ocorrências que não constam da Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados, será aplicado o Nível de Criticidade correspondente às irregularidades de mesmo grau de comprometimento dos serviços nela previstos, salvo as penalidades passivas de aplicação direta.

## **ITEM 2 – PESQUISA DE SATISFAÇÃO JUNTO AO PÚBLICO USUÁRIO**

2.1. A pesquisa de satisfação será realizada pela CONTRATANTE, pelo menos uma vez a cada semestre, em datas a serem divulgadas previamente.

2.2. A aplicação da pesquisa dar-se-á em forma eletrônica, por meio de enquete no Sistema Unificado de Administração Pública (SUAP), ficando disponível por no mínimo 5 dias para todos os usuários da cantina (estudantes matriculados e servidores da instituição).

2.3. A pesquisa será coordenada pelo profissional nutricionista do IFRN Campus Apodi ou pessoa designada pela Administração do campus.

2.4. Os participantes da pesquisa responderão a um questionário no qual avaliarão itens como: higiene e limpeza das instalações, cardápio (qualidade/variedade/higiene), atendimento, entre outros, conforme descrito abaixo.

2.5. Será anexado o relatório dos resultados da pesquisa ao processo de pagamento do mês correspondente, e enviado cópia para a CONTRATADA.

## 2.6. Modelo a ser utilizado na pesquisa de satisfação:

### **PESQUISA DE SATISFAÇÃO DA CANTINA DO IFRN CAMPUS APODI**

Caro usuário da cantina,

Por favor, avalie o serviço prestado pela empresa terceirizada de fornecimento de refeições assinalando com um “X” o número correspondente ao seu grau de satisfação:

1 – Insatisfeito

2 – Satisfeito

\*NSA – Não se aplica (Nunca observei/experimentei)

GRUPO	ITENS DE AVALIAÇÃO	1	2	*NSA
<b>CAFÉ DA MANHÃ ALMOÇO JANTAR</b>	Apresentação dos alimentos			
	Qualidade geral das bebidas (suco, café)			
	Diversificação das saladas			
	Sabor dos alimentos			
	Variação do cardápio			
	Exposição do cardápio diário			
	Reposição das preparações			
	Qualidade Geral da Refeição			
<b>ORGANIZAÇÃO</b>	Organização e Higiene dos utensílios oferecidos			
	Organização e Higiene do ambiente			
	Disponibilidade/Reposição dos utensílios (pratos, talheres, etc.)			
<b>EMPRESA TERCEIRIZADA</b>	Qualidade do serviço prestado			
	Agilidade e cordialidade dos funcionários no atendimento			
	Preço praticado aos produtos comercializados na cantina			

Sugestões/Críticas/Elogios:

---



---



---

2.7. A Nota Geral da Avaliação pelo Público (NAP) será obtida da seguinte forma:

$$NAP = 100 - \sum PD$$

$\sum PD$  = Se o percentual da opção “Satisfeito” estiver presente em mais de 50% dos quesitos avaliados, o valor do  $\sum PD$  será 0 (zero). Caso o percentual da opção “Satisfeito” esteja presente em 50% ou menos dos quesitos avaliados, o valor do  $\sum PD$  será 50 (cinquenta).

**BASE DE CÁLCULO PARA VALOR DA NOTA FISCAL (para os meses COM avaliação pelo público)**

NOTA DE AVALIAÇÃO [(NMA + NAP)/2]	GLOSAS
[(NAT + NAP)/2] = 100	Não realizar glosa.
$90 \leq [(NAT + NAP)/2] < 100$	Glosa correspondente a 2% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
$80 \leq [(NAT + NAP)/2] < 90$	Glosa correspondente a 4% do valor total faturado do mês de

	aplicação dessa medida.
$70 \leq [(NAT + NAP)/2] < 80$	Glosa correspondente a 6% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
$60 \leq [(NAT + NAP)/2] < 70$	Glosa correspondente a 8% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
$50 \leq [(NAT + NAP)/2] < 60$	Glosa correspondente a 10% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
$40 \leq [(NAT + NAP)/2] < 50$	Glosa correspondente a 12% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
$30 \leq [(NAT + NAP)/2] < 40$	Glosa correspondente a 14% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.
$[(NAT + NAP)/2] < 30$	Glosa correspondente a 30% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida.

## LEVANTAMENTO DE PREÇOS COM FORNECEDORES LOCAIS

(PROCESSO Nº 23136.001249.2024-88)

Nº	Fornecedor	CNPJ	Unid	Valor Unitário	Quant. anual	Total do Item
<b>Fornecimento de refeição tipo: Café da manhã</b>						
<b>Composição:</b>						
2 porções de cereais ou tubérculos (exemplo: 1 fatia de bolo sem cobertura, 1 unidade de pão francês ou doce, 100g de macaxeira ou batata doce cozida, 100g de cuscuz de milho);						
1 porção (100g) de carne ou ovos (exemplo: carne moída, frango desfiado ou ovos mexidos);						
1 porção (250mL) de leite ou derivados (exemplo: leite quente, vitamina de fruta, chocolate quente ou iogurte natural);						
1 porção (150g) de fruta (exemplo: banana, melão, mamão, tangerina, maçã, abacaxi, goiaba) ou salada de fruta, com farelo de aveia;						
1 porção de café quente (150mL).						
1	FRANCISCO EDJANILSON DE MORAIS ME	19.297.202-0001/75	unid	R\$ 15,00	4.000	R\$ 60.000,00
2	E M PINTO ME	08.814.027-0001/20	unid	R\$ 12,00	4.000	R\$ 48.000,00
3	SOCORRO SALGADOS	15.422.877/0001-48	unid	R\$ 5,00	4.000	R\$ 20.000,00
<b>VALOR REFERENCIAL CAFÉ DA MANHÃ (MÉDIA)</b>				<b>R\$ 10,66</b>		<b>R\$ 42.666,00</b>
<b>Fornecimento de refeição tipo: Almoço</b>						
<b>Composição:</b>						
2 porções de salada (crua ou cozida). A salada crua com porção mínima de 60g, e a cozida de 110g.						
2 porções de prato principal (variando de 130g a 180g): carne branca – frango ou peixe e carne vermelha;						
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;						
2 porções de guarnição (100g): podendo ser batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa, pirão ou suflê;						
1 porção de feijão (150g);						
2 porções de arroz (150g), sendo um tipo integral;						
1 porção (média de 150g) de fruta como sobremesa (exemplo: banana, melão, mamão, tangerina, maçã, abacaxi, goiaba).						
1	FRANCISCO EDJANILSON DE MORAIS ME	19.297.202-0001/75	unid	R\$ 32,00	40.000	R\$ 1.280.000,00
2	E M PINTO ME	08.814.027-0001/20	unid	R\$ 29,00	40.000	R\$ 1.160.000,00

3	SOCORRO SALGADOS	15.422.877/0001-48	unid	R\$ 16,00	40.000	R\$ 640.000,00
<b>VALOR REFERENCIAL ALMOÇO (MÉDIA)</b>				<b>R\$ 25,66</b>		<b>R\$ 1.026.666,66</b>
<b>Fornecimento de refeição tipo: Jantar</b> <b>Composição (igual ao almoço):</b> 2 porções de salada (crua ou cozida). A salada crua com porção mínima de 60g, e a cozida de 110g. 2 porções de prato principal (variando de 130g a 180g): carne branca – frango ou peixe e carne vermelha; 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; 2 porções de guarnição (100g): podendo ser batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa, pirão ou suflê; 1 porção de feijão (150g); 2 porções de arroz (150g), sendo um tipo integral; 1 porção (média de 150g) de fruta como sobremesa (exemplo: banana, melão, mamão, tangerina, maçã, abacaxi, goiaba).						
1	FRANCISCO EDJANILSON DE MORAIS ME	19.297.202-0001/75	unid	R\$ 32,00	6.000	R\$ 192.000,00
2	E M PINTO ME	08.814.027-0001/20	unid	R\$ 28,90	6.000	R\$ 173.400,00
3	SOCORRO SALGADOS	15.422.877/0001-48	unid	R\$ 14,00	6.000	R\$ 84.000,00
<b>VALOR REFERENCIAL JANTAR (MÉDIA)</b>				<b>R\$ 24,96</b>		<b>R\$ 149.800,00</b>
<b>TOTAIS ANUAIS</b>					<b>50.000</b>	<b>R\$ 1.219.132,66</b>

**AUTORIZAÇÃO COMPLEMENTAR AO CONTRATO Nº \_\_\_\_/202\_-PROAD**

A empresa \_\_\_\_\_ inscrita no  
CNPJ nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, o Sr.(a)  
\_\_\_\_\_, portador da Cédula de Identidade RG nº \_\_\_\_\_  
e do CPF nº \_\_\_\_\_, **AUTORIZA** o INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE – IFRN  
CAMPUS APODI:

- 1) que sejam descontados da fatura o pagamento do valor da concessão de uso do espaço da cantina não comprovado, não sendo dispensado a cobrança de multas e juros devidos pela contratada por pagamento em atraso.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_

---

*Representante legal da EMPRESA*

# Documento Digitalizado Público

Nº 23/2024 COM ANEXOS (ATUALIZADO)

**Assunto:** Nº 23/2024 COM ANEXOS (ATUALIZADO)  
**Assinado por:** Milkia Marinho  
**Tipo do Documento:** Termo de Referência  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:  
■ **Milkia Janne Camara Marinho, ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO**, em 07/02/2025 09:23:47.

Este documento foi armazenado no SUAP em 07/02/2025. 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:** 2069050  
**Código de Autenticação:** d1e24b99ff

