

CAMPUS CANGUARETAMA/IFRN

Termo de Referência 2/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
2/2026	154839-CAMPUS CANGUARETAMA/IFRN	THIAGO ARAUJO DE AZEVEDO	30/07/2026 22:53 (v 0.6)
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	9/2026	23515.000425.2026-61

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23515.000425.2026-61)

TERMO DE REFERÊNCIA

CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de fornecimento de refeições (almoço e jantar), com preparo e distribuição no próprio local, em sistema de self-service, destinadas aos discentes atendidos pelo Programa de Alimentação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – IFRN, nos campi Canguaretama e São Paulo do Potengi, compreendendo a manutenção de toda a estrutura necessária à execução dos serviços, incluindo profissionais, mobiliários, utensílios e equipamentos, bem como os serviços de asseio e limpeza, vinculada à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área destinada à cantina nas respectivas unidades. nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento[A1] .

1.1.1. As refeições custeadas ou subsidiadas com recursos públicos destinam-se exclusivamente aos discentes atendidos pelo Programa de Alimentação do IFRN. A comercialização de refeições, lanches e demais produtos a servidores, empregados terceirizados, estudantes não contemplados pelo Programa e demais usuários autorizados ocorrerá em condições comerciais próprias, sem utilização de subsídio ou de recursos públicos destinados à alimentação estudantil.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar), com preparo e distribuição no próprio local, em sistema de self-service, destinadas aos alunos do IFRN/Campus Canguaretama , com manutenção de toda a estrutura necessária à execução dos serviços, incluindo profissionais, mobiliários, utensílios e equipamentos, bem como os serviços de de asseio e limpeza, sendo vinculada à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área destinada à cantina deste campus.	5320	Unidade (Refeição)	33.000	R\$ 16,22	R\$ 535.260,00

2	Fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar), com preparo e distribuição no próprio local, em sistema de self-service, destinadas aos alunos do IFRN/Campus São Paulo do Potengi, com manutenção de toda a estrutura necessária à execução dos serviços, incluindo profissionais, mobiliários, utensílios e equipamentos, bem como os serviços de asseio e limpeza, sendo vinculada à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área destinada à cantina deste campus.	5320	Unidade (Refeição)	20.000	R\$ 16,22	R\$ 324.400,00
---	--	------	--------------------	--------	-----------	----------------

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.[A4]

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.3. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que o fornecimento regular de refeições aos discentes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte - IFRN é essencial para a manutenção das atividades acadêmicas, constituindo necessidade permanente e recorrente ao longo de todos os períodos letivos, entretanto, embora se trate de serviço de natureza contínua, a definição da vigência contratual observa o encerramento do contrato atualmente vigente, sem possibilidade de prorrogação, o que impõe a realização de nova contratação para assegurar a continuidade do serviço público.

Prazo de vigência

1.4. O prazo de vigência da contratação é de **24 meses contados da data inicial da vigência do contrato**, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.[A5]

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.[A1]*

2.2. *O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual **2026**, conforme detalhamento a seguir:*

Campus Canguaretama

I) ID PCA no PNCP: 10877412000168-0-000011/2026.

II) Data de publicação no PNCP: 29/04/2025.

III) Id do item no PCA: 22.

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

V) Identificador da Futura Contratação: 154839-9/2026

Campus São Paulo do Potengi

I) ID PCA no PNCP: 10877412000168-0-000006/2026.

II) Data de publicação no PNCP: 23/04/2025.

III) Id do item no PCA: 53.

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

V) Identificador da Futura Contratação: 154840-21/2026

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

3.1. Ressalta-se que a presente contratação encontra-se vinculada à concessão onerosa de uso de espaço público destinado ao funcionamento da cantina institucional, compreendendo a utilização da estrutura física disponibilizada pela Administração para execução dos serviços de preparo e fornecimento de refeições aos estudantes atendidos pelo Programa de Alimentação Estudantil. *Os detalhes da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.*

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade[A2]

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade previstos no item 15 do Estudo Técnico Preliminar, a CONTRATADA deverá observar, na execução dos serviços de limpeza e conservação das áreas objeto da concessão, no que couber, as seguintes práticas:

4.1.1. utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que estejam regularizados e atendam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

4.1.2. adotar medidas destinadas ao uso racional da água tratada, evitando desperdícios durante a limpeza das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

4.1.3. observar a regulamentação ambiental aplicável aos equipamentos de limpeza que produzam ruído durante seu funcionamento;

4.1.4. fornecer aos seus empregados os Equipamentos de Proteção Individual – EPIs necessários à execução dos serviços, tornando obrigatória sua utilização e promovendo o respectivo treinamento;

4.1.5. realizar, nos três primeiros meses da execução contratual, programa interno de treinamento de seus empregados para redução do consumo de energia elétrica e de água e para redução da produção de resíduos sólidos, sem prejuízo das demais capacitações previstas neste Termo de Referência;

4.1.6. realizar a separação dos resíduos recicláveis na fonte geradora e promover sua destinação ambientalmente adequada, observando os procedimentos de coleta seletiva adotados pelo IFRN e a legislação vigente;

4.1.7. observar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT aplicáveis à gestão e ao manejo de resíduos sólidos; e

4.1.8. promover a destinação ambientalmente adequada de pilhas e baterias usadas ou inservíveis, em conformidade com a regulamentação vigente do Conselho Nacional do Meio Ambiente – CONAMA.

Da exigência de carta de solidariedade

4.2. *Em caso de fornecedor, revendedor ou distribuidor, será exigida do licitante/interessado provisoriamente*

classificado em primeiro lugar, nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.

Subcontratação[A6]

4.3. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.8. *Em se tratando de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, o Contratado terá responsabilidade solidária por atos e omissões do subcontratado que resultem em descumprimento da legislação trabalhista (art. 2º, inciso IV, do Decreto nº 12.174, de 2024).*

Garantia da contratação

4.9. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a **10% (DEZ por cento)** do valor **total** da contratação[A9] . [A10]

4.9.1. *Tratando-se de obra ou serviço de engenharia, será exigida garantia adicional do fornecedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta.[A11]*

4.10. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato. [A12]

4.16.1 A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

4.16.2. Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.

4.16.3. A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

4.16.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

4.16.5. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

4.11. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.[A13]

4.12. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

4.13. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

4.14. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

4.14.1. O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular

4.15. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:

4.15.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

4.15.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

4.15.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado.

4.16. A apólice do seguro-garantia ou a fiança bancária deverá ter cobertura para o pagamento direto ao empregado das verbas devidas em razão da inadimplência do Contratado.

4.16.1. O pagamento direto não pode estar condicionado ao trânsito em julgado de decisão judicial, sendo suficiente decisão definitiva em processo administrativo, que apure o montante devido[A14] .

4.17. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

4.18. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

4.19. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada[A15] .

4.20. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

4.20.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

4.20.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

4.21. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

4.21.1. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.

4.21.2. A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.

4.22. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

4.23. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

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

4.25. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.

Vistoria

Justificativa da vistoria: A realização de vistoria prévia mostra-se necessária em razão das peculiaridades do objeto, que compreende a prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições nas dependências dos campi, com utilização de cozinhas, refeitórios, equipamentos, instalações e demais estruturas disponibilizadas pela Administração. A medida visa proporcionar aos licitantes conhecimento adequado das condições locais de execução dos serviços, permitindo a elaboração de propostas mais precisas e reduzindo o risco de futuras alegações de desconhecimento das condições de execução contratual.

4.26. 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 8h às 10h e das 13h às 15h, mediante prévio agendamento.

4.27. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.[A16]

4.28. 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[A17] .

4.28.1. Para agendamento da vistoria, a licitante deverá entrar em contato com os campi, conforme abaixo:

- **Campus Canguaretama:** pelo e-mail _____, ou através do telefone _____, Ramal: _____;
- **Campus São Paulo do Potengi:** pelo e-mail _____, ou através do telefone _____, Ramal: _____.

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

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

4.30. 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.

4.30.1. O modelo de Declaração de Vistoria, está disponível no **Anexo II** deste Termo de Referência.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução[A2]

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: até 15 dias [da assinatura do contrato]

;

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho: **Conforme pormenorizado nos Estudos Técnicos Preliminares e seus anexos.**

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados nos seguintes endereços:

5.2.1 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte - Campus Canguaretama - BR 101, Km 160, s/n, Areia Branca, Canguaretama-RN

5.2.2 Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte - Campus São Paulo do Potengi RN 120, Km 2, Novo Juremal - São Paulo do Potengi-RN

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário: *Todos os horários, técnicas e rotinas foram pormenorizadas nos Estudos Técnicos preliminares e seus anexos.*

Materiais a serem disponibilizados

5.4. *Para a perfeita execução dos serviços, o Contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, conforme pormenorizado no xxxxx dos Estudos Técnicos Preliminares.*

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.5. *A demanda do órgão tem como base as seguintes características:[A7]*

5.5.1. *O valor da proposta do licitante deve levar em conta TODAS as exigências e requisitos constantes neste termo de referência e nos Estudos Técnicos Preliminares e seus anexos;;*

Uniformes[A16]

5.6. *Os uniformes a serem fornecidos pelo Contratado a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado.*

5.16.1: Todo serviço executado no órgão, deverá ser realizado por funcionários devidamente uniformizados e identificados pela empresa, seguindo as normas técnicas de segurança e saúde.

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o Contratado 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 o preposto 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 do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.*

Preposto[A2]

6.6. O Contratado 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. O Contratado *não necessitará* manter preposto da empresa no local da execução do objeto *durante o período de vigência do contrato.*

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

Rotinas de Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.[A3]

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.

6.11. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.12. Identificada qualquer inexactidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

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.

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

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.

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

6.16.1. *Atendimento ao item 7 dos Estudos Técnicos Preliminares;*

6.16.2. *Atendimento ao ANEXO I dos Estudos Técnicos Preliminares- ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS;*

6.16.3. *Realização de pesquisa de satisfação com usuários do serviço;*

6.16.4. *Feedback no ambiente interno da Instituição; e*

6.16.5 *Durante execução contratual, caso seja necessário, a fiscalização poderá emitir ordem de serviço à contratada sobre providências apropriadas para a regularidade do início de determinada atividade a ser desempenhada.*

6.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.18. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

Fiscalização Administrativa

6.19. 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.

6.20. 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.

Gestor do Contrato

~~6.63.~~ Cabe ao gestor do contrato:

6.63.1 coordenar 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.

6.68.2. acompanhar 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.

6.68.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.68.4. emitir 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.

6.68.5. tomar 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.

6.68.6. 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.

6.68.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, **com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço.**

6.68.8. receber e dar encaminhamento imediato:

6.68.8.1 às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;

6.68.8.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.[A12]

~~6.64. Para os períodos de diminuição excepcional e temporária de trabalho, inclusive em razão de recesso de fim de ano, o gestor avaliará a conveniência e oportunidade de elaboração de escalas de revezamento dos trabalhadores, comunicando a todas as unidades sobre a possibilidade e os requisitos para concessão (artigo 11 da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 81, de 12 de setembro de 2024).~~

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o [Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no **[Anexo I]** deste Termo de Referência.

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

7.2.1 não produziu os resultados acordados,

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

7.3.3. deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

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

7.5.1. não produziu os resultados acordados;

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

7.5.3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

Recebimento

7.5. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de **05 (CINCO)** dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.[A5]

~~7.6.1. — Não se tratando de obra ou serviço de engenharia, para fins de recebimento provisório [descrever o fato que será considerado como conclusão do objeto ou etapa para fins de permitir o recebimento provisório][A6] .~~

7.7 O prazo para recebimento provisório 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.

7.8 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.

7.9 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.

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

7.11 Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período ~~[indicar o período]~~ ~~OU [indicar os eventos ou etapas para fins de faturamento][A7] .~~ 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.

7.12. Ao final de cada período/evento de faturamento:

7.12.1 o fiscal técnico do contrato deverá 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 no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.12.2. - ~~o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.~~

7.13. 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.

7.14. 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.

7.15. 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.

7.16. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.[A8]

7.17. 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.

7.18. 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.

7.19. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de **10 (dez)** dias **úteis**, 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:

7.19.1 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.

7.19.2 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 ao Contratado, por escrito, as respectivas correções;

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

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

7.19.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.[A9]

7.20. 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 quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

7.22 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

7.23. 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, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.24. 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

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

- I) o prazo de validade;
- II) a data da emissão;
- III) os dados do contrato e do órgão contratante;
- IV) o período respectivo de execução do contrato;
- V) o valor a pagar; e
- VI) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.26. 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 ao Contratante.

7.27. 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.

7.28. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.28.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.28.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.29 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.

7.30. 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.

7.31. 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.

7.32. 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

7.33. 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.

7.34. 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 - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo*, de correção monetária.

Forma de pagamento

7.35. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

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

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

7.37.1. 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.[A11]

7.38. 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.

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

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

7.38.2.1 Durante os períodos de recesso acadêmico, férias escolares, paralisações ou suspensão das atividades institucionais em que houver utilização contínua de equipamentos elétricos da CONTRATADA nas dependências da cantina ou cozinha do campus, especialmente freezers, refrigeradores, câmaras frias, expositores refrigerados ou equipamentos similares destinados ao armazenamento e conservação de alimentos, permanecerá sob responsabilidade da CONTRATADA o custeio proporcional das despesas relativas ao consumo de energia elétrica decorrente dessa utilização.

7.38.2.2 Para fins de apuração do consumo estimado, a CONTRATANTE poderá adotar critérios técnicos de estimativa com base na carga dos equipamentos instalados, tempo de funcionamento, potência nominal, memória de cálculo previamente estabelecida no processo administrativo ou outro critério técnico definido pela fiscalização contratual.

7.38.2.3 A permanência de gêneros alimentícios, insumos ou equipamentos energizados nas dependências da CONTRATANTE durante os períodos mencionados não afastará a obrigação da CONTRATADA quanto ao pagamento das despesas correspondentes ao consumo de energia elétrica.

7.38.3. O valor da contraprestação mensal pela cessão onerosa de uso do espaço será fixo e irrevogável pelo período de 1 (um) ano, contado da data da avaliação que fundamentou o valor estimado da cessão, correspondente a [DD/MM/AAAA]. Após esse período, será reajustado anualmente mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA/IBGE, acumulado nos 12 (doze) meses anteriores.

7.38.3.1. A adoção do IPCA/IBGE para o reajustamento da contraprestação mensal justifica-se pela ausência de índice setorial específico aplicável à cessão onerosa do espaço objeto desta contratação, bem como por se tratar de índice oficial apto a refletir a variação inflacionária geral e preservar o valor real da contraprestação ao longo da vigência contratual.

Repactuação[A18]

~~7.39.— Os preços contratados serão repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, após o interregno de um ano, mediante solicitação do Contratado.~~

~~7.50.— O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado[A19] :~~

~~— 7.50.1.— Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir da data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;~~

~~— 7.50.2.— Para os custos decorrentes do mercado: a partir da apresentação da proposta.~~

~~7.51.— Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir da data da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação.~~

~~— 7.51.1.— Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela apostilada.~~

~~7.52.— A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços.~~

~~7.53.— Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação dos custos contratuais decorrentes da mão de obra poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das respectivas categorias.~~

~~7.54.— É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.~~

~~7.55.— Na repactuação, o Contratante não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do~~

Contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.

7.56.— Quando a repactuação solicitada se referir aos custos da mão de obra, o Contratado efetuará a comprovação da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, convenção ou sentença normativa da categoria profissional abrangida pelo contrato.

7.56.1.— A repactuação para reajustamento do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho deve repassar integralmente o aumento de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.

7.56.2.— Deverão prevalecer os direitos mais benéficos ao trabalhador durante a execução contratual, caso o Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo ao qual a empresa contratada está vinculada seja[A20] diferente do Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo utilizado pela Administração como paradigma para definição dos custos unitários mínimos relevantes, para fins de repactuação.

7.56.3.— A correção dos valores mínimos de remuneração, incluindo salário base e adicionais, e dos benefícios estabelecidos, será realizada com base nas cláusulas de reajuste percentual do Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo ao qual a empresa contratada está vinculada, quando este for diferente do Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo paradigma utilizado pela Administração.

7.56.4.— A repactuação será realizada com base na apuração da diferença percentual entre os valores previstos no Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo anterior e o que entrou em vigor quando inexistir cláusula de previsão de reajuste percentual no Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo ao qual a empresa contratada está vinculada, ressalvado o subitem seguinte.

7.56.5.— Deverão prevalecer os valores que forem mais benéficos ao trabalhador caso o Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo ao qual a empresa contratada está vinculada venha a estabelecer valores de remuneração, incluindo salário base e adicionais, de auxílio-alimentação e de benefícios superiores aos valores estabelecidos na contratação ou superiores à aplicação dos percentuais previstos nos subitens anteriores.

7.56.6.— A repactuação dos demais custos relativos à mão de obra, que não estejam discriminados como custos mínimos relevantes pela Administração, terá como base o acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada (ou seja, àquele instrumento apresentado pela empresa no momento da licitação).

7.57.— Quando a repactuação solicitada pelo Contratado se referir aos custos decorrentes do mercado, o respectivo aumento será apurado mediante a aplicação do índice de reajustamento [indicar o índice a ser adotado], com base na seguinte fórmula[A21] :

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

R = Valor do reajustamento procurado;

V = Valor contratual correspondente à parcela dos custos decorrentes do mercado a ser reajustada;

I^0 = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data de apresentação da proposta;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento

7.58.— No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo; fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

7.59.— Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos custos decorrentes do mercado será, obrigatoriamente, o definitivo.

- 7.60. Caso o índice estabelecido venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 7.61. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente dos custos decorrentes do mercado, por meio de termo aditivo.
- 7.62. Independentemente do requerimento de repactuação dos custos decorrentes do mercado, o Contratante verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.
- 7.63. Os efeitos financeiros da repactuação decorrente da variação dos custos contratuais de mão de obra vinculados aos acordos, às convenções ou aos dissídios coletivos de trabalho retroagirão, quando for o caso, à data do início dos efeitos financeiros do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.
- 7.64. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações poderão se iniciar em data futura, desde que assim acordado entre as partes, sem prejuízo da contagem da anualidade para concessão das repactuações futuras.
- 7.65. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.
- 7.66. O pedido de repactuação deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.
- 7.67. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, convenção ou dissídio coletivo da categoria, ou ainda não tenha sido possível ao Contratante ou ao Contratado proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.
- 7.68. A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento da repactuação solicitada tempestivamente, hipótese em que será concedida por meio de termo indenizatório.
- 7.69. O Contratante decidirá sobre o pedido de repactuação de preços em até **[indicar o prazo]**, contado da data do fornecimento, pelo Contratado, da documentação comprobatória da variação dos custos a serem repactuados.
- 7.70. O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para a comprovação da variação dos custos.
- 7.71. A repactuação de preços será formalizada por apostilamento.
- 7.72. As repactuações não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.73. O Contratado deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção inicial em relação ao valor contratado.
- 7.74. Caso o Contratado esteja sujeito ao regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a comprovação das alíquotas médias efetivas de recolhimento deverá ser feita[A22] no momento da prorrogação contratual ou da repactuação de preços, a fim de que sejam promovidos os ajustes necessários decorrentes das oscilações dos custos efetivos dessas contribuições.
- 7.75. A majoração da tarifa de transporte público gera a possibilidade de revisão do item relativo aos valores pagos a título de vale-transporte, constante da Planilha de Custos e Formação de Preços do presente Contrato, desde que comprovada pelo Contratado a sua efetiva repercussão sobre os preços contratados.
- 7.75.1. A revisão dos custos relativos ao vale-transporte será formalizada por apostilamento[A23].

OU

Reajuste

7.76. Os preços inicialmente contratados **serão** fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em [DD/MM/AAAA[A26]].

OU

7.77. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, considerando as planilhas referenciais [elaboradas com base no SINAPI/SICRO do mês MM do ano de AAAA] OU [datadas de DD/MM/AAAA]. [A27]

7.78 Após o interregno de 1 (um) ano, contado da data do orçamento estimado, os preços dos serviços custeados pela Administração serão reajustados mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA/IBGE, acumulado no período, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.78.1. A adoção do IPCA/IBGE justifica-se pela inexistência de índice específico ou setorial que represente adequadamente a diversidade dos custos envolvidos na prestação dos serviços de preparo e fornecimento de refeições, abrangendo gêneros alimentícios, materiais, equipamentos, insumos e demais custos operacionais, sendo o referido índice oficial adequado à recomposição da variação inflacionária geral desses componentes.

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

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

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

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

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

7.83. O reajuste será realizado por apostilamento.

Cessão de Crédito

7.84. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

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

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

7.84.3. 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.

7.85.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.[A31]

7.85. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.[A32]

Conta-Depósito Vinculada ou Pagamento por Fato Gerador

Conta[A33] -Depósito Vinculada

7.86.— *Para tratamento do risco de descumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e com FGTS por parte do Contratado, as regras acerca da Conta-Depósito Vinculada a que se refere o Anexo XII da IN SEGES/MP n. 05/2017, aplicável por força do art. 1º da IN SEGES/ME nº 98, de 2022, são as estabelecidas neste Termo de Referência.*

7.87.— *Os custos estimados das tarifas bancárias são de responsabilidade do Contratado e correspondem ao valor estimado de R\$ X.XXX,XX (valor em extenso), por mês, podendo ser contemplados na proposta do interessado e devendo ser debitados dos valores depositados.*

OU

7.88.— *Na presente contratação, a conta-depósito vinculada é isenta de tarifas bancárias.*

7.89.— *O futuro Contratado deve autorizar a Administração Contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.*

7.90.— *Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.*

7.91.— *O Contratado autorizará o provisionamento de valores para o pagamento das férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores alocados à execução do contrato, bem como de suas repercussões trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, que serão depositados pelo Contratante em conta-depósito vinculada específica, em nome do prestador dos serviços, bloqueada para movimentação, e que somente serão liberados para o pagamento direto dessas verbas aos trabalhadores, nas condições estabelecidas no item 1.5 do anexo VII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017.*

7.92.— *O montante dos depósitos da conta vinculada, conforme item 2 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017 será igual ao somatório dos valores das provisões a seguir discriminadas, incidentes sobre a remuneração, cuja movimentação dependerá de autorização do órgão ou entidade promotora da contratação e será feita exclusivamente para o pagamento das respectivas obrigações:*

—7.92.1.— *13º (décimo terceiro) salário;*

—7.92.2.— *Férias e um terço constitucional de férias;*

—7.92.3.— *Multa sobre o FGTS; e*

—7.92.4.— *Encargos sobre férias e 13º (décimo terceiro) salário.*

- 7.93. Os percentuais de provisionamento e a forma de cálculo serão aqueles indicados no Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 7.94. O saldo da conta-depósito será remunerado pelo índice de correção da poupança pro rata die, conforme definido em Termo de Cooperação Técnica firmado entre o promotor desta contratação e instituição financeira. Eventual alteração da forma de correção implicará a revisão do Termo de Cooperação Técnica.
- 7.95. Os valores referentes às provisões mencionadas neste edital Termo de Referência que sejam retidos por meio da conta-depósito deixarão de compor o valor mensal a ser pago diretamente à empresa que vier a prestar os serviços.
- 7.96. O Contratado poderá solicitar a autorização do órgão ou entidade contratante para utilizar os valores da conta-depósito para o pagamento dos encargos trabalhistas previstos nos subitens acima ou de eventuais indenizações trabalhistas aos empregados, decorrentes de situações ocorridas durante a vigência do contrato.
- 7.97. Na situação do subitem acima, a empresa deverá apresentar os documentos comprobatórios da ocorrência das obrigações trabalhistas e seus respectivos prazos de vencimento. Somente após a confirmação da ocorrência da situação pela Administração, será expedida a autorização para a movimentação dos recursos creditados na conta-depósito vinculada, que será encaminhada à Instituição Financeira no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da apresentação dos documentos comprobatórios pela empresa.
- 7.98. A autorização de movimentação deverá especificar que se destina exclusivamente para o pagamento dos encargos trabalhistas ou de eventual indenização trabalhista aos trabalhadores favorecidos.
- 7.99. O Contratado deverá apresentar ao Contratante, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da movimentação, o comprovante das transferências bancárias realizadas para a quitação das obrigações trabalhistas.
- 7.100. O saldo remanescente dos recursos depositados na conta-depósito será liberado à respectiva titular no momento do encerramento do contrato, na presença do sindicato da categoria correspondente aos serviços contratados, quando couber, e após a comprovação da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos ao serviço contratado, conforme item 15 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 05/2017.

OU

Pagamento [A34] pelo fato gerador

- 7.101. No caso do Pagamento pelo Fato Gerador, o Contratante adotará os seguintes procedimentos:
- 7.102. Serão objeto de pagamento mensal ao Contratado o somatório dos seguintes módulos que compõem a planilha de custos e formação de preços, disposta no Anexo VII-D da IN SEGES/MP n.º 5/2017:
1. Módulo 1: Composição da Remuneração;
 2. Submódulo 2.2: Encargos Previdenciários e FGTS;
 3. Submódulo 2.3: Benefícios Mensais e Diários;
 4. Submódulo 4.2: Substituto na Intrajornada;
 5. Módulo 5: Insumos; e
 6. Módulo 6: Custos Indiretos, Tributos e Lucro (CITL), que será calculado tendo por base as alíneas acima.

~~7.103. — Os valores referentes a férias, 1/3 (um terço) de férias previsto na Constituição, 13º (décimo terceiro) salários, ausências legais, verbas rescisórias, devidos aos trabalhadores, bem como outros de evento futuro e incerto, não serão parte integrante dos pagamentos mensais ao Contratado, devendo ser pagos pela Administração ao Contratado somente na ocorrência do seu fato gerador;~~

~~— 7.103.1. — A não ocorrência dos fatos geradores discriminados neste item não gera direito adquirido para o Contratado das referidas verbas ao final da vigência do contrato, devendo o pagamento seguir as regras previstas no contrato.~~

~~7.104. — As verbas discriminadas no item anterior somente serão liberadas nas seguintes condições:~~

~~— 7.104.1. — pelo valor correspondente ao 13º (décimo terceiro) salário dos empregados vinculados ao contrato, quando devido;~~

~~— 7.105.2. — pelo valor correspondente às férias e a 1/3 (um terço) de férias previsto na Constituição, quando do gozo de férias pelos empregados vinculados ao contrato;~~

~~— 7.105.3. — pelo valor correspondente ao 13º (décimo terceiro) salário proporcional, férias proporcionais e à indenização compensatória porventura devida sobre o FGTS, quando da dispensa de empregado vinculado ao contrato;~~

~~— 7.105.4. — pelos valores correspondentes às ausências legais efetivamente ocorridas dos empregados vinculados ao contrato; e~~

~~— 7.105.5. — outras de evento futuro e incerto, após efetivamente ocorridas, pelos seus valores correspondentes.~~

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a. der causa à inexecução parcial do contrato;
- b. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c. der causa à inexecução total do contrato;
- d. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **XX (xxxxx) dias.**[A1] [A2]

8.2.4.2. *Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;*[A3]

8.2.4.2.1 *O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*

8.2.4.3. *Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 1,0% (um por cento) a 15% (quinze por cento) do valor ANUAL da contratação.*

8.2.4.4. *Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) do valor ANUAL da contratação.*

8.2.4.5. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 5,0% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor ANUAL da contratação.*

8.2.4.6. *Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 2,0% (dois por cento) a 10% (dez por cento) do valor ANUAL da contratação.*

8.2.4.7. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 5,0% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor ANUAL da contratação [, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:]*

8.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

8.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

8.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

8.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

8.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

8.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

8.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta[A1]

9.1. 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

9.2. O regime de execução do objeto será de **empreitada por preço unitário**.

9.2.1. A adoção do regime de empreitada por preço unitário justifica-se porque a execução e o pagamento ocorrerão de acordo com a quantidade de refeições efetivamente fornecidas, conforme a demanda dos campi, não sendo possível definir previamente, com precisão absoluta, o quantitativo total a ser executado durante toda a vigência contratual. Esse regime permite a medição periódica das unidades efetivamente executadas, reduzindo o risco de pagamento por serviços não prestados e proporcionando maior eficiência no acompanhamento e na gestão contratual.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. Tratando-se de obra ou serviço de engenharia, ressalvado o objeto ou parte dele sujeito ao regime de empreitada por preço unitário, o critério de aceitabilidade de preços será o valor global estimado para a contratação.

9.3.1. ~~O interessado que estiver mais bem colocado na disputa deverá apresentar à Administração, por meio eletrônico, planilha que contenha o preço global, os quantitativos e os preços unitários tidos como relevantes, conforme modelo de planilha elaborada pela Administração, para efeito de avaliação de exequibilidade.[A4]~~

9.4. ~~Para o objeto ou parte dele sujeito ao regime de empreitada por preço unitário o critério de aceitabilidade de preços será: (...)~~

~~9.4.1. valor global: conforme valor estimado da contratação;~~

~~9.4.2. custos unitários relevantes: itens...[A5]~~

9.5. ~~Em se tratando de serviços contínuos executados em regime de dedicação exclusiva de mão de obra, somente serão aceitas, nos termos do edital, propostas que adotem, na planilha de custos e formação de preços, valores iguais ou superiores aos orçados pela Administração para as seguintes parcelas, conforme estimativa baseada no(a)(Acordo Coletiva de Trabalho OU Convenção Coletiva de Trabalho OU Dissídio Coletivo) nº XXXXX, utilizado (a) como paradigma[A6]:~~

~~a) salário-base e adicionais, no valor de R\$~~

~~b) auxílio-alimentação, no valor de R\$; e~~

~~c) benefícios de natureza trabalhista ou social que contemplem todos os trabalhadores representados pelo sindicato laboral, a saber:~~

~~i), no valor de R\$~~

~~ii), no valor de R\$.(especificar os benefícios e valores).~~

~~9.5.1. Não serão considerados custos unitários mínimos relevantes quaisquer valores previstos em Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo que não contemplem todos os trabalhadores representados pelo sindicato laboral;~~

~~9.5.2. Em caso de divergência entre os valores considerados no orçamento da Administração e os valores constantes da norma coletiva do licitante, a proposta deverá considerar o maior valor entre ambos;~~

~~9.5.3. Os valores orçados pela Administração constam [da planilha / do Anexo...].~~

9.6. ~~Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será[A7]:~~

~~9.6.1. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital **OU** tabela constante no item XXXXXX deste Termo de Referência.~~

Exigências de habilitação

9.7. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.8. 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;[A9]

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

9.10. 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>;

9.11. 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;[A10]

9.12. 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.

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

9.14. 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;

9.15. 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.

9.16. Consórcio de empresas: contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.18. Apresentação de Alvará Sanitário, Licença Sanitária ou documento equivalente vigente, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Distrital competente da sede da licitante, autorizando o exercício das atividades relacionadas à produção, manipulação, preparo, armazenamento, transporte e/ou fornecimento de alimentos, conforme a natureza do estabelecimento, com fundamento na Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, na Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, na Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e nas demais normas sanitárias aplicáveis.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.21. 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.

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

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

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

9.25. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;[A12]

9.26. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos 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.

9.27. 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.[A13]

Qualificação Econômico-Financeira[A14]

9.28. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.29. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;
balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis *dos dois últimos exercícios sociais*, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas[A15] :

LG =

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =

Ativo Circulante

Passivo Circulante

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

aplicável para o contrato de escopo] OU [valor total estimado da contratação para o período de doze meses – aplicável para o contrato de serviço continuado] OU [valor total estimado da parcela pertinente].[A16]

~~OU~~

9.31.1. Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação para o período de doze meses, tendo por base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis do último exercício social; e

9.31.2. Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação para o período de doze meses, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social;

9.32. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;

9.33. 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;

9.34. 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.

9.35. O atendimento[A19] dos índices econômicos previstos neste termo de referência deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

~~9.36. — Declaração do fornecedor, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do Anexo XXX deste Termo de Referência, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do interessado, observados os seguintes requisitos[A20] :~~

~~— 9.36.1. — a declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e~~

~~— 9.36.2. — caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o fornecedor deverá apresentar justificativas.~~

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

Qualificação Técnica

9.38. Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.

9.38.1. Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.39. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN competente da região a que estiver vinculada, em plena validade, nos termos do art. 15, parágrafo único, c/c art. 18 da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, e do Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980.

9.39.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato ou do aceite de instrumento equivalente, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

Qualificação Técnico-Operacional

9.40. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso[A24] .

9.40.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:[A25]

9.41.1.1 contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 1 (um) ano do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

9.40.1.1. Contrato(s) que comprove(m) a execução de serviços de preparo e fornecimento de refeições em quantitativo mínimo correspondente a até 50% (cinquenta por cento) da quantidade anual estimada para o item ao qual a licitante concorrer, admitido o somatório de atestados, nos termos do art. 67, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

~~9.40.1.2. contrato(s) que comprove(m) a execução, pelo fornecedor, de serviços envolvendo até 50% (cinquenta por cento) do número de postos de trabalho a serem contratados;~~[A27]

9.40.2. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.

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

9.40.4. O fornecedor disponibilizará [A30] 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 do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

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

9.41. Declaração de que o fornecedor possui ou instalará escritório no município de....., o que deverá ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contado a partir da vigência do contrato.

9.42. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

9.43. A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

Qualificação Técnico-Profissional

9.44. Apresentação do(s) profissional(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, também abaixo indicado(s):

9.44.1. Para o 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). Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior de Nutrição reconhecido pela entidade profissional Conselho Regional de Nutrição (art. 1º, caput, da Lei n. 8.234 /1991 e art. 17 do Decreto n. 84.444\1980), inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN): 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, e ser detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação;

9.44.2. 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.

9.44.3. O(s) profissional(is) acima indicado(s) deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração [A33] (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021)

~~9.45. Apresentação da relação de compromissos assumidos e pendentes de cumprimento pelo fornecedor, que importem em diminuição da disponibilidade dos profissionais indicados no item anterior, conforme modelo constante no Anexo XXXX.~~

9.46. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do **caput** do art. 156 da Lei n.º 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

9.47. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor. [A34]

Disposições gerais sobre habilitação

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

9.49. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

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

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

Documentação complementar para cooperativas

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

9.54.1 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;

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

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

- 9.54.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;
- 9.54.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;
- 9.54.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:
- 9.54.6.1. ata de fundação;
 - 9.54.6.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;
 - 9.54.6.3. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;
 - 9.54.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;
 - 9.54.6.5. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;
 - 9.54.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e
 - 9.54.6.7. 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[A35] .

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável,[A2] é de R\$... (por extenso), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**

~~[A3] OU~~

~~10.2. O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas. [A4]~~

~~10.2.1 Quando as propostas permanecerem com preços acima do orçamento estimado, o custo estimado da contratação será tornado público após a fase de lances.~~

~~10.3. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre Contratante e Contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.[A5]~~

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

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

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

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

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

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. *A contratação será atendida pela seguinte dotação Campus Canguaretama:*

- I. *Gestão/unidade: 154839/152807;*
- II. *Fonte de recursos: AE.21IV.261941.3;*
- III. *Programa de trabalho: 261941;*
- IV. *Elemento de despesa: 339039; e*
- V. *Plano interno: L21IVP23AEN.*
- VI. *Fonte: 1000000000*

11.2.1 *A contratação será atendida pela seguinte dotação Campus São Paulo do Potengi:*

- I. *Gestão/unidade: 154840/152808;*
- II. *Fonte de recursos: AE.21IV.261941.3;*
- III. *Programa de trabalho: 261941;*
- IV. *Elemento de despesa: 339039; e*
- V. *Plano interno: L21IVP23AEN.*
- VI. *Fonte: 1000000000*

11.3. *A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.[A1]*

~~OU~~

11.4. *A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente[A2] .*

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilasas.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

13. ANEXO I

ANEXO I

IMR - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS

1. DA DEFINIÇÃO

1.1 Este documento apresenta os critérios de avaliação da qualidade dos serviços, identificando indicadores, metas, mecanismos de cálculo, forma de acompanhamento e adequações de pagamento por eventual não atendimento das metas estabelecidas.

1.2. Este instrumento de medição de resultado deverá ser aplicado, mensalmente, apenas após o cálculo do valor do serviço de acordo com o cenário observado no respectivo mês.

2. DOS INDICADORES, DAS METAS E DOS MECANISMOS DE CÁLCULOS

2.1. Os serviços da CONTRATADA serão avaliados por meio de avaliação técnica, através dos indicadores mínimos de desempenho listados abaixo:

AVALIAÇÃO PELA FISCALIZAÇÃO TÉCNICA

2.2. A qualidade técnica será avaliada por meio de supervisões e controles realizados pelo nutricionista lotado em cada campus do IFRN ou por servidor formalmente designado pela Administração do respectivo campus como fiscal do contrato.

2.3. Para fins de aferimento da qualidade dos serviços, as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima, conforme tabela abaixo:

Irregularidades		Pontos a serem descontados
Leves	Mudança de cardápio sem aviso prévio de 24 (vinte e quatro) horas;	2
	Não encaminhar o cardápio mensal até o dia 20 (vinte) do mês anterior para análise da equipe de nutrição;	
	Não encaminhar a lista de ingredientes, a composição nutricional e a ficha técnica dos cardápios até o dia 20 (vinte) do mês anterior para análise da equipe de nutrição;	
	Não divulgar cardápio atualizado e lista de ingredientes na entrada do refeitório;	
	Permitir que quaisquer dos empregados que prestam serviço à contratante, exerçam suas atividades sem uniforme ou com uniforme manchado, sujo, mal apresentado;	
	Deixar de fornecer um dos componentes do cardápio durante a distribuição da refeição;	
	Peso (per capita) dos alimentos/ preparações fornecidas em desacordo com o edital;	
	Insuficiente qualidade das refeições (apresentação/ disposição, aroma, sabor, textura e temperatura);	
	Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições;	
Irregularidades		Pontos a serem descontados
Médias	Falta de uso de máscaras e luvas em locais críticos (preparação e distribuição de alimentos);	5
	Limpeza inadequada dos freezers e geladeiras;	
	Deixar de indicar preposto ou indicá-lo sem capacidade de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos;	
	Iniciar distribuição sem todos os componentes do cardápio;	
	Disponibilizar utensílios sujos;	
	Presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão;	
	Presença de embalagens danificadas armazenadas contendo alimentos;	
	Presença do profissional nutricionista da contratada por tempo inferior estabelecido no edital;	
	Presença de materiais não alimentícios estocados no almoxarifado, freezers e geladeiras;	
	Utilização de produtos saneantes não registrados/ regularizados no Ministério da Saúde;	
Irregularidades		Pontos a serem descontados
	Presença de insetos mortos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos;	
	Presença de utensílios/ equipamentos sujos e sem uso em qualquer área;	
	Presença de alimentos destampados ou sem identificação em qualquer área;	

Graves	Presença de odores não característicos em almoxarifado, geladeiras e freezers;	7
	Ausência de lixeiras dotadas de sacos plásticos e tampa com acionamento automático;	
	Presença de lesões e/ou sintomas de enfermidades nos funcionários que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;	
	Presença de acúmulo de resíduos de alimentos/ lixo nas áreas de preparação dos alimentos;	
	Falta de preparações que não possuam opções equivalentes por um prazo superior a 05 minutos durante o horário da distribuição das refeições;	
	Paralisação por falta de preparações principais (fontes de proteína) que não possuam opções equivalentes por um prazo superior a 05 minutos durante o horário da distribuição das refeições. A preparação para o público vegetariano não substitui as demais;	
	Apresentar laudos técnicos de análise microbiológica de alimentos, superfícies, equipamentos e manipuladores com parâmetros acima dos estabelecidos pela legislação;	
	Presença de contaminantes (físicos, químicos ou biológicos) nas refeições ofertadas;	
	Deixar de substituir imediatamente após sua oficialização, empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades da contratante;	
	Paralisação do atendimento no prazo superior a 05 minutos devido à falta total de alimentos	
Irregularidades		Pontos a serem descontados
Gravíssimas	Coleta e armazenamento inadequado de amostras;	10
	Presença de sobras de alimentos em qualquer área sem identificação de data de fracionamento e prazo de validade;	
	Presença de insetos vivos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos;	
	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares;	
	Higienização inadequada de hortaliças, frutas, legumes e verduras;	
	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas;	
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido;	
	Armazenamento inadequado de alimentos e preparações em qualquer área;	
	Higienização pessoal de funcionários inadequada;	
	Descongelamento dos alimentos efetuado em condições inadequadas (temperatura ambiente ou imersão em água);	
	Utilização de óleo inadequado ao consumo em fritadeiras e preparações;	
	Suspender ou interromper, no todo ou em parte, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratados;	
	Descumprimento total ou parcial de qualquer uma das demais cláusulas do Contrato, Edital, Termo de Referência e seus anexos;	

2.4 Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

2.5. Os registros serão por dia e por ocorrência, cumulativamente.

2.6. A nota Geral da Avaliação Técnica (NAT) será obtida da seguinte forma:

$$\text{NAT} = 100 - \text{pd}$$

Onde: pd = somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades verificadas nas supervisões e controles, conforme tabela abaixo.

BASE DE CÁLCULO PARA VALOR DA NOTA FISCAL

Nº da Ordem	Nota de Avaliação Técnica (NAT)	Glosas
1	$\text{NAT} \geq 100$	Não realizar glosa;
		Glosa correspondente a 2% do valor total

2	$90 \leq \text{NAT} < 100$	faturado do mês de aplicação dessa medida;
3	$80 \leq \text{NAT} < 90$	Glosa correspondente a 4% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida;
4	$70 \leq \text{NAT} < 80$	Glosa correspondente a 6% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida;
5	$60 \leq \text{NAT} < 70$	Glosa correspondente a 8% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida;
6	$50 \leq \text{NAT} < 60$	Glosa correspondente a 10% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida;
7	$40 \leq \text{NAT} < 50$	Glosa correspondente a 12% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida;
8	$30 \leq \text{NAT} < 40$	Glosa correspondente a 14% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida;
9	$\text{NAT} < 30$	Glosa correspondente a 30% do valor total faturado do mês de aplicação dessa medida;

(Não se aplica, pois terá contrato) Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato (Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024[A2])

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO 1.1. O adjudicatário terá o prazo de, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato..... [Nota de Empenho/Carta Contrato /Autorização] OU [constante neste Anexo], sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas. 1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração. 1.3. ...O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que: 1.3.1. referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133 /2021; 1.3.2 o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital OU na Autorização de Contratação Direta e/ou no Aviso de Dispensa Eletrônica, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II). 2. **VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO** 2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021. 2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.[A3] OU 2.3. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021. 2.4. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado[A4] , atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos: 2.4. 1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada; 2.4.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução contratual, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente; 2.4.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço; Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria -Geral da União Modelo de Termo de Referência para Obras e Serviços, exceto TIC – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021 Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação Atualização: DEZ/2025 44 de 55 2.4.4. Haja manifestação expressa do Contratado informando o interesse na prorrogação; 2.4.5. Seja comprovado que o Contratado mantém as condições iniciais de habilitação; e 2.4.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).[A5] 2.5. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual. 2.6. A prorrogação contratual deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo. 2.7. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação. 2.8. A contratação não poderá ser prorrogada quando o Contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação. OU 2.9. O prazo de vigência da contratação é de(máximo de um ano) contados do(a)(data da ocorrência da emergência ou da calamidade), improrrogável, na forma do art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021[A6] . 3. **OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**[A7] 3.1. São obrigações do Contratante: 3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos; 3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência; 3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas; 3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado; 3.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021; 3.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência; 3.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência; 3.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado; 3.1.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste. 3.1.9.1. A Administração terá o prazo de XXXXXXX, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período. [A8] 3.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de XXXXXX.[A9] 3.1.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.[A10] Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria -Geral da União Modelo de Termo de Referência para Obras e Serviços, exceto TIC – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021 Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação Atualização: DEZ/2025 45 de 55 3.1.12. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021. 3.1.13. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato. 3.1.14. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento. 3.1.15. Exigir

do Contratado que providencie a seguinte documentação como condição indispensável para o recebimento definitivo de objeto, quando for o caso: 3.1.15.1. "as built", elaborado pelo responsável por sua execução; 3.1.15.2. comprovação das ligações definitivas de energia, água, telefone e gás; 3.1.15.3. laudo de vistoria do corpo de bombeiros aprovando o serviço; 3.1.15.4. carta "habite-se", emitida pela prefeitura; e 3.1.15.5. . certidão negativa de débitos previdenciários específica para o registro da obra junto ao Cartório de Registro de Imóveis; 3.1.16. Arquivar, entre outros documentos, de projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas. 3.1.17. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pelo Contratado, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado. 3.1.18. Previamente à expedição da ordem de serviço, verificar pendências, liberar áreas e/ou adotar providências cabíveis para a regularidade do início da sua execução. 3.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados. 4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO[A11] 4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas: 4.1.1. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução contratual. 4.1.2. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade. 4.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal contratual ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados; 4.1.4. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das disposições do Termo de Referência e deste Anexo, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência; 4.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;[A12] Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria -Geral da União Modelo de Termo de Referência para Obras e Serviços, exceto TIC – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021 Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação Atualização: DEZ/2025 46 de 55 4.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos; 4.1.7. Efetuar comunicação ao Contratante, assim que tiver ciência da impossibilidade de realização ou finalização do serviço no prazo estabelecido, para adoção de ações de contingência cabíveis. 4.1.8 Não contratar, durante a vigência da contratação, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Contratante ou do fiscal ou gestor contratuais, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021; 4.1.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 4.1.9.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 4.1.9.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 4.1.9.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado; 4.1.9.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 4.1.9.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT; [A13] 4.1.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pela contratação, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante; 4.1.11. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços. 4.1.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento. 4.1.13. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros. 4.1.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência contratual. 4.1.15. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina. 4.1.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere. 4.1.17. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho; 4.1.18. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados; 4.1.19. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação; Câmara Nacional de Licitações e Contratos da Consultoria -Geral da União Modelo de Termo de Referência para Obras e Serviços, exceto TIC – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021 Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação Atualização: DEZ/2025 47 de 55 4.1.20. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008; 4.1.21. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;[A14] 4.1.22. Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta; 4.1.23. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação; 4.1.24. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas; 4.1.25. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto; 4.1.26 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021; 4.1.27. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante; 4.1.28. Realizar os serviços de manutenção e assistência técnica no(s) seguinte(s) local(is) ... (inserir endereço (s)); 4.28.1. O técnico deverá se deslocar ao local da repartição, salvo se o Contratado tiver unidade de prestação de serviços em distância de [...] (inserir distância conforme avaliação técnica) do local demandado[A15] . 4.29. Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do Contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços; 4.30. Ceder ao Contratante todos os direitos patrimoniais relativos ao objeto contratado, o qual poderá ser livremente utilizado e /ou alterado em outras ocasiões, sem necessidade de nova autorização do Contratado.[A16] 4.30.1. Considerando que o projeto contratado se refere a

obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos a que se refere o subitem acima inclui o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra. 4.31. Manter os empregados nos horários predeterminados pelo Contratante. 4.32. Apresentar os empregados devidamente identificados por meio de crachá. 4.33. Apresentar ao Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão no órgão para a execução do serviço. 4.34. Observar os preceitos da legislação sobre a jornada de trabalho, conforme a categoria profissional. 4.35. Atender às solicitações do Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pela fiscalização contratual, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito nas especificações do objeto. 4.36. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas do Contratante. Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria - Geral da União Modelo de Termo de Referência para Obras e Serviços, exceto TIC – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021 Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação Atualização: DEZ/2025 48 de 55 4.37. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades não abrangidas na contratação, devendo o Contratado relatar ao Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função. 4.38. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do Contratante. 4.39. Adotar as providências e precauções necessárias, inclusive consulta nos respectivos órgãos, se necessário for, a fim de que não venham a ser danificadas as redes hidrossanitárias, elétricas e de comunicação. 4.40. Estar registrado ou inscrito no Conselho Profissional competente, conforme as áreas de atuação previstas no Termo de Referência, em plena validade.[A17] 4.41. Obter junto aos órgãos competentes, conforme o caso, as licenças necessárias e demais documentos e autorizações exigíveis, na forma da legislação aplicável. 4.42. Elaborar o Diário de Obra, incluindo diariamente, pelo Engenheiro preposto responsável, as informações sobre o andamento do empreendimento, tais como, número de funcionários, de equipamentos, condições de trabalho, condições meteorológicas, serviços executados, registro de ocorrências e outros fatos relacionados, bem como os comunicados à Fiscalização e situação das atividades em relação ao cronograma previsto. 4.43. Refazer, às suas expensas, os trabalhos executados em desacordo com o estabelecido nas especificações, bem como substituir aqueles realizados com materiais defeituosos ou com vício de construção, pelo prazo de 05 (cinco) anos, contado da data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo. 4.44. Utilizar somente matéria-prima florestal procedente, nos termos do artigo 11 do Decreto nº 5.975, de 2006, de: 4.1.44.1. manejo florestal, realizado por meio de Plano de Manejo Florestal Sustentável - PMFS devidamente aprovado pelo órgão competente do Sistema Nacional do Meio Ambiente - SISNAMA; 4.1.44.2. supressão da vegetação natural, devidamente autorizada pelo órgão competente do Sistema Nacional do Meio Ambiente - SISNAMA; 4.1.44.3. florestas plantadas; e 4.1.44.4. outras fontes de biomassa florestal, definidas em normas específicas do órgão ambiental competente. 4.1.45. Comprovar a procedência legal dos produtos ou subprodutos florestais utilizados em cada etapa da execução contratual, nos termos do artigo 4º, inciso IX, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19/01/2010, por ocasião da respectiva medição, mediante a apresentação dos seguintes documentos, conforme o caso: 4.1.45.1. Cópias autenticadas das notas fiscais de aquisição dos produtos ou subprodutos florestais; 4.1.45.2. Cópia dos Comprovantes de Registro do fornecedor e do transportador dos produtos ou subprodutos florestais junto ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais - CTF, mantido pelo IBAMA, quando tal inscrição for obrigatória, acompanhados dos respectivos Certificados de Regularidade válidos, conforme artigo 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981, e legislação correlata; 4.1.45.3. Documento de Origem Florestal – DOF, instituído pela Portaria nº 253, de 18/08/2006, do Ministério do Meio Ambiente, e Instrução Normativa IBAMA nº 21, de 24/12/2014, quando se tratar de produtos ou subprodutos florestais de origem nativa cujo transporte e armazenamento exijam a emissão de tal licença obrigatória; e 4.1.45.4. Caso os produtos ou subprodutos florestais utilizados na execução contratual tenham origem em Estado que possua documento de controle próprio, o Contratado deverá apresentá-lo, em complementação ao DOF, a fim de demonstrar a regularidade do transporte e armazenamento nos limites do território estadual. Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria - Geral da União Modelo de Termo de Referência para Obras e Serviços, exceto TIC – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021 Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação Atualização: DEZ/2025 49 de 55 4.1.16. Observar as diretrizes, critérios e procedimentos para a gestão dos resíduos da construção civil estabelecidos na Resolução nº 307, de 05/07/2002, com as alterações posteriores, do Conselho Nacional de Meio Ambiente - CONAMA, conforme artigo 4º, §§ 2º e 3º, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19/01/2010, nos seguintes termos: 4.1.17. O gerenciamento dos resíduos originários da contratação deverá obedecer às diretrizes técnicas e procedimentos do Programa Municipal de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, ou do Projeto de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil apresentado ao órgão competente, conforme o caso. 4.1.18. Nos termos dos artigos 3º e 10º da Resolução CONAMA nº 307, de 05/07/2002, o Contratado deverá providenciar a destinação ambientalmente adequada dos resíduos da construção civil originários da contratação, obedecendo, no que couber, aos seguintes procedimentos: 4.1.18.1. resíduos Classe A (reutilizáveis ou recicláveis como agregados): deverão ser reutilizados ou reciclados na forma de agregados, ou encaminhados a aterros de resíduos classe A de preservação de material para usos futuros. 4.1.18.2. resíduos Classe B (recicláveis para outras destinações): deverão ser reutilizados, reciclados ou encaminhados a áreas de armazenamento temporário, sendo dispostos de modo a permitir a sua utilização ou reciclagem futura. 4.1.18.3. resíduos Classe C (para os quais não foram desenvolvidas tecnologias ou aplicações economicamente viáveis que permitam a sua reciclagem/recuperação): deverão ser armazenados, transportados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas. 4.1.18.4. resíduos Classe D (perigosos, contaminados ou prejudiciais à saúde): deverão ser armazenados, transportados, reutilizados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas. 4.1.49 Em nenhuma hipótese o Contratado poderá dispor os resíduos originários da contratação em aterros de resíduos sólidos urbanos, áreas de “bota fora”, encostas, corpos d’água, lotes vagos e áreas protegidas por Lei, bem como em áreas não licenciadas. 4.1.50. Para fins de fiscalização do fiel cumprimento do Programa Municipal de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, ou do Projeto de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, conforme o caso, o Contratado comprovará, sob pena de multa, que todos os resíduos removidos estão acompanhados de Controle de Transporte de Resíduos, em conformidade com as normas da Agência Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, ABNT NBR ns. 15.112, 15.113, 15.114, 15.115 e 15.116, de 2004. 4.1. 51. Observar as seguintes diretrizes de caráter ambiental: 4.1.51.1. Qualquer instalação, equipamento ou processo, situado em local fixo, que libere ou emita matéria para a atmosfera, por emissão pontual ou fugitiva, utilizado na execução contratual, deverá respeitar os limites máximos de emissão de poluentes admitidos na Resolução CONAMA nº 382, de 26/12/2006, e legislação correlata, de acordo com o poluente e o tipo de fonte. 4.1.51.2. Na execução contratual, conforme o caso, a emissão de ruídos não poderá ultrapassar os níveis considerados aceitáveis pela Norma NBR-10.151 - Avaliação do Ruído em Áreas Habitadas visando o conforto da comunidade, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, ou aqueles estabelecidos na NBR10.152 - Níveis de Ruído para conforto acústico, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, nos termos da Resolução CONAMA nº 01, de 08/03/90, e legislação correlata. 4.1.52.. Nos termos do artigo 4º, § 3º, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19/01/2010, deverão ser utilizados, na execução contratual, agregados reciclados, sempre que existir a oferta de tais materiais, capacidade de suprimento e custo inferior em relação aos agregados naturais, inserindo-se na planilha de formação de preços os custos correspondentes. 4.1.53. Responder por qualquer acidente de trabalho na execução dos serviços, por uso indevido de patentes registradas em nome de terceiros, por danos resultantes de defeitos ou incorreções dos serviços ou dos bens Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria - Geral da União Modelo de Termo de Referência para

Obras e Serviços, exceto TIC – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021 Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação Atualização: DEZ/2025 50 de 55 do Contratante, de seus funcionários ou de terceiros, ainda que ocorridos em via pública junto ao serviço de engenharia. 4.1.54. Realizar, conforme o caso, por meio de laboratórios previamente aprovados pela fiscalização e sob suas custas, os testes, ensaios, exames e provas que lhe caibam necessárias ao controle de qualidade dos materiais, serviços e equipamentos a serem aplicados nos trabalhos, conforme procedimento previsto nas especificações. 4.1.55. Providenciar, conforme o caso, as ligações definitivas das utilidades previstas no projeto (água, esgoto, gás, energia elétrica, telefone etc.), bem como atuar junto aos órgãos federais, estaduais e municipais e concessionárias de serviços públicos para a obtenção de licenças e regularização dos serviços e atividades concluídas (ex.: Habite-se, Licença Ambiental de Operação etc.). 4.1.56..Fornecer os projetos executivos desenvolvidos pelos Contratados, que formarão um conjunto de documentos técnicos, gráficos e descritivos referentes aos segmentos especializados de engenharia, previamente e devidamente compatibilizados, de modo a considerar todas as possíveis interferências capazes de oferecer impedimento total ou parcial, permanente ou temporário, à execução do empreendimento, de maneira a abrangê-la em seu todo, compreendendo a completa caracterização e entendimento de todas as suas especificações técnicas, para posterior execução e implantação do objeto garantindo a plena compreensão das informações prestadas, bem como sua aplicação correta nos trabalhos: 4.1.56.1. A elaboração dos projetos executivos deverá partir das soluções desenvolvidas nos anteprojetos constantes no Termo de Referência e seus anexos (Caderno de Encargos e Especificações Técnicas) e apresentar o detalhamento dos elementos construtivos e especificações técnicas, incorporando as alterações exigidas pelas mútuas interferências entre os diversos projetos.[A18] 4.1.57. Em se tratando de atividades que envolvam serviços de natureza intelectual, após o aceite do instrumento equivalente, o Contratado deverá participar de reunião inicial, devidamente registrada em Ata, para dar início à execução do serviço, com o esclarecimento das obrigações contratuais, em que estejam presentes os técnicos responsáveis pela elaboração do termo de referência, o gestor, o fiscal técnico, o fiscal administrativo, se houver, os técnicos da área requisitante, o preposto da empresa e os gerentes das áreas que executarão os serviços contratados. 4.1.58. Na contratação integrada, após a elaboração do projeto básico pelo contratado, o conjunto de desenhos, especificações, memoriais e cronograma físico-financeiro deverá ser submetido à aprovação da Administração, que avaliará sua adequação em relação aos parâmetros definidos no edital e conformidade com as normas técnicas, vedadas alterações que reduzam a qualidade ou a vida útil do empreendimento e mantida a responsabilidade integral do contratado pelos riscos associados ao projeto básico 5. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD[A19] 5.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão da licitação ou da contratação, a partir da apresentação da proposta no certame, independentemente de declaração ou de aceitação expressa. 5.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD. 5.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei. 5.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado. 5.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações. Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria -Geral da União Modelo de Termo de Referência para Obras e Serviços, exceto TIC – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021 Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação Atualização: DEZ/2025 51 de 55 5.6. É dever do Contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD. [A20] 5.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância. 5.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados. [A21] 5.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado. 5.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos. 5.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD. 5.11. O presente instrumento está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD. 5.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.[A22] 6. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL[A23] 6.1. A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto. 6.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para a contratação. 6.3. Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado: 6.3.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e 6.3.2 poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual OU 6.4. A contratação será extinta quando vencido o prazo estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes. 6.5. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, mediante justificativa formal de que não dispõe de créditos orçamentários para sua continuidade ou de que o contrato não mais lhe oferece vantagem. 6.5.1 Nesse caso, a extinção antecipada ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, garantido um prazo mínimo de dois meses para ciência formal do contratado, devendo ser observada a regra do art. 183 da Lei nº 14.133, de 2021 para a contagem deste prazo. 6.6. O contrato poderá ser extinto com fundamento na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual antes da data de aniversário, desde que ocorra com ônus para o CONTRATANTE, conforme previsto no art. 138, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.[A24] Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria -Geral da União Modelo de Termo de Referência para Obras e Serviços, exceto TIC – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021 Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação Atualização: DEZ /2025 52 de 55 6.7. Caso a notificação da não-continuidade da contratação de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.[A25] OU 6.8. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133 /2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes[A26] contraentes. 6.9. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa. 6.9.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei. 6.9.2 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto. 6.9.3. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva. 6.10. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido: 6.10.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos; 6.10.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos; 6.10.3. Indenizações e multas. 6.11.

A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório. 6.12. A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau. 7. DOS CASOS OMISSOS 7.1. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.[A27] 8. ALTERAÇÕES 8.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021. 8.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento). 8.3. 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.[A28] 8.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês. 8.5. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021. Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria -Geral da União Modelo de Termo de Referência para Obras e Serviços, exceto TIC – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021 Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação Atualização: DEZ/2025 53 de 55 9. FORO 9.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em, Seção Judiciária de..... para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14. ANEXO II

ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA[A1]

Por meio deste instrumento, (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 20.... .

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. ANEXO III

ANEXO III

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

Licitação: Pregão Nº XX/2026– UASG: xxxx

Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços contínuos de fornecimento de refeições (almoço e jantar), com preparo e distribuição no próprio local, em sistema de self-service, destinadas aos discentes atendidos pelo Programa de Alimentação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – IFRN, nos campi **Canguaretama e São Paulo do Potengi**, compreendendo a manutenção de toda a estrutura necessária à execução dos serviços, incluindo profissionais, mobiliários, utensílios e equipamentos, bem como os serviços de asseio e limpeza, vinculada à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área destinada à cantina nas respectivas unidades.

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

OU

Declaro para os devidos fins que o Sr(a).....,CPF N°....., responsável pela empresa.....,CNPJ N°. NÃO compareceu ao IFRN/CANGUARETAMA, local onde será prestado o supracitado serviço, porém tomou conhecimento de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação e está ciente de que 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.

OU

Declaro para os devidos fins que o Sr(a).....,CPF N°....., responsável pela empresa.....,CNPJ N°. compareceu ao IFRN/SÃO PAULO DO POTENGI, local onde será prestado o supracitado serviço, tendo tomado conhecimento de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

OU

Declaro para os devidos fins que o Sr(a).....,CPF N°....., responsável pela empresa.....,CNPJ N°. NÃO compareceu ao IFRN/SÃO PAULO DO POTENGI, local onde será prestado o supracitado serviço, porém tomou conhecimento de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação e está ciente de que 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.

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](#).

LAILSON SILVA DE LIMA
Coordenador de Atividades Estudantis (COAES/CANG)

FERNANDA CRISTINA NONATO BONINI
Nutricionista (SPP)

MARCUS VINICIUS DA ROCHA BARBOSA
Coordenador de Atividades Estudantis - COAES/SPP

THIAGO ARAUJO DE AZEVEDO

Diretor de Administração (DIAD/SPP)



Assinou eletronicamente em 30/07/2026 às 22:53:57.

CAMPUS CANGUARETAMA/IFRN

Estudo Técnico Preliminar 5/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23515.000425.2026-61

2. Descrição da necessidade

2.1 A política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte busca promover a garantia de acesso, permanência e conclusão de curso pelos estudantes assistidos, contribuindo, assim, para a concretização do direito social à educação, conforme previsto no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI/IFRN 2019–2026).

2.2 Nesse contexto, destaca-se o Programa de Auxílio Alimentação Estudantil, regulamentado pela Resolução nº 37/2017 do CONSUP, em consonância com a Política Nacional de Assistência Estudantil, instituída pela Lei nº 14.914, de 03 de julho de 2024, e com o Plano de Assistência Estudantil aprovado pela Resolução nº 24/2010 do Conselho Superior (CONSUP). O referido programa tem por finalidade assegurar condições mínimas para a permanência e o êxito acadêmico dos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

2.3 O Programa de Alimentação busca proporcionar condições adequadas para a permanência dos alunos no ambiente escolar em período integral ou no contraturno, possibilitando o desenvolvimento de atividades acadêmicas e complementares, tais como estudos, participação em projetos de ensino, pesquisa e extensão, práticas esportivas e atividades artístico-culturais. Tal iniciativa está alinhada aos preceitos da Constituição Federal de 1988, da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/1996) e da Lei nº 7.234/2010, que institui o Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

2.4 Nesse sentido, o IFRN, Campus Canguaretama e Campus São Paulo do Potengi, possuem, de forma continuada, a necessidade de contratação de serviços de fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar), destinadas aos estudantes contemplados pelo programa de alimentação estudantil, vinculada à concessão onerosa para uso e exploração comercial das áreas de suas cantinas, com vistas à oferta de refeições e lanches para servidores, demais estudantes não contemplados pelo programa e público externo que frequentam as instituições.

2.5 A necessidade de deflagração de novo processo licitatório, em ambos os campi, decorre da proximidade do término da vigência dos contratos atualmente existentes, não sendo mais possível a sua prorrogação, seja por atingimento do limite legal de vigência, seja por inviabilidade administrativa de renovação, o que impõe à Administração a adoção de providências para assegurar a continuidade do serviço público essencial de alimentação estudantil. Ressalta-se, ainda, que em um dos campi participantes a necessidade de nova contratação também decorre da decisão administrativa de não renovar o contrato vigente, em razão de dificuldades verificadas em sua execução. Tais circunstâncias impõem à Administração a adoção de providências para assegurar a continuidade do serviço público essencial de alimentação estudantil.

2.6 A interrupção dos serviços de fornecimento de refeições comprometeria diretamente a permanência e o desempenho acadêmico dos estudantes em situação de vulnerabilidade, além de impactar negativamente as atividades institucionais desenvolvidas no contraturno, tornando imprescindível a realização de nova contratação de forma tempestiva e eficiente.

2.7 Por fim, diante do exposto, o presente estudo tem por objetivo analisar a viabilidade da contratação dos serviços de fornecimento de refeições, associada à concessão de uso de espaço público para exploração de cantina, de modo a atender às demandas institucionais e garantir a efetividade das políticas públicas de assistência estudantil.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Atividades Estudantis (COAES) - IFRN - Campus São Paulo do Potengi	Marcus Vínicius Barbosa da Rocha Barbosa - Matrícula Siape: 1922184)
Coordenação de Atividades Estudantis (COAES) - IFRN - Campus Canguaretama	Lailson Silva de Lima - Matrícula Siape: 1614501

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

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

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

4.2.1 Planejamento de cardápio;

4.2.2 Aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios, insumos e utensílios;

4.2.3 Pré-preparo; preparo; acondicionamento e distribuição de refeições;

4.2.4 Seletividade e manejo dos resíduos;

4.2.5 Higienização de ambiente, dos equipamentos e dos utensílios;

4.2.6 Manutenção preventiva e corretiva das instalações e equipamentos, com substituições quando necessárias;

4.2.7 Toda manutenção/reparo do espaço físico será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, devendo ser 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, etc.).

4.2.8. 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 CONCEDENTE.

4.2.7 Elaboração e aplicação do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados;

4.2.8 Segurança patrimonial,

4.2.9 Contratação e administração de pessoal, atividades e ações a serem exercidas pela CONTRATADA.

4.3 A CONTRATADA deverá manter em seu quadro de pessoal um Responsável Técnico Nutricionista, devidamente habilitado nos termos da Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, e regularmente inscrito no respectivo Conselho Regional de Nutrição, com carga horária mínima de 30 (trinta) horas semanais, garantindo o acompanhamento técnico adequado à execução dos serviços. O nutricionista deverá ter autonomia para imediata resolução de problemas e dentre outras funções observar as condições da recepção dos alimentos; destinar o acondicionamento adequado das preparações; acompanhar a aferição de temperaturas de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs); supervisionar o porcionamento e avaliar a aceitação das preparações, por meio de planilha do quantitativo de sobras/restos planilhas de controle (Ex.: check list de boas práticas de manipulação, controle de temperatura etc).

4.3.1 A empresa deverá comprovar que está registrada e regular no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, através da apresentação do certificado de registro e quitação emitido pelo referido conselho.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.20 Quanto à necessidade de manutenções e reparos.

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

4.22 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.

4.23 Quanto à limpeza e controle de pragas e roedores.

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

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

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

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

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

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

4.30 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.

4.31 Quanto aos empregados.

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

4.33 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;

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

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

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

4.37 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;

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

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

4.40 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.

4.41 Quanto às obrigações e responsabilidades da contratada.

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

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

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

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

4.46 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.

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

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

4.47.2 Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada;

4.47.3 Exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; e

4.47.4 Declaração de responsabilidade exclusiva da contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato.

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

4.48.1 Extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração contratante;

4.48.2 Cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador o órgão ou entidade contratante;

4.48.3 Cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

4.48.4 Comprovações de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado; e

4.48.5 Comprovações de realização de cursos de treinamento e reciclagem, periodicidade semestral, que forem exigidos por lei ou pelo contrato.

4.49 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

4.58 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.

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

4.60 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

4.64.1 Certidão do Acervo Técnico da empresa.

4.64.2 Comprovação da existência em seu quadro funcional, técnico qualificado e especializado e devidamente registrado em conselho (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas), com comprovação documental vigente.

4.64.3 Declaração, fornecida pelo licitante, de que dispõe de pessoal qualificado e equipamentos necessários para execução dos serviços;

4.64.4 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.

4.64.5 Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor judicial da pessoa jurídica.

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

5. Documentos Normativos

5.1 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:

5.1.1 Lei nº 14.133/2021 - Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;

5.1.2 Decreto nº 10.024/2019 - Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica [...];

5.1.3 Decreto nº 9.507/2018 - Dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional [...];

5.1.4 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;

5.1.5 Instrução Normativa SEGES nº 65/2021 - Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional;

5.1.6 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;

5.1.7 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;

5.1.8 Portaria nº 443, de 27 de dezembro de 2018 - Estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta [...];

5.1.9 Guia Nacional de Contratações Sustentáveis – 8ª Edição – OUT/2025.

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

5.2.1 Lei nº 11.947/2009 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica;

5.2.2 Decreto nº 7.234/2010 - Dispõe sobre o Programa Nacional de Assistência Estudantil - PNAES;

5.2.3 Resolução nº 37/2017 - CONSUP/IFRN – Aprova o Regulamento do Programa de Auxílio Alimentação no âmbito do IFRN;

5.2.4 Resolução FNDE nº 04/2026 - Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

5.2.5 RDC ANVISA 275/2002 - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

5.2.6 RDC ANVISA 216/2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

5.2.7 RDC ANVISA 218/2005 - Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.

6. Levantamento de Mercado

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

6.1.1 Contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições transportadas prontas e acondicionadas (quentinhas), seria uma solução para a necessidade dos campi, porém, esta contratação trata-se de um setor de alto risco, de acordo com a RDC Nº 153, de 26 de abril de 2017, que dispõe sobre a classificação do grau de risco para as atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária, para fins de licenciamento, e dá outras providências, além de ser de elevado custo, pela responsabilidade na manutenção higiênica-sanitária das refeições e a logística no seu preparo, transporte e distribuição. Ademais, foi avaliado também que este tipo de contrato seria ainda mais oneroso pelo fato da CONTRATADA ter que dispor de uma cozinha central fora do espaço dos campi e de equipe de trabalho exclusiva para conduzir os serviços da cantina. Desse modo, este tipo de solução não seria a mais viável técnica e economicamente para o campus.

6.1.2 Implantação de serviço de autogestão nos campi Canguaretama e São Paulo do Potengi, que se responsabilizariam com toda a cadeia de produção de refeições. Entretanto, para que isso ocorra, seria necessário a contratação de outros serviços afins, como por exemplo: profissional nutricionista, mão de obra especializada; manutenção de equipamento de cozinha, serviço de gás GLP, além de ser necessário realizar a reforma do setor de nutrição e de alimentação para abrigar os serviços requeridos. Diante do exposto, levamos em consideração que essa solução, a princípio, impactaria o orçamento destes campus, não sendo viável a sua realização.

6.1.3 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 Canguaretama e São Paulo do Potengi, vinculada à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área destinada à cantina.

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

7. Descrição da solução como um todo

7.1 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 Canguaretama e São Paulo do Potengi do IFRN, vinculada à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área destinada à cantina, tem-se:

7.2 Do fornecimento de refeições.

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

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

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

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

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

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

7.9 O serviço será prestado na modalidade de fornecimento de refeições do tipo “bandejão”, com distribuição em sistema self-service, no qual o comensal realizará o porcionamento dos itens básicos — como arroz, feijão, guarnições e saladas —, com o objetivo de conferir maior agilidade ao atendimento e reduzir desperdícios. As preparações proteicas, contudo, deverão ser porcionadas por funcionário da empresa contratada, mediante pesagem obrigatória, realizada em balança de propriedade da contratada, devidamente aferida, e à vista do estudante, sendo servidas em prato pequeno separado.

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

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

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

7.13 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.

7.14 As refeições deverão ser preparadas nas dependências da cantina por pessoal devidamente capacitado, sendo o preparo realizado, obrigatoriamente, no mesmo dia do fornecimento aos usuários. Todo o processo deverá observar rigorosamente os padrões de higiene, qualidade e conservação dos alimentos. É vedado o reaproveitamento de sobras na elaboração das preparações, não sendo permitida tal prática pela CONTRATANTE.

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

7.16 A CONTRATADA deverá assegurar que as refeições ofertadas observem os princípios de uma alimentação adequada e saudável, em conformidade com as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira, priorizando alimentos in natura ou minimamente processados e adotando práticas que evitem o uso excessivo de gorduras, sódio e açúcares, de modo a promover a qualidade nutricional das preparações e a saúde dos usuários.

7.17 A CONTRATADA deverá elaborar e implementar as fichas técnicas de preparo de todas as preparações previstas no cardápio no prazo máximo de até 90 (noventa) dias, contados do início da execução dos serviços. A inclusão de novas preparações no cardápio ficará condicionada à prévia elaboração e apresentação de sua respectiva ficha técnica.

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

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

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

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

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

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

7.24 A elaboração da alimentação deve ocorrer dentro do melhor padrão técnico alimentício no que se refere a: Valor energético e nutricional, o qual deve obedecer ao que é preconizado na Resolução nº 04, de 26 de fevereiro de 2026, do Ministério da Educação/Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação(FNDE). Tipos de alimentos e preparações, levando-se em consideração a restrição a aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semi prontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição); Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, ou seja, odor, sabor textura e regionalismo; Considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade;

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

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

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

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

7.29 Quanto às características dos ingredientes, preparo e elaboração das refeições, a CONTRATADA deverá observar e cumprir os requisitos a seguir:

7.30 Os produtos de origem animal e seus derivados deverão estes deverão apresentar, obrigatoriamente, SIF ou SEIPOA, sendo transportados e armazenados sob condições que garantam a manutenção da cadeia de frio, em temperatura inferior a 10°C.

7.31 As polpas de frutas deverão possuir registro regular no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), atendendo às exigências legais e sanitárias vigentes.

7.32 Os demais gêneros alimentícios deverão atender aos seguintes padrões mínimos de qualidade: feijão tipo 1 (novo), de cores variadas; arroz tipo 1; massas com ovos, de primeira qualidade; hortaliças folhosas frescas, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas; legumes, raízes e tubérculos de primeira qualidade, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca; leite pasteurizado e queijos com selo de inspeção; e frutas de primeira qualidade, firmes, íntegras, bem desenvolvidas e maduras, sem sinais de deterioração.

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

7.33 A elaboração da alimentação deve estar de acordo com a Lei nº 11.947/2009 e a Resolução do FNDE nº 04/2026, que dispõem sobre a alimentação escolar, no que se refere a:

7.34 Valor energético e recomendações nutricionais;

7.35 Tipos de alimentos e preparações;

7.36 Atender o disposto no Art. 19 da Resolução do FNDE nº 04/2026, o qual recomenda para as refeições da alimentação dos estudantes com mais de três anos de idade, no máximo:

7.37 – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;

7.38 – 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;

7.39 – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;

7.40 – 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;

7.41 – 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2,0 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições;

7.42 – 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio ou 3,5 gramas de sal per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

7.43 As refeições devem conter no mínimo:

a) Almoço:

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

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

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

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

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

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

b) Jantar:

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

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

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

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

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

7.44 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.

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

7.46 Frequência e porcionamento dos gêneros alimentícios.

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

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

7.49 Planejamento dos cardápios

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

7.51 A responsabilidade técnica dos serviços de alimentação executados no Campus ficará a cargo de nutricionista(s) disponibilizado(s) pela CONTRATADA, em quantitativo e carga horária compatíveis com a demanda de usuários, em conformidade com as Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN nº 600/2018 e nº 605/2018, ou outras que vierem a substituí-las, especialmente no que se refere à área de Alimentação Coletiva, ao dimensionamento da equipe técnica e à responsabilidade técnica pelas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

7.52 Os(as) nutricionista(s) deverão possuir registro profissional ativo (Carteira de Identidade Profissional) emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas competente, conforme a Resolução CFN nº 599/2018, ou outra que vier a substituí-la, bem como comprovar o vínculo com a CONTRATADA por meio de contrato de trabalho ou instrumento equivalente.

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

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

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

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

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

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

7.59 Especificação detalhada do fornecimento na cantina.

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

7.61 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;

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

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

7.64 Durante o período de recesso escolar (férias, recesso, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será facultado o funcionamento da cantina/lanchonete, a critério da Administração do campus responsável;

7.64.1 Durante os períodos de recesso acadêmico, férias escolares, paralisações ou suspensão das atividades institucionais em que houver utilização contínua de equipamentos elétricos da CONTRATADA nas dependências da cantina ou cozinha do campus, especialmente freezers, refrigeradores, câmaras frias, expositores refrigerados ou equipamentos similares destinados ao armazenamento e conservação de alimentos, permanecerá sob responsabilidade da CONTRATADA o custeio proporcional das despesas relativas ao consumo de energia elétrica decorrente dessa utilização.

7.64.2 Para fins de apuração do consumo estimado, a CONTRATANTE poderá adotar critérios técnicos de estimativa com base na carga dos equipamentos instalados, tempo de funcionamento, potência nominal, memória de cálculo previamente estabelecida no processo administrativo ou outro critério técnico definido pela fiscalização contratual.

7.65.2 A permanência de gêneros alimentícios, insumos ou equipamentos energizados nas dependências da CONTRATANTE durante os períodos mencionados não afastará a obrigação da CONTRATADA quanto ao pagamento das despesas correspondentes ao consumo de energia elétrica.

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

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

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

7.68 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;

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

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

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

7.72 Do fornecimento dos lanches:

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

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

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

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

7.77 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;

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

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

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

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

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

7.83 Do fornecimento de refeições para venda.

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

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

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

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

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

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

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

7.91 Gestão de qualidade dos alimentos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

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

ITEM	DESCRIÇÃO	CATSER	UNIDADE	QTD ESTIMADA/MÊS	QTD ESTIMADA/ANO
01	Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ Campus Canguaretama, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste campus	5320	Unidade (Refeição)	3.300	33.000
02	Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ Campus São Paulo do Potengi, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste campus	5320	Unidade (Refeição)	2000	20.000

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

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

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

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 859.660,00

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

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

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

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

I - identificação do agente responsável pela cotação;

II - caracterização das fontes consultadas;

III- série de preços coletados;

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

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

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

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

II- Caracterização das fontes consultadas:

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

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

III- série de preços coletados:

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

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

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

9.10 Conforme o item IV.

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

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

Item	Campus	CATSER	Unidade	Valor unit. (R\$)	Quant. estimada/ mês	Valor mensal (R\$)	Quant. estimada/ ano	Valor anual (R\$)
1	Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ Campus Canguaretama, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste campus	5320	Unidade (Refeição)	R\$ 16,22	3.300	R\$ 53.526,00	33.000	R\$ 535.260,00
2	Fornecimento de refeições diárias, compreendendo almoço e jantar para os alunos do IFRN/ Campus São Paulo do Potengi, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina e cozinha do refeitório deste campus	5320	Unidade (Refeição)	R\$ 16,22	2.000	R\$ 32.440,00	20.000	R\$ 324.400,00

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

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

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

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

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

9.16 ATUALIZAÇÃO DO VALOR DO ALUGUEL

9.17 Para o Campus Canguaretama, segue tabela abaixo:

CAMPUS	VALOR ATUAL (R\$)	DATA DA ÚLTIMA ATUALIZAÇÃO DO PREÇO	IPCA ACUMULADO ATÉ xxxx/2026	VALOR ATUALIZADO (R\$)
--------	-------------------	-------------------------------------	------------------------------	------------------------

Canguaretama	R\$ 2.174,67	Maio/2026		
São Paulo do Potengi	R\$ 2.473,37	Maio /2026		

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

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

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

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

QUADRO RESUMO DA DESPESA ESTIMADA COM ENERGIA	
Campus Canguaretama	
Total (KWh)	
Tarifa MÉDIA ESTIMADA, concessionária a COSERN (R\$/KWh)=	R\$ 1,20
Despesa mensal estimada (R\$)	R\$ 3.540,94

- c. Valor estimado da água.

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

- d. Valor total da Concessão.

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

VALOR TORTAL DA CONCESSÃO

CAMPUS	Á R E A DA CANTINA (MZ)	VALOR DO ALUGUEL MZ (R\$)	VALOR DO ALUGUEL (R\$)	VALOR REF. CONSUMO DE E N E R G I A (ESTIMADO) (R\$)	VALOR REF. CONSUMO DE Á G U A (ESTIMADO) (R\$)	VALOR TOTAL DA CONCESSÃO
CANGUARETAMA	146	R\$ 14,895/ m²	R\$ 2.174,67	R\$ 3.540,94	R\$ 0,00	R\$ 5.715,61

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

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

- b. Para a definição do valor referente ao custo estimado do consumo de energia elétrica, foi estabelecido um rol de equipamentos elétricos comumente utilizados das cantinas dos campi participantes, com a padronização das cargas de cada equipamento revisadas por Engenheiro Eletricista da Reitoria do IFRN, multiplicando-se o valor da carga encontrado pelo preço cobrado pela Concessionária de Energia Elétrica.
- c. Para a definição do valor referente ao custo estimado do consumo de água, foi considerada a Norma NBR 5626 para estimar o consumo de acordo com as refeições fornecidas.
- V. - justificativas para a metodologia utilizada, em especial para a desconsideração de valores inexequíveis, inconsistentes e excessivamente elevados, se aplicável.
- a. Como os campi Parnamirim, dispõe de poço tubular para alimentação do sistema hídrico dos respectivos campi, não se estimou o valor com despesas de água para esses.
- b. 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.

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

QUADRO RESUMO DA DESPESA ESTIMADA COM ENERGIA	
Campus São Paulo do Potengi	
Total (KWh)	
Consumo-TE F.Ponta valor KW/h R\$0,39 (TE – TARIFA DE ENERGIA)	R\$ 0,39
(Consumo Médio 1919,29 x 0,39)	R\$748,52
Consumo-TUSD F.Ponta valor KW/h R\$0,12 (TUSD - TARIFA DE USO DO SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO)	R\$ 0,12
(Consumo Médio 1919,29 x 0,12)	R\$ 230,31
Despesa mensal estimada (R\$)	R\$ 978,83

9.23 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\$ 56,96)	11 a 15 m³ x R\$ 6,34	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 S ã o Paulo do Potengi /IFRN	20.000	25	500.000	41,67	R \$ 56,96	R \$ 31,70	R \$ 37,55	R \$ 84,50	R \$ 116,88	R\$ 327,59

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

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

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

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

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

Campus	Área da cantina (m²)	Valor do aluguel 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	13,91	2.473,37	978,83	327,59	3.779,79

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

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

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

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

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

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

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

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1 A contratação foi devidamente inserida no planejamento anual de 2026 (PCA 2026), dentro dos prazos legais, por meio do Documento de Formalização da Demanda nº 25/2025 – Campus Canguaretama e do Documento de Formalização da Demanda nº 5/2026 – Campus São Paulo do Potengi, conforme demonstrado no Plano de Gerenciamento de Contratações (PGC), divulgado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1 O sucesso dessa contratação está intimamente ligado aos objetivos do programa de alimentação estudantil do IFRN que trata da possibilidade de garantir a permanência dos estudantes no contra-turno para a participação em ações e atividades relativas ao processo de ensino-aprendizagem, artístico cultural, desportivo e políticos estudantis, sendo priorizados os estudantes em situação de vulnerabilidade social e contribuir com a formação integral do estudante através do acompanhamento da equipe multidisciplinar formada por assistente social, pedagogo, psicólogos e profissionais da área da saúde. Assim, espera-se que a referida contratação possa contribuir de sobremaneira para a realização desses objetivos.

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

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

14. Providências a serem Adotadas

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

15. Possíveis Impactos Ambientais

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

15.2 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;

15.3 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;

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

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

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

15.6 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.

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

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

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação mostra-se viável técnica e economicamente, considerando a necessidade contínua do fornecimento de refeições aos estudantes atendidos pela assistência estudantil do IFRN. A solução adotada, vinculada à concessão onerosa do espaço da cantina, apresenta-se como a alternativa mais vantajosa, por permitir melhor aproveitamento da estrutura existente, continuidade do serviço e maior eficiência operacional e administrativa.

17. 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](#).

LAILSON SILVA DE LIMA

Coordenador de Atividades Estudantis - IFRN/CANG

FERNANDA CRISTINA NONATO BONINI

Nutricionista



Assinou eletronicamente em 08/05/2026 às 11:00:33.

MARCUS VINICIUS DA ROCHA BARBOSA

Coordenador de Atividades Estudantis - IFRN/SPP

SALMON CARLOS VITORINO

Coordenador de Compras - IFRN/CANG



Assinou eletronicamente em 08/05/2026 às 10:18:27.

THIAGO ARAUJO DE AZEVEDO

Diretor de Administração - IFRN/SPP

Documento Digitalizado Público

Estudo técni preliminar (ETP 05/2026)

Assunto: Estudo técni preliminar (ETP 05/2026)
Assinado por: Salmon Vitorino
Tipo do Documento: Estudo Técnico Preliminar
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Salmon Carlos Vitorino, COORDENADOR(A) - FAG-IFRN - COCOMP/CANG** , em 11/05/2026 07:04:19.

Este documento foi armazenado no SUAP em 11/05/2026. 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: 2579907
Código de Autenticação: 28492beb95



Documento Digitalizado Público

TERMO DE REFERENCIA-VERSAO FINAL- POS PARECER-AJUSTADO

Assunto: TERMO DE REFERENCIA-VERSAO FINAL- POS PARECER-AJUSTADO

Assinado por: Thiago Azevedo

Tipo do Documento: Documento Informativo

Situação: Finalizado

Nível de Acesso: Público

Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- **Thiago Araujo de Azevedo, DIRETOR(A) - CD0004 - DIAD/SPP**, em 30/07/2026 22:57:18.

Este documento foi armazenado no SUAP em 30/07/2026. 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: 2669575

Código de Autenticação: 84488264b6

