

Estudo Técnico Preliminar 13/2021

1. Informações Básicas

Número do processo: 23466.001253.2021-61

2. Descrição da necessidade

A política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte “ busca promover a garantia de acesso, permanência e conclusão de curso pelos estudantes assistidos, contribuindo, então, para a concretização do direito social referente à Educação” (PDI/IFRN, 2019, p. 178). Assim, através de seu Programa de Auxílio Alimentação Estudantil, instituído através da Resolução nº 37/2017 do CONSUP do IFRN, busca dar as condições necessárias à permanência do aluno na escola para que o mesmo possa estudar no contra turno, participar de projetos de pesquisa e inovação, de extensão, de atividades esportivas e de atividades artístico-culturais, conforme preconiza a Constituição Federal de 1988, a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (9.394/96) e a Lei do Programa Nacional de Assistência Estudantil (Lei 7.234/2010), as quais preveem o direito à educação, bem como o direito ao acesso e à permanência na escola, além de dar apoio ao programa de apoio à formação estudantil.

Nesse sentido, o Campus demandante do serviço cuja contratação está sendo planejada através deste Instrumento atesta às suas necessidades iniciais através do Documento de Oficialização de Demanda em anexo, cabendo a esta comissão promover uma análise detalhada da demanda e construir todos elementos que se seguem neste ETP, a fim de subsidiar os elementos necessários à construção do Termo de Referência e Edital para a licitação, atestando ou não a viabilidade de contratação do serviço.

O campus solicitante traz como alternativa ao atendimento à necessidade de garantir a permanência na Instituição e o desenvolvimento educacional dos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições diárias para os alunos do IFRN, sendo uma das condições fundamentais para o atingimento desse objetivo. O demandante atesta, ainda, a necessidade de vincular esse fornecimento de refeições à concessão de uso da área destinada à cantina, buscando-se garantir não só um local adequado às refeições dos alunos contemplados pelo Programa de Alimentação deste Instituto, como também a oferta de refeições e lanches para servidores e demais alunos não contemplados pelo Programa, uma vez que, muitos deles precisam passar mais de um turno no Campus.

A deflagração de um novo processo licitatório se dá em razão da termino da vigência do contrato de prestação de serviço nº09 /2018-PROAD/IFRN durante o período da pandemia. Trata-se de serviço listado no artigo 1º, inciso I da Portaria n.º 443, de 27 de dezembro de 2018, o qual apresenta um rol das atividades que devem ser preferencialmente terceirizadas. Ao mesmo tempo em que não está entre as atividades vedadas no artigo 3º do Decreto Nº 9.507, de 21 setembro de 2018 para a execução indireta, conforme expresso no item 1.5 do Termo de Referência e ETP.

Por fim, tem-se que a licitação deverá ser realizada para fins de registros de preços, diante do cenário incerto do momento em que se dará a contratação, face ao momento atual de pandemia da COVID-19, ocasionada pelo novo Corona Vírus, com amparo no Inciso IV, do Artigo 3º, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, visto que ainda não se sabe ao certo quando e como a Instituição irá retomar as suas atividades presencialmente, podendo variar os quantitativos de forma incerta, estando esses quantitativos previstos no item 7 deste instrumento.

3. Área requisitante

| Área Requisitante | Responsável |
|--|---------------------------------------|
| Coordenação de Atividades Estudantis (COAES) - IFRN - Campus Natal -Cidade Alta | LUCIANA SILVA DE MEDEIROS |
| Coordenação de Atividades Estudantis (COAES) - IFRN - Campus Natal - Cidade Alta | VALMARA PORDEUS DE OLIVEIRA FERNANDES |

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Conforme determinação presente no anexo II, item VII, da portaria 1.428 de 26/11/93 do Ministério da Saúde, a CONTRATADA deverá manter em seu quadro de pessoal, responsável técnico Nutricionista (Lei nº 8.234/91) regularmente inscrito em Conselho Regional competente, que deverá estar presente diariamente, preenchendo as informações das planilhas de controle (*checklists*, controle de temperatura e controle de ingestão) e realizando demais atividades de supervisão da produção e distribuição das refeições que se fizerem necessárias, totalizando, no mínimo, 20h semanais.

4.2 A CONTRATADA utilizará as dependências do IFRN campus Cidade Alta, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída. 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.

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

4.3.1 É de responsabilidade única e exclusiva da CONTRATADA prover os gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, recarga de gás GLP, entre outros), móveis, equipamentos e sua respectiva manutenção, mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidade suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observando as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais. Proporcionando também um bom atendimento;

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

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

4.3.4 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;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.3.13 A CONTRATADA deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa ou similar, panos de copa, 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.

4.4 Quanto à necessidade de manutenções e reparos.

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

4.4.1.1 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.

4.5 Quanto à limpeza e controle de pragas e roedores.

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

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

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

4.5.4 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.

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

4.5.6 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;

4.5.7 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.

4.6 Quanto aos empregados.

4.6.1 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;

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

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

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

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

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

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

4.7 Quanto às obrigações e responsabilidades da contratada.

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

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

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

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

4.7.5 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.

4.7.5.1 O representante legal da empresa deverá comparecer mensalmente à Instituição mediante agendamento prévio com os (as) fiscais de contrato ou quando solicitado pela Administração.

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

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

4.7.7.1 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;

4.7.7.2 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;

4.7.7.3 Exames médicos admissionais e periódicos dos empregados da contratada que prestarão os serviços.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.7.12 A empresa deverá ter um Manual de Boas Práticas.

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

4.7.14 Deverá obter alvará/licença de funcionamento dos órgãos competentes

4.7.15 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.

4.7.16 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.

4.7.17 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.

4.7.18 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.

4.7.19 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.

4.7.20 O(a) nutricionista da CONTRATADA deverá, está presente pelo menos em um dos expedientes de funcionamento do refeitório, no turno de maior produção ou acordado com o fiscal de contrato de forma alternada, para verificar se os serviços estão sendo realizados corretamente, seguindo os procedimentos indicados no Manual das Boas Práticas e no item 3.3 (COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES), desde que atendidas pelo menos 20h semanais de trabalho presenciais.

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

4.7.22 As empresas licitantes deverão apresentar juntamente com a proposta, cópias autenticadas dos seguintes documentos: a) Certidão do Acervo Técnico da empresa. b) Comprovação da existência em seu quadro funcional, técnico qualificado e especializado e devidamente registrado em conselho (CRN – Conselho Regional de Nutricionistas), com comprovação documental. c) Declaração, fornecida pelo licitante, de que dispõe de pessoal qualificado e de instalações e equipamentos necessários para execução dos serviços; d) 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. e) Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor judicial da pessoa jurídica.

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

5. Levantamento de Mercado

5.1 Considerando as opções de mercado para o alcance do objetivo almejado, tem-se que a contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições transportadas prontas e acondicionadas (quentinhas), seria uma solução para a necessidade dos Campus Natal - Cidade Alta, 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. 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 do Campus e uma equipe de trabalho exclusiva para conduzir os serviços da cantina/lanchonete. Desse modo, este tipo de solução não seria a mais viável economicamente.

5.2 Foi levantado também, como escolha do tipo de solução a contratar, a implantação de serviço de autogestão no Campus Natal - Cidade Alta, no qual o Campus, se responsabilizaria 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 do Campus Natal - Cidade Alta, não sendo viável a sua realização.

5.3 Com isso, vislumbramos que a solução mais adequada é a contratação de empresa especializada na prestação de fornecimento de refeições diárias vinculada à concessão de uso de área destinada à cantina para os discentes do Campus Natal - Cidade Alta inserido no Programa de Alimentação, sendo ela também, a mais utilizada por diversos campi do IFRN.

5.4 Dessa forma, a pesquisa de mercado realizada priorizou os serviços de refeições elaboradas e servidas no local, tomando por base as instituições de ensino vinculadas ao Ministério da Educação, sendo obtido a partir dessa pesquisa, o preço estimado para a contratação das refeições. A pesquisa encontra-se em anexo a este ETP.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 Do fornecimento de refeições.

a) 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.

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

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

d) Os quantitativos diários de refeições serão repassados semanalmente pelo fiscal do contrato, com pelo menos 2 dias úteis de antecedência;

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

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

g) As refeições deverão ser distribuídas sob a modalidade de **cafeteria mista**. Esse tipo de serviço consiste na disposição das preparações que compõem a refeição em balcão térmico refrigerado e/ou aquecido, sendo todas as preparações servidas pelos próprios usuários, exceto preparações proteicas que deverão ser porcionadas por profissionais da CONTRATADA, devidamente capacitados, conforme os per capita estabelecidos neste ETP e no Termo de Referência.

h) 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)

i) 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;

j) 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.

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

l) A CONTRATADA deverá disponibilizar um cardápio mensal informatizado até o dia 20 do mês anterior, para análise e adequação do fiscal em comum acordo com a CONTRATADA, contendo os valores de energia, carboidrato, proteína, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans, fibras, cálcio, ferro e sódio, além de conter o tipo de refeição, nome da preparação e principais ingredientes que compõem a preparação.

m) O cardápio deverá estar assinado pelo (a) nutricionista da CONTRATADA, contendo também o número do seu CRN. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação.

n) 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.

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

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

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

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

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

b) 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);

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

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

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

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

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

6.2.8 A CONTRATADA deve 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 após serem coletadas e armazenadas.

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

a) Utilização de carnes e derivados, assim como demais produtos de origem animal (leite pasteurizado, queijos, etc), adquiridos de estabelecimentos que tenham Declaração do Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal (SIM, SEIPOA ou SIF), devendo atender também ao Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações posteriores;

b) Feijão novo tipo 1 (um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas. Isento de insetos, moluscos, larvas e outros corpos estranhos aderentes à sua superfície, como terra, bolor, mucosidade e umidade anormal;

c) Arroz tipo 1 (um). Isento de insetos, moluscos, larvas e outros corpos estranhos aderentes à sua superfície, como terra, bolor, mucosidade e umidade anormal;

d) Massas com ovos, de primeira qualidade (embalagens integras). O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses da entrega.

e) Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;

f) Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade. Isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca;

g) Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração. Sem danos físicos ou mecânicos que afetem a aparência e facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes);

h) As polpas de frutas utilizadas deverão ter a Declaração de Registro do estabelecimento e do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);

i) Quando as matérias-primas e os ingredientes, após a abertura de sua embalagem original, não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com no mínimo as seguintes observações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade;

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

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

a) Valor energético e recomendações nutricionais;

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

c.1)– 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;

c.2) - 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;

c.3)– 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;

c.4) - 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;

c.5) - 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2,0 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições;

c.6) - 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.

6.4.2 As refeições devem conter no mínimo:

a) Almoço:

a1) 2 opções de salada: uma opção com vegetais crus e outra com cozidos, com a porção variando de 90 a 120g. Na composição das cruas deve ter, no mínimo, quatro vegetais com combinações diferentes. As cozidas devem ter, no mínimo, três vegetais. As saladas cruas podem incluir frutas..

a.2) 2 opções de prato principal , sendo respeitadas as opções: carne bovina, suína, pescados, aves. Uma das opções poderá ser vegetariana, caso solicitado pelo fiscal do contrato.

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

a.4) 3 opções de acompanhamentos: 1 opção de feijão (sem carne) e 2 opções de arroz (1 branco e 1 integral).

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 rigorosamente as recomendações de rotulagem de cada produto, 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.

a.7) O comensal deverá optar por apenas uma das opções de prato principal e por um tipo de arroz (branco ou integral). As demais preparações poderão ser consumidas integralmente por todos.

b) Jantar:

b.1) 1 opção de entrada: salada, respeitando as especificações do item anterior, sopas ou canja;

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

b.3) 1 opção de guarnição: legumes cozidos, purê, batata doce, macaxeira e etc.;

b.4) 1 opção de acompanhamento: arroz, macarrão ou cuscuz;

b.5) 1 opção de suco com e sem açúcar, respeitando as especificações do item anterior;

b.6) Café com leite: xícara de 200 ml, deixar uma garrafa térmica com café não adoçado e outra com leite para porcionamento conforme o (a) aluno (a) preferir. Oferecer açúcar e adoçante para adoçar.

6.4.3 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.

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

6.5 Frequência e porcionamento dos gêneros alimentícios.

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

6.5.1.1 ALMOÇO:

| Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do almoço (considerando 4 semanas com 5 dias) | | |
|--|------------|---|
| TIPO | PER CAPITA | FREQUENCIA MÉDIA MENSAL |
| ENTRADA | | |
| Folhosos | 30g | 20 |
| Vegetal amarelo | 20g | 20 |
| Não folhosos | 20g | 20 |
| Vegetal A e B | 20g | 20 |
| Fruta (ABACAXI, MANGA, UVA) | 20g | 4 |
| As saladas devem vir temperadas com azeite de oliva extravirgem, limão, vinagra de maçã ou orégano e as cozidas com salsa, coentro ou maionese. Deverão ser preparadas e decoradas a fim de serem atrativas visualmente para os comensais. | | |
| PRATO PRINCIPAL | | |
| Alcatra | 130g | 2 |
| Contra filé | 130g | 2 |
| Coxão mole | 130g | 1 |
| Patinho | 130g | 1 |
| Carne de cordeiro | 130g | 1 |
| Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole) | 130g | 1 |
| Filé de peito de frango | 130g | 4 |
| Coxa ou sobrecoxa de frango | 180g | 3 |
| Lombinho suíno | 130g | 1 |
| File de peixe (pescada, merluza, cação, tilápia) | 130g | 3 |
| Preparações especiais - frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão. | 200-250g | 1 |
| Preparações mistas - panqueca, lasanha, empadão, torta (frango, carne ou camarão) | 250-300g | 1 |
| Preparação vegetariana (almôndega de soja, stroganoff de grão de bico, hambúrguer de soja, proteína de soja ao molho ou com champignon/milho/ervilha/berinjela, dentre outras sugeridas pela empresa e aprovadas pelo fiscal) | 130g | 20 (ou de acordo com a demanda e solicitação do fiscal do contrato) |
| ACOMPANHAMENTOS | | |
| Legumes cozidos | 100g | 2 |

| | | |
|--|---------------------------------|----|
| Batata doce | 100g | 3 |
| Batata inglesa | 100g | 1 |
| Farofa (de farinha de mandioca ou flocos de milho, feita com óleo, cebola e alho) | 100g | 5 |
| Jerimum | 100g | 2 |
| Macarrão | 150g | 5 |
| Purê | 100g | 2 |
| Macaxeira | 100g | 2 |
| Arroz parboilizado simples | 200g | 10 |
| Arroz parboilizado enriquecido (para preparações como arroz de leite utilizar arroz branco ou da terra). | 200g | 10 |
| Arroz integral simples e enriquecido | 150g | 20 |
| Feijão preto | 150g sem caldo e 200g com caldo | 8 |
| Feijão marrom | 150g sem caldo e 200g com caldo | 8 |
| Feijão branco | 150g sem caldo e 200g com caldo | 2 |
| Feijão verde | 150g sem caldo e 200g com caldo | 2 |
| BEBIDA | | |
| Suco natural da fruta ou da polpa (não industrializado) | 250ml | 20 |
| SOBREMESA | | |
| Fruta | 200g | 20 |

6.5.1.2 JANTAR:

| Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do jantar (considerando 4 semanas com 5 dias) | | |
|--|------------|-------------------------|
| TIPO | PER CAPITA | FREQUENCIA MÉDIA MENSAL |
| ENTRADA | | |
| Folhosos | 30g | 20 |
| Vegetal amarelo | 20g | 20 |
| Não folhosos | | 20 |
| Vegetal A e B | 20g | 20 |
| Fruta (ABACAXI, MANGA, UVA) | 20g | 4 |
| Sopa ou canja (legumes/folhosos. feijão, filé de peixe, músculo ou frango) | 300ml | 4 |
| As saladas devem vir temperadas com azeite de oliva extravirgem, limão, vinagra de maça ou | | |

| | | |
|---|----------|----|
| orégano e as cozidas com salsa, coentro ou maionese. Deverão ser preparadas e decoradas a fim de serem atrativas visualmente para os comensais. | | |
| PRATO PRINCIPAL | | |
| Alcatra | 130g | 2 |
| Contra filé | 130g | 2 |
| Coxão mole | 130g | 1 |
| Patinho | 130g | 1 |
| Carne de cordeiro | 130g | 1 |
| Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole) | 130g | 1 |
| Filé de peito de frango | 130g | 4 |
| Coxa ou sobrecoxa de frango | 180g | 3 |
| Lombinho suíno | 130g | 1 |
| File de peixe (pescada, merluza, cação, tilápia) | 130g | 3 |
| Preparações especiais - frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão. | 200-250g | 1 |
| Preparações mistas - panqueca, lasanha, empadão, torta (frango, carne ou camarão) | 250-300g | 1 |
| Ovos mexidos/fritos | 100g | 2 |
| ACOMPANHAMENTOS | | |
| Legumes cozidos | 100g | 2 |
| Batata doce | 100g | 3 |
| Batata inglesa | 100g | 2 |
| Jerimum | 100g | 2 |
| Macarrão | 150g | 5 |
| Purê | 100g | 2 |
| Macaxeira | 100g | 2 |
| Arroz (parboilizado, branco, integral, da terra) | 150g | 10 |
| Cuscuz | 100g | 5 |
| Pão seda ou francês | 50g | 5 |
| BEBIDA | | |
| Suco natural da fruta ou da polpa (não industrializado) | 250ml | 20 |
| Café com leite com ou sem açúcar | 250ml | 20 |

Os *per capita*s sugeridos para entrada e acompanhamento do almoço e jantar podem variar, uma vez que os estudantes irão se servir livremente. Assim, a CONTRATADA deverá realizar o planejamento adequado.

6.6 Planejamento dos cardápios

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

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

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

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

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

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

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

6.6.8 Os cardápios com as devidas informações nutricionais de que trata o parágrafo anterior deverão estar disponíveis em locais visíveis nos Campi.

6.6.9 Não deverão ser utilizados alimentos cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto neste instrumento.

6.6.10 A prestação de serviço de alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos alunos, conforme o padrão estabelecido, no que se refere aos gêneros alimentícios que comporão os cardápios, quantidade, número e tipo de refeições, nos horários definidos pelo IFRN – no Campus Natal - Cidade Alta.

6.6.11 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.

6.7 Especificação detalhada do fornecimento na lanchonete.

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

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

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

6.7.4 Quando houver ocorrência de serviços nos sábados, domingos e feriados, a CONTRATADA deverá ser informada pela CONTRATANTE com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis;

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

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

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

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

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

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

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

6.7.12 A CONTRATADA deverá adotar as práticas de sustentabilidade ambiental de acordo como Art. 6º da Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2012 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, orçamento e Gestão. 6.7.13 Do fornecimento dos lanches:

6.7.13 Do fornecimento dos lanches:

| ITEM | ALIMENTOS E BEBIDAS | ITEM | ALIMENTOS E BEBIDAS |
|------|---|------|--|
| 1 | Água de coco | 17 | Pão com manteiga |
| 2 | Água mineral com gás ou sem gás | 18 | Pão com ovo frito |
| 3 | Açaí na tigela com frutas, granola e mel. | 19 | Pão com queijo |
| 4 | Achocolatado (leite com chocolate) | 20 | Pastéis de forno, impreterivelmente |
| 5 | Barras de cereais com e sem açúcar | 21 | Pizza (marguerita ou mussarela) |
| 6 | Bolo sem cobertura (coco, cenoura, milho, banana, laranja, ovos) fatia. | 22 | Picolés e sorvetes de frutas |
| 7 | Café com leite com e sem açúcar | 23 | Pão de queijo |
| 8 | Café tradicional com e sem açúcar | 24 | Saladas de frutas (banana, maçã, melão, laranja, uva etc.) |
| 9 | Chás (camomila, mate, preto, hortelã. etc) | 25 | Sucos naturais: (laranja, abacaxi, acerola, etc - no mínimo 4 sabores), feitos na hora, com e sem açúcar. |
| 10 | Chocolate diversos | 26 | Sanduíche com patê vegetal |
| 11 | Cuscuz temperado (verduras e ovos) e com manteiga | 27 | Tapioca simples e recheada (frango, carne, queijo) |
| 12 | Fruta in natura | 28 | Sobremesas (pudim, pavê, mousse, docinhos, etc) |
| 13 | Gelatina saborizada com suco de frutas | 29 | Vitaminas de fruta in natura(graviola, banana, morango) ao leite integral ou semi desnatado, preparadas no momento do consumo. |
| 14 | Leite integral (quente e frio) | 30 | Crepíacas |
| 15 | Milho verde, pamonha ou canjica | 31 | Sandwiches diversos |
| 16 | Pipoca caseira | 32 | Café espresso |

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

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

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

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

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

- 6.7.15 Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço, deverão utilizar toucas para o cabelo, luvas, sapato fechado e uniforme devidamente limpo;
- 6.7.16 - O armazenamento de produtos perecíveis e estocáveis deve obedecer às regras de temperatura (Estocáveis: temperatura ambiente 25° a 30° C; Refrigerados: 4° a 10° C; Congelados: 0 a -18°);
- 6.7.17 Os sanduíches deverão ser preparados com ingredientes de primeira qualidade, devendo, após o preparo, ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel ou plásticos apropriados;
- 6.7.18 Os sucos naturais, vitaminas e leites deverão ser fornecidos em copos inox e/ou descartáveis, com canudo protegido.
- 6.7.19 Todas as frutas in natura deverão ser ofertadas protegidas envoltas por plástico filme transparente.
- 6.7.20 Os refrigerantes de qualquer tipo somente poderão ser comercializados, quando autorizados pela administração.
- 6.7.21 Os preços dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado local;
- 6.7.22 A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários. A Administração poderá solicitar a redução dos preços, a qualquer época, se for verificada a incompatibilidade com os praticados no mercado local, através de pesquisa de preços a três fornecedores locais. A CONTRATADA DEVERÁ reduzir seus preços ao valor médio de mercado conforme for demonstrado pela pesquisa mercadológica citada.
- 6.7.23 Os atendimentos especiais de lanches deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente solicitadas e negociadas entre a Diretoria do Campus responsável e a CONTRATADA;
- 6.7.24 A CONTRATADA não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados;
- 6.8 Do fornecimento de refeições para venda.
- 6.8.1 A CONTRATADA deverá ofertar opção de refeições em separado do cardápio contratado para o fornecimento dos discentes, através de serviço de self-service aos servidores e público em geral, separadamente do self-service disponibilizado para os alunos. Os valores dessas, deverão ser previamente informados ao Fiscal do contrato para avaliação de conformidade com os valores praticados no mercado local.
- 6.8.1.1 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.
- 6.8.2 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;
- 6.8.3 As sobras das preparações que ficarem no balcão térmico após o término do horário destinado ao almoço NÃO poderão ser reutilizadas em outras preparações ou refeições.
- 6.8.4 O cardápio sugerido deve ser constituído com o mínimo de opções de preparações abaixo:
- a) ALMOÇO: Três tipos de saladas (2 cruas e 1 cozida); Dois (02) pratos principais; Dois (02) tipos de guarnições; Dois (02) tipos de arroz, sendo um tipo integral; Dois (02) tipos de feijão; Suco de frutas, naturais ou com no mínimo 50% de polpa (com e sem açúcar).
- b) JANTAR: A CONTRATANTE poderá oferecer as três opções do cardápio do Programa de Alimentação (item 3.3.1.) e/ou outras preparações aprovadas pela Administração. Dadas as sugestões do quantitativo de preparações, a composição do prato feito do almoço deverá conter: 01 tipo de arroz 02 tipos de prato principal 01 guarnição 02 opções de salada 01 copo de suco.
- 6.8.5 As sobras das preparações que ficarem no balcão térmico após o término do horário destinado ao almoço NÃO poderão ser reutilizadas em outras preparações;
- 6.8.6 Não será permitida a comercialização de alimentos, no interior do Campus por terceiros não vinculados à CONTRATADA, com exceção de alguns alunos em casos especiais autorizados pelo Campus.
- 6.9 Gestão de qualidade dos alimentos
- 6.9.1 A CONTRATADA deverá disponibilizar ao fiscal do contrato assim que iniciar suas atribuições, uma cópia do Manual de Boas Práticas da empresa nas dependências do IFRN.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.9.10 A CONTRATADA deverá promover semestralmente cursos de capacitação em boas práticas de manipulação para os seus funcionários, devendo apresentar à CONTRATANTE o planejamento anual desta atividade ao iniciar as atividades no Campus, e os comprovantes de realização das capacitações através de listas de presença devidamente assinadas e certificado assinado pelo (a) nutricionista responsável técnico da CONTRATADA.

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

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 As quantidades demandas pelo Campus encontram-se na tabela a seguir:

| Campus | Unidade | QTD estimada/mês | QTD estimada/ano | QTD estimada/5 anos |
|--------------------|-----------|------------------|------------------|---------------------|
| Natal -Cidade Alta | Refeições | 5.830 | 70.000 | 350.000 |

7.2 As quantidades acima, justificam-se em razão da série histórica da demanda; considerando os 200 dias letivos de um exercício; e considerando a previsão orçamentária e o planejamento desse serviço para o exercício 2022, também tendo sido o comprovante desse planejamento anexado a este documento.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 718.200,00

8.1 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; e

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

8.2 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 do agente responsável pela cotação: Dalila Nathalia Bezerra Maia Mattozo, Matrícula SIAPE 1759590 (Membro da Comissão de Planejamento para esta contratação);

II- Caracterização das fontes consultadas: Foram consultados os preços contidos nos processos licitatórios realizados pelos Campi do IFRN no ano de 2021 para o objeto: fornecimento de refeições. Esses preços foram considerados por terem sido contratados no ano de 2021, estando ainda vigentes à data da pesquisa, dia 02 de dezembro de 2021 (Anexo VI).

III - série de preços coletados: Os preços coletados constam do relatório anexado a este ETP, num total de 03 registros.

IV - método matemático aplicado para a definição do valor estimado: optou-se por considerar a mediana dos valores, constantes do relatório do painel de preços em anexo.

V. Assim, o preço máximo que o IFRN se propõe a pagar por cada refeição nesta licitação é: R\$ 10,26 (dez reais e vinte e seis centavos). A tabela abaixo apresenta o valor estimado para a contratação total no que se refere ao fornecimento de refeições para os campi participantes desta licitação:

| Campus | Unidade | Valor unitário (R\$) | QTD estimada /mês | Valor estimado mensal (R\$) | QTD estimada /ano | Valor estimado anual (R\$) |
|---------------------|-----------|----------------------|-------------------|-----------------------------|-------------------|----------------------------|
| Natal - Cidade Alta | Refeições | 10,26 | 5.830 | 59.815,80 | 70.000 | 718.200 |

8.3 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: Dalila Nathalia Bezerra Maia Mattozo, Matrícula SIAPE 1759590 (Membro da Comissão de Planejamento para esta contratação);

II- Caracterização das fontes consultadas: Foi realizada uma pesquisa de mercado no site www.olx.com.br para identificar o preço médio aluguel por m² da região. Para fins de incorporação das despesas relacionadas ao consumo de energia elétrica e água, foram considerados os preços praticados pela concessionária 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.

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

Foi realizado um cálculo para o aluguel baseado em pesquisa de preço realizada no site www.olx.com.br junto a 4 pontos comerciais do Bairro da Rocas. Entretanto não foram encontrados anúncios para esse bairro e portanto, utilizamos a mesma pesquisa do Bairro de Ribeira, que está a 0,1 km de distância das Rocas. A pesquisa foi realizada no período de 01/12/2021 a 07/12/2021 (anexo V)

| Anúncio | Metragem m² | Valor mensal | Valor mensal do m² |
|------------|-------------|--------------|--------------------|
| Anúncio 01 | 215 m² | R\$ 3.500,00 | R\$ 16,27 |
| Anúncio 02 | 580 m² | R\$ 3.000,00 | R\$ 5,17 |
| | | | |

| | | | |
|---|--------|-------------|-------------------|
| Anúncio 03 | 45 m² | R\$ 600,00 | R\$ 13,33 |
| Anúncio 04 | 241 m² | R\$1.500,00 | R\$ 6,22 |
| Valor médio mensal do m² | | | R\$ 10,25 |
| Metragem do m2 da lanchonete da Unidade Rocas | | | 48,00 m2 |
| Valor do aluguel mensal baseado na pesquisa de preço | | | R\$ 492,00 |

b) Valor estimado da energia elétrica.

Para a definição desse valor, foi utilizado uma planilha de consumo de equipamentos da Concessionária de Energia com os equipamentos elétricos comumente utilizados em lanchonetes. A planilha com a memória de cálculo encontra-se em anexo.

| APARELHOS | QUANT. | POTÊNCIA (kW) | Horas/Dia | Dias/Mês | Energia (kWh) |
|------------------------------|--------|---------------|----------------------|----------|---------------|
| Banho Maria (Restaurante) | 1 | 1,81 | 6 | 20 | 217,20 |
| Chapeira | 1 | 2,00 | 3 | 20 | 120 |
| Estufa | 1 | 1,00 | 6 | 20 | 120 |
| Fogão com acend. automático | 1 | 0,09 | 0,008 | 20 | 0,014 |
| Forno de micro-ondas | 1 | 1,15 | 0,5 | 20 | 11,5 |
| Freezer horizontal 330 l | 3 | 0,21 | 24 | 30 | 453,60 |
| Freezer vertical 280 l | 1 | 0,21 | 24 | 30 | 151,20 |
| Geladeira 310 l | 1 | 0,191 | 24 | 30 | 137,52 |
| Liquidificador | 1 | 0,21 | 0,5 | 20 | 2,1 |
| Luminárias (2x36W) | 8 | 0,07 | 4 | 20 | 44,8 |
| Ar condicionado 18.000btus | 1 | 2,40 | 10 | 20 | 480 |
| Ar condicionado 36.000btus | 1 | 4,00 | 10 | 20 | 800 |
| Potência Instalada (kW) | | 6,25 | Energia total (kWh)* | | 2.537,93 |
| Tarifa de energia elétrica** | | | | | 0,575 |

| | |
|--|--------------------|
| Despesa mensal média com energia elétrica | R\$ 1459,30 |
| <p>* Valores de referência da planilha Cosern “Consumo dos Aparelhos”.</p> <p>** Valor baseado na fatura ref. ao mês de novembro/2021.</p> | |

c) Valor estimado da água.

Para a definição desse valor, foi utilizado a NBR 5626 para estimar o consumo da água em uma cantina a partir do número de refeições servidas. Em seguida, foi multiplicado pelos valores previstos pela Companhia de Água e Esgotos do RN.

| Consumo de água aproximado em m³ | Valor do m³ | Despesa mensal média água |
|--|-------------------------------|----------------------------------|
| 30 m ³ | R\$ 10,50 | R\$ 315,00 |
| ** Valor baseado na fatura ref. ao mês de novembro/21. | | |

d) Valor total da Concessão.

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

| Campus | Área da lanchonete (m2) | Valor do aluguel por m2 (R\$) | Valor do aluguel (R\$) | Valor ref. consumo de energia estimado (R\$) | Valor ref. consumo de água estimado (R\$) | Valor total da concessão |
|-------------------|--------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|---|--|---------------------------------|
| Natal-Cidade Alta | 48,00 | 10,25 | 492,00 | 1459,30 | 315,00 | 2.266,30 |

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 média do m2 identificado na pesquisa de mercado realizada;

b) Para a definição do valor referente ao custo estimado do consumo de energia elétrica, foi utilizada uma planilha de consumo de equipamentos disponibilizada pelo Concessionária de energia com um rol de equipamentos elétricos comumente utilizados nas lanchonetes, multiplicando-se o valor da carga encontrado pelo preço da conta de energia mais recente.

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.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Em regra, conforme § 1º do art. 23 da Lei nº 8.666/93, os serviços deverão ser divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis e não represente perda de economia de escala (Súmula 247 do TCU).

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 participantes da licitação, vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina. Buscou-se garantir não só um local adequado para o preparo das refeições destinadas aos alunos contemplados pelo programa de alimentação deste Instituto, como também a oferta de refeições e lanches para toda a comunidade acadêmica, não contemplada pelo programa, uma vez que muitos precisam passar longos períodos no Campus.

Sendo assim, diante da natureza do serviço o processo será composto por apenas um item, pois o parcelamento em itens tecnicamente inviabilizaria a prestação do serviço, não sendo uma opção vantajosa para a Administração.

Cabe informar, que a contratação pretendida está fundamentada na lei 8.987/95 (Lei de Concessões e Permissões) e suas alterações e, subsidiariamente, na Lei de licitações e contratos (Lei nº 8.666/93), no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078 de 11/09/1990) e na Instrução Normativa nº 5, de 25/05/2017, do MPDG

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há previsão para contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O alinhamento entre a contratação e o planejamento está demonstrado através dos relatórios do Campus quando ao planejamento desta ação, em anexo a este instrumento

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

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

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

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

13. Providências a serem Adotadas

As providências a serem adotadas pela Administração encontram-se presentes nos planos de contingência do mapas de risco em anexo a este instrumento.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Os possíveis impactos ambientais e os planos de prevenção de contingência para esses, encontram-se presentes nos mapas de riscos em anexo a este instrumento.

14.2 Para além do constante nos mapas de riscos, a empresa deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

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

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

14.5 Utilizar equipamentos elétricos e de consumo de gás que apresentem selo PROCEL ou CONPET, respectivamente, de melhor classificação energética para estes, quando aplicável. A contratada deverá utilizar produtos elétricos que possuam a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, na (s) classe (s) de melhor classificação energética e nos termos das respectivas portarias do INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória, conforme quadro abaixo:

| PRODUTO | CLASSE - ENCE | PORTARIA |
|--|---------------|---|
| Microondas | A | nº497 de 28/12/201 e correções |
| Freezer horizontal e vertical | A | nº577 de 18/11/2015 |
| Geladeira | A | nº577 de 18/11/2015 |
| Fogão, estufa, banho maria, liquidificador | Não se aplica | nº371 de 29/11/2009 e nº121 de 06/03/2015 |

14.6 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;

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

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

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento institucional do Campus; foram elaborados planos preventivos e de contingência que permitirão o desenvolvimento eficaz das atividades inerentes ao contrato, mitigando e reduzindo significativamente os riscos identificados nos mapas de riscos em anexo; foi elaborado um Instrumento de Medição de Resultados (IMR), em anexo, que servirá à fiscalização para fins de acompanhamento por parte dos fiscais e gestor do contrato, de todos itens estabelecidos no contrato, edital e seus anexos; e, por se tratar de um modelo de contratação já conhecido e padronizado no âmbito dos campi do IFRN, apesar das inovações realizadas quanto ao plano constante do mapa de risco e do IMR previsto.

Assim, o planejamento cumpre o papel de apresentar uma proposta viável ao atendimento do objeto a ser contratado.

16. Responsáveis

DALILA NATHALIA BEZERRA MAIA

Administradora

GUILHERME PORFÍRIO PENHA

Diretor de Administração

VALMARA PORDEUS DE OLIVEIRA FERNANDES

ASSISTENTE SOCIAL

MARIA EDUARDA DA COSTA ANDRADE

NUTRICIONISTA

ROSEMERY MEDEIROS PEREIRA

ASSISTENTE SOCIAL

Lista de Anexos

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

- Anexo I - DOD.pdf (869.82 KB)
- Anexo II - PORTARIA DE PLANEJAMENTO DE CONTRATAÇÃO.pdf (428.63 KB)
- Anexo III - PESQUISA DE PREÇO REFEIÇÕES.pdf (1.13 MB)
- Anexo IV - PESQUISA DE PREÇO ALUGUEIS.pdf (1.59 MB)
- Anexo V - PLANEJAMENTO DO CAMPUS.pdf (146.28 KB)
- Anexo VI - IMR.pdf (935.46 KB)
- Anexo VII - MAPA DE RISCO.pdf (875.69 KB)

Anexo I - DOD.pdf



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
CAMPUS NATAL - CIDADE ALTA
Diretoria de Administração

DOD 5/2021 - DIAD/DG/CAL/RE/IFRN

18 de novembro de 2021

DOCUMENTO DE OFICIALIZAÇÃO DA DEMANDA
IN 05/2017

| IDENTIFICAÇÃO DA ÁREA REQUISITANTE | |
|--|--------------------------|
| Área Requisitante (Unidade/Setor/Depto): COAES/CAL | |
| Responsável pela demanda: Luciana Silva de Medeiros | Matrícula/SIAPE: 1729554 |
| E-mail: luciana.silva@ifrn.edu.br | Telefone: (84) 4005-0965 |
| Data prevista para início da prestação de serviços fica condicionada ao retorno das aulas presenciais. | |
| IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA | |
| Justificativa da necessidade de contratação de serviço terceirizado, considerando o Planejamento Estratégico, se for o caso. | |
| A contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de refeições diárias, almoço, aos discentes do Campus Natal - Cidade Alta que se enquadram no Programa de Alimentação, ao longo de 12 (doze) meses, tem o intuito de atender ao que preconiza o Programa Nacional de Assistência Estudantil, lei nº 7.234/2010, quando essa aponta a alimentação como uma das áreas estratégicas para a permanência e que se constitui como uma das condições fundamentais para a permanência na Instituição, e para o desenvolvimento educacional dos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, garantindo a concretização da Educação como direito de todos e dever do Estado, tal como preconiza a Constituição Federal de 1988 e a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (9.394/96). Considerando que se trata de serviço essencial e sua interrupção pode comprometer as atividades acadêmicas do Campus e a permanência dos alunos nas atividades e que a despesa está prevista no Plano Anual de Contratações de 2021, dentro do grupo Contratos terceirizados sem mão de obra exclusiva, torna-se fundamental a contratação de empresa para a execução do serviço. | |

| Quantidade de serviço a ser contratada, com especificação quando for o caso | | |
|--|---------------------------------------|----------------------------|
| Estima-se um total de 70.000 (setenta mil) refeições/ano, considerando 350 refeições diárias e 200 dias letivos. | | |
| Indicação dos membros da equipe de planejamento e se necessário o responsável pela fiscalização | | |
| SIAPE | Nome | Papel |
| 1729554 | Luciana Silva de Medeiros | Fiscal |
| 1827395 | Valmara Pordeus de Oliveira Fernandes | Fiscal Substituto |
| 2153527 | Maria Eduarda da Costa Andrade | Membro técnico |
| 1825271 | Guilherme Porfírio Penha | Diretoria de Administração |

Documento assinado eletronicamente por:

- **Luciana Silva de Medeiros, COORDENADOR - FG2 - COAES/CAL**, em 18/11/2021 11:11:38.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 16/11/2021. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 345929

Código de Autenticação: 20aa78eb2e



**Anexo II - PORTARIA DE PLANEJAMENTO DE
CONTRATAÇÃO.pdf**



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
CAMPUS NATAL - CIDADE ALTA

PORTARIA Nº 366/2021 - DG/CAL/RE/IFRN

3 de dezembro de 2021

O DIRETOR-GERAL DO CAMPUS NATAL-CIDADE ALTA DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE, no uso de suas atribuições delegadas por meio da Portaria n.º 1.051, de 6 de agosto de 2021, publicada no Diário Oficial da União, de 11 de agosto de 2021 e

CONSIDERANDO o que consta no Processo nº 23466.001253.2021-61, de 18 de novembro de 2021,

R E S O L V E:

I - REVOGAR a Portaria nº 343/2021--DG/CAL/RE/IFRN, de 18 de novembro de 2021.

II - DESIGNAR os servidores abaixo nominados para compor a equipe de planejamento para a contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de refeições diárias (almoço) aos discentes do *Campus Natal - Cidade Alta*, conforme especificado a seguir.

| MATRÍCULA SIAPE | SERVIDOR | REPRESENTAÇÃO |
|--------------------|--|---|
| 1729554 | Luciana Silva de Medeiros | Integrante Requisitante e Membro Administrativo |
| 1827395 | Valmara Pordeus de Oliveira Fernandes | Integrante Técnico e Membro Administrativo |
| 2153527 | Maria Eduarda da Costa Andrade | Integrante Técnico e Membro Administrativo |
| 1825271 | Guilherme Porfírio Penha | Membro Administrativo |
| 1759590 | Dalila Nathalia Bezerra Maia Mattozo | Membro Administrativo |

III - DETERMINAR, como prazo para conclusão dos trabalhos a efetivação contratação dos serviços supracitados e a designação dos fiscais do contrato.

**DÊ-SE CIÊNCIA, PUBLIQUE-SE,
CUMPRA-SE E REGISTRE-SE.**

__assinado eletronicamente por__
Ayres Charles de Oliveira Nogueira
Diretor-Geral do *campus Natal - Cidade Alta*

(Portaria n.º 1.051, de 6 de agosto de 2021, publicada no DOU em 11 de agosto de 2021)

Documento assinado eletronicamente por:

- **Ayres Charles de Oliveira Nogueira, DIRETOR GERAL - CD2 - DG/CAL**, em 03/12/2021 07:43:04.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 03/12/2021. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 352906

Código de Autenticação: 0e98ff0175



Anexo III - PESQUISA DE PREÇO REFEIÇÕES.pdf

PESQUISA DE PREÇO

| PREGÃO/UASG | ITEM DA LICITAÇÃO | DESCRIÇÃO DO ITEM | UNIDADE | FORNECEDOR | CNPJ | VALOR (R\$) | DATA DE HOMOLOGAÇÃO |
|--------------------|--------------------------|---|----------------|---|--------------------|--------------------|----------------------------|
| 05/2021/152756 | 1 | Serviço de preparo e fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar) aos discentes do Campus Parnamirim do IFRN, vinculado à concessão onerosa de uso de área destinada à cantina desse campus, considerando as informações e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos. | UNIDADE | PASTEIS E MASSAS COMERCIO DE ALIMENTACAO LTDA, | 09.509.234/0001-33 | 7,80 | 03/08/2021 |
| 08/2021 /158155 | 1 | Fornecimento de refeições diárias (almoço) para os alunos do IFRN/Campus Avançado Parelhas, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina do IFRN Campus Avançado Parelhas, demais especificações conforme o Edital, o Termo de referência e seus anexos. | UNIDADE | TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS SERVICOS E COMERCIO EIRELI | 31.877.045/0001-72 | 12,98 | 28/09/2021 |
| 01/2021/ 158366 | 1 | Prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias para os discentes,sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina do IFRN do Campus Currais Novos. | UNIDADE | TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS SERVICOS E COMERCIO EIRELI | 31.877.045/0001-72 | 9,99 | 08/06/2021 |

VALOR MÉDIO

10,26

PREGÃO ELETRÔNICO

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria Executiva
Subsecretaria de Planejamento e Orçamento
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
Instituto Federal do Rio Grande do Norte/Câmpus Parnamirim

Termo de Homologação do Pregão Eletrônico

Nº 00005/2021 (SRP)

Às 11:52 horas do dia 03 de agosto de 2021, após constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente, Sr. PAULO VITOR SILVA, HOMOLOGA a adjudicação referente ao Processo nº 23424001862202026, Pregão nº 00005/2021.

Resultado da Homologação**Item: 1****Descrição:** Fornecimento de refeições , lanches , salgados , doces**Descrição Complementar:** Serviço de preparo e fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar) aos discentes do Campus Parnamirim do IFRN, vinculado à concessão onerosa de uso de área destinada à cantina desse campus, considerando as informações e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.**Tratamento Diferenciado:** -**Aplicabilidade Decreto 7174:** Não**Aplicabilidade Margem de Preferência:** Não**Quantidade:** 32.000**Valor Máximo Aceitável:** R\$ 8,4900**Situação:** Homologado**Unidade de fornecimento:** Unidade**Intervalo Mínimo entre Lances:** R\$ 0,01

Adjudicado para: PASTEIS E MASSAS COMERCIO DE ALIMENTACAO LTDA , pelo melhor lance de R\$ 7,8000 e a quantidade de 32.000 Unidade .

Eventos do Item

| Evento | Data | Nome | Observações |
|------------|------------------------|-------------------------|---|
| Adjudicado | 02/08/2021 16:05:20 | - | Adjudicação individual da proposta. Fornecedor: PASTEIS E MASSAS COMERCIO DE ALIMENTACAO LTDA, CNPJ/CPF: 09.509.234/0001-33, Melhor lance: R\$ 7,8000 |
| Homologado | 03/08/2021 11:52:59 | PAULO VITOR SILVA | |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria Executiva
Subsecretaria de Planejamento e Orçamento
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte

Termo de Homologação do Pregão Eletrônico

Nº 00008/2021

Às 09:17 horas do dia 28 de setembro de 2021, após constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente, Sr. JOSE ARNOBIO DE ARAUJO FILHO, HOMOLOGA a adjudicação referente ao Processo nº 23035001130202109, Pregão nº 00008/2021.

Resultado da Homologação**Item: 1****Descrição:** Fornecimento de refeições , lanches , salgados , doces**Descrição Complementar:** Fornecimento de refeições diárias (almoço) para os alunos do IFRN/Campus Avançado Parelhas, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina do IFRN Campus Avançado Parelhas, demais especificações conforme o Edital, o Termo de referência e seus anexos.**Tratamento Diferenciado:** -**Aplicabilidade Decreto 7174:** Não**Aplicabilidade Margem de Preferência:** Não**Quantidade:** 18.000**Unidade de fornecimento:** Unidade**Valor Máximo Aceitável:** R\$ 256.680,0000**Intervalo Mínimo entre Lances:** 0,10 %**Situação:** Homologado

Adjudicado para: TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS SERVICOS E COMERCIO EIRELI , pelo melhor lance de R\$ 233.766,0000 , com valor negociado a R\$ 233.640,0000 .

Eventos do Item

| Evento | Data | Nome | Observações |
|------------|------------------------|---------------------------------------|--|
| Adjudicado | 27/09/2021 11:36:44 | - | Adjudicação individual da proposta. Fornecedor: TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS SERVICOS E COMERCIO EIRELI, CNPJ/CPF: 31.877.045/0001-72, Melhor lance: R\$ 233.766,0000, Valor Negociado: R\$ 233.640,0000 |
| Homologado | 28/09/2021 09:17:13 | JOSE ARNOBIO DE ARAUJO FILHO | |

Atenção: Clique em "Imprimir o Relatório" para visualizar a versão deste Termo para impressão.

Imprimir o
Relatório[Voltar](#)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria Executiva
Subsecretaria de Planejamento e Orçamento
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
Campus Currais Novos

Termo de Homologação do Pregão Eletrônico

Nº 00001/2021

Às 10:18 horas do dia 08 de junho de 2021, após constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente, Sr. ANDREILSON OLIVEIRA DA SILVA, HOMOLOGA a adjudicação referente ao Processo nº 23035001373202058, Pregão nº 00001/2021.

Resultado da Homologação

Item: 1

Descrição: Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces

Descrição Complementar: Prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias para os discentes, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina do IFRN do Campus Currais Novos.

Tratamento Diferenciado: -

Aplicabilidade Decreto 7174: Não

Aplicabilidade Margem de Preferência: Não

Quantidade: 36.000

Unidade de fornecimento: Unidade

Valor Máximo Aceitável: R\$ 433.800,0000

Intervalo Mínimo entre Lances: 0,10 %

Situação: Homologado

Adjudicado para: TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS SERVICOS E COMERCIO EIRELI , pelo melhor lance de R\$ 359.640,0000 .

Eventos do Item

| Evento | Data | Nome | Observações |
|------------|------------------------|------------------------------------|---|
| Adjudicado | 25/05/2021 10:02:42 | - | Adjudicação em grupo da proposta. Fornecedor: TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS SERVICOS E COMERCIO EIRELI, CNPJ/CPF: 31.877.045/0001-72, Melhor lance: R\$ 359.640,0000 |
| Homologado | 08/06/2021 10:18:50 | ANDREILSON OLIVEIRA DA SILVA | |

Fim do documento

Anexo IV - PESQUISA DE PREÇO ALUGUEIS.pdf

PESQUISA DE PREÇO ALUGUEL

| Anúncio | Metragem m² | Valor mensal | Valor mensal do m² |
|---|--------------------|---------------------|---------------------------|
| Anúncio 01 | 215 m² | R\$ 3.500,00 | R\$ 16,27 |
| Anúncio 02 | 580 m² | R\$ 3.000,00 | R\$ 5,17 |
| Anúncio 03 | 45 m² | R\$ 600,00 | R\$ 13,33 |
| Anúncio 04 | 241 m² | R\$1.500,00 | R\$ 6,22 |
| Valor médio mensal do m² | | | R\$ 10,25 |
| Metragem do m2 da lanchonete da Unidade Rocas | | | 48,00 m2 |
| Valor do aluguel mensal baseado na pesquisa de preço | | | R\$ 492,00 |



Anunciar



R\$ 6.500

R\$ 3.500**Galpão para alugar, 215 m² por R\$ 3.500,00/mês - Ribeira - Natal/RN**

Publicado em 06/12 às 11:14

Descrição

Excelente galpão para locação no bairro da Ribeira, próximo a STTU, com área total de 240m² sendo 170m² de galpão, 2 salas com banheiro, banheiro para clientes, e área de escape. - 03/12/2021 - GA0001

Detalhes

| | | | | | |
|-----------|----------------------|---------|-------|------------------|---|
| Categoria | Comércio e indústria | Tamanho | 215m² | Vagas na garagem | 4 |
|-----------|----------------------|---------|-------|------------------|---|

Anúncios relacionados



Usamos **cookies** para personalizar conteúdos e melhorar a sua experiência. Ao navegar neste site, você concorda com a nossa Política de Cookies.

Entendi

imobiliaria reis magos (anunciante)



Estufa

R\$ 400



Casa Térrea no Cond. Green Club II (03...

R\$ 720.001



Corais Atlântico oportunidade 480mil

R\$ 530.000

Localização

CEP

59012010Município

Natal

Bairro

Ribeira

Logradouro

Rua Almino
Afonso

Anunciante

PRO

**Imobiliária reis magos**

(84) 9999 ... ver número

Último acesso há 1 hora

Verificado com:



Na OLX desde agosto de 2017



Ver todos os anúncios

Dicas de segurança

Não faça pagamentos antes de verificar o que está sendo anunciado.

Irregularidades no anúncio? Denunciar

Usamos **cookies** para personalizar conteúdos e melhorar a sua experiência. Ao navegar neste site, você concorda com a nossa Política de Cookies.

Entendi

imobiliaria reis magos (anunciante)



Anunciar

**R\$ 3.000****Ponto para alugar, 580 m² por R\$ 3.000,00/mês - Ribeira - Natal/RN**

Publicado em 03/12 às 08:14

Descrição

Código do anúncio: PT0055

Prédio na ribeira para alugar : 580 m2 construído , 6 salas , restaurante, cozinha ,garagem, refeitório,...

[Ver descrição completa](#)

Detalhes

| | | | | | |
|-----------|----------------------|---------|-------|------------------|---|
| Categoria | Comércio e indústria | Tamanho | 580m² | Vagas na garagem | 0 |
|-----------|----------------------|---------|-------|------------------|---|

Usamos **cookies** para personalizar conteúdos e melhorar a sua experiência. Ao navegar neste site, você concorda com a nossa Política de Cookies.

[Entendi](#)

Anúncios relacionados



Kawasaki ninja com mensalidades d...
R\$ 23.000



Vendo palio 98 1.6 16v completo,...
R\$ 3.900



Vendo ou troco
R\$ 5.000

Localização

CEP 590251 Município Natal Bairro Cidade Logradouro Avenida Câmara Cascudo Alta

Anunciante

PRO

**PERES & PERES IMOVEIS**

(84) 4006... ver número

Ver todos os anúncios

Usamos **cookies** para personalizar conteúdos e melhorar a sua experiência. Ao navegar neste site, você concorda com a nossa Política de Cookies.

[Entendi](#)

Seus dados serão compartilhados pela OLX com o anunciante. [Saiba mais](#)



Anunciar



R\$ 600



Loja comercial para locação, Ribeira, Natal. L0625

Publicado em 24/04 às 18:27

Descrição

Código do anúncio: L00033

Loja com banheiro - 06/12/2021

Detalhes

| | | | | | |
|-----------|----------------------|------|--------|---------|------|
| Categoria | Comércio e indústria | IPTU | R\$ 28 | Tamanho | 45m² |
|-----------|----------------------|------|--------|---------|------|

Usamos **cookies** para personalizar conteúdos e melhorar a sua experiência. Ao navegar neste site, você concorda com a nossa Política de Cookies.

Entendi

Gorett Imobiliária (anunciante)

Localização



CEP 5901237 Município Natal Bairro Ribeira Logradouro Rua Doutor Barata

Anunciante

PRO

**Gorett Imobiliária** (84) 3221... [ver número](#)

Último acesso há 21 min

Verificado com:   

Na OLX desde fevereiro de 2015

 [Ver todos os anúncios](#)

Dicas de segurança

Não faça pagamentos antes de verificar o que está sendo anunciado.

[Irregularidades no anúncio? Denunciar](#)

Usamos **cookies** para personalizar conteúdos e melhorar a sua experiência. Ao navegar neste site, você concorda com a nossa Política de Cookies.

[Entendi](#)**Gorett Imobiliaria** (anunciante)

Anexo V - PLANEJAMENTO DO CAMPUS.pdf

Filtros utilizados: Grupo: SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

| Nº Item | Tipo de item | Subitem | Código do item | Descrição | Quantidade estimada | Despesa informada é somente para vincular aos aspectos/necessidades orçamentárias | Valor unitário estimado (R\$) | Valor total estimado (R\$) | Valor orçamentário estimado para o exercício | Participação de recursos externos | Ação orçamentária | Grupo de Despesa | Renovação de contrato | Dependência de outro item | Item Vinculado | Grau de prioridade | Data desejada | Situação do item |
|---------|----------------------|------------|----------------|---------------|---------------------|---|-------------------------------|----------------------------|--|-----------------------------------|-------------------|------------------|-----------------------|---------------------------|----------------|--------------------|---------------|------------------|
| 116 | Materiais e Serviços | CONTINUADO | 3697 | Não Informado | 27500 | Não | 7,35 | 202.125,00 | - | Não | - | Custeio | SIM | NÃO | Não Possui | Alta | 01/01/2021 | Incluído no PAC |
| 117 | Materiais e Serviços | CONTINUADO | 3697 | Não Informado | 30000 | Não | 9,70 | 291.000,00 | - | Não | - | Custeio | SIM | NÃO | Não Possui | Alta | 01/02/2021 | Incluído no PAC |

Total: 2 item(s)
Valor total dos itens: **R\$ 493.125,00**

Anexo VI - IMR.pdf

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

| INDICADOR | |
|--|---|
| Proporcionalidade ao atingimento de metas estabelecidas no IMR | |
| Item | Descrição |
| Finalidade | Garantir o fornecimento de refeições, incluindo preparo e distribuição no local, com a finalidade de assistir os estudantes participantes do programa de alimentação estudantil dos campi do IFRN participantes desta licitação e operar a cantina com a venda de lanches e refeições. |
| Meta a Cumprir | (1) Fornecimento de 100% das refeições contratadas, observando as exigências contidas no contrato e seus anexos. (2) Operacionalizar a cantina do campus com a venda de lanches e refeições, obedecendo 100% dos critérios e requisitos previstos no contrato e seus anexos. |
| Instrumento de medição | Planilha de controle do serviço executado, preenchida pelos fiscais do contrato. |
| Forma de acompanhamento | A fiscalização do contrato acompanhará mensalmente o cumprimento das atividades da execução dos serviços, conforme perspectiva da Administração e posterior lançamento do resultado na planilha de controle. (1) As ocorrências serão lançadas em livro ou formulário eletrônico de ocorrências. (2) A qualidade dos serviços prestados será, periodicamente, avaliada também pelos usuários dos serviços através de formulário próprio. (3) A CONTRATADA será notificada mensalmente do resultado da avaliação, pelo fiscal do contrato, com vistas a promover a manutenção ou melhoria da qualidade dos serviços prestados. |
| Periodicidade | Mensal. |
| Mecanismo de Cálculo | A empresa começará com 100 pontos e por cada falta será atribuída pontuação conforme indicado a seguir: (1) Considera-se falta o descumprimento ou atraso no cumprimento das metas estabelecidas neste quadro. (2) A falta poderá ser considerada leve, média ou grave. Faltas leves são aquelas que, por sua natureza, não interrompem a prestação dos serviços e não trazem prejuízo à realização dos serviços, valendo 1 ponto para cada ocorrência; faltas médias são aquelas que, por sua natureza, não interrompem a prestação dos serviços, mas ocasionam algum tipo de prejuízo ao serviço, valendo 3 pontos para cada ocorrência; e faltas graves, são aquelas que proporcionam a interrupção temporária ou definitiva do serviço prestado, valendo 10 pontos para cada ocorrência. (3) Qualquer que seja o prejuízo decorrente das faltas cometidas pelo não cumprimento dos itens que compõem as metas deste quadro, a empresa contratada será obrigada a assumir a responsabilidade pelos danos causados, sem prejuízo das multas previstas e outras penalidades. (4) A pontuação obtida a partir das ocorrências registradas no mês refletirá o percentual de atingimento da meta (%) ou, a glosa, pelo não atingimento. |
| Início de Vigência | Data da assinatura do contrato. |
| Faixas de ajuste no | -0 a 4 pontos, considera-se o alcance de 100 pontos = 100% da meta = |

| | |
|----------------------|--|
| Pagamento | <p>recebimento de 100% da fatura.</p> <p>- 95 pontos alcançados = - 1% (99% da fatura)</p> <p>- 94 pontos alcançados = - 2% (98% da fatura)</p> <p>- 93 pontos alcançados = - 3% (97% da fatura)</p> <p>- 92 pontos alcançados = - 4% (96% da fatura)</p> <p>- 91 pontos alcançados = - 5% (95% da fatura)</p> <p>- 90 pontos alcançados = 90% da meta = recebimento de 90% da fatura.</p> <p>Na sequência, cada 1 ponto, será igual a 1% de ajuste a menor na fatura.</p> |
| Sanções | <p>Em um mês, o deficit de mais de 30 (trinta) pontos caracterizar-se-á inexecução parcial do contrato, ensejando em abertura de processo de rescisão contratual e aplicação de multa grave prevista no termo de referência, sem prejuízo do ajuste previsto neste IMR, assim como, se somados 60 pontos negativos ao longo do período de vigência do contrato, considerando o intervalo de 12 meses.</p> |
| Resultados esperados | <p>O atingimento de 100 pontos corresponde ao cumprimento, pela empresa contratada, da meta prevista neste quadro. Espera-se que o indicador alcance sua pontuação máxima, ou o mais próximo possível, para que os serviços sejam prestados da forma adequada, de acordo com o que foi planejado, possibilitando à instituição o cumprimento de seu planejamento e objetivos relacionados à contratação.</p> |

**FATORES DE AVALIAÇÃO
(FISCAL DO CONTRATO)**

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

* Falta leve: não interrompe a prestação dos serviços e não traz prejuízo à realização desses;

** Falta média: não interrompe a prestação dos serviços, mas ocasiona algum tipo de prejuízo;

*** Falta grave: Proporciona a interrupção temporária ou definitiva do serviço prestado.

Ocorrências por escrito:

(Essa folha poderá ser substituída pelo formulário eletrônico de ocorrências.)

[illegible]

AJUSTES NO PAGAMENTO

| | |
|--|-----------------------|
| (A) VALOR DO CONTRATO MENSAL | R\$ |
| (B) Período | 30 DIAS |
| (C) Mês de referência do contrato | Ex.: 2/12 |
| (D) Pontuação recebida na avaliação do fiscal do contrato | n |
| (E) Somatório de pontos durante o ano de vigência do contrato | Pontos n1 + pontos n2 |
| (F) Percentual a ser pago | % |
| (G) VALOR TOTAL A SER PAGO À EMPRESA | R\$ (A x F) |

- 0 a 4 pontos, considera-se o alcance de 100 pontos = 100% da meta = recebimento de 100% da fatura.

- 95 pontos alcançados = - 1% (99% da fatura)

- 94 pontos alcançados = - 2% (98% da fatura)

- 93 pontos alcançados = - 3% (97% da fatura)

- 92 pontos alcançados = - 4% (96% da fatura)

- 91 pontos alcançados = - 5% (95% da fatura)

90 pontos alcançados = 90% da meta = recebimento de 90% da fatura. Na sequência, cada 1 ponto, será igual a 1% de ajuste a menor na fatura.

Cidade, data,

Assinam:

Fiscal do contrato designado pela Administração

Preposto oficial indicado pela empresa

Anexo VII - MAPA DE RISCO.pdf

MAPAS DE RISCOS PARA SUBSIDIAR A ANÁLISE DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES E OPERAÇÃO DE CANTINA EM AMBIENTE ESCOLAR, CONFORME DISPOSTO NO PROCESSO Nº 23466.001253.2021-61

| FASE DE ANÁLISE | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor <input checked="" type="checkbox"/> Gestão do Contrato | | |
| TIPO DE RISCO: Ambiental/Biológico. | | |
| IDENTIFICAÇÃO DO RISCO 1: Ocorrência de surto alimentar. | | |
| Probabilidade: | <input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta | |
| Impacto: | <input type="checkbox"/> Baixo <input type="checkbox"/> Médio <input checked="" type="checkbox"/> Alto | |
| Id | Dano | |
| 1. | Adoecimento de alunos, servidores e funcionários terceirizados. | |
| 2. | Suspensão temporária do serviço contratado. | |
| 3. | Contaminação de alimentos. | |
| PLANO DE CONTINGÊNCIA | | |
| Id | Ações Preventivas | Responsável pelo monitoramento/encaminhamentos |
| 1. | Será exigido da empresa a manutenção e execução das boas práticas de manipulação de alimentos. | Fiscal técnico |
| 2. | Será exigido do fiscal técnico o monitoramento diário quanto as boas práticas relacionadas ao risco que devem ser realizadas pelos profissionais. | COAES |
| 3. | No ato de assinatura do contrato, será realizada a leitura do mesmo, bem como do termo de referência da contratação, contemplando todas as obrigações e compromissos assumidos com a assinatura do contrato, enfatizando os critérios de sustentabilidade ambiental descritos nesse documento e normas internas da Instituição que deverão ser respeitadas. | COAES, COFINC e Direção Geral do Campus |
| 4. | Adotar providências para a separação entre fiscalização técnica e fiscalização administrativa. | Direção Geral do Campus |
| 5. | Atualização deste plano de contingência, quando a contratação for efetivada, sempre que ocorrer a necessidade durante a sua vigência e por ocasião de renovação do contrato, sendo necessário neste caso, que a equipe responsável tome conhecimento das ocorrências registradas durante a vigência do contrato. | COFINC, COAES e fiscais do contrato |
| 6. | Manutenção dos contatos dos prepostos da empresa contratada, membros da Administração responsáveis por serviços de saúde e de limpeza, do órgão de vigilância sanitária e de saúde do município para uma eventual intervenção, devendo estar afixados em local visível na cantina. | COAES |
| Id | Ações de Contingência | Responsável |
| 1. | Entrar em contato com o setor de saúde, Direção do Campus e demais coordenações que possam auxiliar a equipe local a dar solução ao problema ocorrido. | Funcionários da empresa contratada, fiscal do contrato e Coordenação de Atividades Estudantis. |
| 2. | Abertura de processo para apurar responsabilidade da empresa, de membros da Administração do IFRN, de alunos e de terceiros, que deram causa ao evento, para a adoção das providências cabíveis. | Fiscal do Contrato, Coordenação de Atividades Estudantis, Coordenação de Finanças e Contratos e Direção Geral. |
| 3. | Atualização permanente do livro de ocorrências de eventuais situações que concorram para a ocorrência do risco, informando data, horário, descrição, providência adotada, e se houve comunicação à Coordenação responsável, justificando uma eventual falta de comunicação. | Fiscal do contrato e/ou nutricionista responsável. |
| 4. | Entrar em contato com o órgão de vigilância sanitária e de saúde do município a fim ajudar no tratamento do evento ocorrido. | Coordenação de Atividades Estudantis / Direção-Geral do Campus. |

| FASE DE ANÁLISE | | | | |
|--|---|---|------|------|
| <input type="checkbox"/> Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor <input checked="" type="checkbox"/> Gestão do Contrato | | | | |
| TIPO DE RISCO: Ambiental/Físico. | | | | |
| IDENTIFICAÇÃO DO RISCO 2: Acidente em função do uso de utensílios e equipamentos de cozinha industrial. | | | | |
| Probabilidade: | <input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta | | | |
| Impacto: | <input type="checkbox"/> Baixo <input type="checkbox"/> Médio <input checked="" type="checkbox"/> Alto | | | |
| Id | Dano | | | |
| 1. | Cortes, queimaduras, ferimentos diversos e demais consequências do dano. | | | |
| 2. | Incêndio e explosão e demais consequências do dano. | | | |
| 3. | Quebra de equipamentos e danos materiais diversos. | | | |
| 5. | Suspensão temporária do serviço contratado. | | | |
| | | | | |
| PLANO DE CONTINGÊNCIA | | | | |
| Id | Ações Preventivas | Responsável | | |
| 1. | Será exigido da empresa a manutenção e execução das boas práticas de manipulação de alimentos. | Fiscal técnico | | |
| 2. | Será exigido da empresa a elaboração e implementação de programa de prevenção de riscos ambientais (PPRA). | Fiscal técnico | | |
| 3. | Para os campi que não dispõe de nutricionista, será solicitado da Reitoria e outros campi o apoio de nutricionista para auxiliar o fiscal do contrato nessa contratação. | COAES e Direção Geral do Campus. | | |
| 4. | No ato de assinatura do contrato, será realizada a leitura do mesmo, bem como do termo de referência da contratação, contemplando todas as obrigações e compromissos assumidos com a assinatura do contrato, enfatizando os critérios de sustentabilidade ambiental descritos nesse documento e normas internas da Instituição que deverão ser respeitadas. | COAES, COFINC e Direção Geral do Campus. | | |
| 5. | A Administração providenciará a realização de manutenção corretiva de estruturas que prejudiquem a realização do serviço, desde que acordado com antecedência. | Direção Geral do Campus, através da aprovação do Termo de Referência. O fiscal técnico, pela solicitação e monitoramento quanto ao cumprimento dessa exigência. | | |
| 6. | Manter sempre atualizada e treinada uma Comissão de Brigada de Incêndio. | Direção Geral do Campus, através da aprovação do Termo de Referência. A COAES do Campus será responsável por monitorar o atendimento a essa exigência. | | |
| Id | Ações de Contingência | Responsável | | |
| 1. | Entrar em contato com o setor de saúde, Direção do Campus e demais coordenações que possam auxiliar a equipe local a dar solução ao problema ocorrido. | Funcionários da empresa contratada, fiscais do contrato e Coordenação de Atividades Estudantis. | | |
| 2. | Abertura de processo para apurar responsabilidade da empresa, de membros da Administração do IFRN, de alunos e de terceiros, que deram causa ao evento, para a adoção das providências cabíveis. | Fiscais do Contrato, Coordenação de Atividades Estudantis, Coordenação de Finanças e Contratos e Direção Geral. | | |
| 3. | Atualização permanente do livro de ocorrências de eventuais situações que concorram para a ocorrência do risco, informando data, horário, descrição, providência adotada, e se houve comunicação à Coordenação responsável, justificando uma eventual falta de comunicação. | Fiscais do contrato e/ou nutricionista responsável. | | |
| 4. | Atualização do plano de contingência para prevenção de futuras ocorrências relacionadas ao risco. | Fiscais do contrato e/ou nutricionista responsável e COAES | | |
| 5. | Entrar em contato com o órgão de vigilância sanitária e de saúde do município a fim ajudar no tratamento do evento ocorrido. | Coordenação de Atividades Estudantis / Direção-Geral do Campus. | | |
| AVALIAÇÃO DO RISCO | | | | |
| CTO | Alto 3 | 3 RM | 6 RA | 9 RA |
| | Médio 2 | 2 RB | 4 RM | 6 RA |

| | | | | |
|---------------|---------------|---------|---------|--------|
| IMPA | | | | |
| | Baixo Mé 1 | | | |
| | | 1 RB | 2 RB | 3 RM |
| | | Baixa 1 | Média 2 | Alta 3 |
| PROBABILIDADE | | | | |

| AVALIAÇÃO QUANTO A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO | | | |
|---|--------------|--|--------------------------|
| Nível de confiança do controle (NC) | | Nível de risco de controle (RC) | |
| 80% | = % estimado | 0,20 | = 1 - Nível de confiança |
| Nível de risco residual (NRR) | | OBS: Considerando o nível de confiança quanto as ações preventivas em relação ao evento estabelecido como risco, recomenda-se pela viabilidade da contratação. | |
| 1,2 | = NRI x RC | | |

| FASE DE ANÁLISE | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor <input checked="" type="checkbox"/> Gestão do Contrato | | |
| TIPO DE RISCO: Ambiental/Social | | |
| IDENTIFICAÇÃO DO RISCO 3: Comprometimento do clima organizacional. | | |
| Probabilidade: | <input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta | |
| Impacto: | <input type="checkbox"/> Baixo <input checked="" type="checkbox"/> Médio <input type="checkbox"/> Alto | |
| Id | Dano | |
| 1. | Necessidade de substituição de funcionários da empresa contratada. | |
| 2. | Descumprimento de cláusulas contratuais levando a ocorrência de outros riscos previstos ou não. | |
| 3. | Insatisfação dos usuários do serviço. | |
| 4. | Tratamentos desrespeitosos ou contrangedores no ambiente de trabalhos. | |
| 5. | Responsabilização de agentes públicos. | |
| 6. | Responsabilização de alunos. | |
| | | |
| PLANO DE CONTINGÊNCIA | | |
| Id | Ações Preventivas | Responsável |
| 1. | Fiscalização diária quanto ao cumprimento do cardápio e rotinas de boas práticas. | Fiscal do contrato/nutricionista |
| 2. | Realização de esclarecimento das competências do fiscal do contrato, nutricionista, Coordenação de Atividades Estudantis, Serviço Social e demais serviços da Instituição relacionados às práticas do serviço contratado. | Coordenação de Atividades Estudantis |
| 3. | Realização de reuniões mensais com o preposto da Empresa para avaliação do contrato e solicitar providências em relação a mudanças de caráter preventivo. | Fiscal do contrato, nutricionista e Coordenação de Atividades Estudantis. |
| 4. | O/A nutricionista responsável/fiscal técnico do contrato adotará providências para a elaboração de orientações/normas de conduta aos alunos e demais usuários da cantina acerca de seu comportamento quando da permanência no ambiente e afixará em locais visíveis a eles. | Direção Geral do Campus, através da aprovação do Termo de Referência. O fiscal técnico do contrato/nutricionista, pelo cumprimento. |
| 5. | Adotar providências para a separação entre fiscalização técnica e fiscalização administrativa. | Direção Geral do Campus |
| 6. | Solicitar da empresa a inclusão de um módulo no treinamento de seus funcionários que trate de ações de contingência relacionadas a cuidados com o ambiente social, relação com pessoas, cumprimento de obrigações, direitos e o seu impacto para o clima organizacional no ambiente de trabalho. | Fiscal Técnico |
| Id | Ações de Contingência | Responsável |
| 1. | Manutenção dos contatos da empresa e membros da Administração do IFRN responsáveis pelo contrato, a fim de dar o tratamento ao evento ocorrido, devendo os mesmos serem afixados em local visível na cantina. | Funcionários da empresa contratada, fiscal do contrato e Coordenação de Atividades Estudantis. |
| 2. | Abertura de processo para apurar responsabilidade da empresa, de membros da Administração do IFRN, de alunos e de terceiros, que deram causa ao evento, para a adoção das providências cabíveis. | Fiscais do Contrato, Coordenação de Atividades Estudantis, Coordenação de Finanças e Contratos e Direção Geral. |
| 3. | Atualização permanente do livro de ocorrências de eventuais situações que concorram para a ocorrência do risco, informando data, horário, descrição, providência adotada, e se houve comunicação à Coordenação responsável, justificando uma eventual falta de comunicação. | Fiscais do contrato e/ou nutricionista responsável. |

| | | |
|----|---|--|
| 4. | Atualização do plano de contingência para prevenção de futuras ocorrências relacionadas ao risco. | Fiscais do contrato e/ou nutricionista responsável e COAES |
|----|---|--|

| AVALIAÇÃO DO RISCO | | | | |
|--------------------|------------|---------|---------|--------|
| IMPACTO | Alto 3 | 3 RM | 6 RA | 9 RA |
| | Médio 2 | 2 RB | 4 RM | 6 RA |
| | Baixo 1 | 1 RB | 2 RB | 3 RM |
| | | Baixa 1 | Média 2 | Alta 3 |
| PROBABILIDADE | | | | |

| AVALIAÇÃO QUANTO A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO | | | |
|---|--------------|--|--------------------------|
| Nível de confiança do controle (NC) | | Nível de risco de controle (RC) | |
| 80% | = % estimado | 0,20 | = 1 - Nível de confiança |
| Nível de risco residual (NRR) | | OBS: Considerando o nível de confiança quanto as ações preventivas em relação ao evento estabelecido como risco, recomenda-se pela viabilidade da contratação. | |
| 0,8 | = NRI x RC | | |

| FASE DE ANÁLISE | | |
|--|---|---|
| (X) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor | | |
| () Gestão do Contrato | | |
| TIPO DE RISCO: Financeiro. | | |
| IDENTIFICAÇÃO DO RISCO 4: Realização de um contrato oneroso à Administração. | | |
| Probabilidade: | () Baixa (x) Média () Alta | |
| Impacto: | () Baixa (x) Média () Alta | |
| Id | Dano | |
| 2 | Valor da contratação maior que o planejado, em quantidade e orçamento. | |
| 3 | Celebração de aditivos contratuais que poderiam ter sido evitados. | |
| 5 | Contrato celebrado com valores diferentes do praticado no mercado. | |
| 7 | Possível responsabilização dos agentes públicos responsáveis pelo planejamento, aprovação da licitação e pelas omissões daqueles que tomaram conhecimento e não solicitaram providências. | |
| 8 | Suspensão temporária do serviço contratado. | |
| PLANO DE CONTINGÊNCIA | | |
| Id | Ações Preventivas | Responsável |
| 1. | As quantidade de refeições deve ser planejada mediante comprovação das partes interessadas, quanto ao histórico de consumo dessas e, não havendo o histórico, por declaração formal da necessidade realizada pela coordenação responsável. | Representante do polo da Equipe de Planejamento |
| 2. | Pesquisa de preço realizada de forma ampla e análise crítica dos preços coletados. | Equipe de Planejamento |
| 3. | Definir instrumento para medição da qualidade dos serviços prestados, vinculando os pagamentos de acordo com a execução/entrega desses, através de níveis mínimos de qualidades dos serviços prestados e aferição periodica do serviço contratado. | Equipe de Planejamento |
| 4. | Elaborar/atualizar o mapa de riscos referente à contratação pretendida, deverá fazê-la observando todas as ocorrências de contratos anteriores acerca do tipo de serviço pretendido. | Equipe de Planejamento da Contratação |
| Id | Ações de Contingência | Responsável |
| 1. | Não renovação ou interrupção do contrato, encejando em um novo planejamento para a contratação dos serviços demandados em caráter emergencial ou regular. | Indicação dos fiscais do contrato, dos titulares da COAES, COFINC, da DIAD e da Direção Geral. |
| 2. | Abertura de processo para apurar responsabilidade do agente responsável que deu causa ao evento e de eventuais omissões ao longo da ocorrência dos danos provocados. | Indicação dos fiscais do contrato, dos titulares da COAES, COFINC, da DIAD e da Direção Geral, devendo esse último tomar a decisão e designar a Comissão de PAD ou Sindicância. |
| 3. | Atualização do plano de contingência para prevenção de futuras ocorrências relacionadas ao risco. | Agente responsável a depender da fase em que se encontra o processo. |
| 4. | Atualização permanente do livro de ocorrências de eventuais situações que concorram para a ocorrência do risco, informando data, horário, descrição, providência adotada, e se houve comunicação à Coordenação responsável, justificando uma eventual falta de comunicação. | Fiscais do contrato. |

| AVALIAÇÃO DO RISCO | | | | |
|--------------------|------------|------|------|------|
| IMPACTO | Alto 3 | 3 RM | 6 RA | 9 RA |
| | Médio 2 | 2 RB | 4 RM | 6 RA |
| | Baixo 1 | 1 RB | 2 RB | 3 RM |

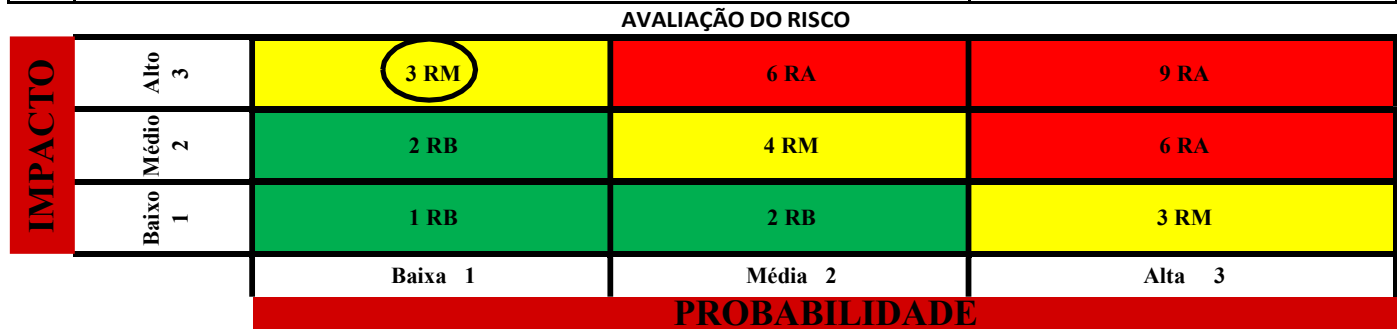
| | | | | |
|---|----|---------------|---------|--------|
| I | Ba | | | |
| | | Baixa 1 | Média 2 | Alta 3 |
| | | PROBABILIDADE | | |

AVALIAÇÃO QUANTO A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

| | | | |
|-------------------------------------|----------------|---|--------------------------|
| Nível de confiança do controle (NC) | | Nível de risco de controle (RC) | |
| 80% | = 80% estimado | 0,20 | = 1 - Nível de confiança |
| Nível de risco residual (NRR) | | OBS: Considerando o nível de confiança quanto as ações preventivas em relação ao evento estabelecido como risco, recomenda-se pela viabilidade da contratação. | |
| 0,8 | = NRI x RC | | |

| FASE DE ANÁLISE | |
|---|---|
| (X) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor | |
| () Gestão do Contrato | |
| TIPO DE RISCO: Operacional / Administrativo. | |
| IDENTIFICAÇÃO DO RISCO 5: Descumprimento de obrigações contratuais. | |
| Probabilidade: | (x) Baixa () Média () Alta |
| Impacto: | () Baixa () Média (x) Alta |
| Id | Dano |
| 1 | Execução de serviços de má qualidade. |
| 3 | Suspensão temporária do serviço contratado. |

| PLANO DE CONTINGÊNCIA | | |
|-----------------------|---|---|
| Id | Ações Preventivas | Responsável |
| 1. | Elaboração objetiva, suficiente e clara do objeto a ser contratado, descritos no Estudo Técnico Preliminar e Termo de Referência. Requisitos de contratações constantes no Edital e seus anexos, através da solicitação de atestados de capacidade técnica e documentos comprobatórios da experiência da empresa. | Equipe de Planejamento e Pregoeiro |
| 2. | Análise criteriosa dos Atestados de Capacidade Técnica e experiência da empresa durante a análise documental da fase de julgamento da licitação. | Equipe de Planejamento e Pregoeiro |
| 3. | Análise criteriosa dos requisitos de contratação na fase de julgamento da licitação. | Equipe de Planejamento e Pregoeiro |
| 4. | Será atestada mensalmente a qualidade dos serviços prestados, vinculando os pagamentos de acordo com a execução/entrega desses, através de níveis mínimos de qualidades dos serviços prestados e aferição periodica do serviço contratado. | Fiscais do contrato |
| 5. | Elaborar/atualizar o mapa de riscos referente à contratação pretendida, deverá fazê-la observando todas as ocorrências de contratos anteriores acerca do tipo de serviço pretendido. | Agente responsável, a depender da fase em que se encontra o processo. |
| Id | Ações de Contingência | Responsável |
| 1. | Elaboração de um novo planejamento para a contratação dos serviços demandados em caráter emergencial ou regular. | Diretor Geral designará a nova comissão de planejamento. |
| 2. | Atualização do plano de contingência para prevenção de futuras ocorrências relacionadas ao risco. | Agente responsável, a depender da fase em que se encontra o processo. |



| AVALIAÇÃO QUANTO A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO | | | |
|---|-----------------|---------------------------------|--------------------------|
| Nível de confiança do controle (NC) | | Nível de risco de controle (RC) | |
| 80% | = 80 % estimado | 0,20 | = 1 - Nível de confiança |

| | | |
|-------------------------------|------------|---|
| Nível de risco residual (NRR) | | OBS: Considerando o nível de confiança quanto as ações preventivas em relação ao evento estabelecido como risco, recomenda-se pela viabilidade da contratação. |
| 0,6 | = NRI x RC | |

| FASE DE ANÁLISE | | |
|--|---|--|
| (X) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor () Gestão do Contrato | | |
| TIPO DE RISCO: Operacional / Administrativo. | | |
| IDENTIFICAÇÃO DO RISCO 6: Inobservância do fiscal do contrato quanto aos aspectos administrativos da contratação. | | |
| Probabilidade: | (x) Baixa () Média () Alta | |
| Impacto: | () Baixa () Média (x) Alta | |
| Id | Dano | |
| 1 | Impossibilidade de aplicação de penalidades no caso de descumprimento de cláusulas contratuais. | |
| 2 | Suspensão temporária do serviço contratado. | |
| PLANO DE CONTINGÊNCIA | | |
| Id | Ações Preventivas | Responsável |
| 1. | Estabelecimento no termo de referência item que prevejam sanções e aplicação de penalidades para a empresa contratada, por meio de estabelecimento de critérios e dosimetria do dano causado. | Equipe de Planejamento |
| 2. | Adotar providências para a separação entre fiscalização técnica e fiscalização administrativa. | Direção Geral do Campus, através da aprovação do Termo de Referência e designação. |
| 3. | Capacitação contínua do fiscal administrativo quanto as obrigações fiscais e trabalhistas a fim de melhor realização das suas atribuições. | COFINC |
| Id | Ações de Contingência | Responsável |
| 1. | Abertura de processo para apurar responsabilidade do agente responsável que deu causa ao evento e de eventuais omissões ao longo da ocorrência dos danos provocados. | Fiscal do Contrato, Coordenação de Atividades Estudantis, Coordenação de Finanças e Contratos e Direção Geral, este último sendo responsável pela tomada de decisão. |
| 2. | Atualização do plano de contingência para prevenção de futuras ocorrências relacionadas ao risco. | Agente responsável, a depender da fase em que se encontra o processo. |
| 3. | Atualização permanente do livro de ocorrências de eventuais situações que concorram para a ocorrência do risco, informando data, horário, descrição, providência adotada, e se houve comunicação à Coordenação responsável, justificando uma eventual falta de comunicação. | Fiscal do contrato. |

| AVALIAÇÃO DO RISCO | | | | |
|--------------------|---------|---------|---------|--------|
| IMPACTO | Alto 3 | 3 RM | 6 RA | 9 RA |
| | Médio 2 | 2 RB | 4 RM | 6 RA |
| | Baixo 1 | 1 RB | 2 RB | 3 RM |
| | | Baixa 1 | Média 2 | Alta 3 |
| PROBABILIDADE | | | | |

| AVALIAÇÃO QUANTO A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO | | | |
|---|--------------|--|--------------------------|
| Nível de confiança do controle (NC) | | Nível de risco de controle (RC) | |
| 80% | = % estimado | 0,20 | = 1 - Nível de confiança |
| Nível de risco residual (NRR) | | OBS: Considerando o nível de confiança quanto as ações preventivas em relação ao evento estabelecido como risco, recomenda-se pela viabilidade da contratação. | |
| 0,6 | = NRI x RC | | |

| FASE DE ANÁLISE | |
|---|---|
| (X) Planejamento da Contratação e Seleção do Fornecedor | |
| () Gestão do Contrato | |
| TIPO DE RISCO: Operacional / Administrativo. | |
| IDENTIFICAÇÃO DO RISCO 7: Retrabalho quanto ao planejamento da licitação. | |
| Probabilidade: | () Baixa (x) Média () Alta |
| Impacto: | () Baixa (x) Média () Alta |
| Id | Dano |
| 1 | Demora na fase de aprovação do termo de referência e edital da licitação ocasionando demora na contratação. |
| 2 | Retomada da fase de interna da contratação. |
| 3 | Suspensão temporária do serviço contratado. |

| PLANO DE CONTINGÊNCIA | | |
|-----------------------|--|--|
| Id | Ações Preventivas | Responsável |
| 1. | Preenchimento completo da lista de verificação disponibilizada pela Advocacia Geral da União (AGU). Instrução processual dentro dos moldes da legislação vigente da área de licitação | Administração - servidor que tenha capacitação quanto a gestão de contratos, fase de planejamento e licitação. |
| 2. | Análise de conformidade quanto às justificativas da Administração em relação a demanda do serviço relacionada a quantidade dos postos de serviço, materiais, inclusão planejamento da licitação no Planejamento e Gerenciamento de Contratações Governo Federal, pesquisa de preços de acordo com a IN 73/2020. | Administração - servidor que tenha capacitação quanto a gestão de contratos, fase de planejamento e licitação. |
| Id | Ações de Contingência | Responsável |
| 1. | A nova equipe de planejamento de contratação para a contratação do serviço demandado deverá ser formada minimamente pela presença nutricionista; servidor que tem experiência recente com a fiscalização administrativa de contratos; um servidor com experiência em gestão de contratos; e, se possível, um servidor com formação em segurança do trabalho. | Diretorias de Administração (indicação) / Direções Gerais (Designação), dos campi do polo de contratação. |
| 2. | Realizar reunião com a equipe de licitação responsável e, no que couber, com a Procuradoria jurídica para ajustes em relação ao novo planejamento. | Equipe de planejamento da licitação. |
| 3. | Aperfeiçoar a solução encontrada através de uma ampla pesquisa quanto às soluções existentes para corrigir a solução fracassada e melhor atender à necessidade demandada pelo setor demandante. | Equipe de planejamento da licitação. |

| AVALIAÇÃO DO RISCO | | | | |
|--------------------|---------|---------|---------|--------|
| IMPACTO | Alto 3 | 3 RM | 6 RA | 9 RA |
| | Médio 2 | 2 RB | 4 RM | 6 RA |
| | Baixo 1 | 1 RB | 2 RB | 3 RM |
| | | Baixa 1 | Média 2 | Alta 3 |
| PROBABILIDADE | | | | |

| AVALIAÇÃO QUANTO A VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO | | | |
|---|--------------|--|--------------------------|
| Nível de confiança do controle (NC) | | Nível de risco de controle (RC) | |
| 80% | = % estimado | 0,20 | = 1 - Nível de confiança |
| Nível de risco residual (NRR) | | OBS: Considerando o nível de confiança quanto as ações preventivas em relação ao evento estabelecido como risco, recomenda-se pela viabilidade da contratação. | |
| 0,8 | = NRI x RC | | |

Documento Digitalizado Público

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº13/2021

Assunto: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº13/2021

Assinado por: Dalila Mattozo

Tipo do Documento: Estudo preliminar - contratos

Situação: Finalizado

Nível de Acesso: Público

Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Dalila Nathalia Bezerra Maia Mattozo, ADMINISTRADOR**, em 30/12/2021 15:01:30.

Este documento foi armazenado no SUAP em 30/12/2021. 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: 953961

Código de Autenticação: 3c540caa93

