

ANEXO I

PREGÃO Nº 01/2022
CAMPUS NATAL – CIDADE ALTA
(Processo Administrativo n.º 23466.001253.2021-61)

1.DO OBJETO

- 1.1 Contratação de empresa especializada na prestação do serviço de preparo e fornecimento de refeições para os discentes que se enquadram no Programa de Alimentação do IFRN para o campus Natal - Cidade Alta, vinculada à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área destinada à lanchonete, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	Unid.	QTD	Valor unitário máximo aceitável
1	Serviço de preparo e fornecimento de refeições diárias (almoço e jantar) aos discentes do Campus Natal-Cidade Alta do IFRN, vinculado à concessão onerosa de uso de área destinada à lanchonete desse campus, considerando as informações e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos. (CATSER: 3697)	Prato self-service	70.000	R\$ 13,67

1.1.1. A concessão onerosa de que trata o objeto compreende o valor referente ao aluguel do imóvel à contratada, incluindo os valores estimados com a despesa de consumo de água e energia elétrica, conforme estabelecido no item 8.3 do Estudo Técnico Preliminar, anexo I deste Instrumento. O valor total da concessão do espaço reservado à lanchonete não será objeto de disputa, devendo o mesmo ser pago pela empresa contratada mensalmente através de Guia de Recolhimento da União. O valor total da concessão e a área da lanchonete estão demonstrados no quadro a seguir:

Campus	Área da lanchonete (m2)	Valor do aluguel mensal por m2 (R\$)	Valor do aluguel mensal (R\$)	Valor ref. consumo de energia estimado mensal (R\$)	Valor ref. consumo de água estimado mensal (R\$)	Valor total da concessão mensal (R\$)	Valor total da concessão anual (R\$)
Natal-Cidade Alta	48,00	10,25	492,00	1459,30	315,00	2.266,30	27.195,60

1.2 O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de acordo com art. 1º, parágrafo único, da Lei 10.520, de 2.002.

1.3 Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima, no subitem 1.1.

1.4 A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário de acordo com o art. 6º da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, adotando a unidade de medida por refeição fornecida, devendo ser pago o valor referente ao serviço executado. A execução do serviço se dará por meio da entrega e recebimento regular das refeições, pagamento do valor referente à concessão e cumprimento das obrigações contidas no contrato e seus anexos, com comprovação e ateste realizados pelos fiscais do contrato.

1.5 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.

1.6 O prazo de vigência do contrato é de 12 meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

1.7. A licitação adotará como critério de julgamento o menor preço por item.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, anexo I deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, anexo I deste Termo de Referência, sendo atualizada no item 7 deste Termo de Referência, visto que se trata do modelo de execução do objeto.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

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

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 Conforme Estudos Preliminares e alterações realizadas por ocasião da construção do Termo de Referência, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

5.1.1. A LICITANTE deverá comprovar que possui em seu quadro de pessoal 01 (um) nutricionista responsável, devidamente registrado e regular junto ao conselho, entidade profissional CRN, detentora de atestado de responsabilidade técnica; podendo ser funcionário, sócio e/ou prestador de serviço. Para a referida comprovação de vínculo com empresa deverá apresentar um dos seguintes documentos:

a) Certidão do Conselho Regional de Nutricionistas (Pessoa Física);

b) No caso de funcionário - cópia autenticada da Carteira de Trabalho comprovando o vínculo empregatício;

c) No caso de prestador de serviços — cópia do contrato devidamente autenticado em cartório ou acompanhado do original;

d) No caso de sócio, cópia autenticada do Contrato Social da empresa.

5.1.2. A LICITANTE deverá comprovar que possui experiência mínima de 2 (dois) anos no ramo de preparo de alimentação nos moldes do objeto deste termo de referência.

5.1.3. A LICITANTE deverá apresentar atestados de capacidade técnica emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem a realização dos serviços de preparo e fornecimento de refeições compatíveis em quantidade mínima estimada de aproximadamente a 30% com o objeto licitado, com elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições e em características pertinentes a exploração dos serviços de restaurante e lanchonete, como forma de assegurar que o serviço vai ser realizado conforme solicitado no certame, bem como que a empresa possui recursos financeiros para cumprir com suas obrigações no decorrer da contratação.

5.1.4. O serviço a ser contratado trata-se de um serviço continuado, não podendo ser interrompido ao longo do ano, tendo em vista que o funcionamento contínuo da instituição, independente do seu calendário acadêmico, conforme previsto no subitem 4.1 deste instrumento.

5.1.5 A duração inicial do contrato será de 12 meses, conforme previsto no subitem 1.5 deste Instrumento.

5.1.6. Dado a natureza do serviço, não haverá necessidade de transição gradual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.

5.1.7. A solução de mercado, objeto desta licitação, trata-se da contratação de empresa especializada na prestação do serviço de preparo e fornecimento de refeições diárias para os discentes inseridos no Programa de bolsas de Alimentação do IFRN do Campus Natal -Cidade Alta, vinculada à concessão onerosa para uso e exploração comercial de área destinada à lanchonete desse Campus.

5.1.8. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

5.1.9. As obrigações da Contratada e Contratante estão previstas neste TR, nos itens 11 e 12.

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1 Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.

6.2. 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 e de acordo com a RDC 216/2004 da ANVISA para o preparo de alimentação.

6.3. A CONTRATADA deverá usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

6.4. O Guia Nacional de Licitações Sustentáveis traz, citando a Portaria nº 23, - MPOG, de 12/02/2015, a necessidade de boas práticas de gestão e uso de energia elétrica e de água nos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional.

6.5 Dessa forma, a CONTRATADA deverá cooperar, nas seguintes ações:

- a) Nas campanhas de conscientização quanto a utilização responsável e consciente dos recursos naturais envolvidos no processo de elaboração dos alimentos e manutenção do espaço sob a sua responsabilidade;
- b) Apoiar no monitoramento do uso desses recursos por parte dos seus funcionários;
- c) Utilizar equipamentos elétricos de melhor classificação energética;
- d) Cumprir com as orientações contidas nos anexos I e II da PORTARIA Nº 23, DE 12 DE FEVEREIRO DE 2015, do MPOG, hoje, Ministério da Economia, em anexo a este Termo de Referência.

6.6. A CONTRATADA deverá observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, a exemplo de liquidificadores, extratores de suco, equipamentos de limpeza, entre outros;

6.7. A CONTRATADA deverá fornecer aos seus empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

6.8. A CONTRATADA deverá realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

6.9. A CONTRATADA deverá realizar contribuir com a seleção prévia dos resíduos recicláveis descartados no âmbito da área sob sua responsabilidade para fins de atendimento, pela Instituição CONTRATANTE, dos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

6.10. A CONTRATADA deverá respeitar as Normas Brasileiras — NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

6.11. A CONTRATADA deverá proporcionar destinação ambiental adequada de pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

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

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

Produto	Classe – ENCE	PORTARIA
Microondas	A	Nº 497 de 28/12/2011 e correções
Geladeira	A	Nº 577 de 18/11/2015
Freezer Horizontal e Vertical	A	Nº 577 de 18/11/2015
Fogão com acendimento automático, estufa, banho maria, liquidificador	Não se aplica	N 371 de 29/12/2009 (Anexo A Nº 121 de 06/03/2015 – Descreve os equipamentos regulamentados)

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

- 6.15. 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).

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO.

- 7.1 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08h às 11h e das 14h às 16h.
- 7.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.
- 7.2.1. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.
- 7.2.2. Enquanto durar a pandemia da COVID-19, as vistorias deverão ser agendadas com dois dias úteis de antecedência à visita, através dos e-mails: coaes.cal@ifrn.edu.br.
- 7.2.3. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CDROM, "pen-drive" ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.
- 7.2.4. A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.
- 7.2.5. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 8.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

- 8.1.1. As refeições deverão ser preparadas, porcionadas e distribuídas nas dependências do Instituto Federal de educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte - Campus Natal - Cidade Alta, Unidade Rocas, no seguinte endereço: Rua das Donzelas, nº151, Rocas, Natal/RN, CEP:59012-190.

- 8.1.2. 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 ou serviço social do campus, 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) A elaboração da alimentação deve se encontrar dentro do padrão técnico alimentício e com base no Guia Alimentar para População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014) e no que se refere a valor energético e nutricional conforme a Resolução nº 06/2020 (FNDE) para o PNAE;
- j) Não são permitidas preparações no cardápio pré-prontas ou industrializadas (por exemplo: empanados, salsichas, linguças, sardinhas, refrigerantes, hambúrgueres, entre outros);
- k) 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;
- l) 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.
- m) As refeições deverão ser preparadas nas dependências da lanchonete 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.
- n) A CONTRATADA deverá enviar por meio eletrônico, mensalmente, até o 10º dia o cardápio (informatizado) do almoço/jantar do mês subsequente (acompanhado da lista de ingredientes e informações nutricionais), elaborado obrigatoriamente pelo nutricionista da empresa de acordo com o presente termo de referência, com sua assinatura e número do CRN, para análise do fiscal do contrato. Após a validação, a CONTRATADA deverá disponibilizar o cardápio semanalmente à comunidade acadêmica.
- o) 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.
- p) 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 desses, devendo as adaptações ser aprovadas pelo fiscal do contrato.

- q) Qualquer alteração na forma de fornecimento das refeições deve ser previamente autorizada pelo fiscal técnico do contrato, mediante consulta aos setores de Coordenação de Atividades Estudantis e Diretoria de Administração.
- r) Deve ser garantida a oferta de TODOS os itens do cardápio até o fim da distribuição do almoço/jantar.
- s) A contratada deverá realizar pesquisa de satisfação com os estudantes usuários periodicamente, com base no que estabelece a Resolução nº 06/2020 (FNDE) para o PNAE.
- t) A CONTRATADA deverá aferir a temperatura no início e no final da distribuição de todas as preparações e deverá ser registrada em mapas de temperatura, que deverão ser guardados e disponibilizados para consulta.

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

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

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

8.1.3.3. 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;

8.1.3.4 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.

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

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

8.1.4. 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.

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

8.1.5.1. 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.

8.1.5.2. As refeições devem conter no mínimo:

a) Almoço:

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

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) 1 opção de sobremesa (fruta). Utilizar frutas da época, sem casca e que estejam sempre prontas para consumo, ou seja, nem verde nem madura demais, ou azeda.

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, 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.

8.1.5.3. 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.

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

8.1.6. Frequência e porcionamento dos gêneros alimentícios.

8.1.6.1. Os cardápios elaborados para cada refeição (almoço e jantar) atenderão às frequências e porções descritas nas tabelas a seguir:

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, vinagre de maçã ou orégano e as cozidas com salsa, coentro ou maionese. Deverão ser preparadas e decoradas a fim de serem atrativas visualmente para os comensais.		

PRATO PRINCIPAL		
Alcatra	130g	2
Contra filé	130g	2
Coxão mole	130g	1
Patinho	130g	1
Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole)	130g	2
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	2
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, strogonoff 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

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 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 suino	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

8.1.7. Planejamento dos cardápios:

8.1.7.1. Os cardápios serão compatíveis com as estações climáticas, a sazonalidade e o potencial agrícola da região, e elaborados mensalmente pela Contratada de acordo com este Termo de Referência, 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.

8.1.7.2. A responsabilidade técnica dos serviços de alimentação executados no Campus 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 | - ÁREA DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA - Tabela 01, ambas Resoluções do Conselho Federal de Nutricionista - CFN.

8.1.7.3. 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.

8.1.7.4. 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.

8.1.7.5. 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.

8.1.7.6. 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.

8.1.7.7. Os cardápios com as devidas informações nutricionais de que trata o parágrafo anterior deverão estar disponíveis em locais visíveis no Campus.

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

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

8.1.7.10. 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.

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

8.1.8 Especificação detalhada do fornecimento na lanchonete e aspectos relacionados à concessão onerosa do espaço.

8.1.8.1. A frequência à lanchonete é franqueada à comunidade da Instituição e ao público em geral;

8.1.8.2. 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;

8.1.8.3. 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 do Campus, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade;

8.1.8.4. 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;

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

8.1.8.6. 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;

8.1.8.7. A CONTRATADA deverá disponibilizar um número de no mínimo de 03 (três) funcionários em cada turno, visando prestar um atendimento de boa qualidade aos seus usuários.

8.1.8.8. 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;

8.1.8.9. Não será permitida em hipótese alguma a venda de cigarros e nem de bebidas alcoólicas;

8.1.8.10. 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.

8.1.8.11. 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.

8.1.8.12. Do fornecimento dos lanches:

a) Cardápio sugerido para venda na lanchonete:

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	Crepíscas
15	Milho verde, pamonha ou canjica	31	Sanduíches diversos
16	Pipoca caseira	32	Café espresso

8.1.8.12.1. O cardápio acima poderá ser modificado, desde que a modificação seja em função das especificidades regionais, mediante autorização da administração/fiscalização do referido Campus.

8.1.8.12.2. Com base no programa cantina saudável, conforme manual das cantinas escolares elaborado pelo ministério da saúde e da nota técnica 02/2012- cotan/cgpae/dirae/fnde, a administração poderá restringir ou eliminar a oferta de alimentos considerados não saudáveis como balas, pirulitos, gomas de mascar, sucos artificiais, salgadinhos industrializados, salgados fritos, refrigerantes, pipocas industrializadas entre outros.

8.1.8.12.3. Não será permitida a exposição de cartazes publicitários que estimulem a aquisição e o consumo de balas, chicletes, salgadinhos e refrigerantes.

8.1.8.12.4. Disponibilizar no mínimo 20 itens dos itens sugeridos nos três turnos de funcionamento.

8.1.8.13. 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.

8.1.8.13.1. Em casos que a CONTRATANTE libere a aquisição de preparações alimentícias destinadas ao consumo imediato dos comensais, adquiridos através de terceiros, como o exemplo de salgados, fica a CONTRATADA obrigada a apresentar ao fiscal de contrato, o laudo de visita técnica realizado pelo profissional nutricionista de seu quadro funcional, ao local de produção desses alimentos, demonstrando a qualidade higiênico-sanitária em que os alimentos forem preparados.

8.1.8.14. O armazenamento de produtos perecíveis e estocáveis deve obedecer às regras de temperatura (Estocáveis: temperatura ambiente 25º a 302 C; Refrigerados: 4º a 10º C; Congelados: 0 a -18º);

8.1.8.15. 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;

8.1.8.16. Os sucos naturais, vitaminas e leites deverão ser fornecidos em copos inox e/ou descartáveis, com canudo protegido.

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

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

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

8.1.8.20. 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.

8.1.8.20.1. A CONTRATADA DEVERÁ reduzir seus preços ao valor médio de mercado conforme for demonstrado pela pesquisa mercadológica citada.

8.1.8.21. 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;

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

8.1.8.23. 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;

8.1.8.24. Os equipamentos elétricos a serem utilizados pela CONTRATADA deverão ser aprovados pela contratada, mediante avaliação da carga desses equipamentos por engenheiro eletricista do IFRN, devendo esses não ultrapassar os valores informados na planilha que trata da composição de preços estimados para a despesa com energia elétrica, em anexo ao Estudo Técnico Preliminar.

8.1.8.25. Caso haja justificativa para a ampliação do rol de equipamentos que justifique a alteração e seja aprovado pelo fiscal do contrato, a empresa deverá aceitar a majoração do valor referente à despesa com a energia elétrica calculada pelo engenheiro responsável e a consequente majoração do valor total da concessão onerosa, devendo o processo ser aberto pelo fiscal do contrato para esse fim.

8.1.9. Do fornecimento de refeições para venda.

8.1.9.1. 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.

8.1.9.1.1. 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.

8.1.9.2. As refeições deverão ser preparadas 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;

8.1.9.3. 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.

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

a) ALMOÇO:

a.1) Três tipos de saladas (2 cruas e 1 cozida);

a.2) Dois (02) pratos principais;

a.3) Dois (02) tipos de guarnições;

a.4) Dois (02) tipos de arroz, sendo um tipo integral;

a.5) Dois (02) tipos de feijão;

a.6) 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 e/ou outras preparações aprovadas pela Administração. Dadas as sugestões do quantitativo de preparações, a composição do prato feito do almoço deverá conter:

b.1) 01 tipo de arroz

b.2) 02 tipos de prato principal

b.3) 01 guarnição

b.4) 02 opções de salada

b.5) 01 copo de suco

8.1.10. Gestão de qualidade dos alimentos

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

8.1.10.2 A CONTRATADA se obriga a manter o fornecimento de refeições deste Contrato em conformidade com o disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como demais legislações sanitárias vigentes;

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

8.1.10.4. 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.

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

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

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

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

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

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

8.1.10.11 A higienização de pratos, bandejas e talheres deverá ser realizada através de máquina de lavagem elétrica com detergente neutro. A higienização dos utensílios também poderá ser realizada por lavagem com água e sabão neutro e imersão em solução sanitizante e/ou álcool 70%, caso não seja possível a utilização de máquina de lavagem;

8.1.10.12 As caixas d'água do refeitório deverão ser lavadas SEMESTRALMENTE por empresa especializada. Os certificados deverão ficar guardados em local de fácil acesso e fornecida cópia ao fiscal de contrato;

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

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

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

8.1.10.16 A contratada deverá seguir ainda as seguintes normas:

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

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

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

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

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

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

VII - respeite as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

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

8.1.10.17. Realizar a retirada de amostras de no mínimo 100g de cada preparação/alimento servido em todas as refeições. Devendo elas serem acondicionadas em potes de vidro esterilizados ou em sacos de alimentos específicos para análise, em temperatura abaixo de - 4°C, identificadas com o nome da preparação/alimento, data, horário de coleta, 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, para análise microbiológica, quando necessário, de acordo com a legislação vigente. As amostras deverão ser retiradas de todos os balcões térmicos que tiverem alimentos expostos.

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

- Alimentos: no mínimo 3 (três) tipos in natura e/ou processados;
- Equipamentos e utensílios: no mínimo de 02 (dois) tipos;
- Pessoal: no mínimo de 10% do total de empregados.
- Ambiental: no mínimo 1 (uma) área designada para fornecimento de alimentação;
- Água.

8.1.10.19. Efetuar o disposto no item 8.1.10.11 em laboratório especializado neste ramo de atividade;

8.1.10.20. Encaminhar à fiscalização do IFRN Campus Cidade Alta os resultados obtidos e os relatórios técnicos emitidos por ocasião das atividades descritas no item 8.1.10.11. Caso esses resultados apontem alguma irregularidade, a CONTRATADA terá que tomar as medidas cabíveis de imediato, repetir as análises e encaminhar os laudos no prazo de até 10 (dez) dias corridos.

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

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

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

8.1.10.24 Os empregados encarregados da distribuição das refeições nos refeitórios e cantina, antes de iniciarem os respectivos serviços, deverão obrigatoriamente, apresentar-se fardados e

em totais condições higiênicas, sendo obrigatório o uso de luvas descartáveis, máscaras e botas durante a distribuição das refeições;

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

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

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

8.2. Os serviços deverão ser iniciados em no máximo até 5 dias úteis após a assinatura do contrato ou em outra data a ser combinada entre as partes, desde que tenha motivo justificado a aceito pela Administração.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

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

9.1.1. A CONTRATADA deverá apresentar a lista de todos os materiais instalados no espaço reservado ao funcionamento da cantina/lanchonete ao fiscal técnico do contrato por ocasião da instalação desses itens;

9.1.1.1. A relação dos materiais e equipamentos será encaminhada ao setor de patrimônio para conhecimento e será solicitado ao setor de manutenção uma avaliação quanto a carga dos equipamentos elétricos que serão utilizados;

9.1.2. A CONTRATADA deverá disponibilizar mesas e cadeiras para acomodação dos clientes, sendo proibida a utilização de móveis com propaganda de bebida alcoólica e/ou cigarro e/ou remédios.

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

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

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

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

- Dois balcões refrigerados com capacidade de armazenamento de TODOS os itens dos cardápios;

- Duas refresqueiras com capacidade de armazenamento de todo o suco que será disponibilizado para os comensais;

- Seis garrafas térmicas, com capacidade de armazenamento de todas as bebidas quentes necessárias para atender toda a demanda;
- Pratos em porcelana e talheres de aço inox em quantidade suficiente para atender todos os comensais sem necessidade de reposição;

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1. A demanda do órgão tem como base as exigências contidas nos itens 5 (Requisitos da Contratação), 7 (Modelo de Execução do Objeto) e 12 (Obrigações da Contratada) deste Termo de Referência.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

11.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

11.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

11.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

11.6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

11.6.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

11.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

11.6.3. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

11.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

11.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

11.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

11.10. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

11.11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, 8º, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.12. Rejeitar, no todo ou em parte, as refeições que a CONTRATADA entregar fora das especificações do Edital e seus anexos, sendo necessário a imediata substituição para atender aos termos do contrato.

11.13. Estando atestado a conclusão do serviço, o IFRN efetuará o pagamento no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da data de aceitação do item pelo setor solicitante, mediante depósito em conta bancária.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

12.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

12.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

12.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores — SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;

4) Certidão de Regularidade do FGTS — CRF; e

5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas — CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

12.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

12.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

12.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

12.10. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

12.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

12.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

12.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

12.14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.

12.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

12.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

12.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

12.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

12.19. —Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do 8º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;

12.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

12.22. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII — F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:

12.22.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

12.22.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução

do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

12.23. Deverá obter alvará/licença de funcionamento que regularize a atividade junto aos órgãos competentes em cada uma das esferas: municipal, estadual e federal;

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

12.25. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

12.26. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;

12.27. —Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

12.28. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.

12.29. A CONTRATADA deverá atender aos dispositivos da Resolução Nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

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

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

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

12.33. A CONTRATADA deverá promover regularmente cursos de capacitação em boas práticas de fabricação para os seus funcionários, devendo apresentar à CONTRATANTE o planejamento anual desta atividade ao iniciar as atividades no Campus.

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

12.35. 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 (check list, controle de temperatura e controle de ingestão), totalizando, no mínimo, 20h semanais;

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

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

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

12.39. O representante legal ou preposto oficial da CONTRATADA deverá comparecer mensalmente à Instituição, ou quando for solicitado pelos fiscais do contrato. Sua apresentação regular/mensal deverá ser realizada com agendamento prévio com os(as) fiscais de contrato;

12.39.1. O preposto deverá ter poderes para tratar das questões técnicas e administrativas relacionadas à prestação dos serviços, devendo ele ser apresentado à Administração através de carta de preposição no início do contrato. A carta deverá conter a descrição detalhada dos poderes a ele delegados;

12.40. 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;

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

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

12.42. Não será permitido o uso das instalações do Campus Natal-Cidade Alta do IFRN para preparação de qualquer atividade que não esteja ligada ao IFRN.

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

12.44. A CONTRATADA deverá ter um Manual de Boas Práticas.

12.45. A CONTRATADA 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.

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

12.47. 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.

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

12.49. 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.

12.50. 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.

12.51. 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, desde que atendidas pelo menos 20h semanais de trabalho presenciais.

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

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

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

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

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

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

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

12.53. 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.).

12.54. 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.

12.55. O Responsável técnico da CONTRATADA deverá acompanhar a execução dos serviços no Campus, devendo estar presente em todas as visitas técnicas prévias (Visita Técnica).

12.56. 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.

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

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

12.57.2. 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;

12.57.3. A CONTRATADA deverá fornecer lixeiras/coletores de lixo adequados, com tampa móvel acionadas por pedal e sacos de plásticos no interior para toda área do estabelecimento, atendendo os requisitos de boas práticas para o serviço de preparação de alimentos estabelecidos pela ANVISA (RDC 216/2004).

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

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

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

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

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

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

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

12.57.11. 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.

12.58. Quanto à necessidade de manutenções e reparos.

12.58.1. 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.).

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

12.59. Quanto à limpeza e controle de pragas e roedores.

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

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

12.59.3. 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 responsabilizar-se pelo destino final do lixo, a fim de evitar o acúmulo deste e a atração de animais.

12.59.4. 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.

12.59.5. 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.;

12.59.6. 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;

12.59.7. 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.

12.60. Quanto aos empregados:

12.60.1. 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;

12.60.2. 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;

12.60.3. 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;

12.60.4. 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;

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

12.60.6. 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.;

12.60.7. Os (liquidificadores ou aspiradores de pó) utilizados na prestação dos serviços deverão possuir Selo Ruído, indicativo do nível XX de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, Portaria nº 430, de 16 de agosto de 2012. - INMETRO e da Instrução Normativa nº XXXX, e legislação correlata.

12.60.8 Os termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19/01/2010, a contratada deverá adotar as seguintes providências:

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

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

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

b.1) racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes;

b.2) substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

b.3) usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

b.4) racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica) e adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;

b.5) realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

b.6) treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição;

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

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

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

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

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

g.1) pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;

g.2) lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral devem ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica;

g.3) pneumáticos inservíveis devem ser encaminhados aos fabricantes para destinação final, ambientalmente adequada, conforme disciplina normativa vigente;

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

15.1. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.2. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

15.3. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.4. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.5. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

15.6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.

15.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

15.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

15.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.

15.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

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

15.13.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos

empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.13.2. O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

15.13.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

15.13.4. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo VIII do ETP, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

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

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

15.13.5. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

15.13.6. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.13.7. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.13.8 ACONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

15.13.9. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

15.13.10. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

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

15.13.11.1. Mensalmente, através da planilha que trata dos fatores de avaliação do fiscal do contrato, constante do IMR, promover o registro e, caso haja necessidade de ajuste no valor a ser pago a empresa ou abertura de processo para aplicação de sanções, encaminhar.

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

15.13.11.3. Anualmente, atestar através de parecer técnico de fiscalização a possibilidade ou não de prorrogação contratual, a partir da série histórica de ocorrências ou nada consta registrado no IMR ao longo da execução contratual.

15.13.12. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

15.13.13. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

15.13.14. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.14. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

15.15. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

16. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

16.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo VI do ETP, outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços OU o disposto neste item, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

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

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

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

16.2.1. Quantidade de refeições efetivamente fornecidas mensalmente.

17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

17.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.

17.2. No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

17.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

17.3.1. A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

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

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

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

17.3.2. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

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

17.3.2.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

17.3.2.2.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

17.4 No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

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

17.4.2 Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

17.4.3 Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, *com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.*

17.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).

17.6 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser

corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

18. DO PAGAMENTO

18.1 A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.

18.2 Quando houver glosa parcial dos serviços, a contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.

18.3 O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

18.3.1 Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993. 1

8.4 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

18.4.1 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

18.5 O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

18.5.1 o prazo de validade;

18.5.2 a data da emissão;

18.5.3 os dados do contrato e do órgão contratante;

18.5.4 o período de prestação dos serviços;

18.5.5 o valor a pagar; e 18.5.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

18.6 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante;

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

18.8 Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

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

18.10 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para

que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

18.11 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

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

18.12.1 Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

18.13 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

18.14 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

18.15 É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

18.16 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{6/100}{365}$$

I = 0,00016438 365

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

18.17. Em relação à concessão de uso da lanchonete, os valores mensais a serem pagos pela CONTRATADA, deverão ser recolhidos através de boletos retirados junto à Coordenação de Finanças e Contratos deste IFRN até o 5º dia útil do mês subsequente ao vencido;

18.17.1 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento mensal da concessão, será cobrada uma multa de 2% e os valores devidos deverão ser atualizados financeiramente desde a data prevista no subitem 18.17 até a data do efetivo pagamento, tendo como base o Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IBGE, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$AF = [(1 + IPCA-IBGE/100)N/30 - 1] \times VP$, onde;
IPCA-IBGE = Índice de Preços ao Consumidor Amplo – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística;
AF = Atualização Financeira;
VP = Valor da parcela a ser paga
N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento.

18.17.2 No período de férias escolares e paralisações das atividades de ensino e administrativas o IFRN – Campus Natal – Cidade Alta que porventura ocorrerem, o valor mensal da concessão sofrerá redução de acordo com os dias de não funcionamento do campus, sendo a cobrança assim conforme dias proporcionais de funcionamento da cantina.

19. REAJUSTE

19.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

19.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais do fornecimento de refeições serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

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

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I^0 = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

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

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

19.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

19.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

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

19.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

20. GARANTIA DA EXECUÇÃO

20.1. O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

20.2. No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do contrato, a contratada deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro garantia ou fiança bancária.

20.2.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

20.2.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

20.3. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 5/2017.

20.4. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

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

20.4.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

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

20.4.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.

20.5. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

20.6. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

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

20.8. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

20.9. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

20.10. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

20.11. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

20.12. Será considerada extinta a garantia:

20.12.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

20.12.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.

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

20.14. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

21.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;

b) ensejar o retardamento da execução do objeto;

c) fraudar na execução do contrato;

d) comportar-se de modo inidôneo; ou

e) cometer fraude fiscal.

21.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

i) Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

ii) Multa de:

(1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

(2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

(3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

(4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

(5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

(6) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

iii) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

iv) Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

v) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

21.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

21.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

21.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02

5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

21.6. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que: 21.6.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

21.6.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

21.6.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

21.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

21.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

21.8.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

21.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

21.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

21.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

21.12. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

21.13. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

21.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

22.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

22.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

22.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

22.3.1. De acordo com o item 5 deste Termo de Referência.

22.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

22.4.1. Valor Global da licitação: R\$956.900,00 (novecentos e cinquenta e seis mil e novecentos reais).

22.4.2. Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital.

22.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

22.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital

23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

23.1. O custo estimado da contratação é R\$956.900,00 (novecentos e cinquenta e seis mil e novecentos reais).

24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

24.1. As despesas decorrentes da contratação oriunda dessa licitação correrão às custas dos recursos consignados ao IFRN no exercício de 2022 e demais exercícios posteriores enquanto durarem as mesmas. Na UG 152711; Fonte 0100; PTRES 171169; PI L2994P23ACN.

Natal(RN) 10 de março de 2022.