

**ANEXO I****TERMO DE REFERÊNCIA****INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE  
UASG 158365****UGR 151605 – CAMPUS MOSSORÓ****PREGÃO Nº 03/2022****(Processo Administrativo n.º 23093.001846.2021-11)****1. DO OBJETO**

1.1 Contratação de empresa especializada para prestação de serviço contínuo, sem dedicação exclusiva de mão de obra, de fornecimento de refeições diárias para discentes do IFRN Campus Mossoró, vinculada à concessão onerosa de uso da área da cantina, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE E ANUAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	1	<b>Fornecimento de refeição tipo: Almoço</b> <b>Composição:</b>  1 porção de salada (crua ou cozida). A salada crua com porção mínima de 60g, e a cozida de 110g. 1 porção de prato principal (variando de 130g a 180g): podendo ser carne bovina, de cordeiro desossada, suína, pescados ou ave; 1 porção de prato principal vegetariano (150g): sendo à base de soja, lentilha, grão de bico ou de outros alimentos usualmente consumidos na culinária vegetariana; 1 porção de guarnição (100g): podendo ser batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa, pirão ou suflê; 1 porção de feijão (150g); 1 porção de arroz (150g); 200mL de suco de fruta natural da fruta ou da polpa (concentração mínima de 30%) e não industrializado. 1 porção (média de 150g) de fruta como sobremesa (exemplo: banana, melão, mamão, tangerina, maçã, abacaxi, goiaba).	3697	Und.	38.400	10,48	<b>402.432,00</b>
		<b>Fornecimento de refeição</b>					

1	2	<b>tipo: Jantar</b> <b>Composição (igual ao almoço):</b>  1 porção de salada (crua ou cozida). A salada crua com porção mínima de 60g, e a cozida de 110g. 1 porção de prato principal (variando de 130g a 180g): podendo ser carne bovina, de cordeiro desossada, suína, pescados ou ave; 1 porção de prato principal vegetariano (150g): sendo à base de soja, lentilha, grão de bico ou de outros alimentos usualmente consumidos na culinária vegetariana; 1 porção de guarnição (100g): podendo ser batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa, pirão ou suflê; 1 porção de feijão (150g); 1 porção de arroz (150g); 200mL de suco de fruta natural da fruta ou da polpa (concentração mínima de 30%) e não industrializado. 1 porção (média de 150g) de fruta como sobremesa (exemplo: banana, melão, mamão, tangerina, maçã, abacaxi, goiaba).	3697	Und.	9.600	R\$ 10,48	100.608,00
<b>VALOR GLOBAL ESTIMADO (R\$)</b>							503.040,00

1.1.1. Valor a ser pago pela Contratada e área de concessão da cantina:

LOCAL	ÁREA TOTAL DA CANTINA	VALOR MENSAL DA CONCESSÃO (ALUGUEL) <sup>1</sup>
IFRN – Campus Mossoró	145,91m <sup>2</sup>	R\$ 3.820,35

<sup>1</sup> incluindo no valor do aluguel a taxa de energia elétrica e serviços de vigilância armada.

- 1.2. O objeto da licitação consiste no fornecimento de refeições diárias, sem dedicação exclusiva de mão de obra, contínuo e concomitantemente à exploração onerosa do espaço da cantina escolar mediante pagamento de aluguel.
- 1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.
- 1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário, só sendo pago o valor efetivamente executado (em unidade de refeição), após a entrega e recebimento regular, devidamente comprovado e atestado pelo fiscal do contrato.

- 1.5. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) 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.

## **2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO**

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. A escolha do regime de execução empreitada por preço unitário se dá pela impossibilidade de se prever precisamente o quantitativo de serviços a serem prestados durante a execução contratual, ficando a quantidade a ser executada condicionada à demanda da Contratante que é variável no tempo

## **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:**

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

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

4.1. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e 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.

4.4. O objeto será licitado pela modalidade Pregão, na forma eletrônica.

## **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

5.1.1. serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

5.1.2. O fornecimento de refeições deve se dar através de almoço, jantar e café da manhã, de segunda a sexta-feira, nas dependências do IFRN Campus Mossoró, localizado na Rua Raimund Firmino de Oliveira, 400 – Conjunto Ulrick Graff – Mossoró/RN, CEP: 59.628-330, onde as refeições serão preparadas porcionadas e distribuídas no horário previsto das 12h00min às 13h30m (almoço) e das 18h às 19hs (jantar)

5.1.3. A estimativa de fornecimento de refeições aos discentes contemplados pelo programa de alimentação escolar é de até 200 (duzentas) refeições diárias (incluindo almoço e jantar), com total estimado em até 48.00 (quarenta e oito mil) refeições ao longo do período do contrato de 12 meses. A demanda levou em consideração alguns pontos como, a necessidade do discente em permanecer maior atividades acadêmicas, pesquisas, quantidade de horas na instituição em extensão artístico culturais e desportivas

- 5.1.4.O serviço a ser prestado é de refeições servidas na forma de prato feito na modalidade “Livre”, na qual o comensal poderá optar pelos itens disponíveis no cardápio e apenas as opções proteicas serão porcionadas pela contratada. As preparações deverão ficar disponíveis nos horários estabelecidos e dispostas em balcões térmicos de distribuição tipo self-service (buffet) a quente e a frio, visando garantir o controle higiênico sanitário das refeições fornecidas.
- 5.1.5.A Contratada deverá manter, em seu quadro técnico um responsável técnico Nutricionista (habilitado nos termos da Lei nº 8.234/1991 regularmente inscrito no Conselho Regional competente, que deverá estar presente no local de prestação do serviço, no mínimo 20 horas semanais, de segunda a sexta-feira visando acompanhar e supervisionar os processos de produção e distribuição das refeições.
- 5.1.6.O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, recarga de gás GLP, entre outros), equipamentos e sua respectiva manutenção, mão de obra especializada, operacionalização e administração, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da Contratada, observadas as normas vigentes, entre elas a RDC ANVISA nº 216/2004 e RDC ANVISA 218/2005.
- 5.1.7.A prestação do serviço de fornecimento de refeições envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos alunos, conforme o padrão estabelecido, no que se refere aos gêneros alimentícios que comporão os cardápios, quantidade, número e tipo de refeições, nos horários definidos pelo IFRN Campus Mossoró
- 5.1.8.A Contratada deverá fornecer aos seus empregados que atuarem nas dependências do Campus Mossoró os fardamentos e equipamentos de proteção e segurança que se fizerem necessários à execução dos serviços. Além disso deverá manter as instalações destinadas à operacionalização das atividades em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes pertinentes ao assunto
- 5.1.9.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;
- 5.1.10. O valor das refeições poderá ser reajustado anualmente, sempre no mês de aniversário da proposta vencedora do certame licitatório, com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA (IBGE) acumulado dos últimos 12 (doze) meses.
- 5.1.11. O serviço possui natureza continuada, nos termos do art. 15 da IN SEGES nº 5/2017, assim considerado aquele que, pela sua essencialidade, atende à Administração por mais de um exercício financeiro e cuja interrupção pode ocasionar comprometimento da prestação de um serviço público ou cumprimento da missão institucional. Estando, portanto, o atendimento alimentar aos estudantes estabelecido em política institucional, comprova-se a essencialidade deste serviço para a manutenção da execução da finalidade do órgão;
- 5.1.12. D esse modo, a duração inicial do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado até atingir o máximo de 60 (sessenta) meses, conforme estabelecido pelo art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/1993
- 5.1.13. Não se observa a necessidade de exigir a transição contratual da futura contratada, com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, visto que o serviço a ser executado é comum nos termos do art. 3º, inciso II, do Decreto nº 10.024/2019, que considera comuns aqueles serviços cujos “padrões de desempenho e qualidade possam ser

objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado;

#### 5.1.14. **Quanto às características dos ingredientes:**

5.1.14.1. Para o preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas as seguintes características do ingredientes;

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

#### 5.1.15 - **Quanto à composição das refeições para os estudantes**

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

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

#### 5.1.15.2 - Almoço:

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

#### 5.1.15.3– Jantar:

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

#### 5.1.16 - Quanto à frequência e porcionamento dos gêneros alimentícios

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

##### i. Almoço:

Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do ALMOÇO (considerando 2 semanas com 5 dias cada uma)		
TIPO	PER CAPITA	FREQUÊNCIA MÉDIA QUINZENAL
<b>SALADAS</b>		
Vegetais crus	60g	06
Vegetais cozidos	110g	04
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.		
<b>PRATO PRINCIPAL</b>		
Alcatra/contrafilé/coxão mole/patinho	130g	02
Carne de cordeiro	130g	01
Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole)	130g	01
Filé de peito de frango	130g	01
Coxa ou sobrecoxa de frango	180g	02
Filé de peixe (pescada, merluza, tilápia)	130g	01
Preparações especiais – frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão	150-200g	01
Preparações mistas – panqueca, lasanha, empadão, torta (frango ou carne)	150-220g	01
Preparação vegetariana - bolinhos e almôndegas feitos com PTS; omelete com vegetais; hambúrguer de feijão, grão-de-bico ou lentilha; lasanha vegetariana; estrogonofe de soja; e torta de legumes; etc.	150-200g	10
<b>GUARNIÇÃO</b>		
Batata doce	100g	01
Batata inglesa	100g	01
Farofa (de farinha de mandioca ou flocos de milho, feita com óleo, cebola e alho)	60g	03
Jerimum	100g	01
Macarrão	100g	02
Macaxeira	100g	01
Purê, pirão ou suflê	100g	01
<b>ARROZ</b>		
Parboilizado	150g	06
Da terra	150g	02
Integral	150g	02
<b>FEIJÃO</b>		
Preto	150g	03
Carioca	150g	03
Branco ou macassar	150g	02
Verde	150g	02
<b>BEBIDA</b>		
Suco natural	200mL	10
	<b>SOBREMESA</b>	
Fruta	100-150g	10

Jantar:

Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do JANTAR (considerando 2 semanas com 5 dias cada)		
TIPO	PER CAPITA	FREQUÊNCIA MÉDIA QUINZENAL
<b>SALADAS</b>		
Vegetais crus	60g	06
Vegetais cozidos	110g	04
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.		
<b>PRATO PRINCIPAL</b>		
Alcatra/contrafilé/coxão mole/patinho	130g	02
Carne de cordeiro	130g	01
Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole)	130g	01
Filé de peito de frango	130g	01
Coxa ou sobrecoxa de frango	180g	02
Filé de peixe (pescada, merluza, tilápia)	130g	01
Preparações especiais – frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão	150-200g	01
Preparações mistas – panqueca, lasanha, empadão, torta (frango ou carne)	150-220g	01
Preparação vegetariana - bolinhos e almôndegas feitos com PTS; omelete com vegetais; hambúrguer de feijão, grão-de-bico ou lentilha; lasanha vegetariana; estrogonofe de soja; e torta de legumes; etc.	150-200g	10
<b>GUARNIÇÃO</b>		
Batata doce	100g	01
Batata inglesa	100g	01
Farofa (de farinha de mandioca ou flocos de milho, feita com óleo, cebola e alho)	60g	03
Jerimum	100g	01
Macarrão	100g	02
Macaxeira	100g	01
Purê, pirão ou suflê	100g	01
<b>ARROZ</b>		
Parboilizado	150g	06
Da terra	150g	02
Integral	150g	02
<b>FEIJÃO</b>		
Preto	150g	03
Carioca	150g	03
Branco ou macassar	150g	02
Verde	150g	02
<b>BEBIDA</b>		
Suco natural	200mL	10
	<b>SOBREMES A</b>	
<b>Fruta</b>	100-150g	10
<b>SUBSTITUIÇÃO (quando solicitado, conforme aceitação)</b>		
Sopa ou canja (legumes/folhosos, feijão, macarrão, músculo ou frango)	300mL	-
Pão francês ou doce	100g	-
Café com leite sem açúcar	200mL	-



### **5.1.17 - Quanto ao planejamento dos cardápios**

#### **5.1.17.1. Disposições gerais:**

- i. os cardápios oferecidos e elaborados pela Contratada devem ser compostos de receitas padronizadas e balanceadas, sendo submetidos à aprovação do profissional em nutrição ou servidor indicado da Contratante e em comum acordo com os fiscais do contrato, os quais poderão sugerir alterações;
- ii. os cardápios quinzenais devem ser montados (acompanhado da lista de ingredientes e informações nutricionais, contendo os valores de energia, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras, cálcio, ferro e sódio) e enviados eletronicamente à Contratante com 05 (cinco) dias de antecedência, assinados pelo profissional Nutricionista representante da Contratada. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá a Contratada comunicar com no mínimo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida apreciação e aprovação pelos fiscais do contrato;
- iii. Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas, por meio de Fichas Técnicas de Preparo, confeccionadas e balanceadas por nutricionista da CONTRATADA, devendo ser elaborados com os valores nutricionais de cada refeição (energia, macronutrientes, micronutrientes prioritários e fibras). Os cardápios devem apresentar, ainda, a identificação (nome e CRN) e a assinatura do nutricionista responsável por sua elaboração;
- iv. Quando necessário, devem ser previstas adaptações no cardápio, contendo preparações diferenciadas para contemplar alunos que possuam alguma restrição alimentar, a fim de manter o estado clínico e nutricional do comensal. As adaptações devem ser aprovadas pelo fiscal do contrato.
- v. Devem ser previstos cardápios diferenciados cujo padrão alimentar tenha influências de hábitos alimentares socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dos comensais;
- vi. Os cardápios deverão ser elaborados utilizando alimentos considerados básicos, priorizando os in natura e os semielaborados, não sendo permitido servir bebida de baixo teor nutricional, tais como refrigerantes, sucos e outras bebidas similares, bem como bebidas que contenham corantes e/ou aromatizantes artificiais. Evitar, ainda, ou restringir ao máximo alimentos e preparações com alto teor de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sódio;
- vii. Os cardápios deverão estar disponíveis em locais visíveis no Campus.

### **5.1.18. Quanto à concessão e funcionamento da cantina**

#### **5.1.18.1. Disposições gerais:**

- i. A frequência à cantina é franqueada pela comunidade da Instituição e ao público em geral que acessa as dependências do IFRN Campus Mossoró;
- ii. A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários.
- iii. A Contratada deverá manter a pontualidade no cumprimento dos horários estipulados abaixo, observando que os mesmos poderão ser alterados em caso de necessidade da Administração:

- iv. O horário de funcionamento da cantina será das 06h:30min às 21h:30min, de segunda a sexta-feira e, ocasionalmente, aos sábados, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Contratada e a Administração do Campus Mossoró, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade, ocasião em que a Contratante deverá avisar com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis;
- v. Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina/lanchonete, por período mínimo de 4(quatro) horas diárias para a comercialização de refeições tipo almoços e lanches, preferencialmente entre as 09:00 e 13:00 horas, podendo esta condição ser modificada desde que acordada com a Administração do Campus;
- vi. Qualquer alteração no horário de funcionamento só deverá ser procedida com prévia autorização da Direção-Geral do Campus;
- vii. Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras, serviços de engenharia ou modificações do espaço físico objeto da concessão (cantina) só deverá ser executada após aprovação da Direção-Geral do Campus;
- viii. A Contratada deverá disponibilizar um mínimo de 3 (três) funcionários em cada turno, visando prestar um atendimento de boa qualidade aos seus usuários, sendo 1 (um) funcionário apenas para o atendimento de caixa, não podendo o mesmo manipular alimentos preparados, embalados ou não;
- ix. A Contratada deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo e acondicionamento a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária, nutritivas e sensoriais dos lanches servidos. Deverá, ainda, seguir as normas do manual de cantinas escolares saudáveis do Ministério da Saúde;
- x. Não será permitida em hipótese alguma a venda de cigarros nem bebidas alcóolicas e remédios ou similares;
- xi. Não será permitida a colocação de propagandas comerciais nas paredes, mesas ou na área de acordo com a Regulamentação de Alimentos em Escolas no Brasil do Ministério da Saúde, publicada em 2007;
- xii. A Contratada deverá expor um mural com orientações nutricionais e educativas a respeito do alimento saudável;
- xiii. A Contratada deverá fornecer ao fiscal do contrato, quando solicitado por este, listagem de TODOS os produtos e serviços ofertados e seus respectivos preços.
- xiv. A contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade ambiental de acordo com o Art. 6º da Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2012 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, orçamento e Gestão.

### 5.1.18.2 – Do fornecimento de lanches

- i. O fornecimento de lanches postos à venda na cantina poderá seguir a sugestão de cardápio abaixo;

ALIMENTOS E BEBIDAS			
01	Água de coco	16	Pipoca caseira
02	Água mineral com gás ou sem gás (garrafa /copo)	17	Pão com manteiga
03	Açaí na tigela com frutas ou cupuaçu	18	Pão com queijo
04	Achocolatado (leite com chocolate)	19	Pão com ovo
05	Barras de cereais com e sem açúcar	20	Pastéis de forno, impreterivelmente
06	Bolo sem cobertura (coco, cenoura, beterraba, milho, banana, laranja, baunilha e bolo comum) fatia	21	Pizza (margarita ou mussarela)
07	Café com leite com e sem açúcar	22	Picolés e sorvetes de frutas
08	Café tradicional com e sem açúcar	23	Sanduíche natural (pão de forma, tomate, alface, mussarela, no mínimo)
09	Chás: de camomila, erva cidreira, maçã etc.	24	Sucos naturais: laranja, laranja com mamão, abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, limão, acerola, manga (com e sem açúcar).
10	Chocolates diversos	25	Sanduíche com patê vegetal
11	Cuscuz temperado (verduras e ervas) com ovo cozido	26	Sobremesas (pudim, pavê, mousse, delícia de abacaxi, gelatina, docinhos etc.)
12	Fruta in natura	27	Tapioca simples e recheada (frango, queijo de coalho, mussarela ou carne)
13	Gelatina saborizada com suco de fruta	28	Vitaminas de fruta in natura (graviola, acerola, goiaba, uva, mamão) ao leite semidesnatado ou desnatado
14	Leite integral (frio e quente)	29	Crepes simples e recheados (frango, queijo de coalho, mussarela ou carne)
15	Milho verde, pamonha ou canjica	30	Salada de frutas (banana, maçã, melão, laranja, uva etc.)

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

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

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

conservação;

- v. Todas as pessoas que manipularem alimentos, do preparo ao serviço, deverão utilizar os equipamentos de proteção individual (avental de vinil, luvas descartáveis de polipropileno, máscara dupla com elástico e touca de TNT);
- vi. O armazenamento de produtos perecíveis e estocáveis deve obedecer às regras de temperatura (estocáveis: temperatura ambiente entre 25° e 30°; refrigerados: entre 4° e 10°; congelados: entre 0° e -18°);
- vii. Os sanduíches deverão ser preparados com ingredientes de primeira qualidade, devendo, após o preparo, ser entregues aos usuários devidamente condicionados em sacos de papel ou plásticos apropriados para alimentos;
- viii. Os sucos naturais, vitaminas, leites ou qualquer líquido deverão ser fornecidos em copos descartáveis, e com canudo protegido, quando solicitado pelo usuário.
- ix. Todas as frutas in natura deverão ser ofertadas protegidas envoltas por plástico filme transparente;
- x. A Contratada deve, diariamente, apresentar opções de lanches vegetarianos.

#### 5.1.18.3 -Do fornecimento de refeições para servidores e público geral

- i. A Contratada deverá ofertar opção de refeições (café, almoço e jantar) em separado do cardápio contratado para o fornecimento aos discentes, aos servidores e público em geral, separadamente do ponto de distribuição disponibilizado para os alunos beneficiários das refeições;
  - ii. As refeições deverão ser preparadas nas dependências da cantina por pessoas capacitadas e a operação de preparo deverá ser efetuada, obrigatoriamente, no dia correspondente ao da venda dos produtos aos usuários, seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação;
  - iii. O almoço deverá ser servido em sistema self service, com as preparações dispostas em balcões térmicos (quente e frio) e serem cobradas por peso;
  - iv. As sobras das preparações que ficarem no balcão térmico após o término do horário destinado à refeição não poderão ser reutilizadas em outras preparações ou refeições;
  - v. O cardápio do almoço deverá possuir, obrigatoriamente, os seguintes itens:
    - 2 opções de saladas (1 crua e 1 cozida);
    - 3 pratos principais (tendo opções de carne branca – frango ou peixe, carne vermelha, e uma opção vegetariana);
    - 2 opções de guarnições;
    - 2 opções de arroz, sendo um tipo integral;
    - 1 opção de feijão (preto, carioca, fava, verde, branco ou macassar);
- 2 opções de frutas fatiadas.

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

#### 5.1.18.4 - Dos materiais, equipamentos e instalações

- i. A Contratada não poderá fazer uso de mobiliário e equipamentos de qualquer natureza da Contratante, exceto em situações nas quais a Contratante, a seu critério, poderá ceder à Contratada, mediante inventário e Termo de Responsabilidade, o direito de uso de móveis, equipamentos e máquinas, que por acaso existam nas dependências da cantina;
- ii. A Contratada deverá apresentar a lista de todos os materiais instalados no espaço reservado ao funcionamento da cantina ao responsável pela fiscalização do contrato, que repassará ao responsável pela gestão do Patrimônio da Instituição;
- iii. A Contratada deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço;
- iv. Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;
- v. A Contratada deverá utilizar todos os utensílios em aço inoxidável, tais como talheres e conchas;
- vi. A Contratada deverá fornecer todos os utensílios (pratos de porcelana, copos descartáveis e talheres) necessários para servir a refeição e responsabilizar-se pelos mesmos, não cabendo à Contratante fazer a reposição de utensílios extraviados;
- vii. Os talheres à disposição dos usuários deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes ou enrolados em papel toalha;
- viii. A Contratada deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa ou similar, utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor durante o período em que estiver prestando seus serviços, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou cheiros;
- ix. Toda manutenção/reparo nas instalações objeto da Concessão será de responsabilidade da Contratada, devendo ser previamente 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);
- x. A limpeza total da cantina (cozinha, área de atendimento – interna e externa e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade da Contratada;

5.2. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

## **6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE**

6.1. A Contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidades de que trata a IN SLTI/MPOG nº 01/2010.

6.2. São critérios de sustentabilidade a serem obedecidos pela Contratada:

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

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

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

de 1999;

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

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

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

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

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

6.2.9. A Contratada deverá adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto n. 48.138, de 8 de outubro de 2003.

## **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, somente em dias úteis, devendo agendá-la junto à Diretoria de Administração (diad.mo@ifrn.edu.br) do IFRN Campus Mossoró, preferencialmente no período das 8hs as 11hs e das 14hs as 16hs.

- 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.
- 7.3. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, "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.
- 7.4. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.
- 7.5. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.
- 7.6. Na ocasião da vistoria será firmada e emitida uma Declaração de Vistoria, na qual o licitante toma ciência das características e peculiaridades dos serviços, posto que não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações existentes
- 7.7. O licitante que optar por não realizar vistoria para dimensionamento e elaboração da proposta DEVERÁ declarar que assume todos os riscos provenientes da execução do contrato, tendo em vista que não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações existentes

## **8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

- 8.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:
- 8.1.1. O início da execução dos serviços será definido quando do aceite e do recebimento da ordem de serviços ou da retirada do instrumento equivalente ao contrato (subitem 2.5, a, a.1, do anexo V da IN SEGES/MP n 02/2017
- 8.1.2. Considerando a necessidade, a natureza e a complexidade do objeto, fica estipulado prazo de até 15 (quinze) dias corridos, contados da assinatura do contrato, para início da execução dos serviços
- 8.1.2.1. Não será realizado o pagamento por serviços ainda não executados, mesmo que o contrato esteja vigente
- 8.1.3. A dinâmica geral de execução dos serviços corresponde ao disposto, no que couber, no tópico específico sobre os Requisitos da Contratação

## **09. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA**

- 9.1 - A demanda do órgão tem como base as seguintes características:
- 9.1.1- Tomando por base o histórico de refeições ofertadas nos últimos anos que seguia uma dinâmica similar com a solução identificada neste documento, através dos contratos 129/2014 PROAD/IFRN e 285/2019 PROAD/IFRN, estima-se que a quantidade total de refeições (almoço e jantar) a ser oferecida para atender a demanda dos alunos dessa

instituição será de 79.200 (setenta e nove mil e duzentas) refeições ao longo do período do contrato de 12 meses, sendo 300 refeições diárias. São considerados 200 dias letivos no ano

9.1.2 - As quantificações foram definidas no intuito de atender ao maior número possível dos estuantes que possuem o perfil sócio-econômico estabelecido pelo PNAES, que são os que tem o direito às refeições a serem fornecidas. Em levantamento realizado por meio do SUAP pode-se constatar que durante o ano de 2018 e 2019 foram ofertadas cerca de 36 mil refeições

9.1.3 - A quantidade a ser contratada foi calculada tomando como base as solicitações diárias dos alunos que necessitam permanecer no contraturno devido as atividades acadêmicas obrigatórias, assim como as informações repassadas por meio de entrevistas e análise documental no processo seletivo dos Programas de Assistência Estudantil 1º semestre ano letivo 2019. Após análise constatou-se que a maioria dos alunos inseridos no programa de auxílio alimentação comprova estar em situação de vulnerabilidade social. Com base nestas informações estima-se que o novo quantitativo a ser contratado conseguirá atender a demanda do exercício. Devido à suspensão das atividades presenciais, não foram considerados dados de 2020, visto que desde maio daquele ano os alunos não têm aulas presenciais

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

UNIDADE	REFEIÇÕES
QUANT. ESTIMADA MENSAL	4.000
QUANT. ESTIMADA ANUAL	48.000
QUANT. ESTIMADA EM 5 ANOS	240.000

9.1.4.1 - Tomando por base o histórico de refeições ofertadas nos últimos anos, que seguia uma dinâmica parecida com a solução identificada neste documento, através do contrato 050/2017 PROAD/IFRN, estima-se que a quantidade total de refeições (almoço e jantar) a ser oferecida para atender à demanda dos alunos dessa instituição será de 48.000 (quarenta e oito mil) refeições/ano, sendo 200 (duzentas) refeições diárias. São considerados 200 dias letivos no ano.

9.1.4.2 - As quantificações foram definidas no intuito de atender ao maior número possível dos estudantes que possuem o perfil socioeconômico estabelecido pelo PNAES. Em levantamento realizado por meio do SUAP, pode-se constatar que, durante o ano de 2019, foram ofertadas cerca de 48 mil refeições.

9.1.4.3 - A quantidade a ser contratada foi calculada tomando como base as solicitações diárias dos alunos que necessitam permanecer no contraturno devido às atividades acadêmicas obrigatórias, assim como as informações repassadas por meio de entrevistas e análise documental no processo seletivo dos Programas de Assistência Estudantil no ano letivo 2019.

9.1.4.4 - Após análise, constatou-se que a maioria dos alunos inseridos no Programa de Alimentação comprova estar em situação de vulnerabilidade social. Com base nessas informações, estima-se que o quantitativo a ser contratado conseguirá atender à demanda do



exercício. Devido à suspensão das atividades presenciais, não foram considerados dados de 2020, visto que, desde março daquele ano, os alunos não têm aulas presenciais.

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

GRUPO	ITEM	SERVIÇO	QUANT. DIÁRIA	QUANT. MENSAL	QUANT.ANUAL
1	1	Almoço	160	3.200	38.400
	2	Jantar	40	800	9.600
	TOTAL		200	4.000	48.000

9.1.5. Pela concessão de uso de área da cantina, A CONCESSIONÁRIA se obriga a pagar à CONCEDENTE o valor mensal total de R\$ 3.820,35 (três mil oitocentos e vinte reais e trinta e cinco centavos), sendo R\$ 2.772,29 (dois mil setecentos e setenta e dois reais e cinquenta e três centavos) referente ao espaço físico, R\$ 931,47 (novecentos e trinta e um reais e quarenta e sete centavos) referente ao consumo de energia elétrica e R\$ 116,59 (cento e dezesseis reais e cinquenta e nove centavos) pelo uso dos serviços da vigilância armada.

9.1.5.1. O valor do espaço físico estabelecido no subitem anterior foi baseado no Laudo de Avaliação apresentado pelo Engenheiro Civil do Campus Mossoró, o servidor Nilton Ribeiro Pereira Bomfim, com base nos valores de aluguéis em prédios comerciais na cidade de Mossoró.

9.1.5.2. O valor cobrado pelo uso do espaço físico será reajustado anualmente com base no Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) do mês de aniversário do contrato;

9.1.5.3. O valor do consumo da energia elétrica será reajustado anualmente, juntamente com o espaço físico, tomando-se por base o percentual de reajuste das tarifas da Concessionária de energia elétrica com que mantemos contratos.

9.1.5.4. O valor dos serviços de vigilância armada será reajustado anualmente, juntamente com o espaço físico, tomando-se por base o percentual de reajuste do Contrato de prestação de serviços de vigilância.

9.1.5.5 Em sendo constatada a defasagem da retribuição mensal fixada nesta Cláusula em relação aos preços praticados pelo mercado, poderá haver, a qualquer época, a recomposição dos preços com vistas à obtenção do valor de mercado

DO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA ARMADA				
Serviço	(A) Área coberta pela vigilância (m²)	(B) Valor do serviço de Vigilância (por mês) (R\$)	(B/A) Valor do serviço de vigilância mensal por m²	(C) Área da cantina do Campus Mossoró (m²)
Vigilância Armada patrimonial do Campus Mossoró - Contrato nº 064/2021-PROAD/IFRN	27000M²	R\$ 21.562,04	R\$ 0,79859	145,91M²

Valor mensal da segurança patrimonial relativo à área da Cantina ((B/A) x C):	R\$ 116,59
* Considerou-se a área do campus a qual o vigilante faz a ronda.	

ESTIMATIVA DE CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA DA CANTINA								
Ítem	Equipamento	Quant. (un)	Potência (kW)	Horas/Dia	Dias/Mês	Consumo Mensal na ponta (KWh)	Consumo Mensal fora de ponta (KWh)	Custo Mensal (R\$)
1	Lâmpada Fluorescente	23	0,04	14	22	35,42	247,94	R\$ 227,40
2	Freezer Horizontal	4	0,17	10	30	25,5	178,50	R\$ 13,26
3	Freezer Vertical	2	0,18	10	30	13,5	94,50	R\$ 86,67
4	Liquidificador Industrial	1	1,30	2	22	7,15	50,05	R\$ 45,90
5	Forno Microondas	2	1,20	2	22	13,2	92,40	R\$ 84,74
6	Estufa	1	1,00	10	22	27,5	192,72	R\$ 176,66
7	Ventilador	3	0,08	10	22	6,6	46,25	R\$ 42,40
8	Fritadeira	2	2,00	2	22	22	154,18	R\$ 141,33
9	Geláqua	1	0,10	10	22	2,75	19,27	R\$ 17,67
10	Televisão	1	0,07	10	22	1,925	13,49	R\$ 12,37
11	Banho Maria	1	1,50	4	22	8,25	115,63	R\$ 83,06
<b>Total</b>						<b>163,80</b>	<b>1.205</b>	<b>R\$ 931,47</b>

Tarifa de Energia na ponta por KWh (R\$) =	<b>R\$ 2,78</b>
Tarifa de Energia fora de ponta por KWh (R\$) =	<b>R\$ 0,52</b>

\*Horário de Funcionamento 07h às 21h

VALOR TOTAL DO ALUGUEL A SER COBRADO	
Valor referente ao espaço físico	R\$ 2.772,29
Acréscimo dos custos do serviço de vigilância armada:	R\$ 116,59
Acréscimo dos custos médio de energia elétrica:	R\$ 931,47
<b>VALOR TOTAL DO ALUGUEL MENSAL</b>	<b>R\$ 3.820,35</b>

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

9.1.6.1 - Enquanto durar a suspensão total de atividades e/ou aulas presenciais do Campus Mossoró do IFRN, por mais de 15 dias consecutivos, por motivo de pandemia de COVID-19 ou outro motivo que leve à suspensão.

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

9.1.6.3. - Enquanto durar e, se houver, a aplicação de medidas restritivas de acesso da comunidade interna ao Campus Mossoró para combate à COVID-19 ou outra situação similar, desde que da seguinte forma:

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

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

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

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

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

9.1.6.4.1 - Quando as férias ou recesso escolares forem de 16 dias a 1 mês, será cobrado 50% do aluguel.

9.1.6.4.2- O cálculo será feito proporcionalmente aos dias de cada ocupação no mês.

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

9.1.8 - O pagamento à Contratante será realizado através de Guia de Recolhimento da União, enviada à Contratada.

## **10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

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

10.2 Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, 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;

10.3 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;

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

10.5 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.

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

10.6.1 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 prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

- 10.6.2 direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
- 10.6.3 promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
- 10.6.4 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.
- 10.7 Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 10.8 Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 10.9 Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
- 10.10 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;
- 10.11 Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 10.12 Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

## **11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 11.1 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;
- 11.2 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;
- 11.3 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;
- 11.4 Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 11.5 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;
- 11.6 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/Estadual 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;

11.7 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;

11.8 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.

11.9 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.

11.10 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.

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

11.12 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.

11.13 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.

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

11.15 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis 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;

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

11.17 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.

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

11.19 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 § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

- 11.20 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 11.21 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;
- 11.22 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:
- 11.22.1 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;
- 11.22.2 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.
- 11.23. Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.
- 11.24. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo; realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, filtros, e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- 11.25. Separar as pilhas e baterias disponíveis para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, para que adote, por meio de terceiros, os procedimentos de reutilização, reciclagem, tratamento ou disposição final ambientalmente adequada, em face dos impactos negativos causados ao meio ambiente pelo descarte inadequado desses materiais, em atenção à Resolução CONAMA nº 257 de 30 de junho de 1990;
- 11.26. Utilizar equipamentos elétricos e de consumo de gás que apresentem selo PROCEL ou CONPET, respectivamente, de melhor classificação energética para estes, quando aplicável.
- 11.27. 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.
- 11.28. A contratada deverá utilizar liquidificador que possua Selo Ruído, indicativo do respectivo nível de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94 e da Instrução Normativa MMA nº 3, de 7 de fevereiro de 2000, e legislação correlata.
- 11.29. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- 11.30. 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).
- 11.31. A Contratada deverá adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto n. 48.138, de 8 de outubro de 2003.

## **12. DA SUBCONTRATAÇÃO**

12.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

## **13. ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

13.1 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.

## **14. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

14.1 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.

14.2 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.

14.3 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.

14.4 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.

14.5 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.

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

14.7 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.

14.8 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.

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

14.10 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.

14.11 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.

14.12 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.

14.13 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.

14.14 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. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO**

15.1 A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no adendo em anexo 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.

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

15.2 A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes os critérios que constam no IMR (Adendo)

15.3 Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

15.3.1 não produziu os resultados acordados;

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

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

## **16. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO**

16.1 A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo do objeto contratual, nos termos abaixo.

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



- 16.3 O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:
- 16.3.1 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.
- 16.3.1.1 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
- 16.3.1.2 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.
- 16.3.1.3 O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
- 16.3.2 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.
- 16.3.2.1 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.
- 16.3.2.2 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.
- 16.3.2.2.1 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.
- 16.3.3 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;
- 16.3.4 Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 16.3.5 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).
- 16.4 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).
- 16.5 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser

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

## **17. DO PAGAMENTO**

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

17.2 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.

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

17.3.1 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.

17.4 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.

17.4.1 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.

17.5 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:

17.5.1 o prazo de validade;

17.5.2 a data da emissão;

17.5.3 os dados do contrato e do órgão contratante;

17.5.4 o período de prestação dos serviços;

17.5.5 o valor a pagar; e

17.5.6 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

17.6 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;

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

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

17.9 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.

17.10 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.

17.11 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.

17.12 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.

17.12.1 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.

17.13 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.

17.14 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.

17.15 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.

17.16 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 x N x 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:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438 \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

## 18. REAJUSTE

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

18.2 Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA – Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IBGE), para as refeições, e para o valor do aluguel pago pela concessão da cantina 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):

$$R = V (I - I^0) / I^0, \text{ onde:}$$

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

Iº = 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;

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

18.4 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.

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

18.6 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.

18.7 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.

18.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

## **19. GARANTIA DA EXECUÇÃO**

19.1 A Contratada apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.

19.1.1 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).

19.1.2 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.

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

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

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

19.2.3 multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

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

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

- 19.4 A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 19.5 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 Economia.
- 19.6 No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 19.7 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.
- 19.8 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.
- 19.9 A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 19.10 Será considerada extinta a garantia:
- 19.10.1 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;
- 19.10.2 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.
- 19.11 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.
- 19.12 A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

## 20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1 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.

20.2 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;

20.3A 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.

20.4 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.

20.5 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**

<b>INFRAÇÃO</b>		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>GRAU</b>
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências 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
<b>Para os itens a seguir, deixar de:</b>		
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	03

	reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	
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

20.6 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

20.6.1 tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

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

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

20.7 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.

20.8 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.

20.8.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

20.9 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.

20.10 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.

20.11 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.

20.12 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.

20.13 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.



20.14 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **21. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.**

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

21.2 Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

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

21.3.1 Certidão de registro da licitante no Conselho Regional de Nutrição – CRN, conforme Resolução CFN Nº 378/2005 e suas alterações, em plena validade;

21.3.2 Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

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

21.3.2.1.1 Para o Grupo 1 deverá ser comprovada experiência mínima de 1 (um) ano na prestação de pelo menos 50% do quantitativo anual estimado dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de 1 (um) ano ser ininterrupto

21.3.2.1.2 Para efeito da comprovação da quantidade de serviços prestados, poderão ser aceitos os serviços de fornecimento de refeições em geral sem distinção entre os tipos (almoço e jantar)

21.3.2.1.3 O(s) atestado(s) devem se referir a serviços prestados até 3 anos antes da publicação do instrumento convocatório.

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

21.3.2.3 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

21.3.2.4 Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

21.3.2.5 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

21.3.3 As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável

21.3.3.1 O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

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

21.3.4.1.1 Para o profissional de Nutrição: serviços de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inc. II e art. 4º, inc. IV, da Lei n. 8.234/1991)

21.3.4.1.2 Entende-se, para fins deste Termo de Referência, como pertencente ao quadro permanente do licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com o licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame. No decorrer da execução do serviço, os profissionais de que trata este subitem poderão ser substituídos, nos termos do artigo 30, §10, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.

21.4 Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

21.4.1 Valor Global Anual Estimado: R\$ 503.040,00 (quinhentos e três mil e quarenta reais).

21.4.2 Valores unitários: conforme valores unitários máximos aceitáveis descritos no item 1.1 deste Termo de Referência

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

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

## **22. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.**

22.1 O custo estimado anual da contratação R\$ 503.040,00 (quinhentos e três mil e quarenta reais).

## **23. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.**

23.1 A indicação da dotação orçamentária é a que segue:

UG: 158365

GESTÃO: 26435

PTRES: 171169

FONTE: 0100000000

ND: 339032

SUBITEM: 05

UGR:151605

PI: 2994P23ACN

Município de Mossoró, 12 de abril de 2021

THAIS TEXEIRA DOS SANTOS  
Fiscal do Contrato

MARINÉZIO GOMES DE OLIVEIRA  
Fiscal Substituto do Contrato

FRANCISCO BENTO DAS CHAGAS  
Diretor de Administração

ANA CRISTINA ALMEIDA DE OLIVEIRA  
Membro

HÉLIO NOGUEIRA BEZERRA  
Membro

JOSÉ WILSON FIRMINO JUNIOR  
Membro

**Aprovação do Termo de Referência:**

Hélio Henrique Cunha Pinheiro  
Portaria nº 1782/2020 - Reitoria/IFRN, de 21 de dezembro  
de 2020, publicada no Diário Oficial da União, de 22 de  
dezembro de 2020  
Diretor Geral do Campus Mossoró

**Anexos:**

**I – Estudo Técnico Preliminar;**

**II – Instrumento de Medição de Resultado (IMR);**