

PREGÃO ELETRÔNICO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2022
POLO REITORIA - CAMPUS LAJES
(Processo Administrativo n.º 23134.000971.2022-53)

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Polo Reitoria/Campus Lajes, por meio da Diretoria de Licitações, sediado a Rua Dr. Nilo Bezerra Ramalho, 1692, Tirol – CEP – 59015-300, Natal/RN, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, sob a forma de execução indireta, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: **27.12.2022**

Horário: **10:00 horas (horário de Brasília)**

Local: Portal de Compras do Governo Federal – <https://www.gov.br/compras/pt-br>

Critério de Julgamento: **Menor preço do item**

Regime de Execução: **Empreitada por Preço Unitário**

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de **empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias para os discentes, sendo esta vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina do IFRN Campus Avançado Lajes**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será realizada em único item.
- 1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2022, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: **158155/154980**

Fonte: **0100**

Programa de Trabalho: **171169**

Elemento de Despesa: **339039**

PI: **L2994P23ACN**

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br/> por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

4.1.1 Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema

4.1.2 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.2.1 proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.2.2 que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.2.3 estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.2.4 que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.2.5 que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo

de dissolução ou liquidação;

4.2.6 entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.2.7 organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

4.2.8 sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017.

4.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou

b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

4.3.1 Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010);

4.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

4.5. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.5.1 que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

4.5.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" impedirá o prosseguimento no certame;

4.5.1.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo "não" apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.5.2 que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.5.3 que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.5.4 que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.5.5 que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.5.6 que a proposta foi elaborada de forma independente;

4.5.7 que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.5.8 que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema

5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1 Valor **total/anual** do item;

6.1.2 Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;

- 6.3.1 A Contratada deverá 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 artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 6.3.2 Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MP n.5/2017.
- 6.4. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:
- 6.4.1 cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;
- 6.4.2 cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.
- 6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.
- 6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 6.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 6.8. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.
- 6.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.
- 6.10.1 O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao

pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

7.2.1 Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante**.

7.2.2 A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.3 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1 O lance deverá ser ofertado pelo valor **total/anual** do item.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **0,10% (zero vírgula dez por cento)**.

7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

- 7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.18. O critério de julgamento adotado será o **menor preço**, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.21. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 7.22. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.23. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.24. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.25. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, ao objeto executado:
- 7.26.1 por empresas brasileiras;
 - 7.26.2 por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.26.3 por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.

7.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

7.28.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.28.2 O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.28.3 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.29. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.2. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexo deste Edital.

8.3. A inexecuibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.

8.4. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:

8.4.1 não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

8.4.2 contenha vício insanável ou ilegalidade;

8.4.3 não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

8.4.4 apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 - TCU - Plenário), percentual de desconto inferior ao mínimo exigido, ou que apresentar preço manifestamente inexecuível;

8.4.4.1. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexecuível a proposta de preços ou menor lance que:

8.4.4.1.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.4.4.1.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

8.5. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.6. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

8.7. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

8.8.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata

8.8. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

8.9.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo

8.9.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.

8.10. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

8.11. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;

8.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.

8.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.14. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

- 8.15. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.
- 8.16. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 8.17. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital

9 DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União - TCU([https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0](https://contas.tcu.gov.br/ords/f?p=INABILITADO:CERTIDAO:0;));

9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.1.2.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.1.2.1.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

- 9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.
- 9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;
- 9.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.
- 9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, sob pena de inabilitação.
- 9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 9.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação

9.8. Habilitação jurídica:

- 9.8.1. no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 9.8.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
- 9.8.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.8.4. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.8.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.8.6. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

9.8.7. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

9.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.9.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.9.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

9.9.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.9.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.9.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.10. Qualificação Econômico-Financeira:

9.10.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

9.10.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.10.2.1. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.10.2.2. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

9.10.3. comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.10.4. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de **10% (dez por cento)** do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

9.11. Qualificação Técnica:

9.11.1. **Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, pertinente ao seu ramo de atividade relacionada com o objeto do presente Pregão, em plena validade, conforme previsto na LEI Nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e na RESOLUÇÃO CFN Nº 378, de 28 de dezembro de 2005.**

9.11.2. **Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas, detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução de serviços de Nutrição, definidos na LEI Nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, na RESOLUÇÃO CFN Nº 510, DE 16 DE MAIO DE 2012 e na RESOLUÇÃO CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.**

9.11.2.1. **Entende-se, para fins desta licitação, como pertencente ao quadro permanente da 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 a licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame.**

9.11.3. **No decorrer da execução do serviço, o profissional de que trata o subitem acima poderá ser substituído, nos termos do artigo 30, §1º, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissional de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.**

9.11.4. **As refeições deverão ser preparadas sob planejamento, organização, supervisão e avaliação de Nutricionista vinculado à licitante, como Responsável Técnico, conforme LEI Nº 8.234, de 17 de setembro de 1991.**

9.11.5. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.;

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

9.13. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.13.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.14. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.15. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.16. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.

9.17. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos para tanto, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.18. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.19. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10 DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

- 10.1.2. apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, em conformidade com o modelo anexo a este Edital;
- 10.1.3. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- 10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
- 10.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 10.4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).
- 10.4.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.
- 10.5. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.
- 10.6. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.
- 10.7. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11 DOS RECURSOS

- 11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.
- 11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- 11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- 11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12 DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat") ou e-mail de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13 DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

15 DO TERMO DE CONTRATO

15.1 Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato.

15.2 O adjudicatário terá o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), disponibilização de acesso a sistema de processo eletrônico para esse fim ou outro meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, a contar da data de seu recebimento ou da disponibilização do acesso ao sistema de processo eletrônico.

15.2.2 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

15.3 O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

15.4 Previamente à contratação a Administração realizará 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, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

15.4.1 Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

15.4.2 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

15.5 Na assinatura do contrato, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

15.6 Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

16 DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

16.1 As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

17 DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

17.1 Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

18 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

18.1 As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

19 DO PAGAMENTO

19.1 As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

19.1.1 É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

20 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

20.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

- 20.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 20.1.2 não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 20.1.3 apresentar documentação falsa;
- 20.1.4 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 20.1.5 ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 20.1.6 não mantiver a proposta;
- 20.1.7 cometer fraude fiscal;
- 20.1.8 comportar-se de modo inidôneo;

20.2 As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços, que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

20.3 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

20.4 O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 20.4.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 20.4.2 Multa de **10% (dez por cento)** sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 20.4.3 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;
- 20.4.4 Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
 - 20.4.4.1 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital.
- 20.4.5 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;

20.5 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

20.6 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.

20.7 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.

20.8 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.

20.9 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 aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

20.11 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.

20.12 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20.13 As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

21 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

21.1 Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

21.2 A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail dilic@ifrn.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço **Rua Dr. Nilo Bezerra Ramalho, 1692, Tirol,** setor **DILIC**.

21.3 Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.

21.4 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

21.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

21.6 O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.

21.7 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

21.7.1 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

21.8 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

22 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 22.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 22.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 22.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 22.4 No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 22.5 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 22.6 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 22.7 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 22.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 22.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 22.10 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 22.11 O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.ifrn.edu.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço **citado no preâmbulo deste edital**, nos dias úteis, no horário das **08:00 horas às 17:00 horas**, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 22.12 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 22.12.1 ANEXO I - Termo de Referência;
- 22.12.1.1 **Anexo I do Termo de Referência – Especificações Técnicas;**
- 22.12.1.2 **Anexo II do Termo de Referência – Instrumento de Medição de Resultados (IMR);**
- 22.12.1.3 **Anexo III do Termo de Referência – Minuta do Termo de Contrato;**
- 22.12.1.4 **Anexo IV do Termo de Referência – Autorização complementar ao contrato;**
- 22.12.1.5 **Anexo V do Termo de Referência – Estudo Técnico Preliminar;**
- 22.12.1.6 **Anexo VI do Termo de Referência - PORTARIA Nº 23 2015, DE 12 2 2015 (MPOG)**
- 22.12.2 **ANEXO II – Modelo de Termo de Vistoria;**
- 22.12.3 **ANEXO III – Modelo de Renúncia de Vistoria.**

Natal/RN, 18 de novembro de 2022

Júlio César Carneiro Camilo
Diretor de Licitação

Tatiana Millions Rivasplata

Matrícula 1542824

Responsável pela elaboração do Edital



Ministério da Educação
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte
CAMPUS AVANÇADO LAJES
Diretoria de Administração do Campus Avançado Lajes

TR 10/2022 - DIAD/DG/LAJ/RE/IFRN

22 de novembro de 2022

**MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA
(PRESTAÇÃO DE SERVIÇO)**

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Contínuos sem dedicação exclusiva de mão de obra Atualização: julho/2021

ÓRGÃO OU ENTIDADE PÚBLICA
PREGÃO Nº/2022
(Processo Administrativo n.º 23134.000971.2022-53)

1. DO OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de refeições diárias para os discentes, sendo esta vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina do IFRN Campus Avançado Lajes, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento:

ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade <u>estimada</u> <u>mensal</u>	Quantidade <u>estimada</u> <u>anual</u>	Valor unitário máximo aceitável R\$	Valor <u>máximo</u> <u>aceitável</u> <u>anual R\$</u>
1	<u>003697</u>	Fornecimento de refeições diárias (almoço) para os alunos do IFRN/ Campus Avançado Lajes, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina do IFRN Campus Avançado Lajes	Prato self service	1.500	15.000	13,58	203.700,00

Local	Área Total	Valor mensal da Concessão¹
--------------	-------------------	--

IFRN – Campus Avançado Lajes	118,74 m ²	R\$ 985,61
------------------------------	-----------------------	------------

1 incluído no valor do aluguel a taxa de energia elétrica, água e serviços de vigilância, conforme detalhado no estudo técnico preliminar.

1.2 O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de *Fornecimento de refeições prontas para consumo*.

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.

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 encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 *A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, 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 sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.*

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

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

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

5.1.1 Conforme determinação presente no anexo II, item VII, da portaria 1.428 de 26/11/93 do Ministério da Saúde, a CONTRATADA deverá manter em seu quadro de pessoal responsável técnico um Nutricionista (Lei nº 8.234/91) regularmente inscrito em Conselho Regional competente, que deverá estar presente diariamente, preenchendo as informações das planilhas de controle (check list, controle de temperatura e controle de ingestão), totalizando, no mínimo, 30h semanais.

5.1.2. Todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes, entre elas a RDC nº 216/2004-ANVISA (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e RDC nº 218/2005-ANVISA (Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênicos-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais).

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

5.1.4 Mais detalhes sobre demais requisitos da contratação encontram-se pormenorizados no item 4 do estudo técnico preliminar e anexo I (especificações técnicas).

5.1.5. A contratada deverá realizar os serviços observando rigorosamente as especificações dos serviços supracitados contidos no termo de referência e seus anexos.

5.1.6. Trata-se de serviço comum, serviço continuado, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica. A natureza dos serviços a serem contratados é comum, nos termos do art. 1º, parágrafo único, da Lei 10.520, de 2.002

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO.

7.1 Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8 horas às 11 horas e das 14 horas às 17 horas.

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, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

7.5 A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

8.1.1. As refeições deverão ser preparadas, porcionadas e distribuídas nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia – Campus Avançado Lajes, situado na BR 304, Km 120, Centro – Lajes/RN – CEP 59535-000;

8.1.2. A CONTRATADA deverá apresentar responsável técnico profissional Nutricionista por pelo menos 4x/semana e, no mínimo, 30h/semanais nas dependências da instituição.

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

8.1.4. As refeições deverão ser servidas em pratos de porcelana branca, tipo redondos, rasos e fundos, com diâmetro de 27cm;

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

8.1.6. Os talheres deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos.

8.1.7. O horário do almoço é de 11:30às 13:30 horas, de segunda a sexta-feira, podendo ser alterado de acordo com a demanda da Instituição e com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas ou menos, em casos fortuitos ou de força maior.

8.1.8. A CONTRATADA deverá enviar por meio eletrônico, mensalmente, até o 10º dia o cardápio (informatizado) do almoço do mês subsequente (acompanhado da lista de ingredientes e informações nutricionais), elaborado obrigatoriamente pelo nutricionista da empresa de acordo com o presente termo de referência, o qual deverá ser apreciado pelo Nutricionista e/ou fiscal de IFRN. Após a validação, A CONTRATADA deverá disponibilizar o cardápio semanalmente à comunidade acadêmica

8.1.9. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, a comunicação deverá ser realizada com no mínimo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação do fiscal de contrato e/ou nutricionista;

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

8.1.11. A contratante informará semanalmente a PREVISÃO da quantidade de refeições para a semana seguinte. Estas sujeitas a eventuais alterações, conforme as necessidades do IFRN, bastando para tanto, oficiar à empresa licitante vencedora com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

8.1.12. Deve ser garantido a oferta de TODOS os itens do cardápio até o fim da distribuição do almoço.

8.2. Do funcionamento da cantina

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

8.2.2. O horário de funcionamento da cantina é de 06h30min às 18hs, de segunda a sexta-feira, e, ocasionalmente, aos sábados, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Empresa CONCESSIONÁRIA e a Administração do Campus Avançado Lajes, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade;

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

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

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

8.2.6. No período de férias escolares e paralizações das atividades de ensino e administrativas da CONCEDENTE, iguais ou superiores a 30(trinta) dias, que porventura ocorrerem, o valor mensal da concessão de uso(cantina) poderá sofrer redução de 50%(cinquenta por cento) mediante solicitação por escrito da CONCESSIONÁRIA, feita com antecedência mínima de 1(um) mês, ou previamente acordada como prática para tais situações;

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

8.2.8. Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do Espaço Físico, objeto da concessão, só

deverá ser executada com a aprovação da CONCEDENTE;

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

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

8.3. Das obrigações higiênico-sanitárias da contratada:

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

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

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

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

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

8.3.6. Os manipuladores não poderão portar anéis, aliança, relógios ou outros adornos que possam acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;9.1.7

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.3.16. As caixas d'água dos Refeitórios deverão ser lavadas SEMESTRALMENTE por empresa especializada. Os certificados deverão ficar guardados em local de fácil acesso e fornecido cópia ao fiscal de contrato.

8.3.17. Efetuar semestralmente ou quando necessário, dedetização do restaurante, cozinha e áreas adjacentes do prédio, em empresa especializada, conforme legislação vigente. Os registros deverão ser disponibilizados para consulta e fornecido cópia ao fiscal de contrato.

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

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

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

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

balcões térmicos que tiverem alimentos expostos.

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

8.4.1.1. Alimentos: no mínimo 3 (três) tipos in natura e/ou processados;

8.4.1.2. Equipamentos e utensílios: no mínimo de 02 (dois) tipos;

8.4.1.3. Pessoal: no mínimo de 10% do total de empregados.

8.4.1.4. Ambiental: no mínimo 1 (uma) área designada para fornecimento de alimentação;

8.4.1.5. Água.

8.4.2. Efetuar o disposto no item 7.4.1 em laboratório especializado neste ramo de atividade;

8.4.3. Encaminhar à fiscalização do IFRN Campus Avançado Lajes os resultados obtidos e os relatórios técnicos emitidos por ocasião das atividades descritas no item 7.4.1. Caso esses resultados apontem alguma irregularidade, a CONTRATADA terá que tomar as medidas cabíveis de imediato, repetir as análises e encaminhar os laudos no prazo de até 10 (dez) dias corridos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8.8. A execução dos serviços está previsto para ser iniciada em novembro/2021, na forma que segue:

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

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

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, promovendo sua substituição quando necessário, conforme informações técnicas presentes no anexo I.

9.1.1. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar a lista de todos os equipamentos instalados no espaço reservado ao funcionamento da cantina/lanchonete ao responsável pelo patrimônio do Campus.

9.1.2. A CONCEDENTE poderá ceder à CONCESSIONÁRIA, mediante inventário e Termo de Responsabilidade, o direito de uso de móveis, equipamentos e máquinas, que por acaso existam nas dependências da cantina/lanchonete/restaurante.

9.1.3. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar mesas e cadeiras para acomodação dos clientes, em quantidade

suficiente, sendo proibida a utilização de móveis com propaganda de bebida alcoólica e/ou cigarro e/ou remédios;

9.1.4. A licitante vencedora receberá as instalações, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com as adequações necessárias à execução dos serviços, inclusive adequações físicas necessárias, assim como a manutenção do espaço.

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

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

9.1.7. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer lixeiras com tampa móvel acionadas por pedal e sacos de plásticos no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou conforme determinado pela Diretoria do Campus; não será permitida a utilização de lixeiras abertas ou com acionamento manual.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1 A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

10.1.1. Da composição mínima das refeições pagas pelo IFRN:

10.1.1.1. O cardápio do almoço deverá conter duas opções proteicas de origem animal (distintas), uma opção de proteína vegetariana (se solicitada pelo Fiscal de Contrato), duas opções de arroz (integral e branco), um tipo de feijão, um tipo de guarnição, duas opções de salada (uma crua e uma cozida) e uma opção de suco de fruta. O comensal deverá optar por apenas uma das opções proteicas e por um tipo de arroz (branco ou integral). As demais preparações poderão ser consumidas integralmente por todos.

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

10.1.3. As refeições deverão seguir os per capita mínimos abaixo, referentes aos alimentos prontos para consumo:

Preparação	Per capita
Proteínas sem osso (carne bovina, carne suína, filé de peixe e filé de peito de frango)	130g
Proteínas com osso (coxa e sobrecoxa)	180g
Preparações especiais (frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão)	200 – 250g
Preparações mistas (panqueca, lasanha, empadão, torta de frango, carne ou camarão)	250 – 300g
Arroz	200g
Feijão	150g sem caldo e 200g com caldo
Farofa	60g
Macaxeira, batata doce, inglesa, inhame e jerimum (como guarnições)	120g
Macarrão, pirão ou purê	110g
Salada crua	60g
Salada cozida	110g
Suco	200 ml

10.1.4. As preparações que apresentarem acréscimo de farináceos ou caldos deverão ter acréscimo, conforme descrito no anexo I (INFORMAÇÕES TÉCNICAS).

10.1.5. Da composição mínima das refeições ofertadas aos servidores e públicos em geral:

10.1.5.1. O cardápio do almoço deverá conter no mínimo 3 (três) opções proteicas de origem animal, preparadas de forma distintas, (1) uma opção de proteína vegetariana (se solicitada pelo Fiscal de Contrato), (2) duas opções de arroz (integral e

branco), (2) duas opções de Feijões, (2) dois tipos de Guarnições, (3) três opções de Saladas (duas cruas e uma cozida) e Suco de fruta. O comensal poderá optar por duas opções proteicas (1/2 porção de cada). As demais preparações poderão ser consumidas integralmente por todos.

10.2. Preparar as refeições dentro das melhores técnicas de culinária, com bom sabor e boa apresentação, devendo, para tal, suprir-se de gêneros alimentícios de comprovada qualidade e específicos para a execução do objeto contratado. Os gêneros alimentícios, os condimentos e outros componentes utilizados no preparo das refeições, devem ser apresentados em perfeitas condições de conservação, inteiramente protegidos de qualquer agente de deterioração ou contaminação. O fiscal do Contrato irá avaliar e solicitar alterações das refeições de acordo com a preferência dos comensais.

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

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

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

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

10.7. As especificações técnicas estão detalhadas no ANEXO I

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

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

10.8. Fornecimento dos lanches pela cantina:

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

Sugestão de cardápio mínimo da cantina, conforme a tabela:

ITEM	ALIMENTOS E BEBIDAS	ITEM	ALIMENTOS E BEBIDAS
01	Água de coco	16	Pipoca caseira
02	Água mineral com gás e sem gás. (garrafa/copo)	17	Pão com manteiga
03	Açaí na tigela com frutas, granola e mel ou cupuaçu	18	Pão com queijo
04	Achocolatado (Leite com chocolate)	19	Pão com ovo frito
05	Barras de cereais com e sem açúcar.	20	Pastéis de forno, impreterivelmente.
06	Bolo sem cobertura (coco, cenoura, beterraba, milho, banana, laranja, baunilha e bolo comum) fatia.	21	Pizza (Margarita ou mussarela)
07	Café com leite com e sem açúcar.	22	Picolés e sorvetes de fruta.

08	Café tradicional com e sem açúcar.	23	Salada de Frutas (banana, maçã, melão, laranja, uva e etc.)
09	Chás: de camomila, mate, preto, erva cidreira, hortelã, maçã etc.	24	Sanduíche natural (pão de forma, tomate, alface e mussarela no mínimo).
10	Chocolates diversos	25	Sucos naturais: laranja, laranja com mamão, abacaxi, abacaxi com hortelã maracujá, limão, acerola, manga etc. (com e sem açúcar; feitos na hora de servir.
11	Cuscuz temperado (verduras e ervas) com ovo cozido/frito	26	Sanduíche com patê vegetal.
12	Fruta in natura	27	Sobremesas (pudim, pavê, mousse, delícia de abacaxi, gelatina, docinhos, etc.)
13	Gelatina saborizada com suco de fruta.	28	Tapioca simples e recheada (frango, queijo de coalho, muçarela ou carne.
14	Leite integral (frio e quente)	29	Vitaminas de fruta in natura (graviola, acerola, abacate, goiaba, uva, mamão, banana) ao leite integral, semidesnatado ou desnatado (preparadas no momento do consumo)
15	Milho verde, pamonha ou canjica	30	Torrada de queijo muçarela, coalho e manteiga;

10.9. A cantina deverá seguir os itens mínimos determinados na portaria interministerial nº 1010/2006, assim como a exposição dos produtos disponíveis.

10.10. O cardápio deverá ser elaborado em função das especificidades regionais e a CONTRATADA deverá apresentar, obrigatoriamente, a proposta de cardápio e dos valores a serem comercializados para prévia avaliação pela administração, que verificará se condizem com a necessidade do Campus e com a realidade do mercado local.

10.11. A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários.

10.12. Sanduíches, torradas e tapiocas recheados exclusivamente com queijo deverão conter no mínimo 40g do derivado lácteo;

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

10.14. Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes e leites deverão ser fornecidos em copos de vidro e/ou descartáveis.

10.15. Todas as frutas “in natura” deverão ser previamente higienizadas de acordo com a legislação pertinente e protegidas por plástico filme transparente;

10.16. Do fornecimento de refeições para os servidores e públicos em geral:

10.16.1. As refeições deverão ser expostas em balcões térmicos de aquecimento (calor seco) e refrigeração, tipo “self service”, nos locais em que serão servidas as refeições. O número de balcões deverá ser suficiente para armazenar adequadamente todos os itens do cardápio e deverá ser comercializada na modalidade “self service” tipo “Livre”, na qual o comensal poderá optar pelos itens disponíveis no cardápio e apenas as opções proteicas serão porcionadas pela contratada.

10.16.2. O cardápio deverá ofertar, no mínimo, os itens descritos abaixo:

10.16.2.1. O cardápio do almoço deverá conter no mínimo três opções proteicas de origem animal; duas opções de arroz (branco e integral); duas opções distintas de Feijão; duas opções de Guarnições; três opções de saladas (duas cruas e uma

cozida) e suco de fruta;

10.16.2.2. As opções proteicas deverão ser sempre de natureza distinta, ofertando no mínimo uma proteína branca e outra vermelha, devendo sempre ter modos de preparo e apresentação distintos (grelhados, cozidos, assados, ao molho, etc.). O porcionamento mínimo das carnes deverá ser de 150 gramas para porções sem osso e 200 gramas para porções com osso. O comensal poderá optar por uma ou pelas duas opções.

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

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

10.16.5. A CONTRATADA deverá aferir a temperatura no início e no final da distribuição de todas as preparações e deverá ser registrada em mapas de temperatura, que deverão ser guardados e disponibilizados para consulta.

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

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

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

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

10.17.1.3. Duas refresqueiras com capacidade de armazenamento de todo o suco que será disponibilizado para os comensais.

10.17.1.4. Seis garrafas térmicas, com capacidade de armazenamento de todas as bebidas quentes necessárias para atender toda a demanda.

10.17.2. Pratos em porcelana e talheres de aço inox em quantidade suficiente para atender todos os comensais sem necessidade de reposição;

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

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

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

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

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

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

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

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

11.6.3. 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

11.6.4. 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.

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

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

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

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

11.11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.12. 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.

11.13. Analisar, previamente, solicitações para possível realização de benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área concedida, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos da autarquia.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

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

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

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

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

12.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

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

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

12.22.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

12.23. No primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a documentação a seguir:

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

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

12.24. Permitir ao IFRN e órgãos de controle todas as facilidades para a fiscalização do objeto contratado e apresentar, sempre que lhe for exigido, amostras de qualquer material que seja ou venha a ser utilizado.

12.25. A empresa contratada deverá montar a estrutura de serviços e fornecer todos os utensílios, tais como: balcões térmicos, refresqueiras, geladeiras, freezers, porta-talheres, porta-guardanapos, lixeiras, estantes, prateleiras, pratos, talheres, bandejas, utensílios de servir (limpos e em quantidade suficientes por refeição) e outros equipamentos e utensílios necessários à distribuição e porcionamento das refeições.

12.26. A CONTRATADA deverá reparar todos os danos causados às instalações, equipamentos e móveis do IFRN, quando a decorrente de ação ou omissão de seus empregados e/ou fornecedores, ou quando decorrente da qualidade do material utilizado na manutenção ou por ineficiência/negligência nas operações e manutenções.

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

12.28. A empresa vencedora deverá ter sua própria cozinha industrial seguindo padrões técnicos da Vigilância Sanitária pertinente.

12.29. Não é permitido o fornecimento das refeições com atraso do almoço, assim como a mudança do cardápio ou alteração na qualidade dos ingredientes ou a falta de algum alimento dos itens do cardápio do dia antes do término da distribuição total a todos os alunos;

12.30. Responsabilizar-se pela qualidade dos serviços a serem oferecidos à Comunidade Escolar, cabendo-lhe a responsabilidade por danos causados em consequência da ingestão de alimentos deteriorados a qualquer cliente da comunidade do Campus Avançado Lajes;

12.31. Além das refeições solicitadas e pagas, a CONTRATADA deverá fornecer 2 (duas) refeições extra para o almoço, a fim de ser avaliada pelo fiscal do contrato e/ou pelos profissionais nutricionistas e assistentes sociais;

12.32. O serviço de fornecimento de refeições deverá estar sempre disponível para qualquer evento de interesse deste IFRN;

12.33. Obter alvará/licença de funcionamento dos órgãos competentes;

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

Produto	Classe - ENCE	PORTARIA
Microondas	A	Nº 497 de 28/12/2011 e correções
Geladeira	A	Nº 577 de 18/11/2015
Freezer horizontal e vertical	A	Nº 577 de 18/11/2015
Fogão com acend. Automático, estufa, banho maria, liquidificador	Não se aplica*	Nº 371 de 29/12/2009 (Anexo A Nº 121 de 06/03/2015 – Descreve os equipamentos regulamentados)

***A classe ENCE não foi atribuída devido ao fato dos testes de atribuição da eficiência energética não serem conclusivos para estes equipamentos;**

12.35. 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;

12.36. Assinar, ao término da concessão de uso, termo declarando que recebeu o imóvel limpo, desimpedido, isentando, assim, a CONCESSIONÁRIA de quaisquer débitos ou obrigações;

12.37. Realizar o pagamento do aluguel do espaço da cantina/lanchonete até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, sob pena de aplicação de multa por atraso no pagamento;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.39. A CONTRATADA poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização prévia da Diretoria-Geral do Campus, ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista qualquer direito de indenização/compensação, sob qualquer título.

12.40. A CONTRATANTE poderá, a qualquer momento, solicitar a instalação de medidores individuais de água e energia elétrica às concessionárias locais em substituição aos de sua propriedade, caso em que os pagamentos das tarifas correspondentes deverão ser efetuados diretamente pela CONTRATADA aos prestadores dos serviços públicos.

12.41. Pagar mensalmente o valor da taxa de concessão de uso e das despesas de rateio referentes aos serviços de limpeza, vigilância, manutenção predial, energia elétrica e água e esgoto, que deverá ser recolhido à conta única do Tesouro Nacional, mediante GRU.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15.13.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.13.2. O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e

controle da execução dos serviços e do contrato.

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

15.13.4. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo II, 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

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

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

b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com

qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

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

16.2.1. Quantidade de refeições efetivamente fornecidas mensalmente

16.3. 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:

16.3.1. não produziu os resultados acordados;

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

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

17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

17.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

17.6. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

18. DO PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

18.5.1. o prazo de validade;

18.5.2. a data da emissão;

18.5.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

18.5.4. o período de prestação dos serviços;

18.5.5. o valor a pagar; e

18.5.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

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.

18.10. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

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

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

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

18.13. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de

contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

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

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

18.16. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação do pagamento da concessão de uso do espaço da cantina, constatada por meio de envio de cópia de comprovante de pagamento bancário, sendo verificado pela Administra através de consulta on-line ao SISGRU.

18.17. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

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:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{100} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

19. REAJUSTE

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

19.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano da data da apresentação da proposta, aplicando-se o índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art.5º do Decreto nº 1.054, de 1994):

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

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I⁰ = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

19.2.1. O valor da concessão de uso, na forma de compensação mensal, será reajustado anualmente, sempre no mês de aniversário do contrato, com base no IGP- M (FGV) acumulado dos últimos 12 (doze) meses;

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

19.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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

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

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

19.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

20. GARANTIA DA EXECUÇÃO

20.1 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.

20.1.1. 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).

20.1.2. 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.

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

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

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

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

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

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

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

20.5 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 Fazenda.

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

20.7 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.

20.8 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.

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

20.10 Será considerada extinta a garantia:

20.10.1 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;

20.10.2 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.

20.11 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.

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

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) ou fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

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

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

ii) Multa de:

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

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

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

assumida;

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

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

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

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

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

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

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

21.4. As sanções previstas nos subitens 24.2.2.1 a 24.2.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

Tabela 1

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

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	05
2	Registro de surto alimentar, por registro	05
3	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
4	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
5	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
6	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
7	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
8	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
9	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do	01

	serviço, por funcionário e por dia;	
10	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
11	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
12	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

21.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

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

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

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

22.3.1. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, pertinente ao seu ramo de atividade relacionada com o objeto do presente Pregão, em plena validade, conforme previsto na LEI Nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e na RESOLUÇÃO CFN Nº 378, de 28 de dezembro de 2005;

22.3.2. Comprovação da capacitação técnico-profissional: comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas, detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução de serviços de Nutrição, definidos na LEI Nº 8.234, de 17 de setembro de

1991, na RESOLUÇÃO CFN Nº 510, DE 16 DE MAIO DE 2012 e na RESOLUÇÃO CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.

22.3.2.1. Entende-se, para fins desta licitação, como pertencente ao quadro permanente da 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 a licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame

22.3.3. No decorrer da execução do serviço, o profissional de que trata o subitem acima poderá ser substituído, nos termos do artigo 30, §1º, da Lei nº 8.666, de 1993, por profissional de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.

22.3.4. As refeições deverão ser preparadas sob planejamento, organização, supervisão e avaliação de Nutricionista vinculado à licitante, como Responsável Técnico, conforme LEI Nº 8.234, de 17 de setembro de 1991.

22.3.5. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

22.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

22.4.1. Valor Global: R\$ 203.700,00 (duzentos e três mil e setecentos reais).

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

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

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

23 ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

23.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 203.700,00 (duzentos e três mil e setecentos reais).

24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

24.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Gestão/Unidade: 158155;

Fonte de Recursos: 0100000000;

Programa de Trabalho: 171169;

Elemento de Despesa: 339039;

Plano Interno: L2994P23ACN.

Município de Lajes/RN, 21 de novembro de 2022

Felipe Lacerda Souza de Alencar

Mat.: 3162321

Fiscal Titular

Elton da Silva Freitas

Mat.: 3138284

Membro técnico

Maria Eduarda da Costa Andrade

Mat.: 2153527

Membro Técnico

Jader Luiz Lima de Freitas

Mat.: 3012724

Membro Administrativo

O Diretor Geral do Campus Avançado Lajes deste IFRN no uso de suas atribuições, e com base no art. 9º, inciso II do Decreto 5.450/05, após leitura minuciosa, aprova este Projeto Básico, tendo em vista que a contratação pretendida se faz necessária para garantir a legalidade e publicidade dos atos praticados na instituição.

André Luiz Rodrigues Bezerra

Responsável pela Aprovação do Termo de Referência

Diretor Geral do IFRN/Campus Avançado Lajes

Documento assinado eletronicamente por:

- **Maria Eduarda da Costa Andrade**, NUTRICIONISTA-HABILITACAO, em 22/11/2022 12:45:14.
- **Jader Luiz Lima de Freitas**, DIRETOR - FG0001 - DIAD/LAJ, em 22/11/2022 15:51:54.
- **Elton da Silva Freitas**, COORDENADOR - FG - COSGEM/LAJ, em 22/11/2022 12:43:28.
- **Felipe Lacerda Souza de Alencar**, COORDENADOR - FAG-IFRN - ASAES/LAJ, em 22/11/2022 14:11:37.
- **Andre Luiz Rodrigues Bezerra**, DIRETOR - CD0003 - DG/LAJ, em 22/11/2022 12:18:36.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 21/11/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 472176

Código de Autenticação: c7c8dd4a96



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de fornecimento de refeições diárias para os discentes, sendo esta vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina do IFRN - Campus Avançado Lajes, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas no Edital e seus anexos.

1.2. A empresa CONTRATADA deverá montar a estrutura de produção do objeto, bem como da distribuição com balcões de distribuição, fresqueira, estantes, máquina de lavar utensílios, balanças, termômetros de alimentos, geladeira, freezer e demais equipamentos e utensílios necessários, além de fornecer todos os pratos e talheres (limpos e em quantidade suficientes por refeição, embalados individualmente), bem como copos descartáveis e guardanapos, nos locais de distribuição de refeições.

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

2. DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

2.1. O horário do almoço é de 11:30 às 13:30 horas, de segunda a sexta-feira, podendo ser alterado de acordo com a demanda da Instituição e com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas;

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

2.3. O IFRN – Campus Avançado Lajes poderá modificar, no todo ou em parte, os horários, mediante prévia comunicação oficial à CONTRATADA.

A quantidade de refeições, por tipo e turno, será estimada de acordo com as solicitações diárias realizadas por aluno e será enviada pela Assessoria de Assistência Estudantil- Campus Avançado Lajes (ASAES/LAJ) semanalmente, às sexta-feira. Poderão ocorrer eventuais alterações, conforme as necessidades do IFRN, bastando para tanto, oficiar à empresa licitante vencedora com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

2.4. As refeições deverão ser servidas em balcões térmicos de aquecimento (calor seco) e balcão refrigerado (ambos com aparador de saliva), independentes, ambos do tipo “self service”, disponibilizados pela CONTRATADA, nos locais em que serão servidas as refeições. O número de balcões deverá ser suficiente para armazenar adequadamente todos os itens do cardápio. A modalidade adotada deverá ser tipo “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.

2.5. A CONTRATADA deverá fornecer mesas, cadeiras, utensílios e outras necessidades quando não existir esta estrutura.

2.6. As refeições deverão ser servidas em pratos de porcelana branca, tipo redondos, rasos e fundos, com diâmetro de 27cm;

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

2.8. Os talheres deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos.

3. DO CARDÁPIO

3.1. CONTRATADA deverá enviar por meio eletrônico, mensalmente, até o 10º dia útil o cardápio (informatizado) do almoço do mês subsequente (juntamente com a lista de ingredientes e informações nutricionais) elaborado obrigatoriamente pelo nutricionista da empresa de acordo com o presente termo de referência, o qual deverá ser apreciado pelo Nutricionista e/ou fiscal de contrato do IFRN – Campus Avançado Lajes. Após a validação, a CONTRATADA deverá disponibilizar o cardápio semanalmente à comunidade acadêmica. Os nomes das preparações deverão refletir as características dos pratos, facilitando a escolha dos comensais.

3.2. A CONTRATADA deverá fornecer fichas técnicas de todas as preparações fornecidas, devendo serem entregues juntamente com a sugestão de cardápio no prazo do 10º dia útil do mês anterior ao que será executado o cardápio supracitado.

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

3.4. Deve ser garantida a oferta de TODOS os itens do cardápio até o fim da distribuição do almoço.

3.5. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, a comunicação deverá ser realizada com no mínimo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação do fiscal de contrato e/ou nutricionista;

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

3.7. Da composição:

3.7.1. O cardápio do almoço deverá conter duas opções proteicas de origem animal (distintas), uma opção de proteína vegetariana (se solicitada pelo Fiscal de Contrato), duas opções de arroz (integral e branco), um tipo de feijão, um tipo de guarnição, duas opções de salada (uma crua e uma cozida) e suco de fruta. **O comensal deverá optar por apenas uma das opções proteicas e por um tipo de arroz (branco ou integral). As demais preparações poderão ser consumidas integralmente por todos.**

3.7.2. As refeições deveram seguir os per capita mínimos abaixo, referentes aos alimentos prontos para consumo:

Preparação	Per capita
Proteínas sem osso (carne bovina, carne suína, filé de peixe e filé de peito de frango)	130g
Proteínas com osso (coxa e sobrecoxa)	180g
Preparações especiais (frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão)	200 – 250g
Preparações mistas (panqueca, lasanha, empadão, torta de frango, carne ou camarão)	250 – 300g
Arroz	200g
Feijão	150g sem caldo e 200g com caldo
Farofa	60g
Macaxeira, batata doce, inglesa, inhame e jerimum (como guarnições)	120g
Macarrão, pirão ou purê	110g
Salada crua	60g
Salada cozida	110g
Suco	200 ml

3.7.3. Os cardápios elaborados para cada refeição (almoço) atenderão às frequências para consumo descritas nas tabelas a seguir.

Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do almoço (considerando 4 semanas com 5 dias).	
ALIMENTO/PREPARAÇÃO	FREQUÊNCIA
Alcatra, contrafilé, coxão mole e patinho	06
Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole).	02
Filé de peito de frango	04
Coxa ou sobrecoxa	03
Carne suína	01
Filé de peixe (pescada, merluza, cação, tilápia) sem caldo.	02
Preparações especiais – frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão.	01
Preparações mistas – panqueca, lasanha, empadão, torta de frango, carne ou camarão).	01
Batata doce	02
Batata inglesa	01
Farofa	05

Cuscuz	02
Jerimum	02
Macarrão	02
Macaxeira	03
Purê, pirão e suflê	03
Parboilizado simples	10
Parboilizado enriquecido (para preparações como arroz de leite utilizar arroz branco ou da terra).	10
Integral simples e enriquecido	20
Preto	08
Marrom	08
Branco ou macassar	02
Verde	02
Suco natural da fruta ou da polpa (não industrializados).	20

4. ESPECIFICAÇÕES DOS ALIMENTOS QUE DEVERÃO SER UTILIZADOS

4.1. Das proteínas

4.1.1. Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham registro ou relacionamento emitido pelo Departamento da Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) ou Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA) ou Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal do estado ou Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal. Devem atender ao Decreto nº 9.013 de 2017 do MAPA.

4.1.2. As opções proteicas deverão ser sempre de natureza distinta, sendo uma proteína branca e outra vermelha, devendo sempre ter modos de preparo e apresentação distintos (grelhados, cozidos, assados, ao molho, entre outros). O porcionamento mínimo das carnes deverá ser de 130 gramas para porções sem osso e 180 gramas para porções com osso, referindo-se a gramatura da porção de carne pronta para servir. As preparações proteicas na forma de tortas, panquecas, lasanha, escondidinho ou outras preparações contendo carboidratos, deverão conter, no mínimo, 130g de proteína (carne, frango ou peixe) da porção total mínima de 250g. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir.

4.1.3. **CARNE BOVINA:** Deverão ser utilizados cortes de primeira qualidade (lagarto, alcatra, colchão mole, contrafilé, patinho). Para os assados deverá ser utilizada carne do tipo lagarto; para bifês e churrascos, deverá ser utilizada alcatra; para strogonoff, bife de panela, bife à parmegiana, colchão mole; para iscas e carne de sol deverá ser utilizado o contra filé, patinho e colchão mole, para cozido e carne moída será permitido o uso do músculo, porém deverão ser retirados os excessos de tecido adiposo e cartilaginoso. Para a paçoca deverá ser utilizada a carne de sol feita com contrafilé, patinho ou colchão mole com percentual de carne no mínimo de 80%. Todas na quantidade mínima de 130 gramas para porções sem osso pronta para consumo. Quando a preparação contiver molho, caldo ou farináceos deverá haver um

acrécimo mínimo de 50g na porção pronta para servir. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. As carnes moídas e/ou recheios deverão ser processadas na unidade, sempre com carnes de primeira qualidade. A frequência de oferta de carne bovina deverá ser de quatro vezes na semana.

4.1.4. **CARNE SUÍNA:** Será permitida apenas a utilização de pernil, picanha e lombinho. As preparações de carnes suínas deverão ser acompanhadas de limão fracionado disposto no balcão de distribuição. A frequência de oferta de carne suína deverá ser mensal. Todas na quantidade mínima de 130 gramas para porções sem osso e 180 gramas para porções com osso ou ao molho, referindo-se a gramatura à porção de carne pronta para servir. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo mínimo de 50g na porção pronta para servir. A frequência poderá ser alterada de acordo com a aceitabilidade dos comensais.

4.1.5. **FRANGO:** Somente será permitida a utilização de frangos de boa qualidade e procedência, em placas ou folhas com peso padronizado. Para bifés, iscas, creme, strogonoff e canja deverá ser utilizado filé de peito de frango, devendo a quantidade mínima para cada porção pronta para servir corresponder a 130 gramas. Para assado deverá ser utilizado coxa e sobrecoxa, com porção mínima de 180 gramas pronta para servir. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo mínimo de 50g na porção pronta para servir. A frequência de oferta de frango deverá ser de quatro vezes na semana.

4.1.6. **PEIXE:** Somente será permitida a utilização de filés de peixe, sem espinhas e sem pele. As preparações de peixe assado deverão ser acompanhadas de limão fracionado devidamente higienizado com solução clorada, dispostos no balcão de distribuição refrigerado. Os tipos de peixes deverão ser variados entre os permitidos (tilápia, pescada, cação, dourado, dentre outros aprovados pela nutrição/fiscal do contrato) durante o mês, não se limitando a um único tipo. A frequência de oferta de peixes deverá ser quinzenal. A porção mínima do filé deverá ser de 130 gramas, referindo-se à porção pronta para servir. Quando a preparação contiver molho, caldo, ou empanado deverá haver um acréscimo mínimo de 50g na porção pronta para servir.

4.1.7. **OPÇÃO VEGETARIANA:** A opção proteica vegetariana deverá ser confeccionada utilizando fontes proteicas de origem VEGETAL, tais como soja, lentilha, quinoa, chia e grão de bico, devendo as fontes proteicas não se repetirem por mais de duas vezes na semana, além de ovo, leite e derivados, devendo conter a concentração proteica mínima de 80%. Quando a refeição contiver lactose/glúten em sua composição, esta informação deverá, obrigatoriamente, ser informada aos comensais com um asterisco (*) no cardápio, para aqueles que são sensíveis a estes ingredientes. A quantidade total de refeição vegetariana disponibilizada deverá ser acordada com os Fiscais de Contrato, devendo esse percentual obedecer à aceitação deste prato por parte dos comensais. O porcionamento mínimo para este prato deverá ser de 150 gramas e em tortas, panquecas, lasanha, escondidinho ou outras preparações contendo carboidratos deverá ser respeitada a quantidade de 200 gramas.

4.2. Acompanhamentos

4.2.1. **ARROZ:** Deverão ser ofertados sempre tipo 1, branco, parboilizado e arroz integral ou da terra, sendo este último na proporção de 10 a 40% da previsão de comensais, estando este percentual variando de acordo com a aceitação deste item. Deverá ser refogado com alho, óleo, cenoura, brócolis, espinafre, couve. O porcionamento mínimo de arroz deverá ser de 200 gramas, referindo-se à porção pronta para servir.

4.2.2. **FEIJÃO:** O feijão deverá ser de primeira qualidade, com umidade até 15% (quinze por cento), deverá conter abóbora, batata, maxixe e quiabo, além de outros ingredientes previamente aprovados. Poderão ser utilizados os seguintes tipos: preto, carioca, branco e verde. Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo. O porcionamento mínimo de feijão deverá ser de 150g sem caldo e 200g com caldo, referindo-se à porção pronta para servir. A frequência semanal por refeição deverá ser: preto (2x); marrom (2x), branco, macassar ou verde (1x). O feijão verde deverá ser ofertado pelo menos uma vez ao mês, acompanhado de arroz de leite e paçoca.

4.3. Guarnições

4.3.1. Como guarnições poderão ser servidos macarrão, farofa de mandioca, farofa de cuscuta, purês, suflês ou pirão, batata doce ou inglesa, macaxeira ou jerimum, sempre em combinação com os pratos proteicos. O porcionamento mínimo para as guarnições deverá ser de 60 gramas para farofas e 110 gramas para macarrão, purê, suflês, frutas empanadas ou pirão.

4.3.2. **FAROFA** - farinha de mandioca temperada (inclusive com verduras cruas e ervas), de primeira qualidade e classificação FINA; ou de flocos de milho (cuscuta), feita com manteiga, óleo, cebola, alho e coentro. A frequência poderá ser alterada de acordo com a aceitabilidade dos comensais ou solicitação do IFRN.

4.3.3. **MACARRÃO** - Macarrão com molho de tomate, alho e cebola, com per capita mínimo de 110 g (cem gramas) pronto para consumo.

4.3.4. **PURÊ** - Somente poderá ser servidos purês de jerimum (abóbora), macaxeira, batata inglesa ou inhame, raízes (batata doce, macaxeira, jerimum), com per capita mínimo de 110g pronto para consumo. Não será permitida a utilização de bases pré-preparadas. Deverão ser preparados com alimentos frescos ou minimamente processados.

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

4.4. Saladas

4.4.1. Para saladas deverão ser fornecidas duas opções (uma crua e uma cozida), sempre em combinação com os pratos proteicos. As saladas cruas deverão conter pelo menos quatro opções de vegetais com combinações diferentes: acelga, alface americana e crespa, tomate, pepino, cenoura ralada, beterraba ralada, rúcula e couve folha, pepino, entre outros.

4.4.2. A salada cozida deverá conter pelo menos três opções de legumes. As saladas cozidas sempre deverão conter pelo menos um destes itens: brócolis, vagem e couve-flor.

4.4.3. Deverão utilizar folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas. Os vegetais que serão consumidos deverão ser previamente lavados em solução clorada, de acordo com determinação da fiscalização sanitária.

4.5. Sucos

4.5.1. Os sucos deverão ser concentrados, natural da fruta ou da polpa (não industrializados), com concentração mínima de 30%. As polpas utilizadas deverão ter registro no MAPA. Seu preparo deverá respeitar rigorosamente as recomendações de rotulagem de cada produto, e/ou de acordo com a aceitação dos usuários, bem como, sendo feito rodízio semanal entre os sabores, sempre optando pelas frutas da safra, dando-se preferência aos alimentos oriundos da agricultura familiar, sem agrotóxico. O per capita do suco pronto para consumo não deve ser inferior a 200 ml. Deverá ser ofertada, de acordo com a solicitação do Campus, até 30% da bebida sem açúcar e disponibilizado adoçante dietético (à base de sucralose).

4.5.2. O sabor do suco não poderá ser repetido durante a semana.

5. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

5.1. A CONTRATADA deverá fornecer azeite de oliva extravirgem com acidez máxima de 0,5%, molho de pimenta, vinagre, sal, palito de dente, guardanapo, açúcar e adoçante (à base de sucralose). Os itens sal, açúcar e palito e adoçante deverão ser fornecidos em forma de sachês. Os guardanapos, sal, açúcar e adoçante e palito deverão ser disponibilizados nas mesas.

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

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

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

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

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

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

5.8. A temperatura deverá ser aferida no início e no final do porcionamento e deverá ser registrada em mapas de temperatura, que deverão ser guardados e disponibilizados para consulta.

5.9. Em casos de necessidade de alimentação transportada, todos os alimentos deverão ser transportados em cubas de aço inox, inseridas em caixas térmicas de polietileno, de modo que garantam a manutenção da temperatura de alimentos quentes e frios durante o transporte. As cubas de aço inox deverão ser as mesmas que irão para o balcão de distribuição. Não poderá ocorrer manipulação no local da distribuição. Os sucos também deverão ser transportados em recipientes térmicos. Todos os recipientes utilizados para o transporte de alimentos deverão estar íntegros e higienizados de forma adequada.

5.10. As refeições principais (almoço) deverão atender as necessidades nutricionais dos estudantes, estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme a Resolução nº 06/2020 do FNDE.

5.11. O cardápio diário deverá ser divulgado em locais de fácil visualização nos Refeitórios, juntamente com a lista de ingredientes e informações nutricionais.

Documento Digitalizado Público

Especificações técnicas - refeições

Assunto: Especificações técnicas - refeições
Assinado por: Felipe Lacerda
Tipo do Documento: ANEXO
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- Felipe Lacerda Souza de Alencar, COORDENADOR - FAG-IFRN - ASAES/LAJ, em 17/08/2022 10:45:13.

Este documento foi armazenado no SUAP em 17/08/2022. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1157968

Código de Autenticação: 90752e217a



ANEXO II

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO – IMR

1. DO CONTROLE DE QUALIDADE E DESEMPENHO DOS SERVIÇOS

1.1. Para fins de efetivo controle sobre a execução contratual, bem como para aplicação do Índice de Medição de Resultado, a contratante adotará a avaliação de desempenho, identificando eventuais irregularidades na execução pela contratada, conforme itens da Tabela de Medição de Resultado, cujas constatações poderão provocar uma alteração no valor final a ser pago pelos serviços prestados e, quando for o caso, a aplicação de sanções administrativas pertinentes;

1.2. A aplicação tem como finalidade, a garantia de uma prestação de serviço de qualidade;

1.3. Como instrumento de medição adotar-se-á o registro oficial procedido pelo fiscal do contrato, sendo mensal sua periodicidade;

1.4. Para calcular o valor final da fatura a ser quitada, será utilizada, preliminarmente, a fórmula a seguir:

$$NMA = 100 - \Sigma PP$$

Onde,

NMA = Nota Mensal de Avaliação

ΣPP = Somatório dos Pontos Perdidos (Somatório da quantidade das condições verificadas multiplicada pelo respectivo índice que lhe é atribuído)

1.5. Extrair-se-á o quantitativo do somatório dos pontos perdidos (ΣPP), através da Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados, grafada abaixo:

Tabela de Avaliação de serviços prestados para o IMR				
ITEM	IRREGULARIDADE	CONDIÇÃO	NÍVEL DE CRITICIDADE	ÍNDICE A SER ATRIBUÍDO
1	Mudança de cardápio sem aviso prévio de 48h	Por registro	Leve	0,2
2	Não encaminhar o cardápio mensal até o dia 10 do mês anterior para análise.	Por registro	Leve	0,2

3	Não encaminhar a lista de ingredientes, a composição nutricional e a ficha técnica dos cardápios	Por registro	Leve	0,2
4	Deixar de efetuar limpeza adequada ou não fornecer material de limpeza adequado e em quantidade suficiente para as operações de higienizações, conforme disposto no TR e anexos.	Por registro	Leve	0,2
5	Manter um número insuficiente de funcionários na cantina e no refeitório para acompanhar e desempenhar as funções necessárias, mantendo a segurança alimentar, de acordo com as exigências do contrato.	Por dia e por registro, cumulativamente	Médio	0,3
6	Atrasar em prazo superior à 05 minutos o início da distribuição das refeições, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito.	Por dia e por registro, cumulativamente	Médio	0,3
7	Deixar de manter profissional Nutricionista e preposto presente no local da prestação do serviço capaz de tomar decisões compatíveis com o tipo de serviço contratado, conforme exigências do contrato.	Por registro	Médio	0,3
8	Deixar de manter em perfeita condição de uso equipamentos e utensílios necessários ao serviço prestado, assim como deixar de fornecer equipamento necessário à produção e distribuição das refeições adequadamente, garantindo a segurança alimentar, conforme TR.	Por registro	Médio	0,3

9	Deixar faltar sabão, álcool e/ou papel toalha para higienização de mãos no local de distribuição das refeições.	Por registro	Médio	0,3
10	Fornecer preparações fora dos padrões de qualidade descritos no Termo de Referência e seus anexos.	Por registro	Médio	0,3
11	Falta de preparações que não possuam opções equivalentes por um prazo superior a 10 minutos durante o horário da distribuição das refeições.	Por registro	Médio	0,3
12	Permitir que quaisquer dos empregados que prestam serviço à contratante, exerçam suas atividades sem uniforme, com uniforme manchado, sujo ou incompleto.	Por registro	Médio	0,3
13	Deixar de efetuar controle de temperatura dos alimentos	Por registro	Médio	0,3
14	Não retirar amostras dos alimentos presentes nos balcões térmicos.	Por registro	Grave	0,4
15	Paralisação do atendimento no prazo superior a 05 minutos devido à falta de alimentos.	Por dia e por registro, cumulativamente	Grave	0,4
16	Ocorrência de surto de Doença Transmitida por Alimentos (DTAs) em decorrência do consumo da alimentação oferecida pela CONTRATADA.	Por dia e por registro, cumulativamente	Gravíssimo	2,0
17	Suspender ou interromper, no todo em parte, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratados.	Por dia e por registro, cumulativamente	Gravíssimo	2,0

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

- a) NMA com valor igual ou superior a 98 implica em pagamento de 100% dos serviços prestado no mês verificado;
- b) NMA com valor maior ou igual a 95 e inferior a 98, implica em pagamento de 99% dos serviços prestados no mês verificado;
- c) NMA com valor maior ou igual a 91 e inferior a 95, implica em pagamento de 98% dos serviços prestados no mês verificado;
- d) NMA com valor maior ou igual a 87 e inferior a 91, implica em pagamento de 97% dos serviços prestados no mês verificado;
- e) NMA com valor maior ou igual a 83 e inferior a 87, implica em pagamento de 96% dos serviços prestados no mês verificado;
- f) NMA com valor maior ou igual a 78 e inferior a 83, implica em pagamento de 94% dos serviços prestados no mês verificado;
- g) NMA com valor maior ou igual a 75 e inferior a 78, implica em pagamento de 92% dos serviços prestados no mês verificado;
- h) NMA com valor inferior a 75 implica em pagamento de 90% dos serviços prestados no mês verificado.

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

Documento Digitalizado Público

Instrumento de Medição de Resultados - IMR

Assunto: Instrumento de Medição de Resultados - IMR
Assinado por: Felipe Lacerda
Tipo do Documento: ANEXO
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- Felipe Lacerda Souza de Alencar, COORDENADOR - FAG-IFRN - ASAES/LAJ, em 17/08/2022 10:47:36.

Este documento foi armazenado no SUAP em 17/08/2022. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1157970

Código de Autenticação: d1d920c100



ANEXO III DO TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE CONTRATO PRESTAÇÃO DE SERVIÇO SEM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO NORTE - IFRN E A EMPRESA

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, com sede no(a) , na cidade de /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no DOU de de de, portador da matrícula funcional nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº/20..., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de **fornecimento de refeições diárias para os discentes, sendo esta vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina do IFRN do Campus Avançado Lajes**, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

1.3. Objeto da contratação:

ITEM (SERVIÇO)	LOCAL DE EXECUÇÃO	QUANTIDADE	HORÁRIO/ PERÍODO	VALORES

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de/...../..... e encerramento em/...../....., podendo ser prorrogado por interesse

das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

- 3.1. O valor total da contratação é de R\$..... (.....)
- 3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.
- 3.4. **O valor mensal da concessão de uso do espaço da cantina a ser pago pela contratada será de R\$ 985,81 (novecentos e oitenta e cinco reais e oitenta e um centavos).**

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20...., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 158155/154980

Fonte: 0100

Programa de Trabalho: 171169

Elemento de Despesa: 339039

PI: L2994P23ACN

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

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

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

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

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

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

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

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

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

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

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

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

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

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

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

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

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

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

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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

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

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

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

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

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Subseção Judiciária de ASSÚ, Seção Judiciária do Rio Grande do Norte - Justiça Federal.

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

....., de..... de 20.....

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

ANEXO IV

AUTORIZAÇÃO COMPLEMENTAR AO CONTRATO N° __/202_-PROAD

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

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

Documento Digitalizado Público

Autorização complementar ao contrato

Assunto: Autorização complementar ao contrato
Assinado por: Felipe Lacerda
Tipo do Documento: ANEXO
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- Felipe Lacerda Souza de Alencar, COORDENADOR - FAG-IFRN - ASAES/LAJ, em 17/08/2022 10:50:21.

Este documento foi armazenado no SUAP em 17/08/2022. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1157976

Código de Autenticação: a66921de68



Estudo Técnico Preliminar

1. Informações Básicas

Número do processo: 23134.000971.2022-53

2. Descrição da necessidade

Tendo em vista a necessidade de atender estudantes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte – Campus Avançado Lajes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, faz-se necessária a realização de processo licitatório para a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições diárias para os alunos, tendo em vista que o Programa de Alimentação implantado pelo IFRN constitui-se numa das condições fundamentais para a permanência na Instituição e para o desenvolvimento educacional de tais estudantes, garantindo assim a concretização da Educação como direito de todos e dever do Estado, tal como preconiza a Constituição Federal de 1988 e a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (9.394/96) as quais preveem o direito à educação bem como o direito ao acesso e permanência na escola. A contratação justifica-se, ainda, pela necessidade de oferecer aos alunos desta Instituição, beneficiados com o programa de alimentação, refeições balanceadas de qualidade, com a finalidade de atender àqueles alunos que permanecem na escola e participam das atividades em sala de aula e em projetos de pesquisa e extensão

A contratação de empresa especializada na prestação de serviço de fornecimento de refeições diárias, almoço, aos discentes do Campus Avançado Lajes que se enquadram no Programa de Alimentação, ao longo de 12 (doze) meses, tem o intuito de atender ao que preconiza o Programa Nacional de Assistência Estudantil, lei nº 7.234/2010, quando essa aponta a alimentação como uma das áreas estratégicas para a permanência e êxito do estudante nas instituições de educação superior, profissionais e tecnológicas.

Observa-se que há a necessidade de vincular o fornecimento de refeições à concessão de uso da área destinada à cantina não apenas para garantir um local adequado às refeições dos alunos contemplados pelo programa de alimentação deste instituto, como também a oferta de refeições e lanches para servidores e demais alunos não contemplados pelo programa, uma vez que, muitos deles precisam passar longos períodos, às vezes até mesmo o dia inteiro, no Campus.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Assessoria de Assistência Estudantil do IFRN Campus Avançado Lajes	Felippe Lacerda Souza de Alencar

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. INFORMAÇÕES GERAIS PARA O FORNECIMENTO

4.1.1. A estimativa de fornecimento de refeições aos discentes contemplados pelo programa de alimentação escolar é de até 75 (setenta e cinco) refeições diárias, com total estimado em até 15.000 (quinze 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 quantidade de horas na instituição em atividades acadêmicas, pesquisas, extensão, artístico culturais e desportivas. Para que os discentes desenvolvam suas atividades existe a necessidade de suprir suas necessidades nutricionais.

4.1.2 Serão servidas refeições nos horários das 11:30 às 13:30 (almoço);

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

4.1.4. Conforme determinação presente no anexo II, item VII, da portaria 1.428 de 26/11/93 do Ministério da Saúde, a CONTRATADA deverá manter em seu quadro de pessoal um responsável técnico Nutricionista (Lei nº 8.234/91) regularmente inscrito em Conselho Regional competente, que deverá estar presente diariamente, preenchendo as informações das planilhas de controle (*checklists*, controle de temperatura e controle de ingestão), totalizando, no mínimo, 30h semanais.

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

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

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

4.1.8. 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.

4.1.9. 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.

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

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

4.1.12. A CONTRATADA deverá enviar por meio eletrônico, mensalmente, até o 10º dia do mês anterior, o cardápio mensal (acompanhado da lista de ingredientes e informações nutricionais - contendo os valores de energia, carboidrato, proteína, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans, fibras, cálcio, ferro e sódio). O cardápio deverá estar assinado pelo (a) nutricionista da CONTRATADA e constando o seu número do CRN. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação.

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

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

4.2. PREPARO DAS REFEIÇÕES

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

4.2.2. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da CONTRATANTE, indicado no item 4.1.2.

4.2.3. Antes de todas as preparações serem servidas, elas deverão ser avaliadas pelo fiscal de contrato e ou nutricionista para análise das características organolépticas (cor, textura, sabor, temperatura, aroma). Uma vez não aprovado, a preparação deverá ser trocada e substituído por outra que também deve passar pelo mesmo processo de avaliação.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.3. CARACTERÍSTICAS DOS INGREDIENTES:

Para preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas, as seguintes características dos ingredientes:

- Utilização de carnes e derivados, assim como demais produtos de origem animal (leite pasteurizado, queijos, etc), adquiridos de estabelecimentos que tenham Declaração do Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal (SIM, SEIPOA ou SIF);
- Feijão novo tipo 1 (um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas. Isento de insetos, moluscos, larvas e outros corpos estranhos aderentes à sua superfície, como terra, bolor, mucosidade e umidade anormal;
- Arroz tipo 1 (um). Isento de insetos, moluscos, larvas e outros corpos estranhos aderentes à sua superfície, como terra, bolor, mucosidade e umidade anormal;
- Massas com ovos, de primeira qualidade (embalagens integras. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses da entrega)
- Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;
- Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade. Isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Sem danos físicos ou mecânicos que afetem a aparência e facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes);
- Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração. Sem danos físicos ou mecânicos que afetem a aparência e facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes);
- As polpas de frutas utilizadas deverão ter a Declaração de Registro do estabelecimento e do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

4.3.1. Composição das refeições

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

- Valor energético e recomendações nutricionais;
- Tipos de alimentos e preparações;

- Atender o disposto no Art. 19 da Resolução do FNDE nº 06/2020, o qual recomenda que, em média, a alimentação na escola tenha, no máximo (à oferta média diária de nutrientes e energia na alimentação escolar em cada semana):

- 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 (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita.

As refeições devem conter no mínimo:

ALMOÇO:

- 2 opções de salada: uma opção crua com porção mínima de 60g e uma opção cozida com porção mínima de 110g. Na composição das cruas deve ter, no mínimo, quatro vegetais com combinações diferentes. As cozidas devem ter, no mínimo, três vegetais. As saladas cruas poderão incluir frutas;
- 2 opções de prato principal, sendo respeitadas as opções: carne bovina, suína, pescados, aves;
- 1 opção de guarnição: batata doce ou inglesa, macaxeira, macarrão, purê, farofa etc.;
- 1 opção de feijão;
- 2 opções de arroz (um branco e outro integral);
- 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 repetido durante a semana.

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

- 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).

a) Frequência e porcionamento dos gêneros alimentícios:

Os cardápios elaborados para cada refeição atenderão às frequências e porções prontas para consumo descritas nas tabelas a seguir.

Preparação	Per capita
Proteínas sem osso (carne bovina, carne suína, filé de peixe e filé de peito de frango)	130g

Proteínas com osso (coxa e sobrecoxa)	180g
Preparações especiais (frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão)	200 – 250g
Preparações mistas (panqueca, lasanha, empadão, torta de frango, carne ou camarão)	250 – 300g
Arroz	200g
Feijão	150g sem caldo e 200g com caldo
Farofa	60g
Macaxeira, batata doce, inglesa, inhame e jerimum (como guarnições)	120g
Macarrão, pirão ou purê	110g
Salada crua	60g
Salada cozida	110g
Suco	200 ml

Referência de frequência de alimentos ou preparações para composição do almoço (considerando 4 semanas com 5 dias).	
ALIMENTO/PREPARAÇÃO	FREQUÊNCIA
Alcatra, contrafilé, coxão mole e patinho	06
Carne de sol de 1ª (patinho, alcatra ou coxão mole).	02
Filé de peito de frango	04

Coxa ou sobrecoxa	03
Carne suína	01
Filé de peixe (pescada, merluza, cação, tilápia) sem caldo.	02
Preparações especiais – frango ou carne xadrez, estrogonofe de carne bovina ou de frango, salpicão.	01
Preparações mistas – panqueca, lasanha, empadão, torta de frango, carne ou camarão.	01
Batata doce	02
Batata inglesa	01
Farofa	05
Cuscuz	02
Jerimum	02
Macarrão	02
Macaxeira	03
Purê, pirão e suflê	03
Parboilizado simples	10
Parboilizado enriquecido (para preparações como arroz de leite utilizar arroz branco ou da terra).	10
Integral simples e enriquecido	20
Preto	08
Marrom	08
Branco ou macassar	02

Verde	02
Suco natural da fruta ou da polpa (não industrializados).	20

b) Planejamento dos cardápios:

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

- A contratada deverá possuir em seu quadro um Nutricionista responsável técnico, presente na unidade no mínimo 30h e 5 (cinco) dias por semana.

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

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

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

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

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

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

- Não deverão ser utilizados alimentos cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto pelas tabelas do subitem a.

- A prestação de serviço de alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições aos alunos, conforme o padrão estabelecido, no que se refere aos gêneros alimentícios que comporão os cardápios, quantidade, número e tipo de refeições, nos horários definidos pelo IFRN – Campus Avançado Lajes.
- Peso mínimo das refeições: o per capita total do prato pronto para servir ao aluno não deverá ser inferior a 700 gramas.

4.4. ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DO FORNECIMENTO NA LANCHONETE

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

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

4.4.3. O horário de funcionamento deverá ser de 06h30min às 18h, de segunda a sexta-feira, e ocasionalmente aos sábados, domingos e feriados, bem como em horários diversos, em comum entendimento entre a Empresa CONTRATADA e a Administração do *Campus*, quando houver atividades que justifiquem essa necessidade;

4.4.4. Quando houver ocorrência de serviços nos sábados, domingos e feriados, conforme disposto no subitem 4.4.3, a CONTRATADA deverá ser informada pela CONTRATANTE com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis;

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

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

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

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

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

4.4.10. NÃO SERÁ PERMITIDA EM HIPÓTESE ALGUMA A VENDA DE CIGARROS NEM DE BEBIDAS ALCOÓLICAS;

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

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

4.4.13. Do fornecimento dos lanches:

Quadro 7: Cardápio sugerido para venda na cantina

ITEM	ALIMENTOS E BEBIDAS	ITEM	ALIMENTOS E BEBIDAS
01	Água de coco	16	Pipoca caseira
02	Água mineral com gás e sem gás. (garrafa/copo)	17	Pão com manteiga
03	Açaí na tigela com frutas, granola e mel ou cupuaçu	18	Pão com queijo
04	Achocolatado (Leite com chocolate)	19	Pão com ovo frito
05	Barras de cereais com e sem açúcar.	20	Pastéis de forno, impreterivelmente.
06	Bolo sem cobertura (coco, cenoura, beterraba, milho, banana, laranja, baunilha e bolo comum) fatia.	21	Pizza (Margarita ou mussarela)
07	Café com leite com e sem açúcar.	22	Picolés e sorvetes de fruta.
08	Café tradicional com e sem açúcar.	23	Salada de Frutas (banana, maçã, melão, laranja, uva e etc.)
09	Chás: de camomila, mate, preto, erva cidreira, hortelã, maçã etc.	24	Sanduíche natural (pão de forma, tomate, alface e mussarela no mínimo).
10	Chocolates diversos	25	Sucos naturais: laranja, laranja com mamão, abacaxi, abacaxi com hortelã maracujá, limão, acerola, manga etc. (com e sem açúcar; feitos na hora de servir.
11	Cuscuz temperado (verduras e ervas) com ovo cozido/frito.	26	Sanduíche com patê vegetal.
12	Fruta in natura	27	Sobremesas (pudim, pavê, mousse, delícia de abacaxi, gelatina, docinhos, etc.)

13	Gelatina saborizada com suco de fruta.	28	Tapioca simples e recheada (frango, queijo de coalho, muçarela ou carne).
14	Leite integral (frio e quente)	29	Vitaminas de fruta in natura (graviola, acerola, abacate, goiaba, uva, mamão, banana) ao leite integral, semidesnatado ou desnatado (preparadas no momento do consumo)
15	Milho verde, pamonha ou canjica	30	Torrada de queijo muçarela, coalho e manteiga;

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

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

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

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

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

4.4.16. - O armazenamento de produtos perecíveis e estocáveis deve obedecer às regras de temperatura.

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

4.4.18. Os sucos naturais, vitaminas e leites deverão ser fornecidos em copos de vidro e/ou descartáveis.

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

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

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

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

4.4.23. Os atendimentos especiais de lanches deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente solicitadas e negociadas entre a Diretoria do *Campus* responsável e a CONTRATADA;

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

4.4.25. Do fornecimento de refeições para venda

4.4.25.1. A CONTRATADA deverá ofertar opção de refeições em separado do cardápio contratado para o fornecimento aos discentes, através de serviço de *self-service* aos servidores e público em geral, separadamente do *self-service* disponibilizado para os alunos. Os valores dessas, deverão ser previamente informados ao Fiscal do contrato e a administração do IFRN Campus Avançado Lajes para avaliação de conformidade com os valores praticados no mercado local.

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

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

4.4.25.4. Cardápio:

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

ALMOÇO:

- Três (03) tipos de saladas (duas cruas e uma cozida);
- Três (03) pratos principais;
- Dois (02) tipos de guarnições;
- Dois (02) tipos de arroz, sendo um tipo integral;
- Dois (02) tipos de feijões;

- Suco de frutas, naturais ou com no mínimo 30% de polpa (com e sem açúcar)

- O comensal poderá optar por duas opções de pratos principais (1/2 porção de cada). As demais preparações poderão ser consumidas integralmente por todos.

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

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

4.5. GESTÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

4.5.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar ao fiscal do contrato assim que iniciar suas atribuições, uma cópia do Manual de Boas Práticas da empresa nas dependências do IFRN.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.5.12. A CONTRATADA deverá promover regularmente cursos de capacitação em boas práticas de fabricação para os seus funcionários, devendo apresentar à CONTRATANTE o planejamento anual desta atividade ao iniciar as atividades no *Campus*. Devem ser apresentados, ainda, comprovação de realização dos cursos (listas de frequência devidamente assinadas /certificados).

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

4.6. DA INFRAESTRUTURA:

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

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

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

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

4.6.4. Das Condições de Utilização das Instalações e Mobiliário:

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

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

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

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

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

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

4.6.5. Dos mobiliários, equipamentos e utensílios:

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

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

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

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

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

4.7. MANUTENÇÃO E REPAROS

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

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

4.8. LIMPEZA E CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES

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

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

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

4.8.3. A CONTRATADA deverá efetuar no mínimo semestralmente ou quando necessário, desinsetização do restaurante, cozinha e áreas adjacentes do prédio, em empresa especializada, conforme legislação vigente. Os registros deverão ser disponibilizados para consulta e fornecido cópia ao fiscal de contrato.

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

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

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

4.9. EMPREGADOS

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

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

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

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

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

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

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

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

4.10. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

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

4.10.2. Na prestação dos serviços, a empresa CONTRATADA deverá executá-los, observando-se rigorosamente as disposições do TERMO DE REFERÊNCIA e seus anexos;

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

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

4.10.5. O representante legal da empresa deverá comparecer mensalmente à Instituição mediante agendamento prévio com os (as) fiscais de contrato.

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

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

- Exames médicos admissionais e periódicos dos empregados da contratada que prestarão os serviços.
- Declaração de responsabilidade exclusiva da contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato.

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

4.10.8. Entregar, quando solicitado pela Administração, de quaisquer dos seguintes documentos:

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

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

4.10.10. A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios (pratos de porcelana, copos descartáveis e talheres de metal) necessários para servir a refeição e responsabilizar-se pelo mesmo, não cabendo a CONTRATANTE fazer a reposição de utensílios extraviados.

4.10.11. Não será permitido o uso das instalações do IFRN/Campus Avançado Lajes para preparação de qualquer atividade que não esteja ligada ao IFRN.

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

4.10.13. A empresa deverá ter um Manual de Boas Práticas

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

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

4.10.16. Além das refeições solicitadas e pagas, a CONTRATADA, deverá fornecer 02 (duas) gratuitamente a fim de ser avaliada pelo fiscal e/ou pelo assistente social.

4.10.17. A CONTRATADA deverá, às sextas-feiras, expor em local visível no refeitório, o cardápio do almoço da semana subsequente, elaborado pelo nutricionista da empresa.

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

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

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

4.10.21. O/A nutricionista da CONTRATADA deverá, está presente pelo menos 30h/semanais e no mínimo 5 dias por semana, em um dos expedientes de funcionamento do refeitório, no turno de maior produção ou o acordado com o fiscal de contrato de forma alternada, para verificar se os serviços estão sendo realizados corretamente, seguindo os procedimentos indicados no Manual das Boas Práticas e no item 3.3 (COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES).

4.10.22. A CONTRATADA deverá realizar o afastamento de qualquer funcionário da empresa considerado com conduta inconveniente pela Administração, retirando-o no prazo máximo de 24

(vinte e quatro) horas após notificação, sem prejuízo à continuidade na execução dos serviços prestados.

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

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

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

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

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

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

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

4.10.24 A(s) contratada(s) deverá(ão) observar rigorosamente as especificações dos serviços supracitados.

- A(s) contratada(s) deverá(ão) atender na íntegra às especificações contidas no termo de referência.
- Todos os serviços a serem executados deverão estar de acordo com as orientações do Fabricante. Em caso de dúvidas ou questionamentos, a fabricante ou representante autorizado deverá ser informado.
- Em caso de inutilização de equipamentos previamente em uso, a(s) contratada(s) deverá(ão) responsabilizar-se pela substituição de peças ou equipamentos, sem custo para o IFRN.
- As empresas licitantes deverão apresentar juntamente com a proposta, cópias autenticadas dos seguintes documentos:
 - Certidão do Acervo Técnico da empresa.
 - Comprovação da existência em seu quadro funcional, Nutricionista registrado em conselho de classe (CRN), com comprovação documental.
 - O Responsável técnico deverá acompanhar a execução dos serviços no *Campus*.
 - Declaração, fornecida pelo licitante, de que dispõe de pessoal qualificado e de instalações e equipamentos necessários para execução dos serviços;
 - Atestado (s) de Capacidade Técnica fornecido (s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, em nome da empresa licitante, para execução de serviços contidos no presente instrumento, contendo os dados relativos ao serviço realizado,

devendo ser compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação.

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

- 4.11. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

4.11.1. Deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

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

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

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

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

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

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

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

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

4.11.10 Ressalta-se que para definição dos critérios de sustentabilidade foi utilizado o Guia de Licitações Sustentáveis da AGU.

4.12 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.12.1 Certidão de registro da licitante no Conselho Regional de Nutrição – CRN, conforme RESOLUÇÃO CFN Nº 378/2005 e suas alterações.

4.12.2. Atestado(s) de Capacidade Técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a realização dos serviços de fornecimento de refeições compatíveis em quantidade estimada por dia, com elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições e em características pertinentes a exploração dos serviços de restaurante e lanchonete.

4.12.3. Comprovação de possuir no seu quadro de pessoal, na data da licitação, responsável técnico na área de Nutrição, devidamente registrado, em sua plena validade e em dia com as obrigações no Conselho Regional de Nutrição – CRN.

5. Levantamento de Mercado

Na fase de levantamento de mercado, procurou-se definir a melhor solução para aquisição, e assim atender as necessidades do Campus Avançado Lajes do IFRN.

Inicialmente foi constatado que as refeições a serem adquiridas são considerados bens comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado.

Além disso, existe um número considerável de fornecedores capazes de atender a demanda, garantindo dessa forma, a existência de uma concorrência justa no processo licitatório.

Sendo assim, foram identificadas as seguintes soluções possíveis: a aquisição de refeições prontas e acondicionadas (quentinhas) e a contratação de refeições diárias preparadas nas dependências do próprio IFRN – Campus Avançado Lajes.

6. Descrição da solução como um todo

A contratação de empresa especializada em fornecimento de refeições prontas e acondicionadas (quentinhas), seria uma solução para serviço de fornecimento de alimentações diárias aos discentes do Campus Avançado Lajes, porém, com o alto número de refeições e o transporte dos alimentos, não seria possível garantir a segurança alimentar desses alimentos, além de inviabilizar a oferta diversificada decorrente o tipo de porcionamento que seria aplicado. A elevação do risco de atrasos na entrega também foi considerado. Ademais, no quesito sustentabilidade, considerou-se um elevado custo ambiental causado pelas embalagens utilizadas no fornecimento de 15.000 (quinze mil) refeições anuais, apenas pelo Programa de Alimentação.

Portanto, a solução mais adequada é a contratação de empresa especializada na prestação de fornecimento de refeições diárias vinculada à concessão de uso de área destinada à cantina para os discentes do Campus Avançado Lajes, inserido no Programa de Alimentação, sendo ela a mais utilizada por diversos Campi do IFRN.

Deverá ser considerada vencedora a proposta que oferecer o **MENOR PREÇO COBRADO PELAS REFEIÇÕES** e o valor mensal da concessão de uso da área da cantina permanecerá fixo e irrevogável durante o período de doze meses. Após um ano do início da concessão o valor do aluguel será reajustado com base no IGPM acumulado dos últimos 12 meses.

Por se tratar de uma contratação baseada em um quantitativo mensal calculado de forma estimativa, será pago ao CONTRATADO somente a quantidade de refeições efetivamente fornecida em cada mês, adotando-se o regime de execução mediante empreitada por preço unitário.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Tomando por base o histórico de refeições ofertadas nos últimos dois anos, através do contrato 179/2016 - PROAD/IFRN, estima-se que a quantidade total de refeições (almoço) a ser oferecida para atender a demanda dos alunos dessa instituição de 2023 será de 15.000 (quinze mil) refeições/ano, sendo 75 refeições diárias. São considerados 200 dias letivos no ano.

As quantificações foram definidas no intuito de atender ao maior número possível dos estudantes que possuem o perfil socioeconômico estabelecido pelo PNAES.

A quantidade a ser contratada foi calculada tomando como base as solicitações diárias dos alunos que necessitam permanecer no contra turno devido as atividades acadêmicas obrigatórias, assim como a capacidade manutenção do atendimento ante a disponibilidade orçamentária do instituto.

Estima-se um total de 15.000 (quinze mil) refeições/ano, sendo 75 refeições diárias para servir na forma de prato feito nas dependências desta instituição ao longo de 12 (doze) meses.

A quantidade estimada para a realização dos serviços está demonstrada abaixo na tabela:

Previsão de Prestação de serviços de fornecimento de refeições (almoço) para os alunos do IFRN/Campus Avançado Lajes		
TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE DIÁRIA	QUANTIDADE ANUAL (200 DIAS LETIVOS)
ALMOÇO	75	15.000
TOTAL DE REFEIÇÕES ANUAL		15.000

8. Estimativa do Valor da Contratação

8.1. Os valores estimados para o fornecimento de alimentos foram obtidos em conformidade com os procedimentos presentes na Instrução Normativa Nº 73, de 5 de agosto de 2020, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal, direta, autárquica e fundacional.

8.2. Aspectos qualitativos

Em consonância com a IN 73 de 05 de agosto de 2020 a pesquisa foi realizada tendo como prioridade os incisos I e II do referido normativo em conjunto com outras fontes, item IV, em busca de refletir com a máxima fidedignidade os preços de mercado mais atuais. O principal

critério para obtenção do preço estimado foram as características do objeto a contratar, refeições para os alunos, em todas as suas particularidades nutricionais, cardápio, etc. Quanto ao período temporal das cotações obtidas priorizaram-se processos licitatórios homologados mais recentes e nos anos de 2021 e 2022 para tentar garantir que os valores reflitam os valores de mercado mais atuais. Outra variável considerada foi o local do órgão gerenciador, quanto mais próximo do RN o valor seria considerado, também a proximidade da quantidade homologada com a prevista para contratação.

8.3. Aspectos quantitativos e estatísticos

De posse da amostra foram realizados alguns procedimentos estatísticos em busca de uma maior fidedignidade do preço de mercado.

Com os dados ajustados e de posse da amostra, foi calculada a média e chegou-se ao valor médio de R\$ 13,58. Calculamos o desvio padrão da amostra para identificar um intervalo que melhor represente o preço de mercado, e assim descartar valores excessivamente altos e inexequíveis. Deste tratamento estatístico foi descartada uma proposta no valor de R\$ 21,00.

Com isso, utilizando o intervalo de preços entre R\$ 12,00 - R\$ 16,00 chegamos ao nosso valor estimado de R\$ 13,58, usando para isto quatro propostas. Além disso, foi calculado o coeficiente de variação (CV) como parâmetro para avaliar a homogeneidade do conjunto de dados, permitindo que, no cálculo da média, sejam desconsiderados valores extremos de desvios. Assim, foi estabelecido um CV de 20% como parâmetro de confiança da amostra, obtendo-se com as 4 cotações de preço um valor 9,67 %. Isto é, o valor do CV abaixo do padrão estabelecido significa que obtivemos uma amostra de preços homogênea e confiável.

8.4. Para definição do valor da concessão de uso da cantina considerou-se o valor cobrado atualmente no contrato 198/2016-PROAD/IFRN reajustado com o IGPM acumulado entre os meses de fev/2022-jul/2022, visto que o último reajuste sofrido pelo aluguel do atual contrato foi no mês de fev/2020. Além disso, levou-se em consideração o gasto em quilowatts (kW) e em reais (R\$) do consumo dos aparelhos atualmente utilizados para o bom funcionamento da cantina, da tarifa mínima cobrada pela Companhia de Águas e Esgotos do Rio Grande do Norte (CAERN) para a prestação dos serviços de fornecimento de água e coleta de esgoto, além de um valor calculado sobre o metro quadrado para o serviço de vigilância.

CÁLCULO DO ALUGUEL - CANTINA DO CAMPUS AVANÇADO LAJES					
1. Consumo em Quilowatts (Kw) e em Reais (R\$) dos Aparelhos Usados no Funcionamento da Cantina					
CARGAS	QUANTIDADE	POTÊNCIA (Kw)	Horas/dia	Dias/mês	Energia (Kw/h)
Balcão térmico	1	2,200	4	20	176,000
Cafeteira	1	1,000	12	20	240,000
Fritadeira	1	2,500	2	20	100,000
Torradeira	2	0,750	2	20	60,000
Freezer	1	0,276	24	30	198,720
liquidificador industrial	1	0,800	0,167	20	2,667
freezer	1	0,1600	24	30	115,200
estufa	1	0,2500	10	20	50,000
Geladeira freezer	1	0,4000	24	30	288,000
POTÊNCIA INSTALADA		8,336	Energia total (Kwh)		1230,587
Tarifa de Energia elétrica					R\$ 0,56
Despesa mensal média com energia elétrica					R\$ 689,13
2. tarifa escolar, colégio ou FA até 10 m³ (CAERN)					46,71
3. Custo com serviço de vigilância					
Valor mensal pago:			R\$		15.594,97
Área do campus (m ²):					65.182,40
Valor do metro quadrado:			R\$		0,24
Área da cantina (m ²):					118,74
Área da cantina x valor do m ²			R\$		28,41
4. Contrato atual de concessão de uso da área destinada à cantina n° 198/2016 - PROAD/IFRN (deduzidos os custos de água, energia e vigilância)				R\$ 207,90	
5. Valor reajustado com base no IGPM acumulado entre os meses de fev/22 a julho/2022 *				R\$ 13,66	
6. Valor total a ser pago pelo uso da área destinado à cantina (1+2+3+4+5)				R\$ 985,81	
* Referente a período pós último reajuste; acumulado de 6,57 %					

8.5. A não comprovação do pagamento do valor da concessão de uso do espaço da cantina ensejará a retenção provisória de valor proporcional ao inadimplemento na fatura mensal devida a Contratada, sendo comunicada por escrito para que no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis apresente a comprovação devida, não sendo comprovado dentro do prazo estipulado a Contratante, para quitação do débito, reterá permanentemente em seu favor o valor devido, não sendo dispensado a cobrança de multas e juros devidos pela contratada por pagamento em atraso, sem prejuízo das sanções cabíveis.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Optou-se pelo não parcelamento do objeto. A contratação contemplará apenas um item, tendo em vista a necessidade de vincular o fornecimento de refeições à concessão de uso da área destinada à cantina não apenas para garantir um local adequado às refeições dos alunos

contemplados pelo programa de alimentação deste instituto, como também a oferta de refeições e lanches para servidores e demais alunos não contemplados pelo programa, uma vez que, muitos deles precisam passar longos períodos, às vezes até mesmo o dia inteiro, no Campus.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se verifica a necessidade de contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Esta contratação está prevista no planejamento do *Campus*, para o ano de 2022, conforme planejamento institucional, ofertar auxílios e bolsas para os programas, projetos e ações direcionados aos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, inclusive com necessidades educacionais específicas e transtorno funcional específico, estando esta contratação incluída no PGC 2022, de acordo com o anexo II.

A contratação objeto desse estudo preliminar é fundamental para que o *Campus* Avançado Lajes – IFRN possa cumprir ações de apoio à permanência e êxito escolar alinhadas aos objetivos do Programa Nacional de Assistência Estudantil, nesse caso específico, a ação de Bolsa de Alimentação direcionada aos estudantes em situação de vulnerabilidade social que permanecem na escola durante todo o dia com a finalidade de participar de atividades acadêmicas, pesquisas, extensão, artístico culturais e desportivas oferecidas no Campus, conforme diretrizes do PDI do IFRN 2019-2026. Este dispositivo do PDI está norteado nas diretrizes do Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES, disciplinado no Decreto nº 7.234/2010 e do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Lei nº 11.947/2009.

12. Resultados Pretendidos

Pretende-se com a contratação do serviço de fornecimento de refeições para discentes que se enquadram no Programa de Alimentação do Campus, vinculada à concessão de uso da cantina, fornecer refeições balanceadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias, ao longo de 12 (doze) meses, que é o prazo do contrato. Além de garantir serviço de cantina de qualidade aos demais discentes, servidores e público externo.

13. Providências a serem Adotadas

Não serão necessárias adequações ao ambiente do órgão.

14. Possíveis Impactos Ambientais

O fornecimento de refeições demanda consumo de água, gás e energia elétrica. A contratada deverá assumir os custos destes e de outros insumos da produção, além de apresentar um plano

de sustentabilidade indicando as medidas que serão tomadas para garantir o consumo racional e para reduzir o impacto ambiental de sua produção.

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

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante da necessidade do fornecimento de refeições para os alunos do IFRN campus Avançado Lajes, com base nos elementos anteriores, expostos neste estudo (ETP), esta equipe de planejamento manifesta-se favorável a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições diárias para os alunos. Desta forma, conclui-se este documento com análise positiva em relação à contratação pretendida. contratação.

16. Responsáveis

JADER LUIZ LIMA DE FREITAS

Diretor de Administração

FELIPHE LACERDA SOUZA DE ALENCAR

Coordenador da Assistência Estudantil

ANDRÉ LUIZ RODRIGUES BEZERRA

Diretor - Geral

MARIA EDUARDA DA COSTA ANDRADE

Nutricionista

ELTON DA SILVA FREITAS

Gestor de Contratos

Lista de Anexos

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

- Anexo I - Pesquisa de Preços - Lajes.pdf (428.2 KB)
- Anexo II - Planejamento e Gerenciamento de Contratações.pdf (99.69 KB)

Anexo I - Pesquisa de Preços - Lajes.pdf

PESQUISA DE PREÇOS - FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

Item	Serviço	Unidade	Pesquisa de Preços						Análise da Pesquisa de Preços											
			Fonte	Valor Unit. (R\$)	Razão Social	CNPJ	Data	Análise do Preço (preenchimento automático)	Média	Desvio-padrão	Coefficiente de Variação	Limite Superior	Limite Inferior	Mediana	Maior Preço	Menor Preço	Diferença entre o maior e o menor preço	Diferença entre o maior preço e a mediana	Diferença entre o menor preço e a mediana	Situação da Pesquisa
1	Fornecimento de refeições diárias (almoço) para os alunos do IFRN/Campus Avançado Lajes, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina do IFRN Campus Avançado Lajes	Unidade	Painel de Preços - Pregão 02/2021 - 158375 Item 1	R\$ 12,00	TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS, SERVICOS E COMERCIO LTDA	31.877.045/0001-72	31/01/2022	Ok	15,06	3,68	24,44	18,74	11,38	14	21	12	75,00%	50,00%	16,67%	Pesquisa inconsistente. Favor rever preço(s) e análise(s)
			Painel de Preços - Pregão 12/2022 - 158281 Item 06	R\$ 12,32	LEANDRO F TOME	04.251.091/0001-99	31/05/2022	Ok												
			Painel de Preços - Pregão 12/2022 - 158281 Item 08	R\$ 14,00	C DE LIMA LOCIO	06.231.038/0001-51	31/05/2022	Ok												
			Painel de Preços - Pregão 00014/2021 - 158317 Item 19	R\$ 16,00	VC PROMOCOES E EVENTOS LTDA	04.088.833/0001-07	02/02/2022	Ok												
			Cotação de Empresa	R\$ 21,00	Samir Cavalcante Aur – ME	18.261.811/0001-01	27/07/2022	Erro! Preço muito alto. O preço precisa ser mais próximo de R\$ 14.												

Tabela 2: após retirar a cotação de preço com valor mais elevado, temos a seguinte pesquisa:

1	Fornecimento de refeições diárias (almoço) para os alunos do IFRN/Campus Avançado Lajes, sendo está vinculada à concessão de uso da área destinada à cantina do IFRN Campus Avançado Lajes.	Unidade	Painel de Preços - Pregão 02/2021 - 158375 Item 1	R\$ 12,00	TIA DEDA REFEICOES COLETIVAS, SERVICOS E COMERCIO LTDA	31.877.045/0001-72	31/01/2022	Ok	13,58	1,84	13,55	15,42	11,74	13,16	16	12	33,33%	21,58%	9,67%	Pesquisa Ok
			Painel de Preços - Pregão 12/2022 - 158281 Item 06	R\$ 12,32	LEANDRO F TOME	04.251.091/0001-99	31/05/2022	Ok												
			Painel de Preços - Pregão 12/2022 - 158281 Item 08	R\$ 14,00	C DE LIMA LOCIO	06.231.038/0001-51	31/05/2022	Ok												
			Painel de Preços - Pregão 00014/2021 - 158317 Item 19	R\$ 16,00	VC PROMOCOES E EVENTOS LTDA	04.088.833/0001-07	02/02/2022	Ok												

**Anexo II - Planejamento e Gerenciamento de
Contratações.pdf**

PÁGINA INICIAL (HTTPS://PGC-ANTERIOR.PLANEJAMENTO.GOV.BR/DEFAULT/INDEX) >

PLANO ANUAL 2022 (HTTPS://PGC-ANTERIOR.PLANEJAMENTO.GOV.BR/ITENS/INDEX) >

VISUALIZAR PLANEJAMENTO DO ITEM - PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES - 2022

Visualizar planejamento do item - Plano Anual de Contratações - 2022

ITEM

Número do item:

Tipo do item: *

Subitem: *

Código do item: *

Descrição: *

Descrição sucinta do objeto: *

Prestação de serviço de fornecimento de refeições para os alunos do IFRN-Campus Avançado Lajes, vinculada à concessão do uso da área destinada à cantina.

Unidade de fornecimento: *

ANO

Despesa informada é somente para vincular aos aspectos/necessidades orçamentárias:

Sim Não

Quantidade a ser contratada ou adquirida: *

Estimativa preliminar do valor (R\$): *

Estimativa preliminar do valor total (R\$): *

150.000,00

Valor orçamentário estimado para o exercício (R\$): *

60.000,00

Grau de prioridade da contratação ou aquisição: *

Alta



Data desejada para contratação ou aquisição: *

02/02/2022

Tem vinculação ou dependência com outro item: *

Sim Não

Justificativa para aquisição ou contratação: *

Serviço necessário devido à demanda de oferecer aos alunos do Campus beneficiados com o programa de alimentação, refeições de qualidade.

INFORMAÇÕES GERENCIAIS

Unidade Responsável: *

DIAD/LAJ

diad.laj@ifrn.edu.br

(84) 40054-116

Informações Orçamentárias: *

2994 - Assistência aos Estu

Grupo de Despesa:

Investimento

Custeio

Vincular ao grupo:

CONTRATAÇÕES DE SERVIÇ



Renovação de contrato:

Sim Não

Participação de recursos externos.

Sim Não

[Voltar](#) ([https://pgc-anterior.planejamento.gov.br/itens/index?](https://pgc-anterior.planejamento.gov.br/itens/index?ano_plano_date_picker=2022&callbackLength=25&callbackStart=0&filtro_cpf_cadastrou=064.604.164-94&flag_grupo=GERAL&flag_grupo=TIC&item_id_plano_anual=1&item_id_plano_anual=1&uasgHidden=158155)

[ano_plano_date_picker=2022&callbackLength=25&callbackStart=0&filtro_cpf_cadastrou=064.604.164-94&flag_grupo=GERAL&flag_grupo=TIC&item_id_plano_anual=1&item_id_plano_anual=1&uasgHidden=158155\)](https://pgc-anterior.planejamento.gov.br/itens/index?ano_plano_date_picker=2022&callbackLength=25&callbackStart=0&filtro_cpf_cadastrou=064.604.164-94&flag_grupo=GERAL&flag_grupo=TIC&item_id_plano_anual=1&item_id_plano_anual=1&uasgHidden=158155)

(<http://www.acaoainformacao.gov.br/>)

(<http://www.brasil.gov.br/>)

Documento Digitalizado Público

Estudo Técnico Preliminar - ETP 85/2022

Assunto: Estudo Técnico Preliminar - ETP 85/2022
Assinado por: Felipe Lacerda
Tipo do Documento: Estudo preliminar - contratos
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

- **Felipe Lacerda Souza de Alencar, COORDENADOR - FAG-IFRN - ASAES/LAJ**, em 15/08/2022 10:45:21.

Este documento foi armazenado no SUAP em 15/08/2022. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifrn.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 1154730

Código de Autenticação: ff40a73ac4



PORTARIA Nº 23, DE 12 DE FEVEREIRO DE 2015

Estabelece boas práticas de gestão e uso de Energia Elétrica e de Água nos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dispõe sobre o monitoramento de consumo desses bens e serviços.

O MINISTRO DE ESTADO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, e o Decreto nº 8.189, de 21 de janeiro de 2014, e tendo em vista o disposto na Lei nº 10.295, de 17 de outubro de 2001, na Lei nº 9.433, de 8 de janeiro de 1997, e no Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, resolve:

Art. 1º Esta Portaria estabelece boas práticas de gestão e uso de Energia Elétrica e de Água nos órgãos e entidades da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, na forma dos Anexos I e II, e dispõe sobre o monitoramento do consumo desses bens e serviços.

Parágrafo único. Os órgãos e entidades deverão adotar as providências necessárias para implementar as boas práticas de que trata o caput, inclusive elaborando campanhas de conscientização, por meio presencial e eletrônico.

Art. 2º Os órgãos e entidades deverão fornecer informações referentes ao consumo de Energia Elétrica e de Água, mensalmente, por meio do Sistema do Projeto Esplanada Sustentável (SisPES).

§ 1º As informações relativas ao ano de 2014 e ao mês de janeiro de 2015 devem ser inseridas no SisPES no prazo de trinta dias a partir da publicação desta Portaria.

§ 2º As informações relativas aos demais meses de 2015 devem ser inseridas no SisPES até o décimo quinto dia do mês subsequente ao do fechamento da fatura de consumo.

§ 3º Poderão ser solicitados aos órgãos e entidades os dados da série histórica de consumo de Energia Elétrica e de Água de até três anos.

§ 4º Independentemente da solicitação a que se refere o § 3º, os órgãos e entidades poderão inserir os dados da série histórica de consumo de Energia Elétrica e de Água no SisPES.

Art. 3º Caberá à Secretaria de Orçamento Federal (SOF) e à Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação (SLTI) estabelecer indicadores para o monitoramento do consumo de Energia Elétrica e de Água em até sessenta dias contados a partir da publicação desta Portaria.

§ 1º Os indicadores de consumo monitorados deverão ser consignados nos Planos de Gestão de Logística Sustentável (PLS) elaborados pelos órgãos ou entidades.

§ 2º O Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão encaminhará à autoridade máxima de cada órgão ou entidade os dados referentes ao monitoramento dos indicadores a que se refere o caput.

Art. 4º Para fins do monitoramento de que trata o art. 3º, as edificações onde se encontram instalados os órgãos e entidades serão agrupadas em três categorias, de

acordo com os indicadores gerados a partir do consumo de Energia Elétrica e de Água no ano de 2014:

- I - categoria 1 - Unidades mais eficientes;
- II - categoria 2 - Unidades com eficiência média; e
- III - categoria 3 - Unidades menos eficientes.

Art. 5º Cada órgão ou entidade deverá indicar pelo menos um servidor responsável pelo fornecimento e integridade das informações para o monitoramento do consumo de Energia Elétrica e de Água.

Art. 6º Além das boas práticas de gestão e uso de Energia Elétrica e de Água previstas nos Anexos I e II, os órgãos e entidades da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional deverão levar em consideração, de acordo com seu limite orçamentário e viabilidade técnica, o Guia para Eficiência Energética nas Edificações Públicas e o Manual Prático para Uso e Conservação da Água em Prédios Públicos, divulgados pelo Ministério de Minas e Energia e pelo Ministério do Meio Ambiente, respectivamente.

Art. 7º Esta Portaria entra em vigor na data da sua publicação.

NELSON BARBOSA

ANEXO I

ENERGIA ELÉTRICA

a) Práticas imediatas e permanentes para promover o uso racional da energia elétrica nos órgãos e entidades da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional:

I - Sobre a utilização de aparelhos de ar condicionado:

I.1. Desligar o aparelho quando o ambiente estiver desocupado;

I.2. Manter o aparelho desligado ou apenas ventilando nos dias frios ou no inverno;

I.3. Ao ligar o aparelho, manter as portas e janelas fechadas, evitando o desperdício do ar climatizado, e garantindo a circulação do ar;

I.4. Manter os filtros do aparelho limpos, para não prejudicar a circulação do ar;

I.5. Otimizar o uso do aparelho, evitando utilizá-lo após as 18h; e

I.6. Manter a regulagem dos termostatos do aparelho em 23°C ou em 50% do botão de giro do termostato.

II - Sobre a utilização de lâmpadas e dos sistemas de iluminação:

II.1. Desligar as lâmpadas das salas que não estiverem em uso, principalmente nos horários de almoço e no encerramento do expediente;

II.2. Manter desligadas as lâmpadas das dependências desocupadas, bem como a iluminação ornamental interna e externa;

II.3. Reforçar a orientação aos servidores e às equipes de segurança e zeladoria para desligamento das lâmpadas e sistemas de iluminação ao final do horário de expediente de cada órgão ou entidade, observada a eventual necessidade de permanência de servidores nos respectivos ambientes de trabalho;

II.4. Evitar acender lâmpadas durante o dia, priorizando a utilização de luz natural, sempre que possível;

II.5. Reduzir a iluminação em áreas de circulação, pátios de estacionamento e garagens, desde que não prejudique a segurança nos locais; e

II.6. Providenciar a limpeza das lâmpadas e luminárias, de modo a permitir a reflexão máxima da luz e obter maior aproveitamento nos ambientes.

III - Sobre a utilização de computadores:

III.1. Programar o computador para entrar em modo de espera após cinco minutos sem uso; e

III.2. Desligar o monitor, a impressora, o estabilizador, a caixa de som, o microfone e outros acessórios, sempre que não estiverem em uso.

IV - Sobre a utilização de geladeiras e freezers:

IV.1. Evitar que as portas fiquem abertas sem necessidade;

IV.2. Regular a temperatura dos equipamentos conforme a estação do ano e a capacidade utilizada; e

IV.3. Manter os equipamentos fora do alcance de raios solares ou de outras fontes de calor.

V - Sobre a utilização de aquecedores (boilers):

V.1. Ajustar o termostato do equipamento de acordo com a temperatura ambiente: e

V.2. Ligar o aquecedor apenas durante o tempo necessário no ambiente desejado e colocar um temporizador para que essa função se torne automática.

VI - Sobre a utilização de elevadores:

VI.1. Utilizar, sempre que possível, as escadas para os primeiros pavimentos e para subir ou descer poucos andares, evitando o uso dos elevadores;

VI.2. Acionar apenas um elevador; e

VI.3. Fazer o revezamento de elevadores, quando não prejudicar a eficiência do serviço.

VII - Sobre a utilização de bebedouros:

VII.1. Desligar o equipamento no final do expediente.

b) Práticas de Eficiência Energética na aquisição e manutenção de bens e serviços pelos órgãos e entidades da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional:

I - Nas aquisições ou locações de máquinas e aparelhos consumidores de energia, que estejam regulamentados no Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE), exigir, nos instrumentos convocatórios, que os modelos dos bens fornecidos possuam Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE), nos termos da Instrução Normativa nº 2, de 4 de junho de 2014, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação;

II- No planejamento da contratação, dimensionar de forma adequada os condicionadores de ar de acordo com o tamanho do ambiente;

III - Providenciar a contratação da limpeza dos filtros dos condicionadores de ar, para não prejudicar a circulação do ar;

IV - Observar o isolamento térmico para dutos de ar, bem como os requisitos mínimos de eficiência energética estabelecidos pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro);

V - Priorizar a aquisição de lâmpadas mais eficientes para os ambientes das edificações, bem como a aquisição de temporizadores para controle de iluminação, substituindo gradativamente o sistema de iluminação mais oneroso, desde que não afete a qualidade de trabalho dos usuários;

VI - Na aquisição de aquecedores, observar a especificação adequada às necessidades, considerando a possibilidade de utilizar energia solar como fonte de energia;

VII - Acompanhar o estado de conservação dos equipamentos, evitando o aumento do consumo da energia; e

VIII - Realizar manutenções periódicas dos quadros de distribuição.

c) Práticas de Sustentabilidade em obras e serviços de engenharia dos órgãos e entidades da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional:

I - Utilizar a ENCE nos projetos e respectivas edificações públicas federais novas ou que recebam retrofit, nos termos da Instrução Normativa nº 2, de 4 de junho de 2014, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação;

II - Priorizar a revisão periódica da rede elétrica, transformadores e quadros de distribuição;

III - No projeto de iluminação, priorizar a observância de requisitos para locais de trabalho interno, a divisão dos circuitos por ambiente e com fácil acesso aos usuários, o aproveitamento do potencial de iluminação natural, o uso de lâmpadas de alto rendimento e baixo impacto ambiental, luminárias e refletores ecoeficientes, e a implementação de sistema de automação, inclusive com sensores de presença; IV. Priorizar a medição individualizada de consumo de energia, preferencialmente por seção ou uso final (iluminação, condicionamento de ar e outros);

V - Priorizar o emprego de mecanismos de produção de energia in loco, sempre que técnica e economicamente viável e vantajoso;

VI - Priorizar a utilização de sistemas ou fontes renováveis de energia, como energia eólica e painéis fotovoltaicos que proporcionem economia no consumo anual de energia elétrica da edificação;

VII - Priorizar, no aquecimento de água, a utilização de energia solar ou outra energia limpa, sempre que técnica e economicamente viável e vantajoso;

VIII - Priorizar a instalação de condicionadores de ar dotados de compressor com tecnologia "inverter";

IX - Priorizar a instalação de dutos nos pisos das edificações, diminuindo a metragem quadrada a ser refrigerada; e

X - Priorizar a implantação de dimmer para controle de luminárias próximas das janelas.

ANEXO II

ÁGUA

a) Práticas imediatas e permanentes para promover o uso racional da água nos órgãos e entidades da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional:

I- Implantar sistemas de monitoramento do consumo e efetuar inspeções periódicas em reservatórios e equipamentos hidráulicos, tais como bacias sanitárias, chuveiros, torneiras e válvulas, para identificar de forma tempestiva a ocorrência de vazamentos em instalações hidráulicas;

II - Priorizar a utilização de dispositivos hidráulicos e aparelhos que reduzam o consumo de água;

III - Sinalizar áreas comuns dos edifícios públicos federais sobre o uso e consumo racional de água;

IV - Avaliar a substituição da vegetação de jardins e gramados por espécies resistentes à seca, quando possível;

V - Definir regras acerca da periodicidade de irrigação de jardins e gramados; e

VI - Priorizar a lavagem a seco de veículos.

b) Práticas para promover o uso racional da água na aquisição e manutenção de bens e serviços pelos órgãos e entidades da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional:

I. - Priorizar a substituição de torneiras comuns por dispositivos hidromecânicos com temporizador de ciclo de funcionamento ou de sensor de presença das mãos, notadamente em locais de grande circulação, e nos casos onde não deve haver contato das mãos com as torneiras, implantar válvula de acionamento com o pé;

II - Priorizar a instalação de arejadores em torneiras, reduzindo o volume de água gasto;

III - Priorizar a substituição de bacias sanitárias por sistemas com caixa acoplada e mecanismo de descarga de duplo acionamento (duo flush), permitindo ao usuário selecionar o volume de descarga a ser utilizado;

IV - Priorizar a implantação de registro regulador de vazão em chuveiros e duchas, limitando a vazão em condições de alta pressão; e

V - Priorizar a substituição, onde possível, dos sistemas de irrigação de jardins e áreas verdes por equipamentos de menor uso da água, como sistemas de irrigação por gotejamento, e instalação de válvulas de regulação de vazão e temporizadores.

c) Práticas de Sustentabilidade em obras e serviços de engenharia dos órgãos e entidades da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional:

I - Priorizar a utilização de dispositivos hidráulicos que promovam o uso eficiente da água e reduzam o seu desperdício nos canteiros de obras de engenharia e nas novas edificações;

II - Avaliar a viabilidade de implantação de hidrômetros individuais nas construções onde sejam planejados mais de uma instalação ou edifício, de forma a se medir o consumo da água em cada edificação, especialmente quando forem destinadas a usos diferentes, como escritórios, garagens, pátios etc;

III - Planejar as instalações hidráulicas das novas edificações de forma a facilitar o acesso para inspeções e manutenção, minimizando as perdas por vazamentos;

IV - Priorizar a utilização de espécies resistentes às secas no planejamento de vegetação para áreas verdes e jardins;

V - Priorizar a utilização de equipamentos de menor uso da água e com ciclo de funcionamento regulado por temporizadores nos projetos de irrigação; e

VI - Avaliar a viabilidade de utilização de sistemas de reuso da água e de captação da água de chuva em novos projetos de edificações.

ANEXO II DO EDITAL

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

(Processo Administrativo nº 23134.000971.2022-53)

Objeto: 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 – Polo Reitoria/Campus Lajes, vinculada à concessão onerosa de uso da área da cantina, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos. Declaro para os devidos fins que o Sr(a). _____, CPF N° _____, responsável pela empresa _____, CNPJ N° _____ compareceu ao IFRN Campus _____, local onde será prestado o supracitado serviço, tendo tomado conhecimento de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

Por ser verdade, firmamos o presente.

XXXXXXXXX, ____ de ____ de 2022.

NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE (NOME DA EMPRESA)

NOME DO SERVIDOR RESPONSÁVEL (MATRÍCULA)

ANEXO III DO EDITAL

DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA DE VISTORIA

Eu, (nome do responsável pela licitante), responsável pela empresa CNPJ nº, localizada no endereço, declaro que optei pela não realização de vistoria no IFRN – Polo Reitoria/Campus Lajes e que assumo inteiramente a responsabilidade ou consequências por essa omissão, mantendo as garantias que vincularem nossa proposta ao processo licitatório XX/2022 do IFRN - Campus São Gonçalo do Amarante em nome da empresa que represento.

Cidade, de de 20.....

Visto do representante legal ou procurador da empresa