**Orientações para a elaboração do Termo de Referência para a Contratação de Serviços Terceirizados de Alimentação e Nutrição.**

Prezando pela adequada utilização do orçamento e pela excelência na qualidade dos serviços ofertados pelo IFCE, construiu-se este guia para orientação sobre a escrita do Termo de Referência (TR) para a contratação de serviços terceirizados de Alimentação e Nutrição. O texto está organizado segundo as partes do termo de referência e possui uma sugestão de texto a ser acrescentada ao TR do *campus*. Salienta-se que o conteúdo que estará presente no TR deve estar revisado e adequado às necessidades e realidades de cada *campus*.

1. Objeto:

É necessário ter conhecimento das reais necessidades do licitante, portanto não existe uma definição padronizada de objeto, visto que cada Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) tem sua própria especificidade.

Sugestão de texto:

Para *Alimentação transportada*:

Contratação de empresa para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição, para a operacionalização e execução de todas as atividades envolvidas no preparo, fornecimento e distribuição de refeições transportadas, assegurando uma refeição balanceada (tendo por referência adultos saudáveis), em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local, com atenção às condições socioambientais, estando, ainda, em conformidade com o disposto neste termo de referência e seus anexos.

* Nesse ponto, incluir, se for o caso, o fornecimento de materiais de consumo em geral (descartáveis, material de limpeza e de higiene, entre outros); higienização das dependências da Contratante que serão utilizadas para a distribuição das refeições; higienização de utensílios e equipamentos utilizados; manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela Contratante; de recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver as atividades previstas; fornecimento de transporte exclusivo para transportar as refeições, sendo esse compatível com a quantidade de refeições contratadas e com as normas vigentes de Vigilância Sanitária.

Para *Produção e distribuição de refeições no local*:

Contratação de empresa para a prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição, para a operacionalização e execução de todas as atividades envolvidas no preparo, fornecimento e distribuição local de refeições. O serviço será prestado nas dependências da Contratada, assegurando uma refeição balanceada (tendo por referência adultos saudáveis), em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local, com atenção às condições socioambientais, estando, ainda, em conformidade com o disposto neste termo de referência e seus anexos.

* Nesse ponto, incluir: o fornecimento de materiais de consumo em geral (descartáveis, material de limpeza e de higiene, entre outros); higienização das dependências; higienização de utensílios e equipamentos utilizados; manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela Contratante; de recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver as atividades previstas neste termo de referência e seus anexos.
1. Requisitos técnicos nas fases de habilitação e contratação:

A licitação deve ser capaz de selecionar os pretendentes mais bem preparados para atender às necessidades da Contratante, portanto é indispensável a exigência de requisitos mínimos que sejam capazes de eliminar, ou pelo menos minimizar, os riscos de uma má contratação.

Sugestão de texto:

Para *Alimentação transportada ou produção e distribuição de refeições no local*:

**Fase de habilitação**: para habilitar-se a empresa participante do processo licitatório deve comprovar capacidade técnica e profissional.

* Apresentar comprovante de registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da empresa participantes e de seus responsáveis técnicos, segundo os termos do art. 15, parágrafo único, da Lei n°6583, de 20 de outubro de 1978.
* Apresentar um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviço de alimentação, compatível, em características, quantidades e prazos, com o objeto da seguinte licitação.
* Comprovar que possui, na data prevista para a entrega da proposta, nutricionista, responsável técnico, conforme os termos do art.2° da Resolução CFN n°419/2008.

**Fase de contratação:** para contratação do serviço, a empresa deverá comprovar capacidade operacional.

* Apresentar documentos que descrevam as rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo (planejamento de insumos, seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, cocção, expedição, transporte e distribuição das refeições) para o desenvolvimento de atividades inerentes ao fluxo de serviço contratado (Manual de Boas Práticas de Manipulação e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs – obrigatórios).
* Apresentar plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico, bem como a descrição dos indicadores utilizados para avaliação de desempenho profissional.
* Apresentar Certidão de Registro e Quitação no CRN da região em que o contrato irá vigorar (no caso do Ceará, CRN 6).
1. Caracterização:

É importante fazer a identificação do local onde o serviço será prestado, realizar estimativa do número e dos tipos de refeições, dos horários (turnos) nos quais serão ofertadas as alimentações, sistema de distribuição das refeições e a qualidade dos materiais a serem utilizados (alimentícios, panelas, entre outros).

Quanto ao sistema de distribuição das refeições, detalhamos os seguintes:

- *Cafeteria fixa/ simples*: consiste em dispor as preparações em balcão térmico, onde os comensais são servidos por funcionários capacitados (requer maior quantidade de trabalhadores).

- *Cafeteria mista*: aquele em que algumas preparações podem ser servidas pelos comensais (geralmente aquelas que oneram menos o cardápio).

- No sistema *Self-service*, o próprio comensal se servirá das preparações dispostas no balcão.

Quanto à qualidade dos materiais (alimentícios e outros) existem legislações específicas para a área, que estabelecem a qualidade no processo produtivo, são elas: APPCC/ BPF (Análise de Perigos e Controle de Pontos Críticos/ Boas Práticas de Fabricação) (portaria MS n°1428/1993, portaria MS n°326/1997, RDC n° 275/2002, RDC n°216/2004); POP (RDC n° 275/2002 da ANVISA). Ainda referente à qualidade são emitidas certificações através das normas da International Standard Organization (ISO) (ISO 9.001, referente ao sistema de gestão da garantia de qualidade; ISSO 22.000, referente ao sistema de gestão de alimentos; ISSO 14.000, referente a sistema de gestão ambiental).

Para auxiliar no processo de controle de qualidade, sugere-se a criação de uma planilha de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) dos gêneros e materiais.

*Exemplo de PIQ para arroz e feijão:*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Matéria prima | Grupo | Classe | Tipo | Condições para rejeição |
| Arroz | Beneficiado | Longo, Fino | Parboilizado | Grãos mofados, chochos, enegrecidos, quebrados, verdes, manchados, picados (perfuração por insetos), rajados (com estrias vermelhas), gessados, velhos, gelatinizados, ou em processo de fermentação. Presença de impurezas, insetos mortos ou vivos, tais como: carunchos e gorgulhos, odor estranho impróprio ao produto. |
| Longo, Fino | Integral |
| Feijão-preto | Comum | Preto | 1 | Grãos mofados, germinados, carunchados, danificados por insetos, manchados, enrugados, descoloridos, imaturos, amassados ou quebrados. Presença de corpos estranhos de qualquer natureza, sementes tóxicas insetos mortos ou vivos, tais como: carunchos e gorgulhos, odor estranho impróprio ao produto. |
| Feijão-branco | Comum | Branco | 1 |

Sugestão de texto:

**Identificação do local de prestação do serviço**:

Para *Alimentação transportada*:

A prestação do serviço de alimentação transportada será realizada nas dependências da Contratada e da Contratante, sendo as refeições produzidas nas dependências da Contratada e depois transportadas para serem distribuídas nas dependências da Contratante, que fica localizado no Instituto Federal do Ceará, *Campus* A, localizado na cidade X, bairro Y, rua B, número Z.

Para *Produção e distribuição de refeições no local:*

A prestação dos serviços de produção e distribuição local de refeições será realizada integralmente nas dependências da Contratante, que fica localizada no Instituto Federal do Ceará, *Campus* A, localizado na cidade X, bairro Y, rua B, número Z.

**Estimativa do número de refeições a serem distribuídas por turno:**

*Alimentação transportada ou produção e distribuição de refeições no local*:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Quantidade de refeições | Tipo de refeição | Dias da semana | Horário de distribuição |
|  | Café da manhã | Segunda a sexta-feira |  |
|  | Lanche da manhã |  |  |
|  | Almoço |  |  |
|  | Lanche da tarde |  |  |
|  | Janta |  |  |
|  | Ceia |  |  |
| Estimativa do total diário de refeições: |

**Opção do sistema de distribuição das refeições:**

*Alimentação transportada ou produção e distribuição de refeições no local*:

As refeições preparadas deverão ser servidas sob a opção do sistema de cafeteria simples, na qual todas as preparações são porcionadas por profissional da Contratada, devidamente capacitado, uniformizado e identificado.

**Qualidade do processo produtivo:**

*Alimentação transportada ou produção e distribuição de refeições no local*:

Todo o processo de produção de alimentos deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área, de acordo com a APPCC/ BPF (portaria MS n°1428/1993, portaria MS n°326/1997, RDC n° 275/2002, RDC n°216/2004); POP (RDC n° 275/2002 da ANVISA).

A aquisição de gêneros alimentícios deve respeitar o PIQ estabelecido pela Contratante, embasada nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e nas Normas Legislativas do Ministério da Saúde. A Contratante poderá solicitar à Contratada a substituição ou modificação de um gênero, caso esse não esteja em conformidade com os padrões estabelecidos.

1. Características das refeições diárias:
2. Composição nutricional das refeições: para a determinação do valor calórico de uma refeição (Kcal) é preciso levar em conta as necessidades nutricionais da população. Para essa determinação, leva-se em conta dados, como sexo, idade, peso corporal, nível de atividade física, entre outros. Quando o perfil desse comensal é incerto deve-se utilizar as referências disponíveis, para a alimentação escolar no IFCE destacamos o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Deve-se, ainda, utilizar as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, que traz diretrizes sobre alimentação, específicas para a população brasileira.
3. Planejamento de cardápios:

O planejamento técnico de refeições deve atender a requisitos como: hábitos alimentares, aspectos higiênico-sanitários, recursos disponíveis, estrutura físico-funcional do local de produção, distribuição e consumo das refeições e, ainda, levar em conta as técnicas de preparo, apresentação das preparações, entre outros.

1. Frequência e porcionamento dos alimentos e preparações:

É importante estabelecer a frequência e quais alimentos deverão compor o cardápio mensalmente para nortear a execução do serviço que deverá ser ofertado. Pensando em todas as recomendações (PNAE, Guia Alimentar para a População Brasileira, OMS e outros) é importante, no planejamento de cardápios:

- Dar prioridade a frutas e hortaliças dos tipos A (acelga, alface, chicória, brócolis, berinjela, pepino, entre outras) e B (abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo, vagem, entre outros) e restringir o uso de hortaliças do tipo C (batata-inglesa, aipim, inhame, batata-doce, entre outras).

- Restringir o uso de conservantes e embutidos.

- Priorizar preparações proteicas assadas, cozidas e grelhadas, em detrimento de preparações fritas, empanadas ou à milanesa.

- Reduzir a frequência com que são oferecidas preparações com alta densidade calórica.

- Estabelecer frequência mínima para oferta de peixes no cardápio.

- Determinar a frequência com que preparações mistas comporão o cardápio (empadões, panquecas, lasanha, entre outros), especificando a proporção entre massa e recheio.

- Reduzir a frequência com que são oferecidas sobremesas em forma de doces.

Sugestão de texto:

**Composição nutricional das refeições**

Para *Alimentação transportada ou produção e distribuição de refeições no local*:

Cada refeição (almoço, jantar, ...) deverá fornecer aproximadamente 1.000Kcal; sendo 20% de proteínas, 45% de carboidratos; 35% de lipídios. Será aceita uma variação de até 10% sobre o valor energético.

Cada refeição deverá ser composta de:

* 2 opções de prato principal
* 2 opções de guarnição (feijão e arroz) + 1 opção de arroz integral
* 1 opção de acompanhamento que combine com o prato proteico
* 2 opções de salada (1 opção crua e 1 cozida)
* 1 opção de sobremesa
* 1 refresco adoçado + 1 opção de refresco não adoçado

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

**Planejamento de cardápios**

Para *Alimentação transportada ou produção e distribuição de refeições no local*:

Os cardápios serão compatíveis com as estações climáticas, a sazonalidade e o potencial agrícola da região e elaborados mensalmente pela Contratada considerando-se a promoção de uma alimentação saudável, tal como preconizada pela Organização Mundial da Saúde (OMS). Esses deverão ser aprovados pelo Nutricionista do *campus*, ou outro Nutricionista responsável. Além da composição nutricional proposta, devem ser levadas em consideração a cultura alimentar e a segurança higiênico sanitária, com atenção aos aspectos socioambientais.

Para o atendimento das recomendações nutricionais diárias serão elaborados cardápios variados. De acordo com a frequência estabelecida para cada alimento ou preparação.

**Frequência e porcionamento dos alimentos e preparações**

Para *Alimentação transportada ou produção e distribuição de refeições no local*:

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

Referência de frequência para o prato principal:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Tipo | Especificação | Preparação | Porção (per capta) | Frequência mensal |
| Carne bovina sem osso | Chã de dentro, ou patinho | Rolê | *x* gramas | *x* vezes |
| Empanado | *x* gramas | *x* vezes |
| Patinho | Para recheios, em cubos, iscas | *x* gramas | *x* vezes |
| Quibe e almôndega | *x* gramas | *x* vezes |
| Contrafilé, alcatra | Grelhado | *x* gramas | *x* vezes |
| Lagarto redondo | Assado | *x* gramas | *x* vezes |
| Carne seca (traseiro) | Refogada, ensopada e em recheio | *x* gramas | *x* vezes |

Referência de frequência para Guarnição:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tipo | Porção (per capta) | Frequência mensal |
| Arroz parboilizado | *x* gramas | *x* vezes |
| Arroz integral | *x* gramas | *x* vezes |
| Feijão preto | *x* gramas | *x* vezes |
| Feijão branco, feijão mulatinho, feijão carioquinha. | *x* gramas | *x* vezes |

Referência de frequência para acompanhamento:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tipo | Especificação | Porção (per capta) | Frequência mensal |
| Hortaliças | Hortaliças tipo A:* Folhosa
* Não folhosa
 | *x* gramas*x* gramas | *x* vezes*x* vezes |
| Hortaliça do tipo B | *x* gramas | *x* vezes |
| Hortaliça do tipo C | *x* gramas | *x* vezes |
| Purê ou creme de vegetais | *x* gramas | *x* vezes |
| Farinhas | Farofa simples | *x* gramas | *x* vezes |
| Farofa enriquecida* Farinha de mandioca
* Itens complementares (castanha, ameixa, azeitona, ovos)
 | *x* gramas*x* gramas | *x* vezes*x* vezes |
| Pirão | *x* gramas | *x* vezes |
| Polenta | *x* gramas | *x* vezes |
| Massas | A escolher | *x* gramas | *x* vezes |
| Preparações mistas | Suflê de vegetais | *x* gramas | *x* vezes |
| *Quirche* de vegetais | *x* gramas | *x* vezes |

Referência de frequência para salada:

|  |  |
| --- | --- |
| Tipo | Frequência mensal |
| Hortaliças tipo A:* Folhosa
* Não folhosa
 | *x* vezes*x* vezes |
| Hortaliça do tipo B | *x* vezes |
| Hortaliça do tipo C | *x* vezes |
| As saladas nas opções crua e cozida deverão ser compostas de no mínimo 3 itens. A composição deverá oferecer per capta mínimo de *x* gramas. |

Referência de frequência para sobremesa e refresco:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Tipo | Especificação | Porção (per capta) | Frequência mensal |
| Frutas | Tangerina | *x* gramas | *x* vezes |
| Laranja | *x* gramas | *x* vezes |
| Banana | *x* gramas | *x* vezes |
| Maçã, pera, goiaba, pêssego | *x* gramas | *x* vezes |
| Uva, ameixa, morango | *x* gramas | *x* vezes |
| Manga, melancia, melão, mamão, abacaxi | *x* gramas | *x* vezes |
| Doces | Pudins, flans, musses, gelatinas, sorvete, pavês e similares | *x* gramas | *x* vezes |
| Doces pastosos | *x* gramas | *x* vezes |
| Bebidas | Refresco de frutas naturais ou polpa. Não deverá conter corantes ou aromatizantes artificiais e a água para diluição de sucos deverá ser filtrada. | x mL | *x* vezes |

1. Dimensionamento de mão de obra e estrutura físico - funcional:

Embora o TR se refira à prestação de serviço, é importante relacionar o contingente necessário de mão de obra e a estrutura físico-funcional para a prestação desse serviço.

- Indicador de pessoal fixo (não leva em conta férias e folgas):

N= total de refeições x T1/ jornada de trabalho x 60 min.

N- Número total de refeições servidas durante o dia;

T1- Tempo médio gasto em minutos para o preparo e distribuição de uma refeição\*;

Jornada de trabalho- número de horas diárias normais de trabalho.

\*Número de minutos para produção de uma refeição para população sadia:

|  |  |
| --- | --- |
| **Número de refeições** | **n minutos** |
| 300 – 500 | 15 – 14 |
| 500 – 700 | 14 – 13 |
| 700 – 1000 | 13 – 10 |
| 1000 – 1300 | 10 - 9 |
| 1300 – 2500 | 9 – 8 |
| 2500 e mais | 7 |
| Fonte: Gandra e Gambardella, 1986 apud Colares, et al, 2014. |

- Distribuição de trabalhadores para área de alimentação coletiva:

|  |  |
| --- | --- |
| Áreas | Percentual |
| Administração | 15 |
| Recebimento e estocagem | 8 |
| Pré-preparo de gêneros | 11 |
| Cocção | 20 |
| Merenda, lanche e desjejum | 5 |
| Cafeteria | 7 |
| Copas de distribuição | 20 |
| Lavagem de louças e limpeza | 8 |
| Serviço noturno | 6 |

Fonte: Mezomo, 2002 apud Colares, et al, 2014.

* Ressalta-se que a tabela acima foi elaborada para serviço de alimentação hospitalar, mas pode ser adaptada para alimentação não hospitalar.

Sugestão de texto:

**Dimensionamento e setorização de pessoal:**

Para *Alimentação transportada*:

Para suprir a quantidade de refeições estimadas neste TR (p. ex. 2.000 refeições), o dimensional de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser em número suficiente, para a execução das atividades inerentes aos cargos, calculado mediante o uso de indicadores específicos e da Resolução do CFN n°380, de 2005. De acordo com os indicadores utilizados para cálculo da quantidade de trabalhadores necessários para atender a demanda de 2.000 refeições será preciso uma equipe de 34 funcionários fixos, sem incluir período de férias ou descanso semanal. Ou seja, deve ter sempre 34 funcionários trabalhando para a produção das refeições. Desses, um percentual (definir qual o percentual) deverá ser lotado na cozinha central para a produção das refeições e o restante será distribuído no local indicado pela Contratante para prestação do serviço.

|  |  |
| --- | --- |
| Setores | % dos trabalhadores |
| Administração e manutenção | 15 |
| Recepção e estocagem | 6 |
| Distribuição das refeições | 56 |
| Higienização de áreas, utensílios e equipamentos | 23 |

Para *Produção e distribuição de refeições no local:*

Para suprir a quantidade de refeições estimadas neste TR (p. ex. 2.000 refeições), o dimensional de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser em número suficiente, para a execução das atividades inerentes aos cargos, calculado mediante o uso de indicadores específicos e da Resolução do CFN n°380, de 2005. De acordo com os indicadores utilizados para cálculo da quantidade de trabalhadores necessários para atender a demanda de 2.000 refeições será preciso uma equipe de 34 funcionários fixos, sem incluir período de férias ou descanso semanal. Ou seja, deve ter sempre 34 funcionários trabalhando para a produção das refeições. Desses, um percentual (definir qual o percentual) deverá ser lotado na cozinha central para a produção das refeições e o restante será distribuído no local indicado pela Contratante para prestação do serviço.

|  |  |
| --- | --- |
| Setores | % dos trabalhadores |
| Administração e manutenção | 16 |
| Recepção e estocagem | 6 |
| Pré-preparo | 5 |
| Cocção | 14 |
| Distribuição das refeições | 29 |
| Higienização de áreas e equipamentos | 15 |
| Higienização de utensílios | 13 |
| Transporte | 2 |

**Gerenciamento de pessoal:**

Para *Alimentação transportada ou produção e distribuição de refeições no local*:

* A Contratada deverá manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de modo a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal, e em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas neste TR.
* A Contratada deverá manter, obrigatoriamente, nas dependências da Contratante, Nutricionista com autonomia para pronta resolução do problema, durante todo o período de vigência da prestação de serviços, substituindo-o em caso de impedimento por outro de nível igual ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da Contratante.
* A Contratada deverá promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização da prestação dos serviços e sempre que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário; qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação dos serviços.
* A Contratada deverá comunicar à Contratante a realização de testes com funcionários em período de experiência, bem como identificar, acompanhar e orientar adequadamente os mesmos. Ressalte-se que, nesse período, os avaliados deverão ser excedentes ao quadro fixo de funcionários.
* A Contratada deverá manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independente das escalas de serviços adotados e de absenteísmo.
* A Contratada deverá realizar a suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, a fim de que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades.
* A Contratada deverá providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelo protegido por toucas e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte ou base nas unhas, além de brincos, colares, pulseiras, relógios, fitinhas, alianças, anéis e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço.
* Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecido pela Contratada, para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR n°6 do TEM.
* No início da vigência do contrato, os funcionários deverão receber da Contratada, no mínimo, cinco mudas de uniforme novo, com detalhes coloridos nas laterais da blusa e da calça, de modo a permitir a identificação de troca diária do uniforme. Devem ainda receber EPI de acordo com a função a ser desempenhada.
* Os funcionários deverão banhar-se e se paramentar no local de trabalho e apresentar-se para a execução das tarefas portando identificação funcional.

**Caracterização da estrutura físico-funcional:**

Para *Alimentação transportada ou produção e distribuição de refeições no local*:

* A Contratada deverá, assim que iniciar a prestação do serviço, assinar recibo relativo a todo material disponibilizado pela Contratante: mobiliários, equipamentos, e utensílios de distribuição, conforme discriminação do inventário, elaborado pela Contratante.
* A Contratada deverá responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo item de mobiliário, equipamento e utensílio sob sua responsabilidade que venha a ser danificado, extraviado, furtado ou roubado, por outro do mesmo tipo e modelo (devendo manter as mesmas características e as especificações da peça original), mantendo a qualidade e quantidade do material inicialmente disponibilizado pela Contratante. Deve providenciar a substituição num prazo máximo de 20 dias uteis, sem ônus para a Contratante. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material caberá à Contratante.
* A responsabilidade pela manutenção preditiva, preventiva e corretiva das instalações físicas do setor, tanto em termos de manutenção interna (pintura, revestimento cerâmico, troca de lâmpadas, telas, filtros, vedações, limpeza de caixas de gorduras, de ar condicionado e coifas de exaustão, entre outros) quanto a externa (recepção de refeições, administração, banheiros, lavatórios e vestiários) caberá à Contratada.
* A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos será de responsabilidade da Contratada, respeitando-se a garantia e o manual de uso de cada equipamento. A Contratada deverá apresentar, no período máximo de 30 dias, após o início da vigência do contrato, cronograma anual das manutenções específico de cada equipamento, devendo este ser renovado anualmente.
* A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas, com aprovação prévia da Contratante. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original.
* A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo máximo de 48h após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo da adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal.
* Na hipótese de a manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado, a Contratada deverá substituir prontamente o equipamento por outro igual ou similar, próprio ou alugado, até o termino do reparo ou conserto.
* A Contratada deverá apresentar inventários mensais de todos os utensílios, itens de mobiliário e equipamentos, até o décimo dia do mês posterior, providenciando a reposição, quando necessária. Essa reposição deverá ocorrer até 10 dias após a apresentação do inventário mensal.
* A Contratada deverá providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos, com antecedência mínima de 30 dias do termino da vigência do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições.
* A Contratada deverá higienizar o reservatório de água (a cada 6 meses), arquivando os originais dos registros da operação, disponibilizando esse material para a Contratante.
* A Contratada será responsável pelo ônus do consumo de água, energia elétrica, combustível (GLP ou gás natural, entre outros), serviços de telefonia, coleta de resíduos, assim como pelo combustível para o transporte, no caso de refeições transportadas.
1. Operacionalização do serviço de Alimentação e nutrição:

A adequada caracterização da prestação de serviços é fundamental para garantir a qualidade dos procedimentos a serem executados, considerando as etapas envolvidas no processo sobre higienização e controle bacteriológico, com o objetivo de assegurar a produção de alimentos seguros ao consumo humano.

Para a escrita deste item, é importante conhecer as etapas de produção das refeições, essas podem contar com o auxílio de um fluxograma.

É necessário, ainda, definir critérios para a aquisição de gêneros alimentícios e outros materiais; recepção e armazenamento de gêneros; pré-preparo e preparo dos alimentos; acondicionamento/ envase e transporte das refeições; recepção para refeições transportadas; distribuição das refeições; higienização de instalações, equipamentos e utensílios e controle bacteriológico.

Sugestão de texto:

**Aquisição de gêneros alimentícios e outros materiais:**

Para *Alimentação transportada ou produção e distribuição de refeições no local:*

* A aquisição de gêneros deverá respeitar o PIQ estabelecido pela Contratante, embasado nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e nas Normas Legislativas do Ministério da Saúde.
* A Contratante poderá solicitar à Contratada a substituição de um gênero, caso este não esteja em conformidade com os padrões estabelecidos.
* Nos casos em que a Contratante julgar necessária a comprovação da qualidade dos produtos, poderão ser realizadas visitas técnicas ao fornecedor para diagnósticos e adequações.
* A utilização de novos produtos ou marcas só poderá ocorrer mediante prévia avaliação e aprovação da Contratante.

**Recepção e armazenamento dos gêneros:**

Para *Alimentação transportada*:

* Caberá à Contratada receber gêneros alimentícios, bem como materiais descartáveis e de limpeza, em perfeitas condições de conservação e higiene.
* Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços deverão ser estocados em locais apropriados e adequados, em conformidade com legislação sanitária.
* A Contratada deverá manter estoque emergencial de produtos em variedade e quantidades suficientes para atender em tempo hábil a finalização e/ou eventuais substituições de alimentos ou preparações de cardápio.
* Quando as matérias-primas ou os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade após a abertura ou retirada da embalagem original, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, pelo menos, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.
* A temperatura das matérias primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e armazenamento.
* Os gêneros perecíveis devem ser acondicionados sob refrigeração à temperatura não superior a 5°C ou sob congelamento à temperatura igual ou inferior a -18°C.
* A temperatura dos equipamentos de armazenamento de alimentos a frio deve ser monitorada e registrada em formulários próprios conforme estabelecidos nos POPs da unidade.

Para *Produção e distribuição de refeições no local*:

* A Contratada deverá manter estoque mínimo de gêneros e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o cumprimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição em caso de eventuais falhas na entrega regular de gêneros.
* Os gêneros adquiridos devem ser processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo-se obedecer à legislação vigente relativa às boas práticas de fabricação (BPF).
* As matérias primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção, observando-se a integridade das embalagens, a temperatura das matérias-primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação, as características sensoriais, o prazo de validade e outras informações que devem constar obrigatoriamente no rótulo, como registro dos órgãos competentes, quando necessário.
* Os alimentos não devem estar em contato direto com papel, papelão ou plástico reciclados. Sendo assim, quando se fizer necessária a troca da embalagem, deve-se eliminar o uso de caixas de madeira e papelão.
* Os lotes de materiais reprovados ou com prazo de validade vencido devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor. Caso a devolução imediata não seja possível, devem ser identificados adequadamente e armazenados separadamente dos demais gêneros.
* Os gêneros não perecíveis devem ser estocados sobre paletes, estrados ou prateleiras. Esses devem ser de material liso, resistente impermeável e lavável (Não é permitido o uso de madeiras para a confecção desses materiais).
* Quando as matérias primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, após a abertura ou retirada da embalagem original, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.
* A temperatura das matérias primas e dos ingredientes que requeiram condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e armazenamento.
* Os gêneros perecíveis devem ser acondicionados sob refrigeração à temperatura não superior a 5°C ou sob congelamento à temperatura igual ou inferior a -18°C.
* A temperatura dos equipamentos de armazenamento de alimentos a frio deve ser monitorada e registrada em formulários próprios conforme estabelecidos nos POPs da unidade.

**Pré-preparo e preparo dos alimentos:**

Para *Produção e distribuição de refeições no local:*

* A manipulação dos alimentos em todas as fases de pré-preparo e preparo deverá ser realizada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente.
* O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura mínima de 70°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico, desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
* Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C. Esses devem ser substituídos imediatamente sempre que houver evidente alteração das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma, e formação intensa de espuma e fumaça.
* O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C ou em forno micro-ondas. Nesse último somente quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
* Se não forem imediatamente utilizados, os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração, e não devem ser recongelados.
* Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C pelo tempo máximo de 6h. para a conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.
* O resfriamento de um alimento preparado tem como objetivos minimizar o risco de contaminação cruzada e reduzir o tempo de permanência do alimento sob temperaturas que favoreçam a proliferação microbiana. A temperatura do alimento preparado deverá ser reduzida de 60°C para 10°C em até 2h. Em seguida, o alimento deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C, ou congelado a temperatura igual ou inferior a -18°C.
* Os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização, a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do MS e ser aplicados de modo a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. Os alimentos deverão ser conservados sob refrigeração adequada até a distribuição.
* Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser guardados para utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade da refeição para a qual eles foram destinados.

**Acondicionamento/ envase e transporte das preparações:**

Para *Alimentação transportada:*

* Preparações quentes deverão ser devidamente acondicionadas em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela Contratante e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. Os equipamentos térmicos deverão estar devidamente etiquetados, sendo que na etiqueta deverão constar as seguintes informações: horário final do preparo, temperatura e horário de início e término do envase de cada lote, bem como a identificação da preparação e do lote e o peso e/ou a quantidade de porções.
* As preparações frias (saladas e frutas) deverão ser devidamente acondicionadas em *gastronorm* (cuba convencional em aço inoxidável) com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela Contratante e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. Os equipamentos térmicos deverão estar devidamente etiquetados, constando na etiqueta as seguintes informações: horário do final do preparo, temperatura e horário de início e término do envase de cada lote, bem como a identificação da preparação e do lote e o peso e/ou a quantidade de porções.
* As preparações deverão ser transportadas em veículos próprios para transporte de alimentos destinados ao consumo humano, que atendam às especificações técnicas da legislação vigente. Os veículos deverão trazer Certificado de Inspeção Sanitária Municipal. Esse deve ser atualizado periodicamente.
* Não será permitido o transporte concomitante de matéria prima ou produtos alimentícios crus e alimentos prontos para consumo, caso os primeiros representem risco de contaminação para os últimos.
* Os funcionários envolvidos no transporte das preparações deverão apresentar-se devidamente uniformizados, paramentados e asseados.

**Recepção das refeições transportadas:**

Para *Alimentação transportada:*

* A recepção das preparações deverá ser realizada em área protegida e higienizada devendo ser adotadas medidas preventivas para evitar que sofram contaminação.
* Os equipamentos próprios (caixas isotérmicas) para o transporte das refeições devem estar higienizados, íntegros, vedados, estando as preparações adequadamente acondicionadas e identificadas.
* A recepção das preparações que compõem o cardápio deverá ser realizada por funcionários qualificados para essa função, sob supervisão do nutricionista da Contratada e da Contratante.
* No ato do recebimento deverá ser realizada a conferência de todas as preparações inclusive pesagem e aferição ou controle da temperatura para preparações quentes (temperatura superior a 60°C) e para preparações frias (temperatura inferior a 5°C).
* Os lotes de preparações que tenham sido reprovados pela Contratante ou cujo prazo de validade tenha ultrapassado o tempo máximo de 6h (a contagem se inicia imediatamente após o fim da cocção) deverão ser prontamente descartados.

**Distribuição das refeições:**

Para *Alimentação transportada ou produção e distribuição de refeições no local:*

* As preparações deverão apresentar aspecto sensorial característico, mantendo-se o padrão de qualidade exigido pela Contratante.
* A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previstas neste TR.
* Se o sistema de distribuição for do tipo cafeteria fixa, a Contratada deverá disponibilizar funcionários qualificados para a distribuição das preparações que compõem o cardápio.
* A Contratada deverá aferir e registrar em formulário próprio as temperaturas dos equipamentos de conservação, das preparações ou dos alimentos durante todo o processo de distribuição, observando-se os parâmetros previstos na legislação.
* Critérios de temperaturas dos equipamentos de conservação de alimentos: *pass-trough* quente: temperatura suficiente para manter os alimentos acima de 60°C; *pass-trough* frio: temperatura suficiente para manter os alimentos a no máximo 5°C, com tolerância de até 10°C.
* Critérios de temperatura das preparações na distribuição: preparações quentes: temperatura superior a 60°C; preparações frias: temperatura inferior a 5°C, com limite de até 10°C.
* Os talheres deverão estar embalados em saco de papel e dispostos na linha de distribuição das refeições, contendo faca, garfo de mesa e colher de sobremesa. Esse último, dependendo do cardápio do dia. Os talhares devem ser lisos, sem cabos.
* Os pratos devem ser em porcelana, lisos e na cor branca. Não devem estar trincados ou quebrados
* O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificados à Contratante e autorizadas pela mesma.

**Considerações sobre higienização:**

Para *Alimentação transportada ou produção e distribuição de refeições no local:*

* A responsabilidade da higienização das dependências internas e externas e dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação de serviço cabe à Contratada, devendo essa fornecer o material de limpeza necessário.
* A Contratada deverá manter funcionários encarregados de reabastecer o material de higiene pessoal dos banheiros de usuários e funcionários, bem como de proceder à limpeza desses locais, durante todo o horário de distribuição das refeições.
* Para higienização dos equipamentos isotérmicos utilizados para o transporte das preparações deverão ser adotados os procedimentos descritos em POP específico.
* Os produtos saneantes utilizados pela Contratada devem ser regulamentados pelo MS e utilizados de acordo com as recomendações do fabricante. Os produtos deverão ser identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade.
* Os coletores de resíduos deverão estar sempre higienizados, e cada coletor deverá estar provido de saco de lixo de tamanho compatível com o tamanho do coletor.
* A higiene pessoal dos funcionários deverá ser supervisionada diariamente pela Contratada.

**Controle bacteriológico:**

Para *Alimentação transportada ou produção e distribuição de refeições no local:*

Para controle da qualidade da alimentação a ser servida, a Contratada deverá coletar diariamente amostras de peso mínimo de 100g de todas as preparações do cardápio servido, bem como das dietas especiais, se houver. As amostras deverão ser coletadas e identificadas no horário correspondente a 1/3 do período do término previsto para a distribuição e mantidas sob refrigeração (até 5°C) ou sob congelamento (-18°C) por 72h, para eventuais analises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, a expensas da Contratada, que deverá apresentar à Contratante o resultado (laudo) das análises, feita em laboratório acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e pela Anvisa. Amostras líquidas deverão ser armazenadas somente sob refrigeração.

A análise microbiológica dos alimentos, dos equipamentos, da água, dos utensílios, das superfícies e das mãos dos manipuladores deverá ser realizada trimestralmente e sempre que for solicitada pela Contratante, ficando os custos a cargo da Contratada.

**Uso racional da água:**

Para *Alimentação transportada ou produção e distribuição de refeições no local:*

A Contratada deverá:

* Colaborar na aplicação das medidas de redução do consumo e de uso racional da água, devendo (a Contratada ou empresa com serviço próprio) atuar como facilitadora de mudanças de comportamento dos funcionários e usuários (comensais), por meio de capacitação e orientação sistemática sobre o uso racional da água, conscientizando-os sobre atitudes que previnam o desperdício.
* Identificar e corrigir vazamentos na rede de água e equipamentos.
* Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos.
* Utilizar material de limpeza biodegradáveis.
* Usar somente a quantidade necessária de detergente e enxaguar controlando o Consumo de água.
* Utilizar estratégias de reaproveitamento e reuso de água, quando possível.

**Eficiência energética:**

Para *Alimentação transportada ou produção e distribuição de refeições no local:*

A Contratada deverá:

* Desenvolver programas de racionalização do uso de energia que contemplem ações educativas para funcionários e usuários (comensais).
* Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de fuligem nos recipientes e acúmulo excessivo de gelo, que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade. Caso seja constatada alguma irregularidade, essa deve ser comunicada imediatamente à Contratante, devendo ser tomadas as devidas providências.
* Adotar medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outros.

**Gestão de resíduos sólidos:**

Para *Alimentação transportada ou produção e distribuição de refeições no local:*

A Contratada deverá:

* Responsabilizar-se pelo acompanhamento diário das atividades do programa de gestão de resíduos sólidos (PGRS), que inclua medidas de reeducação ambiental, redução na fonte, reutilização e encaminhamento para reciclagem.
* Acondicionar devidamente os resíduos sólidos de acordo com sua natureza em recipientes dotados de saco plástico adequado, tampa e sistema de acionamento sem contato manual em cada área de produção de refeições, e removê-los sempre que necessário.
* Armazenar resíduos sólidos de origem alimentar temporariamente sob refrigeração até o momento de sua remoção para destinação final.
* Elaborara procedimentos operacionais padronizados (POP) e registros para a gestão dos resíduos gerados no processo produtivo de refeições.
* Observar a possibilidade de aproveitamento máximo dos alimentos durante o planejamento, a aquisição de gêneros, e a produção das refeições diárias, utilizando-se técnicas específicas para cada etapa do processo produtivo das refeições.
* Manter, devidamente preenchido e arquivado na unidade geradora, o manifesto de resíduos (MR).
1. Obrigações e responsabilidades das partes e fiscalização da execução do serviço:

**Obrigações e responsabilidades da Contratada:**

Para *Alimentação transportada ou produção e distribuição de refeições no local:*

* Credenciar, por escrito, junto à Contratante, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refira à execução dos serviços, inclusive à supervisão. Em caso de eventual substituição de preposto, a Contratada deverá comunicar previamente esse fato ao fiscal do contrato.
* Apresentar as fichas técnicas de todas as preparações comtempladas nos cardápios.
* Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Tais alterações só serão implantadas mediante concordância e autorização da Contratante.
* Afixar o cardápio semanal impresso em local visível e de circulação de usuários. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido no tempo mínimo de 1h antes da abertura do refeitório.
* Apresentar à Contratante, no prazo máximo de 2 meses após o início da operacionalização do serviço contratado, o manual de boas práticas de fabricação (MBPF) e os procedimentos operacionais padronizados (POP), devidamente adequados à execução do serviço contratado, nos termos da Resolução RDC n°216/2004, da Anvisa.
* Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, com base no MBPF.
* Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, suspender o fornecimento desses e encaminhar amostras para análise bacteriológica.
* Manter os utensílios (talheres, pratos, saladeiras, conchas, bandejas e outros) em quantidade suficiente para atender aos usuários durante todo o período de distribuição.
* Realizar a higienização das dependências, recolhendo os resíduos orgânicos (alimentares) e inorgânicos, acondicionando-os de maneira adequada e encaminhando-os ao local determinado pela Contratante para a sua destinação final.
* Implantar, em todas as dependências do local em que será prestado o serviço, o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores, de acordo com a legislação vigente e sempre que for solicitado pelo Contratante. Só deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. Uma cópia dos registros dessas operações deverá ser encaminhada à Contratante.
* Realizar o controle da quantidade de refeições fornecidas diariamente, mantendo um sistema adequado, confiável e aditável. O sistema deve prever equipamentos de registro (caixas registradoras ou similares).
* Fornecer à Contratante, quinzenalmente, relatório do controle da quantidade de refeições distribuídas aos usuários, independente do controle eletrônico ou de outro método adotado para o mesmo fim.
* Responsabilizar-se pela segurança do seu caixa e do dinheiro arrecadado, não cabendo à Contratante qualquer responsabilidade em caso de furto ou roubo praticado contra a Contratada. Caso não haja a retirada diária do numerário arrecadado, a Contratada deverá providenciar a instalação de um cofre, para a sua segurança.
* Encaminhar a fatura ou nota fiscal para a Contratante, de acordo com o estabelecido em contrato.
* Participar, sempre que for requisitada pela Contratante, de reuniões com o corpo técnico da Contratante a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade por essa estipulados como meta.
* Realizar, no máximo, a cada ano, aprimoramento técnico cientifico do corpo técnico de nutricionistas em temas pertinentes à prática de alimentação e saúde coletiva, comprovando a participação em documento correspondente.
* Apresentar à Contratante, por ocasião do início das atividades e sempre que houver alocação de novos empregados para cumprimento do contrato, relação em que constem nome, endereço residencial e número de telefone dos empregados colocados à disposição da Administração, bem como suas carteiras de trabalho e previdência social (CTPS) devidamente preenchidas e assinadas para fim de conferencia.
* Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários na prestação do serviço que é objeto do contrato, sejam eles previstos na legislação trabalhista, social, previdenciária ou ambiental, ou relativos a indenizações por acidentes, moléstias ou de outra natureza, profissional e/ou ocupacional.
* Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados para cumprimento do contrato mediante depósito bancário na conta do trabalhador, de modo a possibilitar a conferência do pagamento pela Contratante.
* Apresentar, quando houver solicitação pela Contratante, Certidões de distribuições cíveis e criminais de toda a mão de obra oferecida para atuar nas instalações em que será executado o serviço.
* Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente.
* Atender às solicitações da Contratante referentes à substituição dos empregados alocados no prazo acordado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste TR.
* Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração do IFCE.
* Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades que não estejam previstas no contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência nesse sentido, a fim de evitar desvio de função.
* Fornecer mensalmente, ou sempre que for solicitado pela Contratante, os comprovantes do cumprimento das obrigações com a Previdência e o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), e do pagamento dos salários e benefícios dos empregados colocados à disposição da Contratante.
* Não permitir a utilização de trabalho de qualquer natureza de menor de 16 anos, exceto na condição de aprendiz para maiores de 14 anos; nem permitir a utilização de trabalhador com menos de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
* Manter, durante todo o período de vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**Obrigações e responsabilidades da Contratante**

Para *Alimentação transportada ou produção e distribuição de refeições no local:*

* Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
* Indicar à Contratada, formalmente, o fiscal que acompanhará o cumprimento do contrato e o desenvolvimento técnico das atividades que são objetos desse contrato.
* Enviar relatório de execução mensal ao setor de contratos.
* Avaliar e aprovar os cardápios sugeridos pela Contratada, bem como aprovar eventuais alterações.
* Degustar e aprovar previamente as preparações a serem distribuídas, registrando em POP específico.
* Avaliar, atestar e liberar as faturas relativas aos serviços prestados, para efetuação do pagamento mensal.
* Não permitir que os empregados da Contratada trabalhem horas extras, exceto em caso de comprovada necessidade do serviço, formalmente justificada pela autoridade do órgão para o qual o trabalho será prestado e desde que seja observado o limite estabelecido na legislação trabalhista.
* Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor de serviço da Contratada.
* Em casos especiais que imponham modificação na quantidade de refeições, comunicar a modificação à Contratada com antecedência mínima de 24h.
* Fiscalizar todas as etapas do processo de produção e distribuição de refeições.
* Comunicar por escrito à Contratada qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo imediata correção.
* Registrar quaisquer ocorrências na execução do serviço que é objeto de contrato que motivem a aplicação de eventuais penalidades e sanções por inadimplência contratual.
* Supervisionar a quantidade de refeições efetivamente fornecidas aos usuários.
* Solicitar o controle bacteriológico e/ou microbiológico da alimentação fornecida, a qualquer momento que julgar necessário.
* Em caso de descumprimento contratual, aplicar as penalidades previstas no contrato e/ ou na legislação vigente.
* Aprovar as faturas da prestação de serviço somente das refeições efetivamente fornecidas.
* Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições que os tornem impróprios para o consumo.
* Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições.
* Utilizar mecanismos de avaliação da qualidade da prestação de serviços (supervisão diária com registros em formulários).
* Não exercer poder de mando sobre empregados da Contratada, devendo reportar-se somente ao preposto ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o serviço que é objeto do contrato previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário.
* Não direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa Contratada.
* Não promover nem aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, em atividades distintas daquelas previstas no serviço que é objeto do contrato e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado.

**Fiscalização da execução do serviço**

Para *Alimentação transportada ou produção e distribuição de refeições no local:*

* O acompanhamento e a fiscalização do cumprimento do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de modo a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados conforme os arts. 67 e 73 da Lei n°8.666, de 1993, e o art. 6° do Decreto n°2.271, de 1997.
* O representante da Contratante deverá ter experiência necessária para o acompanhamento, e o controle da execução do serviço e o cumprimento do contrato.
* O representante da Contratante deverá ter acesso, irrestrito e atemporal, a todas as dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o fornecimento do serviço de alimentação.
* A verificação da adequação da prestação de serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste TR.
* O cumprimento do contrato deverá ser acompanhado e fiscalizado por meio de instrumentos de controle que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 34 da Instrução Normativa da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação – SLTI/MPOG N°2 de 2008, quando for o caso.
* O fiscal do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda de qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que essa promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando – se os limites de alterações dos valores contratuais previstos no §1° do art. 65 da Lei n° 8.666 de 1993.
* A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha uma relação detalhada do mesmo, de acordo com o estabelecido neste e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: qualidade e modo de uso.
* O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias para o fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1° e 2° do art. 67 da Lei 8.666, de 1993.
* Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais nas contratações continuadas com dedicação exclusiva dos trabalhadores da Contratada, exigir-se-ão, entre outras, as comprovações previstas no §5° do art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG N°2 de 2008.
* O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos arts. 77 e 60 da Lei 8.666, de 1993.
* A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios ou defeitos ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência de irregularidades, não implica corresponsabilidade da Contratante, nem de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 70 da Lei 8.666, de 1993.
1. Bibliografia consultada:

Colares, LGTC, et al. Contratação de serviços terceirizados de alimentação e nutrição: orientações técnicas. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

Brasil. Ministério da Educação. Resolução n° 26, de 17 de junho de 2013. Fundo Nacional De Desenvolvimento Da Educação (FNDE).

Brasil. Lei n° 8.666, de 21 de junho de 1993. Presidência da República. Casa Civil.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a População Brasileira. Brasília: MS; 2014.

Brasil. Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Resolução CFN n° 380/2008. Brasília: CFN, 2005.

Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n°216, de 15 de setembro de 2004. Brasília, Diário Oficial da União, 2004.

Brasil. Ministério da Saúde. Portaria n° 1.428, de 26 de novembro de 1993. Brasília, Diário Oficial da União, 1993.

Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n°326, de 30 de julho de 1997. Brasília, Diário Oficial da União, 1997.

Brasil. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução n°275, de 21 de outubro de 2002. Brasília, Diário Oficial da União, 2002.