



## TERMO DE REFERÊNCIA

Processo: 23264.000035/2022-67

Interessado: Maria Natalia Vasconcelos

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 04/2022.

(Processo Administrativo n.º 23264.000035/2022-67)

### 1. DO OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições prontas transportadas, do tipo ALMOÇO e LANCHE, por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas no fornecimento e distribuição de refeições prontas transportadas, destinadas aos estudantes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará - campus Acaraú, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

| GRUPO              | ITEM | CÓD. SIASG CATSER | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO  | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE ESTIMADA ANUAL | VALOR UNITÁRIO MÁXIMO | VALOR TOTAL MÁXIMO ESTIMADO |
|--------------------|------|-------------------|--|-------------------|---------------------------|-----------------------|-----------------------------|
| 1                  | 1    | 5320              | Fornecimento de refeição pronta e transportada, tipo ALMOÇO, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas no Edital e seus anexos. | Almoço            | 14.700                    | R\$ 15,09             | 221.823                     |
|                    | 2    | 3697              | Fornecimento de refeição pronta e transportada, tipo LANCHE, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas no Edital e seus anexos. | Lanche            | 134.574                   | R\$ 5,88              | 791.295,12                  |
| <b>TOTAL GERAL</b> |      |                   |  |                   |                           |                       | <b>R\$ 1.013.118,12</b>     |

1.2 O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum, de caráter continuado de fornecimento de refeições na modalidade prontas e transportadas, categoria almoço e lanches .

1.3 Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.

1.3.1 O agrupamento dos itens dá-se em função de serem prestados por empresas do segmento de alimentos e, especialmente, pelo fato de não ser razoável/eficiente que a Administração contrate várias empresas para fornecer os itens objeto desta licitação, sob risco de prejuízo à economicidade e ao próprio erário pela inviabilização de se encontrar a proposta mais vantajosa ante a perda de economia de escala.

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 encontram-se pormenorizados 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 e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica

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

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

### 5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

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

5.1.2 Duração Inicial do Contrato:

5.1.2.1 Será celebrado contrato com a adjudicatária, com vigência de 12 (doze) meses, de acordo com o que estabelece a Lei nº 8.666/93, conforme modelo a ser elaborado pelo setor competente. O prazo de vigência do contrato, devidamente justificado e no interesse da Administração, poderá ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, limitado a 60 (sessenta) meses de acordo com o previsto no Art. 57 da Lei nº 8.666/93.

5.1.3 Será exigida a prestação de garantia pela CONTRATADA, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, a ser comprovada no prazo de 10 (dez) dias úteis a partir da data da celebração do contrato, prorrogados por igual período a critério do IFCE - campus Acaraú.

5.1.4 As atividades referentes ao contrato, objeto deste estudo, tem previsão de início para 01 de agosto de 2022

5.1.5 Locais de prestação dos serviços:

5.1.5.1 A distribuição das refeições, lanches e almoço, deverá ser realizada nas dependências do IFCE - campus Acaraú, endereço: Av. Des. Armando de Sales Louzada, s/n, CEP: 62580-000 – Monsenhor José Edson Magalhães – Acaraú – CE. Telefone: (88) 3661-1682.

5.1.5.2 O processo de produção da alimentação será realizado nas dependências da Contratada, em local por esta definido e informado à Contratante. Qualquer mudança de estrutura física ou de endereço deve ser comunicada à contratante antecipadamente.

5.1.5.3 O serviço poderá, a critério da Administração, ser prestado em outros locais na cidade da contratante que porventura venham a ser geridos pelo IFCE campus Acaraú.

5.1.6 Fornecimento de insumos, materiais, equipamentos e mobiliários:

5.1.6.1 O serviço a ser prestado é de refeições prontas e transportadas, sob demanda, o que implica que toda a operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da Contratada;

5.1.6.2 Os serviços incluem ainda a instalação nas dependências da contratante de balcões térmicos, refresqueiras e demais equipamentos necessários para a distribuição das refeições; controle de comensais; acompanhamento do nível de satisfação (Painel de Satisfação) e desperdício da clientela (balança para pesagem das refeições); fornecimento de demais equipamentos e materiais de consumo em geral (utensílios, talheres, porta talheres, porta-guardanapos, lixeiras, bandejas, pratos, copos, descartáveis, uniformes, EPI's, materiais de limpeza para higienização dos utensílios e equipamentos utilizados na distribuição, dentre outros necessários à perfeita execução do serviço); mão de obra especializada; pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente; transporte adequado para o uso exclusivo e compatível com o volume de refeições, observadas às normas vigentes da vigilância sanitária.

5.1.7 O porcionamento de toda a refeição (lanches e almoço) será realizado pelo colaborador da contratada e deverá ser providenciado e disponibilizado pela contratada, os equipamentos e colaboradores em números suficientes para a perfeita execução dos serviços dentro dos horários estabelecidos pela contratante.

5.1.8 A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais, quando da elaboração das refeições.

5.1.9 O cardápio de lanches e almoço será pré-elaborado pelo nutricionista da Contratada em consonância com o padrão estabelecido pela contratante, conforme especificado no item descrição da solução. O cardápio pré-elaborado deverá ser enviado ao Nutricionista da Contratante para análise, ajustes finais, aprovação e assinatura, com antecedência mínima de 10 dias.

5.1.10 A contratada deverá fornecer:

5.1.10.1 Todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário no início da prestação dos serviços.

5.1.10.2 Apresentar o Manual de Boas Práticas (documento exigido pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 /ANVISA) e POP's do local onde as refeições serão preparadas no máximo em até 2 meses do início da prestação dos serviços.

5.1.10.3 Apresentar, por escrito, o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal no máximo em até 2 meses do início da prestação dos serviços.

5.1.10.4 Deverão ser disponibilizados os uniformes e EPI's pela Contratada aos seus empregados.

5.1.11. Outros requisitos para a contratação dos serviços pretendidos poderão constar no Termo de Referência, de acordo com a legislação pertinente referente a forma de contratação;

5.1.12 Os requisitos elencados para contratação assemelham-se a outras contratações de serviços iguais ou semelhantes de outras unidades do IFCE. A adoção desses requisitos deve-se apenas ao intuito de garantir uma segurança para a Administração na contratação pretendida e/ou estar de acordo com a legislação vigente que determina as legislações que o órgão precisa respeitar para as referidas contratações. Analisando essas outras contratações, constata-se que não ocorre quantidade restrita de fornecedores devido à adoção desses requisitos.

5.1.13 O adjudicatário deverá apresentar declaração de que, caso vencedor da licitação, providenciará, às suas custas, a disponibilidade de todos os equipamentos, mobiliários e utensílios necessários à execução do fornecimento, de forma a complementar aos que sejam de propriedade da contratante, com até 10 (dez) dias do início do fornecimento, e ainda, declaração de que se responsabilizará pela manutenção e conservação de todos os equipamentos e utensílios durante o período da contratação.

5.1.14 A licitante no envio da proposta de cardápio deverá:

- Enviar 2 (dois) modelos de cardápios para lanches, conforme modelos disponibilizados em Anexo II e Anexo III e em conformidade com o padrão estabelecido neste documento;
- Enviar a planilha de custo dos cardápios de lanches (Anexo IV- Planilha de custo do cardápio de lanches) e todas as fichas técnicas de preparo do cardápio proposto;
- Enviar 1 (um) modelo de cardápio de almoço, conforme modelo disponibilizado em Anexo V e em conformidade com o padrão estabelecido neste documento;
- Enviar a planilha de custo do cardápio de almoço (Anexo VI- Planilha de custo do cardápio de almoço) e todas as fichas técnicas de preparo do cardápio proposto.

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.

5.3 (Supressão).

## 6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1 A contratada deverá atender, no que couber, aos critérios de sustentabilidade ambiental dispostos no Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, da Casa Civil da Presidência da República, e ao Guia de Nacional de Contratações Sustentáveis - 4 a edição AGO/2021.64.2

6.2 Elencamos medidas que devem ser observadas pela contratada no tocante a sustentabilidade:

6.2.1 Uso Racional da Água

a) Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água

b) Devem ser adotados procedimentos corretos com uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;

c) Procedimentos de lavagem de folhas e legumes;

d) Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;

e) Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;

f) Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0- 2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm);

g) Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;

h) Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;

i) Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);

j) Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados);

k) Evitar desperdícios, mantendo a torneira fechada quando: Desfolhar verduras e hortaliças; Descascar legumes e frutas; Cortar carnes, aves, peixes, etc; Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc; Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

6.2.2 Eficiência Energética:

a) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

b) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.

c) Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;

d) Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

e) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE;

### 6.2.3 Redução da Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos:

a) A Nutricionista da CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.

b) Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverão ser observadas todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios.

c) A Nutricionista da CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas;

d) Enriquecer os cardápios com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc;

e) A Nutricionista da CONTRATADA deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter à CONTRATANTE a aprovação de tais substituições;

f) Utilizar procedimentos indispensáveis para preservar o valor nutritivo dos alimentos.

## **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, 08 horas às 12 horas e das 13 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.

7.2.2. No caso de o licitante optar em realizar a vistoria, poderá agendá-la com uma antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas antes da visita pelos e-mails [cac.aca@ifce.edu.br](mailto:cac.aca@ifce.edu.br)

7.3. Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, “pen-drive” ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

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

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

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

8.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

8.1.1. A prestação do serviço é de fornecimento de refeições prontas e transportadas, sob demanda, categoria almoço e lanches, a serem produzidas nas dependências da contratada e transportadas para as dependências da Contratante para porcionamento e distribuição, durante o período letivo, excluindo o período de férias escolares, feriados e demais recessos. Sendo o fornecimento de LANCHES destinado aos alunos de cursos técnicos subsequentes, alunos do ensino médio integrado e alunos das graduações, com o fornecimento requerido nos turnos manhã, tarde e noite de segunda a sexta-feira e aos sábados letivos, se a contratante julgar como necessário e em conformidade com o calendário letivo aprovado; e o ALMOÇO a ser ofertado em 3 (três) dias semanais: Segunda, Terça e Quarta Feira, apenas para o público de curso de matriz integral: alunos do Ensino médio Integrado.

8.1.2. A CONTRATADA ficará a cargo da preparação, transporte, porcionamento, pré e pós-limpeza do espaço.

8.1.3. A distribuição das refeições ocorrerá em conformidade com os horários definidos pela contratante.

8.1.4. O serviço de distribuição das refeições deverá ser de responsabilidade da Contratada que deverá montar a estrutura dos serviços e fornecer todos os utensílios, tais como: balcões térmicos em aço inox aquecidos e refrigerados, porta-talheres, porta-guardanapos, saleiros, cubas, bandejas, saladeiras, prateleiras, carros multiúso, consume para sopa, pratos brancos, copos de plástico reutilizável e talheres em aço inox (limpos e em quantidades suficientes por refeição) e outros utensílios necessários à distribuição e porcionamento das refeições, promovendo sua substituição quando necessário.

8.1.5. A CONTRATADA fornecerá todo o pessoal necessário à realização do objeto contratado devendo recrutar em seu nome e sob sua inteira responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, cabendo-lhe todos os pagamentos,

Inclusive dos encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e fiscais previstos na legislação vigente e de quaisquer outros, em decorrência de sua condição de empregadora, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE

8.1.6. Caso seja verificada necessidade, a critério da contratante, a empresa CONTRATADA deverá disponibilizar pessoal em quantidade suficiente para realizar o porcionamento (no máximo uma pessoa servindo duas preparações), o acompanhamento do nível de satisfação e desperdício da clientela, bem como para controlar o acesso aos refeitórios, sendo a contratada responsável por monitorar a entrada e saída, evitando a entrada indevida de pessoas não autorizadas.

8.1.7. A execução do serviço, abrange: aquisição de matéria-prima em conformidade com o especificado neste Termo; manipulação e preparo das refeições; fornecimento das refeições e dos materiais de consumo em geral (utensílios, materiais de limpeza, entre outros necessários à perfeita execução do serviço); disponibilização de mão de obra especializada; pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para efetivação do serviço; disponibilização, quando necessário, de mobiliário para o refeitório, transporte adequado e compatível com o volume de refeições, observadas às normas vigentes da vigilância sanitária.

8.1.8. A nutricionista da contratante poderá realizar visitas técnicas, durante a execução do objeto, nas instalações da contratada, para observar o atendimento às legislações sanitárias. Em caso de não conformidade, poderá notificar a contratada, que deverá tomar as providências para as devidas adequações.

8.1.9. 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 nº1428/1993, regulamentada pela Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003 portaria MS nº326/1997, RDC nº 275/2002, RDC nº216/2004); POP (RDC nº 275/2002 da ANVISA). A aquisição de gêneros alimentícios por parte da Contratada deve estar embasada nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e nas Normas Legislativas do Ministério da Saúde.

8.1.10. A Contratante poderá solicitar à Contratada a substituição ou modificação de um gênero, caso esse não esteja em conformidade com os padrões estabelecidos, além de uma cópia do Manual de Boas Práticas, POP's e Planos de Ação como objeto de acompanhamento e fiscalização. O cardápio não poderá ser alterado sem o prévio consentimento da Fiscalização do IFCE.

8.1.11. 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;

8.1.12. A Contratada deverá manter em seu quadro técnico, Nutricionista responsável técnico, que detenha conhecimentos e habilidades específicas, que o qualifiquem para ser responsável pelas atividades de alimentação e nutrição da empresa e com autonomia para pronta resolução de problemas, 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; O número e as atribuições exercidas por este profissional devem estar de acordo com as normativas do Conselho Federal de Nutrição e deverá incluir também a supervisão do processo de distribuição de refeições.

8.1.13. 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, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas para os serviços de alimentação, nos termos da Resolução da ANVISA – RDC 216/2004, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação dos serviços. A contratada deverá fornecer a Contratante cópia dos certificados ou declarações das capacitações realizadas.

8.1.14. 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;

8.1.15. Para todos os itens que compõem a refeição, a contratada deverá coletar amostras e acondicioná-las, em condições e prazos determinados pela legislação sanitária de alimentos. Em caso de ocorrências/ou suspeita de DTA'S (Doenças Transmitidas por Alimentos), distúrbios gastrointestinais e ou toxinfecções alimentares, a contratada deverá, às suas expensas, e de imediato providenciar o envio das amostras das refeições servidas, para análise laboratorial.

8.2 A execução dos serviços será iniciada em 01 de agosto de 2022, na forma que segue:

8.2.1. O cardápio de lanches e almoço será elaborado pelo nutricionista da Contratada em consonância com o padrão estabelecido pela contratante, conforme especificado neste TR. O cardápio deverá ser enviado ao Nutricionista da Contratante para ajustes finais, aprovação, e assinatura com antecedência mínima de 10 dias.

8.2.2. As refeições prontas (almoço e lanches) deverão ser transportadas em caixas isobox às dependências do IFCE CAMPUS ACARAÚ e servidas na cantina do referido Campus, nos dias e horários estabelecidos pela contratante. Devendo a contratada se fazer presente nas dependências da contratante no mínimo 15 minutos antes do período agendado para início das atividades de distribuição.

8.2.3. A refeição deverá ser servida em balcão térmico de distribuição, instalado pela empresa na cantina do órgão contratante, em quantidade suficiente para o total de estudantes dos cursos aptos ao recebimento da refeição e contemplar o padrão estabelecido pela contratante.

8.2.4. A contratada será responsável pela conservação e limpeza das instalações e do mobiliário colocado à sua disposição.

8.2.5. A contratada será responsável pela higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela, tanto nas instalações da CONTRATADA quanto nas instalações da CONTRATANTE;

8.2.6. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais, quando da elaboração das refeições.

8.2.7. O porcionamento de toda a refeição (lanches e almoço) será realizado pela contratada, os equipamentos e colaboradores em números suficientes para a perfeita execução dos serviços dentro dos horários estabelecidos pela contratante.

8.2.8. A Contratada deverá preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para pratos futuros, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade da refeição para a qual eles foram destinados.

8.2.9. As 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. 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.

8.2.10. 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 aseados.

8.2.11. 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. No ato do recebimento deverá ser realizada a conferência de todas as preparações inclusive pesagem e aferição da temperatura para preparações quentes (temperatura superior a 60°C) e para preparações frias (temperatura inferior a 5°C), registradas em planilha específica própria para conferência da Nutricionista da Contratante. 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.

8.2.12. 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. A Contratada poderá ser auditada quanto às temperaturas das preparações ou dos alimentos durante todo o processo de distribuição, observando-se os parâmetros previstos na legislação. 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.

8.2.13. Os talheres deverão estar dispostos na linha de distribuição das refeições, dependendo do cardápio do dia. Os talheres devem ser lisos, sem cabos. 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.

8.2.14. A Contratada deverá priorizar o uso de ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas), evitando o uso de condimentos industrializados, sendo proibida a utilização de temperos caseiros, tipo maionese ou preparações feitas com ovos crus, bem como o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios;

8.2.15. A Contratada deverá disponibilizar opções de cardápios convencionais bem como cardápios para fins especiais para atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias, ovolactovegetarianismo, veganismos e intolerâncias alimentares, dentre outras. As demandas por essas refeições serão recebidas e avaliadas pela Nutricionista da Contratante e encaminhadas à Contratada que terá um prazo máximo de 48 dias úteis a partir da data de recebimento para iniciar o fornecimento.

8.2.16. A Contratada deverá manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independente das escalas de serviços adotados e de absenteísmo;

## **9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS**

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades e qualidades suficientes para o atendimento da demanda da contratante.

9.2. Os serviços a serem contratados englobam o planejamento, a organização, a execução, a direção e a supervisão de serviços de alimentação e nutrição (preparação, transporte, controle do acesso e distribuição de refeições nos horários pré-estabelecidos); limpeza e higienização da área física, mobiliário, e utensílios de uso durante o período de fornecimento;

9.3. Todos os equipamentos (balcão, cubas, refresqueira, termômetro para alimento, etc) necessários para a operação, deverão ser fornecidos pela contratada;

9.4 A empresa contratada deverá montar a estrutura de serviços quando necessário e fornecer todos os pratos, bandejas, talheres e copos de material plástico reutilizável (limpos e em quantidades suficientes por refeição), bem como palitos e guardanapos, no local a ser definido pela Administração.

9.5 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 úteis, sem ônus para a Contratante. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material caberá à Contratante.

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

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

10.1.2. As quantidades das refeições não são fixas, podendo variar de acordo com a necessidade do Serviço, número de alunos, período de férias, turnos de entrada de turmas ingressantes, feriados prolongados, etc. Sendo pago a contratada apenas o efetivamente consumido. Ficarà a cargo da contratada obter informações junto à contratante, no que tange ao quantitativo de alunos presentes no dia, de modo a evitar o desperdício ou falta do alimento preparado.

10.2 O local para prestação do serviço :

10.2.1 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. No endereço abaixo: IFCE/Campus Acaraú: Av. Des. Armando de Sales Louzada, s/n, CEP: 62580-000 – Monsenhor José Edson Magalhães– Acaraú – CE.Telefone: (88) 3661-1682.

10.3. Condições higiênico sanitárias:

10.3.1. As refeições devem ser preparadas e servidas em condições adequadas de higiene e limpeza, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias e de acordo com os cardápios elaborados pelos nutricionistas da contratada, de acordo com as faixas calóricas e caracterização estabelecida pela Nutricionista da Contratante.

10.3.2. A contratada deve adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de

alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos pelo Programa Nacional de alimentação escolar.

10.3.3. A Contratada deverá realizar o controle de temperatura das preparações no momento da distribuição, considerando os parâmetros da RDC nº 216/2004, bem como registrar em planilha as temperaturas aferidas, sendo os registros apresentados diariamente à nutricionista da contratante.

10.3.4. Os produtos alimentícios a serem servidos pela contratada devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

10.3.5. A contratada deve implantar Manual de Boas Práticas – MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs específicos para a unidade de produção, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária.

10.3.6. A contratada deve promover capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas e dos POPs.

10.3.7. Os registros de capacitação e de monitoramento do MBP e dos POPs realizados pela contratada, bem como os relatórios de inspeção sanitária de serviços de alimentação escolar devem ser arquivados e permanecer à disposição da contratante pelo prazo da vigência contratual.

10.4. Normas de higiene para os manipuladores de alimentos:

10.4.1. Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e na cozinha deverão usar toucas;

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

10.4.3 Qualquer funcionário que for transitar pela cozinha deverá:

10.4.3.1 proteger os cabelos;

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

10.4.3.3. Não levar para o refeitório objetos não pertencentes ao mesmo, como rádio, jornal, bolsas, etc.;

10.4.4. É terminantemente proibido fumar dentro do refeitório;

10.4.5. É obrigatório manter a máxima higiene dentro do refeitório.

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

10.4.7. 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;

10.4.8. Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecidos pela Contratada, para o desempenho das funções específicas.

10.5. Do controle de comensais e refeições:

10.5.1. O Sistema de controle deverá ser eficiente e ágil, de modo a evitar filas e facilitar o controle. A Contratada deverá prover os meios físicos, lógicos e humanos para obter as seguintes informações gerais:

a) Quantidade de comensais por refeição, por dia, mês e total.

b) Número de refeições servidas por dia, mês e total

c) Registro dos cardápios servidos por dia.

d) Registro dos dias letivos.

10.5.2. Formas de acompanhamento da execução contratual e pagamento das refeições à contratada:

10.5.3. A empresa vencedora deverá manter supervisão dos serviços ora contratados, através de um (a) Nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual e das orientações do IFCE;

10.5.4. A prestação dos serviços deverá ser iniciada no prazo máximo de até 10 (dez) dias, contados a partir da solicitação feita pelo IFCE através de Ordem de Serviço e Nota de Empenho, e deverá ser rigorosamente obedecido.

10.5.5. A contratada faturará, ao término de cada mês, o valor correspondente às refeições e lanches efetivamente consumidos.

10.6. Caracterização Dos Horários De Distribuição Das Refeições:

| Tipo De Refeição | Horário De Distribuição |
|------------------|-------------------------|
| Lanche Manhã     | 09:30 hs às 09:45 hs    |
| Almoço           | 11:40 hs às 13:00 hs    |
| Lanche Tarde     | 15:15 hs às 15:30 hs    |
| Lanche Noite     | 20:00 hs às 20:20 hs    |

10.7 Estimativa De Quantitativo a Ser Distribuido Por Dia:

| Tipo De Refeição                            | Público A Ser Atendido           | Número De Dias De Fornecimento Da Semana | Quantitativo Estimado Por Dia - Agosto A Dezembro-2022* | Quantitativo Estimado Por Dia - Janeiro- Julho 2023* |
|---|----------------------------------|--|---|--|
| Lanche Manhã                                | Ensino Médio Integrado           | 5 dias                                   | 70 alunos/dia   | 175 alunos/dia                                       |
| Lanche Tarde                                | Ensino Médio Integrado           | 3 dias                                   | 70 alunos/dia   | 175 alunos/dia                                       |
| Almoço                                      | Ensino Médio Integrado           | 3 dias                                   | 70 alunos/dia   | 175 alunos/dia                                       |
| Lanche nos 3 turnos - Manhã, Tarde ou Noite | Cursos Subsequentes e Graduações | 5 dias                                   | 402 aproximadamente alunos/dia                          | 552 alunos/dia aproximadamente                       |

10.7.1. Quantitativo estimado de alunos para o período poderá sofrer alterações em virtude do número de ingressantes, turno de ingresso, abertura de novos cursos, faltas, feriados etc. Os valores informados nestas colunas têm por objetivo apenas fornecer um panorama do quantitativo de alunos esperados para o período, conforme planejamento da instituição. A contratada, será pago apenas as refeições efetivamente consumidas.

10.8. Caracterização Das Refeições Conforme Público:

10.8.1. Anexo IV- Faixa calórica-70% das Necessidades diárias - Resolução FNDE nº 20 de 02 de dezembro de 2020- Faixa Etária de 16 - 18 anos.

| Público 1              | Refeições A Receber           | Faixa Calórica Mínima Da Refeição | Carboidratos (g) | Proteínas (g)   | Lipídeos (g)     |
|------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|------------------|-----------------|------------------|
| Ensino Médio Integrado | Lanche Manhã- 5 dias semanais | 451- 476 Kcal                     | —                | —               | —                |
|                        | Almoço -3 Dias Semanais       | 950 - 1000 Kcal                   | —                | —               | —                |
|                        | Lanche Tarde- 3 Dias Semanais | 451- 476 Kcal                     | —                | —               | —                |
| Total /Dia             | 3 Refeições/Dia               | 1902 Kcal                         | 55% a 65% do VET | 10 a 15% do VET | 15% a 30% do VET |



10.8.2. Anexo IV- Faixa calórica-20% das Necessidades diárias - Resolução FNDE nº 20 de 02 de dezembro de 2020- Faixa Etária de 16 - 18 anos

| Público 2                    | Refeições A Receber               | Faixa Calórica Mínima Da Refeição | Carboidratos (g) | Proteínas (g)   | Lipídeos (g)     |
|------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|------------------|-----------------|------------------|
| Cursos Técnicos Subsequentes | Lanche (Manhã, Tarde Ou Noite) Ou | 543 Kcal                          | —                | —               | —                |
| Total                        | 1 Refeição/Dia                    | 543 Kcal                          | 55% a 65% do VET | 10 a 15% do VET | 15% a 30% do VET |

10.8.3. Anexo IV- Faixa calórica-20% das Necessidades diárias - Resolução FNDE nº 20 de 02 de dezembro de 2020- Faixa Etária de 19 - 30 anos

| Público 3                          | Refeições A Receber               | Faixa Calórica Mínima Da Refeição | Carboidratos (g) | Proteínas (g)   | Lipídeos (g)     |
|------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|------------------|-----------------|------------------|
| Cursos Ensino Superior - Graduação | Lanche (Manhã, Tarde Ou Noite) Ou | 477 Kcal                          | —                | —               | —                |
| Total                              | 1 Refeição/Dia                    | 477 Kcal                          | 55% a 65% do VET | 10 a 15% do VET | 15% a 30% do VET |

10.9. Caracterização dos cardápios - Padronização comum aos cardápios de lanches e almoço

10.9.1. Os cardápios de lanches e almoço deverão ser pré-elaborados pelo nutricionista da contratada seguindo o padrão estabelecido neste documento e enviado ao nutricionista da contratante para ajustes finais, aprovação e assinatura.

10.9.2. Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.

10.9.3. Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

10.9.4. Para alunos com necessidades nutricionais específicas deverá ser elaborado pela contratada refeições adequadas à condição. O quantitativo de alunos e as restrições apresentadas, serão repassadas pela contratante à contratada, para providências e adequações no prazo máximo de 48 horas.

10.9.5. Para todos os itens que compõem a refeição, a contratada deverá coletar amostras e acondicioná-las, em condições e prazos determinados pela legislação sanitária de alimentos. Em caso de ocorrências/ou suspeita de DTA'S (Doenças Transmitidas por Alimentos), distúrbios gastrointestinais e ou toxinfecções alimentares, a contratada deverá, às suas expensas, e de imediato providenciar o envio das amostras das refeições servidas, para análise laboratorial.

10.9.6. Os cardápios de cada etapa e modalidade de ensino devem conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista.

10.9.7. A contratada deverá providenciar as fichas técnicas correspondentes às preparações praticadas no cardápio em conformidade com o padrão estabelecido pela contratante para faixas calóricas e composição das refeições e em conformidade com o estabelecido nas Resoluções do FNDE: Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020 e suas atualizações e anexos, contendo no mínimo: receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações.

10.9.8. Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV da Resolução do FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e suas atualizações, sendo de:

I- No mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica, em período parcial (Alunos de cursos técnicos subsequentes e alunos dos cursos de graduação).

II- No mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições ( 2 lanches e 1 almoço), para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.

10.9.8.1 O cardápio de alimentação escolar em período parcial, devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 280g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

I – frutas in natura, no mínimo, dois dias por semana;

II – legumes e verduras, no mínimo, três dias por semana.

10.9.8.2 O cardápio de alimentação escolar em período integral, devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 520g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:

I – frutas in natura, no mínimo, quatro dias por semana;

II – legumes e verduras, no mínimo, cinco dias por semana;

10.9.9. É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 (quatro) dias por semana nos cardápios escolares. No caso de alimentos fonte de ferro não heme, estes devem ser acompanhados de facilitadores da sua absorção, como alimentos fonte de vitamina C.

10.9.10. É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de vitamina A pelo menos 3 dias por semana nos cardápios escolares.

10.9.11. Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

I – produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês;

II – alimentos em conserva a, no máximo, uma vez por mês;

III – líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

IV – biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial; e a, no máximo, sete vezes por semana quando ofertada três refeições ou mais, em período integral;

V – doce a, no máximo, uma vez por mês;

VI – preparações regionais doces a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

VII – margarina ou creme vegetal a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.

10.9.12. É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.

10.9.13. Para as refeições da alimentação dos estudantes com mais de três anos de idade, recomenda-se no máximo:

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

II – 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;

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

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

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

VI – 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio ou 3,5 gramas de sal per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

10.9.14. Recomenda-se que os cardápios do PNAE ofereçam diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições ofertadas:

I – Mínimo de 10 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 1 refeição/dia ou atendem a 20% das necessidades nutricionais diárias;

III – Mínimo de 23 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 3 ou mais refeições/dia ou atendem a 70% das necessidades nutricionais diárias.

10.9.15. A contratada em parceria com a contratante deve aplicar teste de aceitabilidade aos estudantes sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.

10.9.16. É proibida a utilização pela contratada dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados em qualquer cardápio de alimentação escolar: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.

10.9.17. Caso o(s) representante(s) da contratante identifique gêneros alimentícios e/ou preparações com baixa aceitação pelos usuários, poderá ser feita a alteração na frequência estabelecida ou exclusão do cardápio.

10.9.18. A contratada deverá manter identificadas no balcão as preparações servidas nas cubas, seja por meio de placas de acrílico ou outro material que possa ser higienizado, ressaltando a presença dos seguintes itens nas preparações: leite e derivados, glúten e suíno.

10.9.19. O descarte dos resíduos, sobras limpas e sujas, é de responsabilidade da contratada, devendo atender ao disposto em legislação específica.

10.9.20. Deverão ser tomadas medidas adequadas para seguir os princípios da segurança alimentar, evitando no mínimo o abuso de tempo e temperatura dos gêneros alimentícios armazenados e/ou processados e das preparações elaboradas ou em fase de elaboração. Para tanto, deverão ser mapeadas as temperaturas e o tempo, utilizados nas etapas das atividades do serviço, e registradas em planilha, sendo os registros apresentados diariamente à nutricionista da contratante.

10.10. Caracterização Da Refeição Tipo Lanches:

10.10.1. Padronização da refeição tipo lanche:

10.10.1.1 Para as refeições tipo lanches a contratante resumiu no quadro abaixo sugestões de preparações que poderão compor esse tipo de cardápio:

|  |
|--|
| Sugestões De Preparações Tipo Lanches  |
| Pão carioquinha recheado com Carne Moída com cenoura em cubinhos, ao molho de tomate + Suco de Manga   |
| Galinhada(arroz com frango) cozida com abóbora, chuchu, cenoura em cubos + purê de batata inglesa + Banana   |
| Macarronada de sardinha + Pepino, pimentão e cebola roxa (corte julienne) regado com suco de limão + suco de caju                                  |
| Baião de Dois com queijo coalho + Paçoca de carne de sol desfiada + Abobrinha, cenoura, tomate (corte cubinhos) refogados com orégano + melancia   |
| Cuscuz + Frango desfiado com Cenoura e repolho Ralados + Suco de Maracujá  |
| Pão com ovo, queijo e cenoura ralada + suco de cajá  |
| Arroz a grega (com milho, ervilha, uvas passas, cenoura em cubos, pimentão e abobrinha) com vatapá de frango + mamão                               |
| Sopa de feijão com carne moída + torradas + laranja  |
| Estrogonofe de Frango + Arroz com legumes cozidos (cenoura, beterraba) + Couve flor e brócolis cozidos + 1 fatia de manga                          |
| Macarronada a bolonhesa (carne moída e molho de tomate) com queijo + salada crua (Acelga, Tomate com Orégano e azeite)+ Melancia                   |
| Sopa de frango + pão francês + melancia  |
| Pão integral com Patê de Frango + Alface, cenoura e beterraba ralada + Suco de Goiaba  |
| Risoto Cremoso de Carne moída com legumes cozidos + salada cozida (Batata Doce rodela e couve manteiga refogada com alho e cheiro verde) + Laranja |
| Macarrão oriental (com frango, repolho, pimentão e couve flor + cenoura, chuchu) + Melão   |
| Feijão tropeiro + Arroz branco + salada crua (Cenoura, repolho branco e Repolho roxo ralados, Maçã regados com suco de limão)+ Suco de acerola     |
| Cuscuz com carne moída + Acelga, Tomate + Suco de Caju   |
| Baião de três( arroz, feijão e carne de charque) + Salada tropical ( Cenoura e beterraba raladas e abacaxi picado) + Banana                        |
| Sopa de carne moída + Pão + maçã   |
| Purê + risoto de carne bovina( picadinha) +suco de acerola   |
| Arroz Maria Isabel (com carne de sol )+ salada crua de alface e tomate e manga picada + Abacaxi  |
| Baião com farofa de ovo + mamão  |
| Risoto de carne do sol + purê de batata doce + melancia  |
| Arrumadinho (feijão +cuscuz +carne de charque)+suco de caju  |
| Canja de frango (frango desfiado e farinha de trigo + legumes, hortaliças etc)+ pão de hambúrguer + maçã   |
| Macarrão com almôndegas ao molho de tomate + cenoura e beterraba raladas + suco de manga   |
| Salada de frutas + iogurte natural (com suco de laranja)   |
| Mingau de aveia com canela e mel   |
| Leite com café + bolo de macaxeira   |
| Vitamina de banana, mamão e aveia + castanhas  |
| Sanduíche integral com queijo e tomate + suco de manga   |

Pão com ovos + Suco de Manga

Mingau de milho com coco

Caldo de carne + mamão

Suco de acerola + macaxeira cozida + frango desfiado

Bolo de milho + vitamina de goiaba

Sanduíche de carne + suco de caju

Salada de Frutas + Castanhas (com suco de laranja)

Caldo de ovos, macaxeira e cheiro verde + melão

Café com leite + biscoito de polvilho

Vitamina de goiaba + biscoito salgado

Canjica + melancia

Vitamina de banana + pipoca

Cuscuz com coco + Suco de acerola

Sanduíche natural (pão integral com patê de frango e alface) + suco de abacaxi

Leite com Café + Cuscuz com Ovos Mexidos

Leite com Cacau + Tapioca de Coco

Leite com Café + Pão com Carne Moída Bovina

Leite com Café + Omelete + Mamão

Leite com Café + Cuscuz com frango

Suco de Goiaba + Cuscuz com queijo coalho

Vitamina de Frutas (Goiaba + Mamão) Bolo de Milho

Iogurte com biscoito maisena + maçã

Torta De Frango Com Legumes E Suco De Frutas

Sanduíche Com Ovos + Suco De Frutas

Risoto De Frango Com Laranja

Risoto De Carne Com Melancia

Escondidinho De Batata Ou Macaxeira Com Carne De Sol E Vegetais E Laranja

Baião De Três Com Laranja

Arroz Com Abóbora, Frango + Banana

Arroz Colorido Com Carne Moída E Mamão

Achocolatado Quente + Sanduíche Integral De Queijo E Tomate

Arroz com Creme de Galinha + Fruta

Cuscuz com Sardinha + Suco de fruta

Sanduíche de Queijo com Milho, Cenoura e Beterraba Ralada + Suco de Fruta

Torta de Peixe + Suco de Fruta

10.10.1.2. A contratada poderá adotar outras preparações para compor o cardápio, porém deverá observar os critérios e padrão estabelecido pela contratante;

10.10.2. Porcionamentos (quantidades) dos alimentos para composição dos cardápios de lanches:

10.10.2.1. A porção ofertada deve ser diferenciada por faixa etária dos estudantes, conforme suas necessidades nutricionais diárias.

10.10.2.2. Quadro de sugestões de preparações do tipo lanches e porções estabelecidas:

| SUGESTÕES DE LANCHES  | PESO DA PORÇÃO g (pronta para consumo)  |
|---|---|
| Salada de frutas: (descrever e porcionar a quantidade de cada fruta <i>in natura</i> que será utilizada na preparação – podendo ser adicionado leite em pó: 10g ou mel de abelha: 10g; ou bebida láctea- 20 ml e suco de laranja- 20 ml | 300 a 350g  |
| Fruta <i>in natura</i> unidade (laranja, tangerina, maçã, pera, banana, etc) ou fatia (mamão, melancia, melão, etc.). Frutas <i>in natura</i> devem ser servidas obrigatoriamente com acompanhamentos.                                  | A gramatura de no mínimo 90 a 160 g respectivamente;  |
| Pães  | 1 unidade (50 g) distribuídos em embalagens individualizadas  |
| Recheio para sanduiche, cuscuz, crepioca e tapioca (carne bovina ou frango desfiado ou queijo):   | 60 a 80 g, caso seja utilizado mais de um desses ingredientes juntos, a soma destes deverá ser de pelo menos 60 a 80g |
| Ovo   | 1 unidade - tamanho médio - 45 a 55 g   |
| Manteiga  | até 5 g   |
| Biscoitos salgados ou doces:  | 7 unidades (40 g a 45 g);   |
| Tapioca, Crepioca, Omelete  | 1 unidade média (90 a 120g);  |
| Torta, Escondidinho   | 150 a 160g;   |
| Cuscuz com recheio (queijo, carne, ovo, sardinha )  | 150 a 160 g;  |
| Bolo  | 120 a 130 g;  |
| Porção proteica para canjas, sopas e caldos: (carne bovina, frango, ...):   | 60 a 70g;   |
| Preparações à base de arroz com carne ( baião, arroz maria isabel, arroz a grega, risoto, etc)  | 250 a 300 g   |
| Preparações à base de macarrão com carne ( macarronadas)  | 250 a 300 g   |
| Salada crua<br>(*As preparações de baião com ovo/carne/frango, arroz com carne/frango e macarronada de carne/frango/peixe deverão ser servidas com uma salada crua ou cozida obrigatoriamente.)   | 20 a 30 g;  |
| Salada cozida: (*As preparações de baião com ovo/carne/frango, arroz com carne/frango e macarronada de carne/frango/peixe deverão ser servidas com uma salada crua ou cozida obrigatoriamente.)   | 30 a 40 g;  |
| Porção proteica para baião, arroz e macarronada: (carne bovina ou frango ou peixe):   | 60 a 80g;   |
| Preparações líquidas ( Iogurte, coalhada, vitamina, suco, leite com café, Achocolatado):  | 250 a 300 ml  |
| Sopas, canjas, caldos   | 300 a 350 ml  |
| Sanduíches ( com recheio)   | 130 a 150 g   |
| Purê, paçoca de carne   | 50 a 60 g   |

|   |             |
|---|-------------|
| cremes, vatapá, estrogonofe (sem acompanhamentos) | 120 a 140 g |
| Arroz para acompanhamento de cremes, vatapá, etc  | 80 a 100 g  |

10.10.2.3. Os valores (peso ou volume) definidos no quadro acima se referem às preparações prontas para o consumo.

10.10.2.4. A contratada poderá ofertar porções com gramaturas superiores ou inferiores ao estabelecido, desde que seja com o intuito de atingir a faixa calórica e de macronutrientes estabelecido na legislação de alimentação escolar e mediante apresentação de ficha técnica comprovando os valores de macronutrientes e faixa calórica na porção estabelecida.

10.10.2.5. A fiscalização do contrato fará a aferição dos valores praticados da porção pela contratada e em caso de desconformidade com o estabelecido neste documento, a contratada será notificada.

10.10.3. Referente ao cardápio de lanches:

10.10.3.1. O cardápio de lanches deverá ser pré-elaborado pelo nutricionista da contratada seguindo o padrão estabelecido neste documento e enviado ao nutricionista da contratante para ajustes finais, aprovação e assinatura .

10.10.3.2. A contratada deverá trabalhar com pelo menos dois cardápios de lanches simultâneos. Os cardápios de lanches dos turnos manhã e tarde, obrigatoriamente deverão constar de preparações diferentes. O cardápio do turno da noite poderá ser igual ao cardápio do turno da manhã, devendo a contratada realizar os ajustes na porção a ser servida , com o intuito de atender as faixas calóricas determinadas na legislação.

10.10.3.3. A contratada deverá, no mínimo a cada 6 (seis) meses realizar alterações nos cardápios praticados, ou em menor tempo, caso a contratante julgar necessário.

10.10.3.4. A contratante disponibilizou dois cardápios de lanches ( Anexo II e Anexo III) que poderão ser utilizados pela licitante como modelo para elaboração da proposta de fornecimento.

10.10.3.5 A licitante no envio da proposta de cardápio deverá:

- Enviar 2 (dois) modelos de cardápios para lanches, conforme modelos disponibilizados em Anexo II e Anexo III e em conformidade com o padrão estabelecido neste documento;
- Enviar a planilha de custo dos cardápios de lanches (Anexo IV- Planilha de custo do cardápio de lanches) e todas as fichas técnicas de preparo do cardápio proposto;

10.11. Caracterização Da Refeição Tipo Almoço:

10.11.1. Padronização da refeição tipo Almoço:

10.11.1.1. A refeição almoço será oferecida em 3 dias semanais: Segunda, Terça e Quarta Feira, destinado aos alunos do ensino médio integrado, com estimativa de consumo conforme quadro abaixo:

| Categoria | Estimativa de consumo/dia- AGOSTO- DEZEMBRO/2022 | Estimativa de consumo- JANEIRO- JUNHO/2023 | Quantidade de dias para fornecimento | Quantidade de dias por semestre | Horário de distribuição |
|-----------|--|--|--------------------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| Almoço    | 70 almoço/dia                                    | 175 almoço/dia                             | 3 X                                  | 60 dias                         | 11:40 hs às 13:00 hs    |

10.11.1.2. Os números informados na estimativa de consumo tem como base o número de matriculados e/ futuros ingressantes, e tem por objetivo apenas subsidiar a licitante no planejamento e elaboração da proposta. Por ocasião da contratação, será pago à contratada apenas as refeições efetivamente consumidas.

10.11.1.3. O cardápio de almoço deverá ser pré-elaborado pelo nutricionista da contratada seguindo o padrão estabelecido neste documento e enviado ao nutricionista da contratante para ajustes finais, aprovação e assinatura .

10.11.1.4. O cardápio de almoço deverá ser planejado obedecendo a recomendação de faixa calórica e de macronutrientes conforme quadro abaixo:

I- Anexo IV- Faixa calórica-70% das Necessidades diárias - Resolução FNDE nº 20 de 02 de dezembro de 2020.

|                                     |                   |
|-------------------------------------|-------------------|
| Categoria                           | Ensino médio      |
| Faixa etária                        | 16-18 anos        |
| Faixa calórica para 3 refeições/dia | 1902 kcal         |
| Faixa calórica para o almoço-       | 950 -1000 kcal    |
| Carboidratos (g)                    | 55% a 65 % do VET |
| Proteínas (g)                       | 10 a 15% do VET   |

10.11.1.5 As fichas técnicas de preparo deverão ser elaboradas pela contratada, seguindo as determinações da Resolução do FNDE nº06, de 08 de maio de 2020 e suas atualizações.

10.11.1.6 A refeição deverá ser integralmente porcionada pelo colaborador da terceirizada, servida em balcão térmico de distribuição instalado pela empresa em quantidade suficiente para o total de estudantes dos cursos aptos a receber o almoço e contemplar o padrão resumido no quadro abaixo e condições detalhadas a seguir:

|  |
|--|
| Padrão da refeição Almoço  |
| 1 opção Protéica Principal- (Carne bovina, suíno, frango ou peixe)                                   |
| <i>*1 opção protéica substituta ( se houver demanda e informado o quantitativo pela contratante)</i> |
| <i>**1 opção protéica vegana ( Se houver demanda e informado o quantitativo pela contratante)</i>    |
| 1 opção de acompanhamento tipo Arroz.  |
| 1 opção de acompanhamento tipo Feijão.   |
| 1 opção de Guarnição   |
| 1 opção de Salada ( Crua ou Cozida)  |
| 1 opção de Suco de Fruta   |

a) Sobre a Opção Protéica:

- Deverá ser ofertado diariamente 01 opção de prato protéico principal, permanecendo disponível no balcão até o final do serviço, porcionado por funcionário capacitado da empresa. Deverá ser produzida uma opção protéica substituta para as preparações que não tenham total aceitação pelos comensais. O quantitativo e a definição da opção protéica substituta necessária, será definida pela contratante e previamente informada à contratada para providências. A porção média pronta para servir deverá ser 150 gramas para partes sem osso e 200 gramas para partes com osso. Quando a preparação contiver molho ou caldo ou farináceo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir. No quadro sugestões de preparações, registra-se exemplos de preparações proteicas que serão aceitas pela contratante.
- Não serão aceitas como opção proteica o uso de carnes mecanicamente separadas, miúdos, vísceras, embutidos, industrializados e enlatados. A opção proteica principal deverá, exclusivamente, ser a base de: peixe, frango, suíno ou bovino, seguindo o padrão e cortes aprovados pelo nutricionista do IFCE conforme se segue:

I- Peixe: Somente será permitida a utilização de filés de peixe, sem espinhas e sem pele. Os tipos de peixes devem ser variados entre os permitidos (pargo, ariacó, tilápia dentre outros aprovados pela Nutricionista do IFCE), não se limitando a um único tipo. A porção média do filé deverá ser de 150 gramas, referindo-se à porção pronta para servir. Deve ser dada preferência a preparações fritas, empanados etc.

II- Carne Bovina: Deverão ser utilizados cortes de boa qualidade. Para cozido, carne moída e almôndegas será permitido o uso do músculo, porém deverão ser retirados os excessos de tecido adiposo e cartilaginoso. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Porção mínima pronta para servir de 150g para preparações sem osso e 200g para preparações com osso. Quando a preparação contiver molho ou caldo ou farináceo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir.

III- Frango : Somente será permitida a utilização de frangos de boa qualidade e procedência, em placas ou folhas com peso padronizado. Os únicos cortes aprovados para uso nas preparações à base de frango são: peito de frango (sem pele e sem osso) e coxa e sobrecoxa (sem pele), com porção mínima pronta para servir de, 150g para preparações sem osso e 200g para preparações com osso. Quando a preparação contiver molho ou caldo ou farináceo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir. Para bifés, filés, iscas, creme, strogonoff deverá ser utilizado peito de frango (sem pele e sem osso), devendo a quantidade média para cada porção pronta para servir corresponder a 150 gramas ou 200 g se houver molho ou caldo. Para assado poderá ser utilizado peito de frango ou coxa e sobrecoxa, ambos em pele.

IV - Carne Suína: Somente será permitida a utilização de pernil, costela, carré e lombinho. A porção média deve ser de 150 gramas para partes sem osso e 200 gramas para partes 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 de 50g na porção pronta para servir:

- Prato Principal Vegano/Vegetariano e/ou para fins especiais: 01 opção ofertada de acordo com a demanda apresentada pelos estudantes e enviada pela Contratante ou quando o prato principal incluir ingredientes restritos a estudantes com necessidades alimentares especiais, porcionado por funcionário capacitado da empresa. Esses tipos de preparações deverão ter, no mínimo, um alimento com proteína de maior valor biológico (Exemplo: soja, grão de bico, quinoa, chia, lentilha ou outras leguminosas, ovos ou demais fontes protéicas específicas, conforme a restrição alimentar, devendo as fontes proteicas não se repetir por mais de duas vezes na semana). O fornecimento deverá ser conforme demanda da clientela. O porcionamento médio para este prato

deverá ser de 150 gramas e em tortas, panquecas, lasanha, escondidinho ou outras preparações, quando contiver carboidratos deverá ser respeitada a porção de 200 gramas;

- Distribuição da opção protéica ao longo do mês e/ou semana no cardápio:

I- Peixe: No mínimo 1 vez ao mês;

II- Suíno: No mínimo 1 vez ao mês;

III- Bovino: No mínimo 2 vezes ao mês;

IV- Frango: No máximo 2 vezes por semana.

- Quadro de sugestões da contratante de opção protéica principal :

| Nome da preparação- Opção Proteica                             | Porção a ser servida (gramas)*                               |
|--|--|
| Creme de frango  | 200 g  |
| Cubinhos de frango refogados                                   | 150 g  |
| Filé de de frango refogado com orégano                         | 150 g  |
| Filé de frango acebolado                                       | 150 g  |
| Frango de panela assado com batata inglesa ( coxa e sobrecoxa) | 200 g  |
| Estrogonofe de frango  | 200 g  |
| Isca de frango acebolada                                       | 150 g  |
| Filé de frango ao molho de tomate e queijo                     | 200 g  |
| Macarronada de frango ao molho branco com queijo               | 200 g  |
| Bisteca suína acebolada  | 200 g  |
| Isca de suíno (lombo) ao molho cítrico                         | 150 g  |
| Almôndegas ao molho de tomate e queijo                         | 200 g  |
| Paçoca de carne bovina   | 150 g (Descrição: 80 g carne de sol; 50 g farinha)           |
| Carne de panela - alcatra ou contrafilé                        | 150 g  |
| Assado bovino - lagarto ou lombo                               | 150 g  |
| Bife - alcatra ou coxão mole                                   | 150 g  |
| Carne de sol acebolada   | 150 g  |
| Cozido bovino ao molho com legumes- coxão duro                 | 200 g  |
| Filé de peixe frito  | 150 g  |
| Lasanhas   | 200g (Descrição: carne - 100g; queijo – 30g; presunto – 20g) |
| Panquecas  | 200g (Descrição: carne - 100g; queijo ralado – 10g)          |

\*Refere-se a gramatura da porção pronta para consumo.

b) Sobre o Acompanhamento:

- Deverá ser ofertado como acompanhamento, diariamente, Arroz e Feijão ou Baião de dois. Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço, porcionado por funcionário capacitado da empresa. A gramatura da porção a ser servida deverá obedecer ao estabelecido pela contratante, sendo de: 150 g para arroz branco, parboilizado, misto ou integral; 200 gramas para baião de dois, referindo-se à porção pronta para servir; feijão puro/sem caldo 90 gramas e feijão misto ( com batata, macaxeira, abóbora, maxixe) a porção de 120 g.



- A contratante exigirá o seguinte padrão para as opções de acompanhamentos:

I- Arroz : Somente será permitida a utilização de arroz tipo 1 graúdo, desde que previamente aprovado pelo Nutricionista do IFCE. As variações aceitas: poderá ser ofertado: arroz branco, parboilizado, misto com verduras e/ou legumes, ou integral.

II- Feijão: Somente será permitida a utilização de feijão de primeira qualidade e de boa procedência, previamente aprovados pelo Nutricionista do IFCE. Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço, porcionado por funcionário capacitado da empresa. Deverá haver variações dentre os tipos: feijão preto, feijão carioca, feijão de corda, feijão branco, etc. Deve haver variações dentre as opções puro e Misto. Opções com complemento/misto poderão ser do tipo: com abóbora, com macaxeira, com batata doce, com maxixe, além de outros ingredientes previamente aprovados pela nutricionista do IFCE e informados no cardápio. Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo. O porcionamento médio de feijão deverá ser de 90 g para puro e de 120 gramas para feijão misto, referindo-se à porção pronta para servir.

III- Baião de dois: Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço, porcionado por funcionário capacitado da empresa. Poderá ser feito com arroz branco ou parboilizado e com feijões do tipo carioca ou de corda. Poderá conter um terceiro ingrediente/complemento, como por exemplo, queijo, abóbora, etc.

- Distribuição do acompanhamento ao longo do mês:

I- Baião de dois: No mínimo 2 vezes ao mês. Poderá ser adicionado um terceiro ingrediente, exemplo: com queijo, com abóbora etc. ;

II- Arroz Branco: No mínimo 2 vezes ao mês:

III- Arroz Branco misto: No mínimo 2 vezes ao mês. Exemplo: com brócolis, com cenoura, com espinafre etc.

IV- Arroz Parboilizado: No mínimo 1 vez ao mês.

V- Arroz Parboilizado misto: No mínimo 2 vezes ao mês. Exemplo: com brócolis, com cenoura, com espinafre etc.

VI- Arroz integral: No mínimo 1 vez ao mês. Poderá ser do tipo misto, com cenoura, milho, etc.

VII- Feijão: No mínimo 2 vezes ao mês de cada tipo: corda, carioca, branco e preto.

VIII- Feijão puro: No mínimo 3 vezes ao mês;

IX- Feijão Misto: No mínimo 4 vezes ao mês

- Quadro de sugestões da contratante de opções de acompanhamentos :

| Nome da preparação- Acompanhamento   | Porção a ser servida (gramas)* |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| Arroz parboilizado                   | 150 g                          |
| Arroz branco                         | 150 g                          |
| Arroz branco com cenoura             | 150 g                          |
| Arroz branco com espinafre           | 150 g                          |
| Arroz branco com brócolis            | 150 g                          |
| Arroz integral com milho             | 150 g                          |
| Arroz integral com cenoura e ervilha | 150 g                          |
| Arroz parboilizado com cenoura       | 150 g                          |
| Arroz parboilizado com brócolis      | 150 g                          |
| Baião de dois com queijo coalho      | 200 g                          |
| Baião de dois com abóbora            | 200 g                          |
| Feijão carioca com abóbora           | 120 g                          |
| Feijão preto                         | 90 g                           |
| Feijão carioca com batata            | 120 g                          |
| Feijão branco com cheiro verde       | 90 g                           |
| Feijão de corda com abóbora          | 120 g                          |
| Feijão de corda com maxixe           | 120 g                          |

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Feijão carioca               | 90 g  |
| Feijão de corda com maxixe   | 120 g |
| Feijão carioca com macaxeira | 120 g |
| Feijão branco com abóbora    | 120 g |

\*Refere-se a gramatura da porção pronta para consumo.

c) Sobre as Guarnições:

- Deverá ser ofertado diariamente 1 opção de guarnição. Serão aceitos como guarnições: Purês ( macaxeira, batata inglesa, batata doce ou abóbora); macarrão ao alho e óleo ou ao molho de tomate; farofa de cuscuz; farofa acebolada, com cenoura, com beterraba; batata doce cozida; batata refogada; dentre outras. Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço, porcionado por funcionário capacitado da empresa. A gramatura da porção a ser servida deverá obedecer ao estabelecido pela contratante, sendo de: 90g para macarrão, 90 g para batata refogada ou batata doce cozida, 60 g para farofa de cuscuz; 60 g farofa de farinha branca, 90 g para purê referindo-se a porção pronta para consumo.
- Distribuição da guarnição ao longo do mês no cardápio:

I- Purês: No mínimo 2 vezes ao mês;

II- Macarrão: No mínimo 2 vezes ao mês;

III- Farofa de cuscuz: No mínimo 1 vez ao mês;

IV- Farofa com farinha de mandioca ( acebolada, com cenoura, com beterraba): No mínimo 2 vezes ao mês;

V- Batata inglesa( refogada com orégano, ou com alecrim, etc): No mínimo 1 vez ao mês;

VI- Batata doce ou Abóbora cozida: Até 2 vezes por mês.

- Quadro de sugestões da contratante Para Guarnições :

| Nome da preparação- Guarnições | Porção a ser servida (gramas)* |
|--------------------------------|--------------------------------|
| Purê de batata inglesa         | 90 g                           |
| Purê de batata doce            | 90 g                           |
| Purê de abóbora                | 90 g                           |
| Purê de macaxeira              | 90 g                           |
| Macarrão ao alho e óleo        | 90 g                           |
| Macarrão ao molho de tomate    | 90 g                           |
| Farofa de cuscuz               | 60 g                           |
| Farofa acebolada               | 60 g                           |
| Farofa com cenoura ralada      | 60 g                           |
| Farofa com beterraba ralada    | 60 g                           |
| Batata doce cozida             | 90 g                           |
| Abóbora cozida                 | 90 g                           |
| Batata inglesa com orégano     | 90 g                           |
| Batata inglesa com alecrim     | 90 g                           |
| Batata palha                   | 50 g                           |
| Suflê de chuchu                | 100 g                          |

\*Refere-se a gramatura da porção pronta para consumo.

d) Sobre a Salada Crua ou cozida:

- Deverá ser disponibilizado 1 opção por dia, sendo ou salada crua ou salada cozida . Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço, porcionado por funcionário capacitado da empresa. As verduras a serem consumidas cruas deverão ser previamente higienizadas em solução clorada, de acordo com determinação da fiscalização sanitária. O porcionamento mínimo para as saladas cruas deverá ser de 40 gramas e para saladas cozidas 90 gramas. Nas saladas (cruas ou cozidas) deverá conter no mínimo 3 ingredientes, podendo um deles ser frutas, no caso da salada crua. Deverá haver variações entre os tipos de salada crua e cozida, não sendo permitido a repetição do mesmo tipo de salada, na mesma semana.
- Distribuição das saladas ao longo do mês:

I- Salada Crua: No mínimo 6 vezes no mês. Porção mínima a ser servida: 40 gramas. No quadro resumo a contratante apresenta sugestões de saladas cruas que poderão ser utilizadas pela contratada para compor o cardápio.

II- Salada Cozida: No mínimo 4 vezes no mês. Porção mínima a ser servida: 90 gramas No quadro resumo a contratante apresenta sugestões de saladas cozidas que poderão ser utilizadas pela contratada para compor o cardápio.

- Quadro de sugestões da contratante Para Saladas Cruas :

| Nome da preparação- Salada Crua  | Porção a ser servida (gramas)* |
|--|--------------------------------|
| Acelga e Maçã  | 40 g                           |
| Acelga, cenoura e maçã   | 40 g                           |
| Acelga, Espinafre, Pepino e Laranja                                      | 40 g                           |
| Acelga, Tomate com Orégano e azeite                                      | 40 g                           |
| Acelga, Tomate e maçã  | 40 g                           |
| Alface americana, Espinafre e Manga                                      | 40 g                           |
| Alface e Melão orange  | 40 g                           |
| Alface, cenoura, pepino e uva roxa                                       | 40 g                           |
| Alface, pepino e cebola regados com suco de limão                        | 40 g                           |
| Cenoura, abacaxi e repolho branco  | 40 g                           |
| Pepino (fatiado) e repolho roxo (ralado) temperado com vinagre e sal     | 40 g                           |
| Pepino e tomate em cubos temperados com suco de limão e cheiro verde     | 40 g                           |
| Pepino, pimentão e cebola roxa (corte julienne) regado com suco de limão | 40 g                           |
| Pimentão, Cenoura ralada, milho verde                                    | 40 g                           |
| Repolho branco, Beterraba ralados  | 40 g                           |
| Repolho e beterraba ralados com abacaxi                                  | 40 g                           |
| Repolho Roxo, Cenoura e Maçã, regados com suco de limão                  | 40 g                           |
| Repolho roxo, repolho branco e laranja                                   | 40 g                           |
| Vinagrete (tomate, pimentão, cebola)                                     | 40 g                           |

\*Refere-se a gramatura da porção pronta para consumo.

- Quadro de sugestões da contratante Para Saladas Cozidas :

| Nome da preparação- Salada Cozida                                 | Porção a ser servida (gramas)* |
|---|--------------------------------|
| Abobrinha refogada com cebola e alho                              | 90 g                           |
| Abobrinha refogada com pimentão e milho verde                     | 90 g                           |
| Abobrinha, cenoura, tomate (corte cubinhos) refogados com orégano | 90 g                           |
| Batata Doce e Beterraba em cubinhos com cheiro verde              | 90 g                           |

|   |      |
|---|------|
| Batata Doce, Tomate, Cebola e Cheiro-verde                    | 90 g |
| Batata Inglesa e Cenoura (corte cubinhos) com Alecrim         | 90 g |
| Beterraba (cubos) com milho verde                             | 90 g |
| Beterraba e Cenoura   | 90 g |
| Beterraba e Cenoura (corte palito) temperada com cheiro verde | 90 g |
| Beterraba e vagem   | 90 g |
| Beterraba, cenoura e chuchu                                   | 90 g |
| Cenoura (corte cubinhos) e vagem refogados                    | 90 g |
| Cenoura (corte palito) e Couve manteiga refogados com alho    | 90 g |
| Chuchu com molho branco                                       | 90 g |
| Chuchu e beterraba (corte cubinhos) com orégano               | 90 g |
| Couve - Flor e Brocólis                                       | 90 g |
| Couve- Flor e Repolho roxo                                    | 90 g |
| Repolho e beterraba cozidos                                   | 90 g |
| Repolho refogado com Tomate e orégano                         | 90 g |
| Repolho, Cenoura e Vagem refogados                            | 90 g |

\*Refere-se a gramatura da porção pronta para consumo.

e) Sobre o Suco de fruta :

- Deverá ser ofertado 1 opção de suco diariamente, permanecendo disponível aos comensais até o final do serviço, e porcionado por funcionário capacitado da empresa. Deverão ser utilizados sucos de frutas naturais ou oriundos de polpas de frutas, de sabores variados (goiaba, acerola, manga, maracujá, cajá, abacaxi, caju, dentre outros aprovados pela Nutricionista do IFCE), adoçados e com concentração mínima de polpa de fruta de 30% (trinta por cento). Deverão ser servidos em copos de plástico reutilizável (tipo polipropileno) de 300 ml. Não serão aceitos sucos industrializados ou artificiais.

10.11.2. Definição da porção (gramatura ou ml) para Almoço que deverá ser servida pela contratada:

10.11.2.1. No tópico Padronização da refeição, a contratante definiu a gramatura para a maioria das porções a serem praticadas pela contratada. O quadro abaixo resume os valores detalhados ao longo deste documento.

| Preparação  | Peso mínimo da porção- pronta para consumo- a ser servida (gramas) |
|---|--|
| Opção proteica sem osso   | 150 g  |
| Opção proteica com osso   | 200 g  |
| Opção proteica com caldo, molho, creme ou farináceos                | acréscimo de 50 g ( Ex: com osso= 250 g; Sem osso= 200 g)          |
| Opção proteica vegana( se houver demanda)                           | 200 g  |
| Acompanhamento tipo arroz puro ou misto                             | 150 g  |
| Acompanhamento tipo baião de dois                                   | 200 g  |
| Acompanhamento tipo feijão puro/sem caldo                           | 90 g   |
| Acompanhamento tipo feijão misto ( com batata, maxixe, abóbora etc) | 120 g  |
| Guarnição tipo Purê   | 90 g   |

|   |        |
|---|--------|
| Guarnição tipo Macarrão   | 90 g   |
| Guarnição tipo farofa (acebolada, com cenoura , etc)                      | 60 g   |
| Guarnição tipo farofa de cuscuz   | 60 g   |
| Guarnição tipo batata doce, inglesa ou abóbora cozida                     | 90 g   |
| Guarnição tipo batata palha   | 50 g   |
| Guarnição tipo suflês   | 100 g  |
| Saladas cruas( folhosos; folhosos e frutas; ralados, fatiados finos, etc) | 40 g   |
| Saladas cozidas ( com molho, refogados, salteados, com creme, etc)        | 90 g   |
| Suco de fruta ( natural ou da polpa)                                      | 300 ml |

10.11.2.2. Os valores (peso ou volume) definidos no quadro acima se referem às preparações prontas para o consumo.

10.11.2.3. A fiscalização do contrato fará a aferição dos valores praticados da porção pela contratada e em caso de desconformidade com o estabelecido neste documento, a contratada será notificada;

10.11.3. Referente ao cardápio de Almoço:

10.11.3.1. O cardápio de almoço deverá ser pré-elaborado pelo nutricionista da contratada seguindo o padrão estabelecido neste documento e enviado ao nutricionista da contratante para ajustes finais, aprovação e assinatura .

10.11.3.2. Além do cardápio, a contratada deverá enviar para a contratante todas as fichas técnicas das preparações do cardápio. A ficha técnica deverá conter no mínimo as informações solicitadas na resolução do FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas atualizações: receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações requeridas na legislação vigente de alimentação escolar.

10.11.3.3. Para a refeição tipo Almoço a nutricionista da contratante montou o cardápio em anexo (Anexo V) que poderá ser tomado como exemplo pela licitante para elaboração do cardápio da proposta a ser enviado.

10.11.3.4. A contratada poderá adotar outras preparações para compor o cardápio, porém deverá observar os critérios e padrão estabelecido pela contratante e enviar previamente ao nutricionista da contratante para análise e aprovação.

10.11.3.5. A contratada deverá, no mínimo a cada 6 (seis) meses realizar alterações nos cardápios praticados, ou em menor tempo, caso a contratante julgar necessário.

10.11.3.6. A licitante no envio da proposta de cardápio deverá:

- Enviar 1 (um) modelo de cardápio de almoço, conforme modelo disponibilizado em Anexo V e em conformidade com o padrão estabelecido neste documento;
- Enviar a planilha de custo do cardápio de almoço (Anexo VI- Planilha de custo do cardápio de almoço) e todas as fichas técnicas de preparo do cardápio proposto.

## **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 ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

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

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

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

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

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

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

11.6.3. 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. Indicar à Contratada, formalmente, o fiscal que acompanhará o cumprimento do contrato e o desenvolvimento técnico das atividades que são objetos deste contrato.

11.14. Enviar relatório de execução mensal ao setor de contratos.

11.15. Avaliar e aprovar os cardápios sugeridos pela Contratada, bem como aprovar eventuais alterações.

11.16. Avaliar, atestar e liberar as faturas relativas aos serviços prestados, para efetuação do pagamento mensal.

11.17. **(Supressão)**

11.18. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor de serviço da Contratada.

11.19. Em casos especiais que imponham modificação na quantidade de refeições habitualmente servidas, comunicar a modificação à Contratada com antecedência mínima de 4 horas.

11.20. Fiscalizar todas as etapas do processo de produção e distribuição de refeições.

11.21. Comunicar por escrito à Contratada qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo imediata correção.

11.22. Registrar quaisquer ocorrências na execução do serviço que é objeto de contrato que motivem a aplicação de eventuais penalidades e sanções por inadimplência contratual.

11.23. Supervisionar a quantidade de refeições efetivamente fornecidas aos usuários.

11.24. Solicitar o controle bacteriológico e/ou microbiológico da alimentação fornecida, a qualquer momento que julgar necessário.

11.25. Aprovar as faturas da prestação de serviço somente das refeições efetivamente fornecidas.

11.26. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições que os tornem impróprios para o consumo.

11.27. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, utensílios da contratada e veículos utilizados para o transporte das refeições.

11.28. Utilizar mecanismos de avaliação da qualidade da prestação de serviços (supervisão diária com registros em formulários).

11.29. 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.

11.30. 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.

11.31. Realizar reunião mensalmente ou sempre que se fizer necessário com os nutricionistas e/ou representantes das empresas fornecedoras dos serviços de alimentação, com datas a ser determinada pela contratante com objetivo de acompanhar, monitorar e avaliar a qualidade dos serviços de alimentação prestados ao IFCE Campus Acaraú.

11.32. Disponibilizar a Contratada as dependências e instalações elétricas e hidráulicas para a execução dos serviços.

11.33. Demais obrigações encontram-se estabelecidas na minuta do contrato.

## **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/Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;
- 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
- 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

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. **(Supressão)**

12.24. Credenciar, por escrito, junto à Contratante, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere 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.

12.25. Apresentar as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos cardápios.

12.26. Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Tais alterações só serão implementadas mediante concordância e autorização da Contratante.

12.27. 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.

12.28. Apresentar à Contratante, no prazo máximo de 2 (dois) meses após o início da operacionalização do serviço contratado, o manual de boas práticas e os procedimentos operacionais padronizados (POP), devidamente adequados à execução do serviço contratado, nos termos da Resolução RDC nº216/2004, da Anvisa.

12.29. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, com base no Manual de Boas Práticas.

12.30. 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, arcando com toda e qualquer despesa, independente da Contratante tomar a iniciativa.

12.31. Manter os utensílios (talheres, pratos, saladeiras, conchas, bandejas e outros) em quantidade suficiente para atender aos usuários durante todo o período de distribuição.

12.32. 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.

12.33. 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.

12.34. Realizar o controle da quantidade de refeições fornecidas diariamente, mantendo um sistema adequado, confiável e auditável.

12.35. Encaminhar a fatura ou nota fiscal para a Contratante, de acordo com o estabelecido em contrato.

12.36. 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.

12.37. 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, para fins de conferência.

12.38. 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.

12.39. **(Supressão)**

12.40. 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.

12.41. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração do IFCE.

12.42. 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.

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



12.44. 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, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas para os serviços de alimentação, nos termos da Resolução da ANVISA – RDC 216/2004, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação dos serviços.

12.45. A contratada deverá fornecer a Contratante cópia dos certificados ou declarações das capacitações realizadas.

12.46. A (O) Nutricionista da contratada deverá aplicar teste de aceitabilidade sempre que ocorrer no cardápio, a introdução de alimento atípico ao hábito alimentar local ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo ou para avaliar aceitação dos cardápios praticados frequentemente. A aplicação do teste de aceitabilidade deverá ser com a participação do nutricionista da Contratante. No caso de aceitação inferior a 90% por parte dos alunos, a preparação deverá ser excluída do cardápio.

### **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 (Supressão)**

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 a *Avaliação da Qualidade dos Serviços*, conforme previsto no Anexo (VII), 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 Qualidade global do Cardápio e cumprimento do padrão estabelecido pela contratante;

16.2.2. Composição nutricional das preparações, análise das fichas técnicas de preparo e avaliação quanto à adequação dos cardápios aos parâmetros nutricionais disposto no Resolução do FNDE nº 06/2020.

16.2.3. Adequação às Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

16.2.4. Atendimento da clientela .

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 do objeto contratual, nos termos abaixo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **18. DO PAGAMENTO**

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

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

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

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

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 pagamento.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

|          |     |             |  |
|----------|-----|-------------|--|
| I = (TX) | I = | ( 6 / 100 ) | I = 0,00016438<br>TX = Percentual da taxa anual = 6% |
|          |     | 365         |  |

## 19. REAJUSTE

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

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

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

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

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

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

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

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

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

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

19.8 O reajuste será realizado por apostilamento.

## 20. GARANTIA DA EXECUÇÃO

20.1 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 Economia.

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 15 (quinze) 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) 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 “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

**Tabela 1**

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

**Tabela 2**

| INFRAÇÃO                                  |  |      |
|---|--|------|
| ITEM                                      | DESCRIÇÃO  | GRAU |
| 1   | Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;  | 05   |
| 2   | Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;  | 04   |
| 3   | Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;  | 03   |
| 4   | Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;  | 02   |
| 5   | Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;   | 03   |
| <b>Para os itens a seguir, deixar de:</b> |  |      |
| 6   | Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;  | 01   |
| 7   | Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;   | 02   |
| 8   | Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;   | 01   |
| 9   | Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência; | 03   |
| 10  | Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;   | 01   |
| 11  | Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA   | 01   |

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

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

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

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

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

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

21.8.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

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

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

21.14 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

22.2 Os critérios de qualificação econômico-financeira 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 Apresentar Registro ou inscrição da empresa licitante na entidade profissional Conselho Regional de Nutricionistas-CRN, em plena validade, com comprovação mediante apresentação da Certidão de Registro e Regularidade (CRR), conforme estabelecido na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN nº 702, DE 15 DE SETEMBRO DE 2021 e suas atualizações,

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

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

- a) Identificação da pessoa jurídica de direito público ou privado emitente;
- b) Identificação do prazo de vigência do contrato extinto ou vigente de prestação de serviços;
- c) Discriminação dos serviços executados ;

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

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

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

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

22.3.3 Apresentar registro no Conselho Regional de Nutrição, do Nutricionista responsável pelos serviços de alimentação, de acordo com a Resolução Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018 e suas retificações, do Conselho Federal de Nutrição- CFN, acompanhado da comprovação do respectivo vínculo com a empresa licitante.

22.3.3.1 Entende-se como pertencente ao quadro permanente do licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com o licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame

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

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

22.3.5 Declaração de que instalará escritório na cidade de Acaraú, ou em um raio máximo de até 300 km da cidade de Acaraú-CE a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato, em cumprimento ao disposto no

item 10.6, 'a', do anexo VII da IN SEGES/MP nº 05/2017, conforme modelo do Anexo V deste Edital. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório.

22.4 Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

22.4.1 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\$ 1.013.118,12 (um milhão, treze mil cento e dezoito reais e doze centavos).

### 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 | Fonte      | Programa de Trabalho | Elemento de Despesa | PI          |
|----------------|------------|----------------------|---------------------|-------------|
| 000322         | 0100000000 | 170872               | 339032/20           | L20RLP01PLN |
| 000322         | 0100000000 | 170872               | 339032/20           | M2994P2300N |

#### Anexos:

I – Estudo Técnico Preliminar (3798499)

II – Modelo 1 de cardápio de lanches (3812820)

III- Modelo 2 de Cardápio de lanches (3812849)

IV- Planilha de formação de custos para a refeição tipo lanche (3812883)

V- Modelo de cardápio de almoço (3812889)

VI- Planilha de formação de custos para a refeição tipo almoço (3812892)

VII- Instrumento de Medição de Resultado (IMR) (3812903)



Documento assinado eletronicamente por **Maria Natalia Vasconcelos, Nutricionista**, em 27/06/2022, às 14:13, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Renato Fernandes Justino, Coordenador(a) de Aquisições e Contratos**, em 27/06/2022, às 14:17, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) informando o código verificador **3855541** e o código CRC **D1884DAF**.