



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL BAIANO – CAMPUS ITABERABA

TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO SRP Nº 11/2018
Processo Administrativo n.º 23805.000388/2018-16

1. DO OBJETO

- 1.1. Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação pronta e acondicionada (quentinhas) para o Instituto Federal Baiano – Campus Itaberaba, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento:

ÓRGÃO GERENCIADOR: IF BAIANO – CAMPUS ITABERABA

I T E M	DESCRIÇÃO	U.FORN	QTD	VL.UNIT.	VL.TOTAL.
1	<p>SERVIÇO DE REFEIÇÃO PRONTA TRANSPORTADA, incluindo aquisição, preparo e entrega – almoço - fornecimento de refeição pronta e acondicionada (QUENTINHAS)</p> <p>1.2. Refeição em marmitex de isopor retangular com 03 divisórias, acompanhando palito para dentes, garfo e faca retornáveis em aço inox, embalados individualmente e no mesmo quantitativo das refeições, e, no mínimo, 03 folhas de guardanapo de papel macio 30x30cm. As solicitações de fornecimento serão feitas pela Coordenação de Assuntos Estudantis (CAE), em, pelo menos, dois dias por semana.</p> <p>1.3. Amostragem dos alimentos produzidos (Resolução RDC nº 43, de 1º de setembro de 2015)</p> <p>1.3.1. Como medida de controle de qualidade dos alimentos produzidos e distribuídos pelo serviço de alimentação a empresa contratada deverá coletar e armazenar sob refrigeração e/ou congelamento amostra de cada alimento e/ou</p>	UND	10620	R\$ 22,99	R\$ 244.153,80

	<p>refeição produzida por pelo menos 72 horas. Para identificação das amostras deverão constar na embalagem: nome do alimento, data do preparo, temperatura, data e horário da coleta e o nome do responsável pela coleta. A quantidade da amostra para análise deverá seguir os padrões exigidos pela autoridade sanitária para que não sofra penalidades que não dependem do laudo laboratorial (Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 da ANVISA).</p> <p>1.4. Cardápio:</p> <p>1.4.1 O almoço será composto de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Arroz (120g a 150g), Arroz branco ou Arroz especial (a grega, com legumes, com lentilha, dentre outros) - Feijão(120g a 150g) Carioquinha, Preto, Branco e Fradinho) ou Feijão tropeiro - Guarnição (80g a 120g) - Exemplo: farofas, purê ou suflê, macarrão, legumes cozidos, grelhados; massas cozidas, pirão ou vatapá) - Saladas cruas e cozidas(60g crua a 90g cozida) - contendo pelo menos três tipos de hortaliças, sendo uma delas folhosa. Pode ser acrescido ainda de um tipo de fruta. Sem uso de maionese ou molho pronto) - Tempero para salada (vinagre de maçã, azeite e pimenta em forma de molho) – 10ml - Prato principal a base de carnes (bovina, suína, aves, peixes, embutidos ou vísceras) - 150 a 180g - Proteína de origem animal, variadas, contendo 2 (dois) tipos diferentes por dia em cada marmitex, na gramagem e incidência mensal conforme especificação abaixo. Podendo, de acordo com o cardápio e não mais que 01 vez por semana, conter uma proteína porcionada e outra fracionada, mas que atenda a incidência descrita abaixo sobre a gramagem e incidências das proteínas. - 01 (um) suco natural da fruta, 300ml sabores variados, sendo 100% da fruta integral, com pouquíssima adição de água e açúcar, sem acidulantes e sem conservantes químicos; 				
--	--	--	--	--	--

<p>- 01 (uma) sobremesa - fruta da época embalada individualmente (120g a 300g) ou doce caseiros (50g a 70g) ou compotas, cremes, gelatinas ou doces industrializados (35g - 70g).</p> <p>1.5 GRAMAGENS E INCIDÊNCIAS DAS PROTEÍNAS:</p> <p>- PROTEÍNAS PORCIONADAS: Bifes ou assados ou ensopados de carnes bovina, suína e frango, ou bife de fígado, Coxa de frango, peixes em posta e filé – Porção que atenda a gramagem especificada abaixo:</p> <p>BOVINAS:</p> <p>Primeira s/osso.....90g.....06 vezes</p> <p>Segunda s/ osso.....90g.....02 vezes</p> <p>AVES:</p> <p>Peito de frango.....120g.....04 vezes</p> <p>Coxa /Sobrecoxa de frango..150g.....04 vezes</p> <p>SUÍNAS: Pernil e Carré.....90g/130g.....01 vez</p> <p>PESCADOS:</p> <p>Filé e Posta de peixe.100g/140g.....02 vezes</p> <p>VÍSCERAS:</p> <p>Fígado ou Moela.....100g.....01 vez</p> <p>DIVERSOS:</p> <p>Feijoada/Dobradinha/Cozido....150g.....02 vezes</p> <p>- PROTEÍNAS FRACIONADAS: 100g (só parte proteica, sem acréscimo da massa, caso a preparação tenha).</p> <p>SE ACRESCENTAR ALGUM LEGUME, VERDURA OU MASSA (nos casos de tortas, pizza, empanada e etc), MANTER A GRAMAGEM DESTINADA A PROTEÍNA FRACIONADA:</p> <p>Carnes desfiadas ou moídas: jardineira, silveirinha, fricassê.</p> <p>Lasanha: bolonhesa, mista, frango, 4 queijos;</p> <p>Panquecas: frango, carne, ricota c/ espinafre, mista.</p> <p>Tortas/quiches: carne moída, frango c/ requeijão cremoso / queijo c/ brócolis / misto (queijo, presunto), atum.</p>				
--	--	--	--	--

<p>Preparações de forno: empada, quibe, empanada, frigideira (frango, carne, atum, ricota, mussarela, presunto, peixe), pizzas, saltenha, calzone, diversos sabores.</p> <p>Omeletes: frango, carne, ricota com espinafre ou brócolis, frango ou carne c/ legumes.</p> <p>Almôndegas de carne, frango e peixe.</p> <p>Suflê: diversos recheios.</p> <p>Fritada espanhola.</p> <p>SOBREMESA:</p> <p>Doce caseiro 50g.....04 vezes</p> <p>Frutas da época*16 vezes</p> <p>*laranja descascada, maçã, banana, goiaba, tangerina-01 und</p> <p>abacaxi 120g, melancia 300g, melão e mamão150g.</p> <p>Devidamente embaladas individualmente e refrigerada.</p> <p>OUTROS:</p> <p>Farinha de mandioca 30g/ pessoa ou modo de servir a combinar com a instituição;</p> <p>Vinagre de maçã: sachê/pessoa ou disponibilizar o vasilhame original em quantidades suficientes para atender o fornecimento diário;</p> <p>Sal - sachê – 01 und/ pessoa;</p> <p>Azeite de oliva extra virgem - sachê - 01 und/ pessoa ou disponibilizar a quantidades de garrafas suficientes para atender o fornecimento diário.</p> <p><u>OBSERVAÇÃO:</u> As opções serão de pratos confeccionados à base de proteína fracionada. Nos dias de pratos compostos como feijoada simples, dobradinha, cozido e outros, as opções serão a base de uma fonte de proteína grelhada.</p> <p>OPÇÕES DE PROTEÍNA: 15% Pratos à base de proteínas fracionadas:</p> <p>Carnes desfiadas ou moídas: jardineira, silveirinha, fricassê.</p> <p>Lasanha: bolonhesa, mista, frango, 4 queijos; Panquecas: frango, carne, ricota c/ espinafre, mista.</p> <p>Tortas/quiches: carne moída, frango c/ requeijão cremoso / queijo c/ brócolis /Misto (queijo, presunto), atum.</p> <p>Preparações de forno: empada, quibe, empanada, frigideira (frango, carne, atum, ricota, mussarela, presunto,peixe), pizzas, saltenha, calzone diversos sabores.</p> <p>Omeletes: frango, carne, ricota com espinafre ou brócolis, frango ou carne c/ legumes.</p>				
---	--	--	--	--

<p>Almôndegas de carne, frango e peixe. Suflê diversos recheios. Fritada espanhola.</p> <p>OBS1: A CARNE MOÍDA DEVERÁ SER SEM GORDURA APARENTE E DE BOA PROCEDÊNCIA. OBS2: NÃO COLOCAR STEAK (carne industrializada prensada e empanada) DE NENHUMA ESPECIE OBS3: SUCOS DE FRUTAS SABORES VARIADOS. OS SABORES NÃO DEVERÃO SE REPETIR NA MESMA SEMANA.</p>				
--	--	--	--	--

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. O Instituto Federal de Baiano, campus Itaberaba, está em funcionamento na sede provisória e não dispõe de estrutura física para funcionamento do refeitório necessário à produção das refeições para os discentes. Considerando a concessão de alimentação a estudantes do Ensino Médio Técnico Integrado principalmente em condições de vulnerabilidade social, bem como os objetivos da instituição de oferecer ensino gratuito e de qualidade a população com estímulo à permanência na escola minimizando a taxa de evasão escolar, verificamos a necessidade de contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições, de acordo com as quantidades e especificações constantes neste Termo de Referência.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

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

3.3 O objeto deste Termo de Referência se enquadra como serviço comum, para fins do disposto no artigo 4º do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, cabendo licitação na modalidade Pregão, na sua forma Eletrônica, para Registro de Preços, observado o disposto na Lei nº 10.520, de 7 de julho de 2002; no Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, no Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, na Lei nº 8.666, 21 de junho de 1993, com suas alterações subsequentes.

3.4. O uso do Sistema de Registro de Preços se justifica pela necessidade de contratações frequentes e pela impossibilidade de se poder definir previamente o quantitativo a ser demandado, conforme disposto, respectivamente, nos incisos “I” e “IV” do Art. 3º do Decreto 7.892/2013.

3.5. A contratação deste serviço dá-se em função do dever do Instituto em fornecer alimentação ao educando, conforme reza o inciso VIII, art.º 3º da Lei 9.394/116, contribuindo para uma melhor qualidade no desempenho escolar dos estudantes.

4. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. A execução dos serviços será iniciada imediatamente após a assinatura do Contrato, na forma que segue:

4.1.1 Apresentar com no mínimo, 15 (quinze) dias de antecedência os cardápios a serem executados no mês subsequente, conforme padrão contratado para aprovação em tempo hábil pelo fiscal do IF Baiano. Só será permitido preparações fritas 4x vezes no mês. As preparações devem conter o teor mínimo ou zero de gordura no seu interior.

4.1.2 Seguir o cardápio escolhido pelo IF Baiano, dentro das quantidades e especificações definidas no item neste termo de referência;

4.1.3. O cardápio deve também atender as particularidades dos discentes, deste Campus, em caso de alergias, intolerâncias, restrições alimentares por problemas de saúde e quando solicitada pelo fiscal do contrato.

4.1.4. Responsabilizar-se pela higiene pessoal dos seus empregados que deverão se apresentar nos locais de trabalho devidamente uniformizados, em boas condições de higiene. Quando solicitado, apresentar o ASO dos funcionários que trabalham na produção das refeições ou quando houver troca do quadro.

4.1.5. Apresentar quando solicitado os registro dos treinamentos com os manipuladores de alimentos sobre: Boas práticas de manipulação; Higiene pessoal, ambiental, dos alimentos e dos utensílios; Controle e temperatura nas etapas do fluxo produtivo e no transporte.

4.2. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes, especialmente no que se refere ao Programa de Alimentação Segura, conforme Resolução 216 da ANVISA; A CONTRATADA deverá executar todas as atividades preventivas (exemplo: desinfecção de frutas e hortaliças e controles de recebimentos e guarda de mercadorias) recomendadas pela legislação sanitária vigente, bem como providenciar controle mensal preventivo e controle semestral efetivo ou sempre que se fizer necessário de Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, e/ou quando for solicitado pela fiscalização; Da mesma forma a apresentar, o laudo da análise da água utilizada durante o preparo das refeições.

4.3. O fornecimento ocorrerá sempre nos dias úteis, às expensas da Contratada, e o horário de entrega não deverá ultrapassar às 11h30min, podendo ser prorrogado a critério da Administração em razão de fato superveniente demonstrado pelo Particular, nos seguintes endereços:

- Avenida Rio Branco, n1003, Centro, CEP 46880-000 (Sede provisória)
- BA - 052, rodovia Km 04, SNPR, zona rural, estrada que dá acesso de Itaberaba - BA para Ipirá - BA, CEP 46880-000 (Sede em construção)

4.4. A Contratante deverá entrar em contato com a Contratada para determinações do fornecimento das refeições de acordo os seguintes horários, avisando-lhe o número de refeições referente ao almoço a ser(em) entregues ou reduzida(s) no dia.

Refeição	Horário de contato da contratante com a contratada	Horário de chegada das refeições na instituição	Horário de Fornecimento aos Estudantes
Almoço	09:30h	11:30h	12:00h às 13:00h

4.5. O recebimento do objeto deverá ser realizado por servidor responsável pela unidade técnica, mediante conferência de volumes e verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste termo de referência e na proposta;

- 4.6. No momento da recepção da alimentação, haverá o acompanhamento de um(a) servidor(a) especialmente designado(a), que executará a conferência da alimentação entregue, assim como a quantidade de refeições servidas através de ferramentas de controles de quantidade como: tickets.
- 4.7. A empresa ficará responsável pelo fornecimento da alimentação, assim como o material e maquinário necessário para operacionalização do serviço.
- 4.8. Não serão aceitas refeições em desacordo com as condições indicadas neste termo de referência, bem como na respectiva proposta do Contratado, salvo fato superveniente devidamente acatado pela Instituição.
- 4.9. Constatadas irregularidades no objeto contratual, a contratada, às suas expensas, terá o prazo máximo de 1 (uma) hora, contada a partir da notificação, para cumprir a determinação exarada pela Administração, sem prejuízo das penalidades cabíveis.
- 4.10. Por ocasião de entrega, a contratada deverá colher a data, a hora, o nome, o cargo, a matrícula e a assinatura do servidor ou membro da comissão da contratante responsável pelo recebimento, quando outro instrumento de controle não for fornecido pela Instituição.
- 4.11. O preparo e o fornecimento das refeições devem atender ao Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados nas Resoluções – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, e RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA.
- 4.12. As refeições lidas (marmiteix) devem ser transportadas e entregues pela empresa contratada em caixas isotérmicas hotbox (ideais para transportar alimentos preparados, quentes, frios) acondicionadas em temperatura acima de 70° C (setenta graus Celsius) e devem seguir os requisitos para o Transporte de Alimentos por meio da Portaria CVS-5/13, 09 de abril de 2013. Os vasilhames dos marmiteix devem ser identificados com a data e horário de preparo e data e horário de validade.
- 4.13. Apresentar sempre que solicitado o impresso com o registro do controle diário das temperaturas dos alimentos durante a produção e na hora de entrega;
- 4.14. As refeições (marmiteix) cuja qualidade, porventura, não venha a corresponder às especificações constantes deste termo não serão aceitas em hipótese alguma;
- 4.15. A empresa contratada deve possuir e manter disponível termômetro de haste de aço inox para avaliar a temperatura interna dos alimentos, durante a produção e transporte dos mesmos; Deverá manter também 01 termômetro para controle da temperatura, no local onde serão as entregas do marmiteix, no IF Baiano, *campus* Itaberaba. Para avaliar a conformidade das temperaturas sugerimos basear-se nas recomendações da RDC nº 216/2004 para cadeia quente e da CVS 5/2013 para cadeia fria.
- 4.16. As refeições do marmiteix deverão ser entregues a uma temperatura igual ou superior a 60°. As sobremesas, quando frutas ou doces que requerem refrigeração, deverão ser entregues a temperatura de até 10° C (geladas) e embaladas individualmente. Assim também os sucos naturais e saladas cruas, devem ser entregues a uma temperatura de até 10°C.
- 4.17. Os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C por no máximo seis horas e os alimentos frios em temperatura inferior a 10°C por no máximo quatro horas.
- 4.18. A Nutricionista do Campus fará inspeção periodicamente nas dependências da Contratada, a fim de verificar a conformidade da prestação dos serviços com as exigências deste Termo de Referência.
- 4.19. A contratada deverá se responsabilizar pela guarda de materiais da contratada e recolhimento de material da contratada após a distribuição da refeição.

5. METODOLOGIA DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO

- 5.1. Refeição em marmiteix de isopor retangular com 03 divisórias, acompanhando garfo e faca não descartáveis, retornáveis em aço inox, embalado individualmente e no mesmo quantitativo das refeições

solicitado diariamente pela Coordenação de Assuntos Estudantis, palito para dentes individualmente embalados e no mínimo 03 folhas de guardanapo de papel macio 30x30.

5.2. Amostragem dos alimentos produzidos (Resolução RDC nº 43, de 1º de setembro de 2015)

5.2.1. Como medida de controle de qualidade dos alimentos produzidos e distribuídos pelo serviço de alimentação a empresa contratada deverá ser coletar e armazenar sob refrigeração e/ou congelamento amostra de cada alimento e/ou refeição produzida por pelo menos 72 horas. Para identificação das amostras deverão constar na embalagem: nome do alimento, data do preparo, temperatura, data e horário da coleta e o nome do responsável pela coleta. A quantidade da amostra para análise deverá seguir os padrões exigidos pela autoridade sanitária para que não sofra penalidades que não dependem do laudo laboratorial (Resolução RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 da ANVISA).

5.3. **Cardápio:**

5.3.2 O almoço será composto de:

- Arroz (120g a 150g), Arroz branco ou Arroz especial (a grega, com legumes, com lentilha, dentre outros)
- Feijão(120g a 150g) Cariquinha, Preto, Branco e Fradinho) ou Feijão tropeiro
- Guarnição (80g a 120g) - Exemplo: farofas, purê ou suflê, macarrão, legumes cozidos, grelhados; massas cozidas, pirão ou vatapá)
- Saladas cruas e cozidas(60g crua a 90g cozida) - contendo pelo menos três tipos de hortaliças, sendo uma delas folhosa. Pode ser acrescido ainda de um tipo de fruta. Sem uso de maionese ou molho pronto)
- Tempero para salada (vinagre de maçã, azeite e pimenta em forma de molho) – 10ml
- Prato principal a base de carnes (bovina, suína, aves, peixes, embutidos ou vísceras) - 150 a 180g
- Proteína de origem animal, variadas, contendo 2 (dois) tipos diferentes por dia em cada marmitex, na gramagem e incidência mensal conforme especificação abaixo. Podendo, de acordo com o cardápio e não mais que 01 vez por semana, conter uma proteína porcionada e outra fracionada, mas que atenda a incidência descrita abaixo sobre a gramagem e incidências das proteínas.
- 01 (um) suco natural da fruta, 300ml sabores variados, sendo 100% da fruta integral, com pouquíssima adição de água e açúcar, sem acidulantes e sem conservantes químicos;
- 01 (uma) sobremesa - fruta da época embalada individualmente (120g a 300g) ou doce caseiros (50g a 70g) ou compotas, cremes, gelatinas ou doces industrializados (35g - 70g).

GRAMAGENS E INCIDÊNCIAS DAS PROTEÍNAS:

PROTEÍNAS PORCIONADAS: Bifes ou assados ou ensopados de carnes bovina, suína e frango, ou bife de fígado, Coxa de frango, peixes em posta e filé – Porção que atenda a gramagem especificada abaixo:

BOVINAS:

Primeira s/ osso.....90g.....06 vezes

Segunda s/ osso.....90g.....02 vezes

AVES:

Peito de frango.....120g.....04 vezes

Coxa /Sobrecoxa de frango..150g.....04 vezes

SUÍNAS:

Pernil e Carré.....90g/ 130 g.....01 vez

PESCADOS:

Filé e Posta de peixe.100g/140 g.....02 vezes

VÍSCERAS:

Fígado ou Moela.....100g.....01 vez

DIVERSOS:

Feijoada / Dobradinha/Cozido..... 150g02 vezes

PROTEÍNAS FRACIONADAS: 100g (só parte proteica, sem acréscimo da massa, caso a preparação tenha).

SE ACRESCENTAR ALGUM LEGUME, VERDURA OU MASSA (nos casos de tortas, pizza, empanada e etc), MANTER A GRAMAGEM DESTINADA A PROTEÍNA FRACIONADA:

Carnes desfiadas ou moídas: jardineira, silveirinha, fricassê.

Lasanha: bolonhesa, mista, frango, 4 queijos;

Panquecas: frango, carne, ricota c/ espinafre, mista.

Tortas/quiches: carne moída, frango c/ requeijão cremoso / queijo c/ brócolis / misto (queijo, presunto), atum.

Preparações de forno: empada, quibe, empanada, frigideira (frango, carne, atum, ricota, mussarela, presunto, peixe), pizzas, saltenha, calzone, diversos sabores.

Omeletes: frango, carne, ricota com espinafre ou brócolis, frango ou carne c/ legumes.

Almôndegas de carne, frango e peixe.

Sufê: diversos recheios.

Fritada espanhola.

SOBREMESA:

Doce caseiro 50g.....04 vezes

Frutas da época*16 vezes

*laranja descascada, maçã, banana, goiaba, tangerina-01 und

abacaxi 120g, melancia 300g, melão e mamão150g. Devidamente embaladas individualmente e refrigerada.

OUTROS:

Farinha de mandioca 30 g/ pessoa ou modo de servir a combinar com a instituição;

Vinagre de maçã: sachê/pessoa ou disponibilizar o vasilhame original em quantidades suficientes para atender o fornecimento diário;

Sal sachê – 01 und/ pessoa;

Azeite de oliva extravirgem - sachê – 01 und/ pessoa ou disponibilizar a quantidades de garrafas suficientes para atender o fornecimento diário.

OBSERVAÇÃO: As opções serão de pratos confeccionados à base de proteína fracionada. Nos dias de pratos compostos como feijoada simples, dobradinha, cozido e outros, as opções serão a base de uma fonte de proteína grelhada.

OPÇÕES DE PROTEÍNA: 15% Pratos à base de proteínas fracionadas:

Carnes desfiadas ou moídas: jardineira, silveirinha, fricassê.

Lasanha: bolonhesa, mista, frango, 4 queijos; Panquecas: frango, carne, ricota c/ espinafre, mista.

Tortas/quiches: carne moída, frango c/ requeijão cremoso / queijo c/ brócolis /Misto (queijo, presunto), atum.

Preparações de forno: empada, quibe, empanada, frigideira (frango, carne, atum, ricota, mussarela,presunto,peixe), pizzas, saltenha, calzone diversos sabores.

Omeletes: frango, carne, ricota com espinafre ou brócolis, frango ou carne c/ legumes.

Almôndegas de carne, frango e peixe.

Sufê diversos recheios.

Fritada espanhola.

OBS1: A CARNE MOÍDA DEVERÁ SER SEM GORDURA APARENTE E DE BOA PROCEDÊNCIA.

OBS2: NÃO COLOCAR STEAK (carne industrializada prensada e empanada) DE NENHUMA ESPECIE

OBS3: SUCOS DE FRUTAS SABORES VARIADOS. OS SABORES NÃO DEVERÃO SE REPETIR NA MESMA SEMANA.

5.4. As refeições serão servidas nos horários e datas a serem definidos de acordo com o calendário escolar 2018/2019 considerando 01(um) a 02(dois) meses de recesso/férias ao ano, sendo que **somente será pago o valor das refeições servidas.**

5.5. A distribuição da refeição - A CONTRATADA DEVERÁ DISPONIBILIZAR 1 (UM) DE SEUS FUNCIONÁRIOS, NO HORÁRIO PREVISTO DE 12:00H ÀS 13:00H PARA ENTREGA E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES PARA OS ESTUDANTES, GUARDA DE MATERIAIS DA CONTRATADA E RECOLHIMENTO DE MATERIAL DA CONTRATADA APÓS A DISTRIBUIÇÃO DA REFEIÇÃO.

5.6. O recolhimento do lixo produzido e demais materiais necessários para manter a higiene do espaço fica sob responsabilidade da Contratante.

6. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

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

6.1.1. Conjunto de talheres não descartáveis e retornáveis (Ex: garfo, faca e colher), limpos e em perfeito estado de uso, embalados individualmente para quantidade previamente acordada com o Setor de Nutrição e/ou Coordenação de Assuntos Estudantis;

6.1.2. Refresqueira 2 cubas, 01 unidade, garrafas térmicas - suficiente para atender a quantidade de comensais.

6.1.3. Palitos para os dentes e no mínimo três guardanapos 30x30, em papel macio por pessoa.

6.1.4. Copo descartável PP ultra - transparente, em poliestireno - 300ml

6.1.5. Touca e luvas descartáveis (Reposição diária)

Obs: O controle e manutenção destes materiais/ equipamentos fica sob a responsabilidade da contratada.

7. DA VISTORIA

7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, **das 08:00 horas às 17:00 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (75) 983026658.**

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.

7.3. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

7.4. A visita a empresa poderá acontecer a qualquer tempo durante e após o processo licitatório, onde o fiscal poderá estipular prazo para adequação caso seja verificada alguma irregularidade no processo de produção, conservação e distribuição das refeições.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

8.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

8.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

8.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela contratada.

- 8.6. Receber o material de acordo com as especificações descritas neste documento, rejeitando, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com o contratado;

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 9.1. 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 os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificada neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 9.2. 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;
- 9.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 9.5. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 9.6. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que atenderão o órgão para a execução do serviço;
- 9.7. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 9.8. Atender as solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;
- 9.9. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 9.10. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 9.11. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 9.12. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 9.13. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 9.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 9.16. Assegurar à Contratante, nos termos do artigo 19, inciso XVI, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008:

10. DA SUBCONTRATAÇÃO

10.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

11. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

11.1. 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.

12. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

12.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

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

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

12.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, quando for o caso.

12.5. O fiscal ou gestor 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.

12.6. A conformidade do material 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 e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

12.7. 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.

12.8. O descumprimento total ou parcial das demais 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 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.9. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo IV (Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização) da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, aplicável no que for pertinente à contratação.

12.10. 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 em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.11. Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;

12.12. Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA;

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

13.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

13.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

13.1.3. fraudar na execução do contrato;

13.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

13.1.5. cometer fraude fiscal;

13.1.6. não manter a proposta.

13.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

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

13.4. 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;

13.5. Multa de:

- 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;
- 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;
- 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2 abaixo; e
- 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;

13.6. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

13.7. 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;

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

- 13.9. 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;
- 13.10. As sanções previstas nos subitens 12.13, 12.15, 12.16 e 12.17 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 13.11. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com os QUADROS 1 e 2:
- 13.12. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 13.13. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 13.14. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 13.15. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 13.16. 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.
- 13.17. 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 Contratante, observado o princípio da proporcionalidade.
- 13.18. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

QUADRO 1

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

QUADRO 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05

2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Servir-se de 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
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	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
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

13.19. 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;

13.19.1 impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

13.19.2 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;

Itaberaba, 29 de junho de 2018.

Aprovo o presente Termo de Referência,

Ozenice Silva do Santos
Diretora Geral pró-Tempore
Portaria nº 1.498 de 06/06/2018 – DOU de 07/06/2018

Cássia Lorena Cavalcante Simplicio da Silva
Nutricionista