



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO 01/2020
Processo nº 23790.000001/2020-52

1. OBJETO

- 1.1. Contratação de empresa especializada para prestação de serviços em Alimentação e Nutrição por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições, para almoço e jantar, em atendimento aos estudantes, servidores, prestadores de serviços terceirizados, estagiários e visitantes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – *Campus Serrinha*, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste termo de referência e seus anexos.
- 1.2. O serviço será prestado assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção às condições socioambientais.
- 1.3. O objeto também inclui a higienização das dependências, utensílios e equipamentos utilizados; recursos humanos em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas; e fornecimento dos gêneros alimentícios, móveis, equipamentos, utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), sendo disponibilizadas somente as mesas e as cadeiras para o refeitório.
- 1.4. Os itens requisitados para contratação estão dispostos no quadro a seguir:

<u>Lote</u>	<u>Item</u>	<u>Discriminação</u>	<u>Und.</u>	<u>Qtd.</u>	<u>Valor Unitário Máximo (R\$)</u>	<u>Valor Total Máximo (R\$)</u>
1	1	Serviço de refeição pronta transportada, incluindo aquisição, preparo e distribuição – Almoço .	Refeição	13.680	xxxx	Xxxx
	2	Serviço de refeição pronta transportada, incluindo aquisição, preparo e distribuição – Ceia .	Refeição	15.052	Xxxx	Xxxx



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA

3	Serviço de refeição pronta transportada, incluindo aquisição, preparo e distribuição – Almoço.	Kg	---	xxxx	----
TOTAL					R\$ xxxx

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – IF Baiano *Campus Serrinha* necessita de serviços de produção e distribuição de refeições de qualidade e de baixo custo, para atender à demanda dos estudantes, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes. Este serviço contribui para a saúde e bem-estar da comunidade acadêmica, por fornecer refeições saudáveis e nutricionalmente equilibradas.

2.2. A implantação deste serviço visa: oferecer maior conforto e comodidade à comunidade acadêmica e aos servidores deste Instituto; obedecer diretrizes alimentares para a comunidade estudantil visando à prevenção e ao controle dos distúrbios nutricionais e das doenças crônicas não transmissíveis; fomentar ações educativas de incentivo ao consumo de alimentos regionais especialmente frutas, legumes e verduras; promover ações de práticas alimentares saudáveis para os usuários.

2.3. O *Campus Serrinha*, pelo fato de ser uma Unidade de Ensino em fase de implantação, não dispõe do aparelhamento necessário para gerir um serviço próprio de fornecimento alimentar aos seus discentes, tornando-se imprescindível a contratação de uma empresa especializada no serviço de alimentação e nutrição para o fornecimento de refeições, como forma de garantir a oferta de refeições, contribuindo com a permanência na escola, minimizando assim a taxa de evasão escolar.

2.4. A necessidade da contratação justifica-se ainda pela garantia ao atendimento dos estudantes matriculados na educação básica com a oferta de alimentação escolar. O IF Baiano *Campus Serrinha* oferece cursos de educação básica nas modalidades técnico integrado ao ensino médio, técnico subsequente ao ensino médio e Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (PROEJA). De acordo com a lei nº11.947/09 os estudantes da educação básica pública tem direito à alimentação escolar, sendo dever do Estado promovê-lo.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. O objeto deste Termo de Referência se enquadra como serviço comum, nos termos do art. 1º da Lei nº 10.520, de 2002. Deste modo, se aplica o disposto no artigo 3º, Inciso II do Decreto nº 10.024, de 2019;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA

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

4. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. No que diz respeito a frequência e periodicidade, a CONTRATADA deverá fornecer, de acordo com os dias letivos do *Campus* (segunda a sexta), e eventualmente aos sábados, as refeições do almoço e jantar no endereço Rua Vicinal de Aparecida, s/n, bairro Aparecida, Serrinha – Bahia, CEP: 48700-000.

4.2 O horário de funcionamento está disposto no quadro abaixo e poderá sofrer modificações de acordo com a necessidade da CONTRATANTE.

Tipo de refeição	Horário de chegada ao local de distribuição	Horário de distribuição das refeições	Quantidade Diária Prevista
Almoço	11:30h	12:00 às 13:30 h	114
Jantar	18:00h	18:30 às 19:00 h	71

4.2.1. A CONTRATADA deverá chegar ao local de distribuição de refeições da CONTRATANTE no máximo 30 minutos antes do horário de distribuição previsto, respeitando a temperatura e conservação dos alimentos conforme as disposições da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA.

4.2.2. A quantidade estimada no quadro anterior refere-se apenas aos estudantes que terão acesso as refeições custeadas pela CONTRATANTE. Caberá a CONTRATADA estimar o quantitativo correspondente a comercialização das refeições do almoço para os demais usuários.

4.2.3. O quantitativo de refeições solicitadas diariamente pode variar em 10%, para mais ou para menos, ficando a cargo da CONTRATADA arcar com o bônus/ônus de situações onde haja impossibilidade de se antecipar a fatores imprevistos e alheios.

4.2.3.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar para a CONTRANTE o quantitativo total das refeições pagas diariamente.

4.3. O almoço deverá estar disposto à clientela, no balcão de distribuição por, no mínimo, 90 (noventa) minutos. Nesse período, todos os requisitos de controle de qualidade devem ser obedecidos, atentando-se ao binômio tempo/temperatura e a qualidade sensorial dos alimentos.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA

4.4. No que tange a execução dos serviços, se faz pertinente destacar os seguintes pontos:

4.4.1. A CONTRATADA deverá atender a todas as especificações estabelecidas neste Termo de Referência e todo o processo produtivo das refeições deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área, de acordo com a Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle - APPCC e Boas Práticas de Fabricação - BPF (Portaria MS nº 1428/1993, Portaria MS nº 326/1997, RDC nº 275/2002, RDC nº 216/2004) e Procedimentos Operacionais Padronizados-POP (RDC nº 275/2002 da Anvisa);

4.4.2. Todas as atividades relativas à produção de refeições, a saber: aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros; pré-preparo, preparo, transporte e distribuição das refeições; higienização dos utensílios, dos equipamentos e do ambiente; elaboração e aplicação do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados; seletividade e guarda dos resíduos; bem como o acondicionamento e descarte dos dejetos, contratação, administração de pessoal e controle administrativo das tarefas deverão ser exercidos pela CONTRATADA;

4.4.3. As refeições do almoço e do jantar que serão distribuídos aos estudantes, devidamente identificados por fichas de controle, serão custeados pela CONTRATANTE. Aos demais estudantes do *campus*, servidores, prestadores de serviços terceirizados, estagiários e visitantes do IF Baiano *campus* Serrinha, no almoço, a refeição será comercializada na modalidade a quilo. O jantar não será comercializado a outros usuários não previstos pelo custeio;

4.4.4. É vedada a comercialização no refeitório de quaisquer produtos que não sejam as refeições previstas neste Termo de Referência;

4.4.5. Faz parte dos serviços da CONTRATADA zelar pela conservação, boa aparência e higiene de todas as áreas do refeitório, cumprindo os padrões exigidos pela legislação sanitária, inclusive na aquisição de todo e qualquer material de limpeza e produtos descartáveis. É de inteira responsabilidade da contratada a limpeza da Unidade de Alimentação e Nutrição (parte interna do refeitório) a higienização do ambiente antes e após as refeições servidas.

4.5. Com relação ao quadro de pessoal, a CONTRATADA deverá:

4.5.1. Manter o 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



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA**

Termo de Referência;

4.5.2 Manter em seu quadro de pessoal local um empregado habilitado para representá-la junto a CONTRATANTE, devendo delegar a este representante amplo poder para a resolução dos problemas verificados no serviço ou mesmo apontados pela CONTRATANTE;

4.5.3 Manter um empregado responsável pela coleta do pagamento de refeições e controle de entrada do refeitório, sem que o mesmo tenha contato com os alimentos;

4.5.4. Promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica da CONTRATADA no início da realização da prestação dos serviços e toda vez que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmissíveis por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação dos serviços. A carga horária mínima de cada curso deverá ser de 20 horas e deverá ser realizada a cada 06 meses.

4.5.5. A CONTRATADA deverá informar (nome, função e CPF) a CONTRATANTE do quadro de funcionários, principalmente dos manipuladores de alimentos no início da realização da prestação dos serviços e toda vez que houver substituição ou nova contratação de funcionário.

4.5.6. Comunicar a CONTRATANTE a realização de testes com funcionários em período de experiência, bem como identificar, acompanhar e orientar adequadamente os mesmos. Ressalte-se que nesse período, os avaliados deverão ser excedentes ao quadro fixos de funcionários;

4.5.7. Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independente das escalas de serviços adotadas e de absenteísmo;

4.5.8. Manterá, por conta própria, os custos relacionados com o transporte, alimentação e segurança dos seus funcionários, bem como as responsabilidades trabalhistas, previdenciárias e fiscais dos mesmos;

4.5.9. Realizar, as 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;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA

4.5.10. Providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte nas unhas, além de brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço;

4.5.11. Entregar a seus funcionários, por sua conta, no mínimo duas mudas de uniforme novo e EPI de acordo com a função a ser desempenhada;

4.5.12. Apresentar um documento anual comprobatório na área de Assessoria Nutricional, realizado por um profissional Nutricionista devidamente habilitado.

4.6. Com relação ao cardápio, são dispostas as seguintes observações:

4.6.1. O cardápio será elaborado mensalmente pela CONTRATANTE, sendo entregue previamente a CONTRATADA para melhor execução do serviço, conforme modelo em ANEXO.

4.6.2. A CONTRATADA deverá atender integralmente ao cardápio proposto, atentando-se a composição básica como é mostrado abaixo:

ALMOÇO	JANTAR
<ul style="list-style-type: none">✓ Salada✓ Guarnição✓ Arroz✓ Feijão✓ prato principal (proteína)✓ Sobremesa (fruta) OU Suco de fruta	<ul style="list-style-type: none">✓ Prato principal (sopa, preparações com proteínas e vegetais ou massas, patissaria)✓ Bebida láctea✓ Fruta

4.6.3. A CONTRATADA deverá atentar-se ainda ao quantitativo e forma de preparo das refeições, bem como outras especificações técnicas demonstradas nos Quadros 1, 2, e 3.

Quadro 1 – Descrição da composição do cardápio da refeição do almoço, detalhamento dessa composição e suas respectivas quantidades *per capita*.

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO	DETALHAMENTO DA COMPOSIÇÃO	QUANTIDADE PRONTA MÍNIMA PER CAPITA (g ou ml)
------------------------	----------------------------	---



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA

Saladas cruas e cozidas	Oferta de um tipo de salada diariamente. Contendo, pelo menos, três tipos de vegetais, sendo uma delas folhosa. Pode ser acrescido ainda de um tipo de fruta. Sem uso de maionese ou molho pronto. Obs: Saladas de vegetais cozidos devem ser servidas frias.	90g
Prato principal a base de carnes (bovina, suína, aves, peixes, embutidos ou vísceras e/ou preparações vegetarianas)	Deverá ser disponibilizado um OU mais tipo(s) composto por carnes e uma opção vegetariana diariamente. a) Carnes bovinas: deverão ser utilizados “cortes de primeira” (alcatra, coxão mole, coxão duro, patinho, lagarto, filé de lombo, filé de costela, fraldinha). Serão ofertados de 01 a 02 vezes na semana. Os “cortes de segunda” e/ou carne moída poderão ser servidos 01 vez a cada quinzena. b) Aves: os cortes recomendados são: coxa e sobrecoxa, peito. Não servir como prato principal itens como asa, pescoço, cabeça, pés de frango, moela e correlatos. c) Peixes: de boa qualidade, com recomendação para: filé de merluza e pescada amarela. d) Suínos: de boa qualidade, com recomendação para: pernil, lombo e costela. e) Embutidos: podem ser servidos com outras carnes (espetinhos, feijoadas, cozido) ou acompanhada por molhos. Sugestão para uso de: almôndegas, linguiça calabresa e linguiça toscana. f) Víscera: a recomendação é para uso do fígado. g) Preparações vegetarianas: conterão como base a proteína texturizada de soja ou ovos ou queijo. Su-	180g



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA

	gestões de preparo: omeletes, hambúrguer de soja, almôndega de soja, nhoque de ricota ao molho de queijo, etc. Será uma opção diária.	
Guarnição	Pode ser: a) a base de vegetais, empregando-se diferentes técnicas culinárias (cozidos, grelhados, purê ou suflê). b) a base de massas cozidas (penne, espaguete, talharim) acompanhado de molhos variados (alho e óleo, pomodoro, branco, dentre outros). c) Farofa preparada a base de farinha de mandioca e outros ingredientes. d) Pirão e vatapá preparados a base de farinha de mandioca e de trigo.	100 a 120g
Acompanhamentos (arroz e feijão)	Pode ser: a) arroz branco ou parboilizado, acompanhados de um tipo de vegetal ou não. b) arroz Especial: pode ser acompanhado de queijos, leguminosas, dentre outras opções (exemplo: a grega, com lentilha, dentre outros).	120 a 150g
	Pode ser: c) feijão com caldo, utilizando-se as variedades do feijão (carioquinha, preto, branco e fradinho). d) feijão tropeiro, contendo pequenos cortes de carnes, embutidos e/ou farinha de mandioca.	120 a 150 g
Tempero para salada	Vinagre de maçã, azeite e pimenta em forma de molho, dispostos em vasilhames adequados.	10ml
Sobremesa ou Suco	Frutas variadas, inteiras ou em fatias	100 a 120g



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA

	Doce em pasta caseiro, compotas, cremes, gelatinas ou doces industrializados.	34 a 70g
	Suco da fruta (umbú, maracujá, cajú, goiaba, manga)	250ml

4.6.4. A CONTRATADA, no momento da distribuição das refeições, deverá porcionar, para cada estudante do curso integrado ao ensino médio, as preparações proteicas correspondentes ao prato principal de acordo com a quantidade estabelecida pela CONTRATANTE, bem como a sobremesa, utilizando o seu próprio quadro de pessoal compatível para a execução desse serviço.

4.6.5. O estudante poderá escolher, dentro da preparação proteica, entre o prato principal comum ou a preparação vegetariana.

4.6.6. Para os demais estudantes, servidores, prestadores de serviços terceirizados, estagiários e visitantes que usufruirão do almoço de forma comercial (a Quilo), não se faz necessário porcionar o prato principal.

Quadro 2 – Descrição da composição do cardápio da refeição do jantar, detalhamento dessa composição e suas respectivas quantidades *per capita*.

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO	DETALHAMENTO DA COMPOSIÇÃO	QUANTIDADE PRONTA PER CAPITA (g ou ml)
Preparações cremosas	Sopas, cremes e caldos (300ml): composta por hortaliças, acrescida ou não de macarrão, com carne ou frango. Acompanhada de um pão francês na forma de torrada (50g).	350 g
Preparações não cremosas	Com carne bovina /frango/ovos/queijo (até 100g) + cuscuz paulista, quibe de forno, sanduíche natural com recheio de frango, banana da terra com queijo, preparos da patissaria, Aipim cozido, batata doce recheada, pratos quentes (escondidinho, lasanha, etc) - 250g.	350g
Fruta	Variadas, dispostas inteiras ou em fatias	100 a 120g
Bebida láctea	- Iogurte integral com sabores variados; - Vitamina de frutas; - Mingaus: composta por leite de vaca	250 ml



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA

	e/ou coco, acrescida de cereais (milho, aveia, tapioca, mugunzá). - Café em infusão com leite integral (50% café e 50% leite);	
--	---	--

4.6.7. A distribuição deverá ser acompanhada por funcionário da CONTRATADA. Cada estudante terá direito a uma porção de cada item do jantar, servindo-se uma única vez.

4.6.8. Caso haja modificações no cardápio proposto pela CONTRATANTE, estas deverão ser informadas imediata e oficialmente a responsável técnica da CONTRATANTE, especificando os motivos pertinentes. Tais modificações dependerão do parecer da responsável técnica.

4.6.9. Cabe ressaltar que é de inteira responsabilidade da CONTRATADA a aquisição de matérias- prima de qualidade para produção das refeições, conforme legislação da ANVISA. Algumas observações, no que tange a qualidade para aquisição da matéria-prima, podem ser observados no quadro a seguir:

Quadro 3 - Padrão de qualidade para aquisição de gêneros alimentícios

GÊNERO ALIMENTÍCIO	RECOMENDAÇÃO TÉCNICA
Água	A água utilizada para o preparo de alimentos deverá ser filtrada ou mineral.
Aves	Devidamente limpas, isentas ao máximo de gorduras aparentes.
Azeite	Os azeites deverão ser de boa qualidade. Poderão ser puros de oliva ou misturados com óleos vegetais nobres, onde a incidência do primeiro não poderá ser inferior a 40%.
Café	O café deverá ser de primeira qualidade, com selo de pureza ABIC, fornecido em embalagem adequada conforme legislação.
Carne bovina	Resfriadas ou congeladas, devidamente limpas, isentas de nervuras e gorduras aparentes. O fornecimento para esses gêneros devem ser de frigoríficos idôneos, devidamente registrados nos Órgãos Fiscalizadores. Deverão ser armazenados conforme indica a legislação.
Carne suína	Congeladas, de procedência conhecida pela sua idoneidade no mercado. Sem a presença de gorduras aparentes.
Cereais, Farináceos e Leguminosas	Não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas ou qualquer outro sinal de alteração do produto.
Descartáveis	Deverão ser confeccionados com materiais resistentes e de fácil



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA

	manuseio, obedecendo as normas técnicas regulamentares, isentos de materiais estranhos, rachaduras, deformações, arestas, embalados higienicamente conforme a sua característica e devidamente acondicionadas conforme orientação do fabricante de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e qualidade.
Hortifru- granjeiros	Observar as características de tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. Respeitar a sazonalidade. Não devem apresentar vestígios de insetos. Os ovos devem estar em caixas protegidas por bandejas, tipo gaveta, apresentando a casca íntegra, sem rachaduras e sem resíduos que indiquem a falta de higiene do fornecedor. Para as frutas, hortaliças, legumes e verduras, principalmente as que forem servidas cruas, deverão ser desinfetadas com produto adequado a este fim.
Leite e derivados	O leite deverá ser pasteurizado, tipo A ou B, fornecido em embalagens originais, plásticas e consumido na data prevista pelo fornecedor. Deve-se conferir rigorosamente o prazo de validade do leite e seus derivados e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas. Não será permitido o uso de leite tipo C.
Massas	Devem ter embalagens íntegras, dentro do prazo de validade, boas condições sensoriais e ausência de fungos. Não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos.
Pães	Serão servidos sempre frescos. Os de tipo francês não poderão ser servidos mais de doze horas após a fabricação. Os de forma poderão ser do tipo industrializado, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade que deverá ser de primeira e os prazos prescritos pelo fornecedor, para consumo.
Peixes	Congelados ou resfriados, com características físico químicas compatíveis ao consumo, livre de escamas ou outras sujidades. Uso apenas do filé para as preparações.

4.6.10. A CONTRATADA deverá disponibilizar uma amostra das preparações (até 300g por alimento) no almoço e no jantar, a ser coletado pela CONTRATADA, para controle de qualidade dos alimentos. Considerando que pelo menos 100g da amostra deverá ser coletado pela CONTRATADA em embalagem específica para a finalidade na hora do meio da distribuição das refeições, a Contratada deverá entregar a amostra coleta para armazenamento o refeitório do IF Baiano e todo o procedimento será acompanhado por um servidor designado do IF Baiano, caso a



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA**

CONTRATADA deseje, poderá coletar outra amostra para o seu armazenamento. O restante da amostra deverá ser disponibilizada para a CONTRATANTE para prova ou outro procedimento solicitado.

4.6.10.1 A CONTRATADA se responsabilizará por providenciar o exame microbiológico das amostras coletadas em caso de suspeita de DTAs proveniente das refeições servidas ao público assim que notificada pela CONTRATANTE. Todos os procedimentos para envio da amostra ao laboratório de análise serão acompanhados pelo(s) fiscal(is) de contrato da CONTRANTE.

4.6.10.2. A CONTRATADA deverá apresentar diariamente ao fiscal do contrato um demonstrativo visual do quantitativo (gramagem) de todas as preparações que serão servidas antes do início da distribuição das refeições e/ou sempre que solicitado pelo(a) fiscal.

4.6.11. A CONTRATADA deverá fornecer carnes magras preparadas com técnicas de preparo saudáveis (cozidas, assadas ou grelhadas) e com o mínimo de gordura adicional.

4.6.12 O uso de temperos industrializados no preparo das refeições não é permitido. Devem ser utilizados temperos naturais, como por exemplo: alho, cebola, louro, coentro, cebolinha.

4.6.13. A quantidade de sal, açúcar refinado e óleo de soja utilizada nas preparações deverá ser a menor possível.

4.6.14. A frequência de alimentos do cardápio poderá sofrer modificações de acordo com as características e preferências da população atendida e será reavaliada periodicamente pela equipe de Nutrição da CONTRATANTE.

4.7. No que se refere ao transporte das refeições até o local de distribuição, apresenta-se as seguintes recomendações:

4.7.1. As preparações elaboradas na sede da CONTRATADA deverão ser devidamente transportadas até o local de distribuição da CONTRATANTE, utilizando-se de caixas isotérmicas, *ou isobox*, para manutenção da temperatura adequada dos alimentos quentes e resfriados. Os recipientes que estarão contidos nas caixas isotérmicas deverão estar devidamente tampados e/ou lacrados, de modo a impedir possíveis contaminantes. As preparações quentes não estarão contidas nas mesmas caixas isotérmicas que as preparações resfriadas.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA**

4.7.2. O veículo a ser utilizado para o transporte das refeições deverá atender as especificações técnicas da legislação vigente citada nesse Termo de Referência.

4.7.3. Os funcionários que realizarão o transporte deverão estar devidamente uniformizados, paramentados e asseados.

4.8. Na distribuição das refeições, os pontos a serem considerados são:

4.8.1 O acesso ao refeitório dos estudantes cuja a refeição será custeada pela CONTRATANTE serão controlados pela CONTRATANTE, através da identificação pelo uso da carteirinha e entrega de fichas para controle e identificação desses usuários.

4.8.2. O acesso ao refeitório aos demais estudantes não citados no item anterior, servidores, prestadores de serviços terceirizados, estagiários e visitantes, que usufruirão do almoço de modo comercial (a Quilo), serão controlados pela CONTRATADA.

4.8.3. As refeições serão servidas em pratos de vidro ou porcelana contidos em bandejas individuais de polietileno, acompanhado de talheres de inox esterilizados e devidamente embalados.

4.8.4 A distribuição das refeições ocorrerá no refeitório, utilizando-se obrigatoriamente de balcões de distribuição quente, com aquecimento tipo banho-maria ou a seco; balcão refrigerado; balcão de apoio; distribuidores de líquidos; bandejas; pratos, talheres, guardanapos e copos descartáveis. As refeições serão servidas no sistema de semi-autoatendimento, sendo o prato principal e a sobremesa do almoço porcionados por funcionário da CONTRATADA. Todos os itens do jantar serão porcionados seguindo quantidade mínima *per capita* estabelecida. Os usuários terão direito a se servir uma única vez.

4.8.5. A CONTRATADA deverá disponibilizar no refeitório, em local de fácil acesso aos usuários, o azeite, vinagre e a pimenta.

4.8.6. Os materiais descartáveis necessários para distribuição (copos, embalagens para sobremesa, guardanapos, entre outros) deverão ser fornecidos pela CONTRATADA, para atender a demanda dos usuários. A CONTRATADA deverá fornecer também quentinhas e talheres descartáveis para as refeições dos estudantes quando solicitado pela CONTRATANTE, até 10% do quantitativo de refeições solicitadas diariamente.

4.8.7. As refeições deverão ser distribuídas por funcionários da CONTRATADA em número compatível para o bom desempenho dos serviços, executando todas as



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA

tarefas inerentes ao objeto deste Termo de Referência.

4.9. Quanto ao controle de qualidade de alimentos, a CONTRATADA deverá:

4.9.1. Manter todas as áreas que envolvem o serviço de Alimentação e Nutrição no mais rigoroso padrão de higiene e limpeza; utilizar detergentes com alto poder bactericida e ação fungicida, adequados à natureza dos serviços, tanto para obter a ampla higienização dos equipamentos, utensílios do refeitório, quanto para higiene pessoal dos empregados.

4.9.2. Não utilizará panos de prato. Deverão ser utilizados panos descartáveis para limpeza de bancadas, equipamentos, móveis e utensílios

4.9.3. Deverá armazenar os utensílios utilizados na distribuição das refeições nas acomodações do refeitório, devidamente higienizados, devendo atentar-se a legislação sanitária vigente.

4.9.4. Estabelecer e apresentar à CONTRATANTE os critérios e a forma de controle de qualidade de alimentos praticados, tanto no local de produção e armazenamento dos gêneros, como também no local de distribuição das refeições (o refeitório). São eles, minimamente: limpeza e desinfecção de móveis utensílios e equipamentos; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório de água; controle de saúde dos manipuladores; capacitação periódica de manipuladores; todos esses com devido registro em planilhas.

4.9.5. Realizar o controle de temperatura dos alimentos preparados e servidos nas seguintes etapas: durante a preparação das refeições, logo após a distribuição das refeições (no buffet) no IF Baiano e a cada trinta minutos durante todo o período de distribuição. As temperaturas deverão ser registradas em planilhas de controle e serão acompanhadas por um servidor designado pela CONTRATADA diariamente.

4.9.5.1. A CONTRATADA deverá obedecer os critérios de tempo e temperatura de acordo com a tabela abaixo:

ETAPA	TEMPERATURA	TEMPO
Balção térmico	80 a 90°C	-
Amostras de alimentos	Máximo 4°C	72h
Balção refrigerado	Máximo 8°C	-
Cocção no centro do alimento	70°C 74°C	2 minutos 5 minutos
Distribuição de alimentos quentes	Máximo 65° C	Máximo 6h
Distribuição de alimentos refrigerados	Máximo 10°C	Máximo 4h



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA

Espera para distribuição alimentos quentes	Máximo 65°C	-
Espera para distribuição alimentos frios	Máximo 10°C	-

4.9.6. Realizar controle integrado de vetores e pragas urbanas de acordo com o estabelecido na RDC nº216 de 2004 no local de produção das refeições e no refeitório do IF Baiano semestralmente.

4.9.7. Caso seja necessário, o controle químico de vetores e pragas deverá ser realizado por empresa especializada, conforme legislação específica. O controle químico deverá ser realizado impreterivelmente em fins de semana, feriados ou recessos acadêmicos.

4.9.8. Responsabilizar-se pela execução e o controle de desinsetização e desratização, no local de armazenamento e produção de refeições, bem como dizimação de pragas dos locais onde são armazenados, produzidos e distribuídos os alimentos, em intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos os registros da operação e documentação, certificando a execução do serviço, respeitando dos preceitos legais. Esta periodicidade poderá ser alterada caso haja a ocorrência de algum incidente que possa por em risco a qualidade do serviço.

4.9.9. Implantar o Manual de Boas Práticas e, no mínimo, os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's): Higienização de instalações, equipamentos e móveis; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Higienização do reservatório de água; Higiene e saúde dos manipuladores.

4.9.10. O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer ao Manual de Boas Práticas, à Resolução RDC nº216 de 15/09/2004 da ANVISA e outras legislações já citadas nesse Termo de Referência.

4.9.11. Deverão ser oferecidas refeições com boa qualidade nutricional, organoléptica e microbiológica.

4.9.12 A qualidade nutricional e organoléptica dos alimentos oferecidos será constantemente avaliada pela CONTRATANTE, sendo que a CONTRATADA deverá atender a qualquer solicitação referente à mesma.

4.9.13. Os produtos alimentícios utilizados no preparo das refeições deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

4.9.14. A CONTRATADA deverá preparar as refeições com produtos de boa



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA

qualidade, dentro do período de validade e das melhores condições de higiene e técnicas culinárias, sendo vedado o reaproveitamento de qualquer gênero alimentício ou preparação.

4.9.15. Deverão ser descartadas, diariamente, até o final de cada refeição, as preparações não servidas.

4.9.16. Os funcionários envolvidos nos processos de produção de alimentos deverão ser capacitados rotineiramente sobre a aplicação e o cumprimento do Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados.

4.9.17. Todos os requisitos legais preconizados para a garantia do controle higiênico-sanitário na produção e distribuição de refeições deverão ser seguidos pela CONTRATADA, os quais serão supervisionados pela CONTRATANTE, a partir dos instrumentos de controle do processo produtivo.

4.10. No que diz respeito ao pagamento das refeições, os valores serão pagos pelos usuários na modalidade em espécie ou com uso do cartão de débito/crédito, sendo pertinente que a CONTRATADA disponha de mecanismo necessário para aceitação das formas de pagamento citadas.

4.11. Será necessário a vistoria do local de produção de refeições antes da assinatura do contrato. Um profissional técnico destinado pela CONTRATANTE realizará no local de produção das refeições da CONTRATADA a conferência das condições higiênico sanitárias.

5. UNIFORMES

5.1. Os uniformes a serem fornecidos pela CONTRATADA a seus funcionários deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão CONTRATANTE, observando o disposto nos itens seguintes:

5.1.2. O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário:

- a) Calçado totalmente fechado com solado antiderrapante para manipuladores de alimentos;
- b) Camisa e calça de cores claras para os manipuladores de alimentos;
- c) Avental confeccionado em tecido apropriado a essa finalidade;
- d) Touca para proteção dos cabelos;
- e) Luvas, quando necessário.

5.1.3. As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, seguindo os seguintes parâmetros mínimos:

- a) Tecido de algodão natural e poliéster, cor clara, fácil de higienizar e passar;
- b) Toucas descartáveis;



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA**

c) Luvas descartáveis para manipulação de alimentos e luvas plásticas para limpeza pesada.

5.2 Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme, exceto na função de caixa ou atendimento. Todas as pessoas que trabalham no refeitório deverão utilizar vestuário adequado à natureza do serviço; sendo expressamente vedado a todos os que trabalham no refeitório o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias.

5.2.1. Para todos os funcionários do refeitório será exigido o uso de calçados fechados.

5.3. A empresa deve dispor, em local de fácil acesso, de equipamentos de proteção individual (EPI), limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando-se o quadro de funcionários e visitantes e as atividades desenvolvidas no local. É obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI). É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme. Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro do refeitório.

6. DA LEGISLAÇÃO RELACIONADA AO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

6.1. A CONTRATADA, para devido cumprimento dos pontos relacionados ao serviço de alimentação e nutrição estabelecidos nesse processo, deverá atender às legislações abaixo especificadas e as que, por ventura, vierem substituí-las:

6.1.1. Do Ministério da Saúde, da Secretaria de Vigilância Sanitária - ANVISA (Portaria 1428, de (26/11/93), Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de Alimentos.

6.1.2. Do Ministério da Saúde, da Secretaria de Vigilância Sanitária (Portaria SVS nº 326, de 30 de julho de 1997), Regulamento Técnico sobre “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”, Brasília - DF, DOU 01/08/1997.

6.1.3. Da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC N° 275, de 21/10/02. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA

Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Alimentos. Brasília – DF, DOU de 23/10/2002.

6.1.4. Da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília – DF, DOU de 16/09/2004.

6.1.5. Da Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 14701. Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001.

6.1.6. Demais legislações que venham a ser promulgadas pelo Poder competente, e que tenham relação com o Objeto deste Edital, durante a vigência do Contrato.

7. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

7.1. A CONTRATADA utilizará as instalações do refeitório do *Campus Serrinha* para fornecer as refeições aos estudantes, organizará adequadamente os utensílios de trabalho, planejará a rotina de todas as atividades pertinentes a distribuição das refeições, planejará a limpeza e higienização dos utensílios, além de adquirir, armazenar e disponibilizar todos os materiais necessários ao fornecimento das refeições.

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

Quadro 8 – Descrição dos materiais/equipamentos a serem provisionados pela Contratada, com sua respectiva quantidade.

MATERIAL/ EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
Balança digital eletrônica	01 und
Balcão térmico aquecido	01 und
Balcão térmico refrigerado	01 und
Cubas para o balcão térmico	Suficiente para atendê-los
Refresqueira 2 cubas	01 und
Bandejas lisas	Suficiente para a quantidade de comensais
Prato em louça	Suficiente para a quantidade de comensais
Garfo em aço inox	Suficiente para a quantidade de comensais
Colher em aço inox	Suficiente para a quantidade de comensais



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA

Faca em aço inox	Suficiente para a quantidade de comensais
Xícaras	Suficiente para a quantidade de comensais
Tigela para sopa	Suficiente para a quantidade de comensais
Recipiente para sobremesa (pratos ou vasilhas em plástico lavável)	Suficiente para a quantidade de comensais
Conchas, pegadores e colheres de servir em aço inox	Suficiente para distribuição adequada das preparações
Galheteiros	2 und
Recipiente para molho de pimenta	1 und
Caixas isotérmicas (<i>isobox</i>)	2 und
Vasilha plástica com tampa 37 litros	8 und
Vasilha plástica com tampa 24 litros	4 und
Guardanapo	Reposição diária
Material de limpeza	Reposição diária
Touca e luvas descartáveis	Reposição diária
Quentinha isopor	Sob demanda
Garfo descartável	Sob demanda
Faca descartável	Sob demanda
Colher descartável	Sob demanda
Vassoura	01 und
Pá de lixo	01 und
Cestos de lixo com acionamento por pedal -100 litros	02 und

7.3. Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar e instalar todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades e qualidades necessárias, promovendo sua substituição quando necessário.

7.4. O controle e manutenção destes materiais/ equipamentos fica sob a responsabilidade da CONTRATADA.

8. EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E SEU RECEBIMENTO

8.1. A execução dos serviços será iniciada a partir da assinatura do contrato e recebimento da nota de empenho, conforme solicitações emitidas pelo *Campus Serrinha*, na forma estabelecida neste Termo de Referência;

8.2. Em conformidade com o art. 74, I, da Lei nº 8.666, de 1993, o recebimento provisório está dispensado;

8.3. 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 ou refeitos ou substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

8.4. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA**

verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado:

8.4.1. na hipótese de a verificação a que se refere este subitem não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

8.5. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

9. DA VISTORIA

9.1. Para o objeto deste Termo de Referência, não será exigida vistoria.

9.2. Fica facultado aos interessados em participar da licitação, vistoriar o local onde será executado o serviço de distribuição de refeições, mediante agendamento prévio com a CONTRATANTE, tomando conhecimento de todas as condições e peculiaridades inerentes à prestação dos mesmos, ocasião onde serão sanadas as dúvidas porventura existentes, não cabendo qualquer tipo de cobrança posterior por desconhecimento das condições previstas no processo.

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

10. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

10.2. Responsabilizar-se pela confecção do cardápio, conforme modelo anexado ao final do projeto, bem como a necessidade em realizar possíveis alterações.

10.3. Realizar no ato da chegada da CONTRATADA ao local de distribuição a averiguação e validação das porções requisitadas e da adequação ao cardápio proposto, bem como o monitoramento da temperatura das preparações e aferição das temperaturas quando pertinente.

10.4. Realizar o controle de qualidade das preparações diariamente, através do acompanhamento dos procedimentos de controle de qualidade na chegada das refeições ao IF Baiano e durante todo o período de distribuição, além da prova diária das refeições servidas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA

10.5. A prova das preparações servidas será realizada por um dos fiscais de contrato designado pela CONTRATANTE e será avaliada segundo um check list elaborado por um profissional técnico do IF Baiano.

10.6. 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;

10.7. Notificar a CONTRATADA, **por escrito** ou por e-mail institucional, da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

10.8. Pagar à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no edital e seus anexos;

10.9. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal ou Fatura fornecida pela CONTRATADA;

10.10. Realizar pesquisa de opinião com os usuários acerca dos serviços prestados, com a periodicidade e divulgação dos resultados a critério da CONTRATANTE que servirá de parâmetro para continuidade da prestação de serviços pela CONTRATADA, bem como efetuar melhorias no atendimento.

10.11. Realizar, através dos fiscais de contrato, provas diárias dos cardápios produzidos com a finalidade de atestar os parâmetros de qualidade.

10.12. Recusar gêneros alimentícios ou preparações quando de qualidade inferior ou em mal estado de conservação que foram consideradas impróprias para consumo.

10.13. Poderá exigir, após a prova das preparações, a substituição de qualquer gênero ou componente alimentar que não oferece a qualidade e condição de salubridade exigida.

10.14. 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;

10.15. Ter pessoal disponível para o recebimento do material no horário previsto neste documento.

10.16. Nos dias estabelecidos previamente para refeições extraordinárias, comunicar, com, no máximo, VINTE E QUATRO horas de antecedência do horário estabelecido para chegada da CONTRATADA ao IF Baiano o quantitativo de refeições solicitadas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA

10.17. Comunicar, com, no máximo, DUAS horas de antecedência do horário estabelecido para chegada da CONTRATADA ao IF Baiano, uma possível alteração no quantitativo das refeições a serem ofertadas, diante de alguma eventualidade.

10.18. Prestar informações e esclarecimentos a CONTRATADA em tempo hábil.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua Proposta de Cardápio, 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 especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

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

11.3. Manter o empregado nos horários predeterminados pela Administração;

11.4. 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 o Contratante autorizado a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

11.6. 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;

11.7. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao CONTRATANTE;

11.8. Atender às solicitações do 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;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA

11.9. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

11.10. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONTRATADA relatar ao Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

11.11. Relatar ao Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

11.12. 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;

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

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

11.15. 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;

11.16. Entregar as refeições devidamente acondicionadas e em perfeitas condições de consumo;

11.17. Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis que antecedam o prazo de vencimento da entrega, os motivos que impossibilitem o seu cumprimento;

11.18. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite legalmente permitido.

11.19. Coletar as amostras previamente a distribuição das refeições,

11.20. Permitir o livre acesso da fiscalização da CONTRATANTE a todas as dependências do refeitório do IF Baiano ou do local de produção das refeições, em quaisquer horários e dias, para inspecionar e vistoriar as áreas e serviços contratados.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA**

11.21. Realizar o desenvolvimento de fichas técnicas, para avaliação periódica das preparações culinárias. Todas as preparações solicitadas pela CONTRATANTE deverão ter suas respectivas fichas técnica confeccionadas.

11.22. Em caso de sobras de alimentos nos balçães térmicos ou balçães refrigerados, estes deverão, obrigatoriamente, ser descartados.

12. DA SUBCONTRATAÇÃO

12.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

13. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

14. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

14.1. 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 do 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;

14.2. O representante do CONTRATANTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato;

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

14.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05, de 2017, quando for o caso;

14.5. 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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA

efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993;

14.6. 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;

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

14.8. 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;

14.9. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no ANEXO VIII-B da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação;

14.10. A fiscalização de que trata a cláusula 10 deste Termo de Referência 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.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- 15.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 15.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 15.1.3. fraudar na execução do contrato;
- 15.1.4. comportar-se de modo inidôneo;
- 15.1.5. cometer fraude fiscal;
- 15.1.6. não mantiver a proposta.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA

15.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

15.2.1. advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para o Contratante;

15.2.2. multa moratória de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias;

15.2.3. multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto:

15.2.3.1. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida.

15.2.4. 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;

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

15.2.6. 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 o Contratante pelos prejuízos causados.

15.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

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

15.3.2. tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

15.3.3. demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA**

15.4. 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;

15.5. 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 ao Contratante, observado o princípio da proporcionalidade;

15.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Serrinha-BA, 06 de janeiro de 2020.

Elaborado por:

Servidor: Mariana Eloy Reis
Setor: Coordenação de Assuntos Estudantis
CPF: 012.949.595-65

Assessoria ao Setor Requisitante pela Diretoria Administrativa - Campus Serrinha:

Laércio dos Santos Cristo

Chefe do Setor de Compras e Licitações
Portaria nº 1.186/2018
D.O.U: 07/05/2018

Aprovação do Termo de Referência pela Autoridade Competente:

Aprovo o Termo de Referência, nos termos dos incisos I e II e do artigo 14º do Decreto nº 10.024/2019 e autorizo a abertura do processo licitatório respectivo por se tratar de “serviços comuns”, nos termos do artigo 1º da Lei nº 10.520/2002.

Clayton Moura de Carvalho
Diretor-Geral Pró Tempore Substituto



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA

Portaria nº 3.016 de 04/12/2018
D.O.U de 05/12/2018

ANEXO II

EXEMPLO DE CARDÁPIO

ALMOÇO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
SALADA (90g)	Crua: Repolho, acelga, rúcula e abacaxi	Crua: Alface, beterraba e cenoura ralada	Crua: Vinagrete de tomate com pepino	Crua: couve, laranja e tomate	Cozida: chuchu, feijão branco e abóbora
PRATO PRINCIPAL (180g)	Bife com molho de tomate	Filé de frango	Filé de peixe a milanesa assado	Feijoada (carnes da feijoada)	Estrogonofe de frango
AC 1 (150g)	Arroz com cenoura	Arroz temperado	Arroz branco	Arroz branco	Arroz com cheiro verde
AC 2 (150g)	Feijão mulatinho de caldo	Feijão mulatinho de caldo	Feijão fradinho tropeiro	Feijão preto da feijoada	Feijão mulatinho de caldo
GUARNIÇÃO (120g)	Espaguete com molho de tomate	Penne ao molho de ervas	Purê de abóbora	Farofa simples	Parafuso ao alho e óleo
SOBREMESA (70g doce/ 120g fruta)	Melancia	Banana	Suco de fruta	Suco de fruta	Pé de moleque
OP. VEGETARIANA (180g)	Ovo estrelado	Almôndega de soja com molho de tomate	Tomate recheado com ricota	Feijoada vegetariana	Omelete de queijo

JANTAR	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
BEBIDA LÁCTEA (250g)	Café com leite	Café com leite	Chocolate quente	Mingau de tapioca	Iogurte
PRATO PRINCIPAL (310 a 350 g, sendo 80 g de proteína)	Cuscuz de milho temperado com ovo	Arrumadinho de carne bovina	Tapioca com recheio de frango	Banana da terra com ensopado de frango	Hambúrguer de soja com carne moída, alface e tomate
FRUTA (100 A 120g)	Mamão	Maça	Melão	Melão	Melancia



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO
CAMPUS SERRINHA**