



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano
Campus Serrinha

Serrinha, 18 de agosto de 2023

MINUTA DO TERMO DE REFERÊNCIA

PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº [02/2023] (Processo Administrativo n.º [XXX])

1. DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS E TRANSPORTADAS** do tipo lanches (manhã e tarde), almoço e ceia com padrão de cardápio básico, servidos individualmente em embalagens descartáveis ou no sistema self service, contemplando a distribuição das refeições, a higienização do ambiente e todos os materiais e equipamentos necessários, conforme características, condições e demais exigências constantes neste Termo de Referência.

1.2 O serviço será prestado assegurando uma alimentação balanceada e em conformidade com as normas e procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para os serviços de alimentação, respeitando a cultura local e com atenção às condições socioambientais.

1.3 Os itens requisitados para fornecimento estão dispostos na tabela 01 a

seguir: Tabela - 01

ITEM	CATSER	DESCRIÇÃO	UND.	Quantidade de refeições/ano	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO(R\$)	VALOR TOTAL ESTIMADO(R\$)
1	6321	Serviço de refeição pronta transportada, incluindo aquisição dos materiais, preparo e distribuição – Lanche da manhã: prato principal, bebida e fruta.	Refeição	58.750	R\$ 15,67	R\$ 920.416,67

2	6321	Serviço de refeição pronta transportada, incluindo aquisição, preparo e distribuição – Almoço: prato principal, acompanhamento, guarnição	Refeição	24.000	R\$ 22,50	R\$ 540.000,00
3	6321	Serviço de refeição pronta transportada, incluindo aquisição dos materiais, preparo e distribuição – Lanche da tarde: prato principal, bebida e fruta.	Refeição	37.500	R\$ 14,50	R\$ 543.750,00
4	6321	Serviço de refeição pronta transportada, incluindo aquisição dos materiais, preparo e distribuição – Ceia: prato principal, bebida e fruta.	Refeição	13.250	R\$ 20,33	R\$ 269.416,67
VALOR TOTAL ESTIMADO DA LICITAÇÃO						R\$ 2.273.583,33

1.3.1 Para este cálculo foi considerado o total máximo estimado de refeições distribuídas anualmente pelo IF Baiano – Campus Serrinha, acrescido da previsão de estudantes ingressantes no ano de 2024. Maiores informações referentes ao quantitativo total estimado de refeições a serem servidas no Refeitório, vide “item 4” deste Termo de Referência - “DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS E SUA EXECUÇÃO”.

1.3.2 Com o intuito de executar o recurso financeiro proveniente do PNAE, a Contratante ficará responsável pela aquisição da matéria-prima para compor a sobremesa (frutas), bem como Contratada responsável pela manipulação desse item, contemplando o recebimento e distribuição. Cabendo a Contratada permitir e facilitar a distribuição das frutas como sobremesa durante a distribuição das refeições (almoço).

1.3.3. Justifica-se o agrupamento devido a natureza do objeto (serviço de fornecimento de refeições), tendo em vista a necessidade de um maior controle na fiscalização em relação a garantir qualidade e segurança, por ser econômica e logisticamente mais viável, tendo em vista que os produtos são similares, e o seu agrupamento perfaz um valor maior a ser cotado, proporcionando uma maior economia de escala, melhoria na padronização, logística e gerenciamento das compras, já que a unidade gestora solicitará o objeto a um número menor de fornecedores, bem como maior agilidade no julgamento do processo.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1 . A contratação se deve a necessidade de atendimento a Lei 11.947 de 16/06/2009, que traz no seu art. 3º que, a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e no art. 4º que, o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

2.2 Em virtude do recuso do PNAE não poder ser utilizado para contratação de serviços, mesmo para o fornecimento de alimentação, o Campus fará a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e de empreendedores familiares rural e distribuirá os itens aos discentes para compor o cardápio do almoço, até que seja concluída a execução do recuso, conforme as condições definidas neste Termo de Referência.

2.2.1 Esta ação entre o IF Baiano Campus Serrinha e a CONTRATADA é de extrema importância para garantir a execução do Recurso do PNAE em virtude da escolha realizada para continuar oferecendo alimentação (PRONTAS E TRANSPORTADAS), aos alunos com segurança diante das condições impostas pela estrutura operacional e estrutural da CONTRATANTE, portanto se faz necessário a aquisição de refeição transportada

e distribuída individualmente no Refeitório da instituição.

2.3 . A contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições, também se justifica:

a. mediante a necessidade de atender aos aproximadamente 367, 465 e 425 alunos matriculados nos cursos de educação básica nos anos de 2023, 2024.1 e 2024.2, respectivamente, através da distribuição de refeições do tipo lanche, almoço e/ou jantar, de segunda-feira a sexta-feira, podendo em casos excepcionais, acontecer aos sábados, durante o período letivo, conforme calendário aprovado pelo CONSUP, incluindo o período de férias; além de outros fornecimentos, de acordo com solicitação prévia para atendimento aos eventos acadêmicos, científicos, esportivos e culturais;

b. pela necessidade da permanência dos estudantes na instituição, bem como, a racionalização de gastos e otimização das atividades administrativas, melhorando o aproveitamento dos recursos materiais, financeiros, humanos despendidos na contratação de serviços de terceiros, contratação de gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios, serviço de manutenção de equipamentos, uma vez que a contratação poderá ser realizada por meio de única licitação.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. Os serviços objeto deste estudo se enquadram como serviços continuados, pois trata-se de atividade a ser desenvolvida diariamente e sem solução de continuidade, e sua interrupção pode comprometer as atividades acadêmicas, tendo em vista o impacto na saúde alimentar junto ao desenvolvimento estudantil.

3.2. Os serviços objeto deste termo possuem padrões de desempenho e qualidade passíveis de definição objetiva no edital, por meio de especificações usuais do mercado, se configurando, deste modo, como “serviço comuns” (parágrafo único do art. 1º da Lei 10.520/2002: &1º do art. 2º do Decreto nº5.450/2005: art.14 da Instrução Normativa nº05/2017 da SEGES/MPDG).

4. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Fornecimento de refeições prontas e transportadas do tipo lanches (manhã e tarde), almoço e ceia com padrão de cardápio básico, servidos individualmente em embalagens descartáveis ou no sistema self service, contemplando a distribuição das refeições, a higienização do ambiente e todos os materiais e equipamentos necessários.

4.2. O serviço será prestado nas dependências do IFBAIANO - Campus Serrinha, de segunda a sexta-feira, podendo acontecer aos sábados, domingos, feriados, conforme calendário aprovado pelo CONSUP (Conselho Superior do IF Baiano), incluindo o período de férias; além de outros fornecimentos, de acordo com solicitação prévia para atendimento aos eventos acadêmicos, científicos, esportivos e culturais, sempre em dias e horário pré- estabelecidos.

4.3. Segue abaixo informações a cerca das quantidades de refeições.

Quadro 1. Estimativa de fornecimento de refeições

Item	Quantidade diária estimada	Quantidade mensal estimada	Quantidade anual estimada
01. Lanche da manhã	235	4700	58750
02. Almoço	96	1920	24000
03. Lanche da tarde	150	3000	37500
04. Ceia	53	1060	13250

OBS: Para a estimativa máxima das refeições foi considerada uma margem de segurança de 15% em relação aos alunos matriculados no ano de 2022.

4.4. O quantitativo de refeições solicitadas diariamente pode variar em 20%, para mais ou para menos, ficando a

CONTRATANTE na obrigação de comunicar com, no mínimo, duas horas de antecedência do horário estabelecido para chegada da CONTRATADA a o local de distribuição. O pagamento será baseado na quantidade de refeições servidas.

4.5. Inicialmente foi definida uma faixa de horário na qual deve ocorrer a distribuição das refeições, sendo necessário aproximadamente 01 hora para a distribuição dos lanches e ceia, de 01 hora e meia para a distribuição do almoço. A estimativa de horário para distribuição das refeições está disposto no quadro abaixo e poderá sofrer modificações de acordo com a necessidade da CONTRATANTE.

Quadro 2. Estimativa dos horários para distribuição das refeições (poderão ser ajustados).

Horário do lanche da manhã	Horário do almoço	Horário do lanche da tarde	Horário da ceia
09:30 às 9:50	11:50 às 13:00	15:10 às 15:30	18:00 às 18:30

4.6. As refeições deverão chegar ao local de distribuição da CONTRATANTE no máximo 20 minutos antes do horário de distribuição previsto, respeitando o binômio tempo x temperatura e a conservação dos alimentos conforme as disposições da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA.

4.7 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). Para melhor prestação do serviço deve-se considerar também a Portaria CVS-5/13, 09 de abril de 2013.

4.8 As refeições serão distribuídas diretamente aos alunos disponibilizadas em porções individuais, em embalagens adequadas e descartáveis, que comportem o volume das quantidades per capita previstos neste Termo de Referência, ou em bancada térmica para serviço self service, devidamente acompanhadas de talheres (garfo, faca ou colher, conforme a necessidade da refeição) e guardanapos. As embalagens devem ser identificados com a data e horário de preparo e data e horário de validade.

4.9 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.

4.10 Constatadas irregularidades no objeto contratual, a contratada, às suas expensas, terá o prazo determinado pela Administração, a partir da notificação, para cumprir a determinação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

4.11 É vedada a comercialização no local de distribuição das refeições de quaisquer produtos, sendo fornecido apenas o que é estabelecido neste Termo de Referência.

4.12 TRANSPORTE E A DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

4.12.1 A distribuição deverá ser acompanhada por funcionário da CONTRATADA. 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.

4.12.2 O porcionamento deve acontecer nas dependências da CONTRATADA, sendo a refeição transportada em veículo fechado, acondicionada em embalagens descartáveis ou em hot box e transportado imediatamente, respeitando o binômio tempo x temperatura, em recipiente hermeticamente fechado (caixa hot box), conservando

a temperatura do produto refrigerado ao redor de 4°C, não ultrapassando 6°C ou acima de 70°C para os alimentos aquecidos. Deve-se seguir os requisitos para o Transporte de Alimentos por meio da Portaria CVS-5/13, 09 de abril de 2013. 4.12.3 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 devem ser transportadas nas mesmas caixas isotérmicas que as preparações resfriadas.

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

4.12.5 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 entregues as refeições, no IF Baiano, Campus Serrinha. Para avaliar a conformidade das temperaturas a contratada deverá se basear nas recomendações da RDC nº 216/2004 para cadeia quente e da CVS 5/2013 para cadeia fria. 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 tickets ou outro meio de controle.

4.13 DO CARDÁPIO E SUA EXECUÇÃO

4.13.1 A CONTRATADA deverá apresentar com no mínimo 15 (quinze) dias de antecedência para aprovação em tempo hábil pelo fiscal do IF Baiano os cardápios a serem executados no mês subsequente, com cardápios diferentes por semana, conforme padrão contratado apresentado pela CONTRATANTE, enviado à contratada 20 dias antes do início do ciclo. Após a aprovação, o mesmo só poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos neste Termo de Referência e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da produção do cardápio em questão. Fica facultado à CONTRATANTE o direito de aceitação das justificativas e das alterações propostas pela CONTRATADA. Só será permitido preparações fritas no máximo 4x vezes no mês ou 1x por semana. O cardápio apresentado e as preparações elaborados devem estar de acordo com a Resolução nº 06 de 8 de maio de 2020 do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e, caso haja alguma revogação ou atualização, considerar a mais atual.

4.13.2 O cardápio deve também atender as particularidades dos discentes deste Campus, em caso de alergias, intolerâncias alimentares, doenças crônicas não transmissíveis, questões religiosas e alimentação vegetariana sempre quando houver e for solicitada pelo fiscal do contrato, com antecedência mínima de 24 horas.

4.13.3 A CONTRATADA deverá apresentar, junto com os cardápios aprovados, as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive, o valor energético e a composição nutricional destas (macronutrientes, gorduras saturadas, fibras e sódio), o qual deve ser elaborada pelo profissional nutricionista, responsável técnico da contratada;

4.13.4 O cardápio deverá ser divulgado semanalmente pela CONTRATADA em local visível nas dependências da CONTRATANTE e disponibilizado em meio eletrônico;

4.13.5 Em relação ao padrão da refeição para ALMOÇO deverá constar do seguinte cardápio: prato principal, acompanhamento, guarnição. (1) Prato principal – composto de carne bovina, frango, peixe, ovino e suíno, além de uma opção vegetariana; (2) acompanhamento - arroz (70% branco e 30% integral) e feijão; (3) guarnição – macarrão, farofa, purê, pirão, outro, podendo ser ofertada mais de uma opção, sempre em combinação com o prato principal; (4) salada crua ou cozida. Todos os dias serão servidos o prato principal de refeição ovolactovegetariana para atender aos usuários desse tipo de alimentação, que não deve ultrapassar a 15% do atendimento total da unidade, sendo a frequência das preparações descritas nos quadros a seguir.

4.13.6 Da refeição padrão para LANCHE DA MANHÃ deverá constar do seguinte cardápio: prato principal e bebida ou fruta. (1) prato principal - patisseries ou similares, etc; (2) Fruta ou suco - fruta inteira ou porção ou suco de frutas in natura (200ml) e/ou polpa de fruta (200ml), preparadas com no máximo 6% de açúcar, sendo a

frequencia das preparações descritas nos quadros a seguir.

4.13.7 Da refeição padrão para LANCHE DA TARDE deverá constar do seguinte cardápio: prato principal e bebida láctea. (1) prato principal - patisseries ou similares, etc; (2) bebida - à base de leite como iogurte integral, mingaus, café em infusão com leite integral (50% café e 50% leite), achocolatado preparado com chocolate em pó de boa qualidade, sem adição de açúcar, sendo a frequência das preparações descritas nos quadros a seguir.

4.13.8 Da refeição padrão para CEIA deverá constar do seguinte cardápio: prato principal, sobremesa e bebida. (1) prato principal - composto por preparações a base de carne bovina /frango/ovos/atum/queijo, etc; (2) acompanhamento - arroz, macarrão, pão, tapioca, cuscuz, outro; (3) sobremesa - fruta inteira ou porção ou suco de frutas in natura (200ml) e/ou polpa de fruta (200ml), preparadas com no máximo 6% de açúcar; (4) bebida láctea- à base de leite como iogurte integral, mingaus, café em infusão com leite integral (50% café e 50% leite), achocolatado preparado com chocolate em pó de boa qualidade, sendo a frequência das preparações descritas nos quadros a seguir.

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

4.13.10 A quantidade de sal e açúcar refinado utilizada nas preparações deverá ser a menor possível observando também a pesquisa de satisfação dos comensais e/ou fiscal do contrato.

4.13.11 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.

4.13.12 O recebimento do objeto deverá ser realizado por servidor responsável da instituição, mediante conferência de volumes e verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência. A CONTRATADA deverá atentar-se ainda ao quantitativo e forma de preparo das refeições, bem como outras especificações técnicas demonstradas nos Quadros abaixo.

Quadro 3. Descrição da composição do cardápio da refeição do Almoço, detalhamento dessa composição e suas respectivas quantidades per capita

PREPARAÇÃO	COMPOSIÇÃO	DETALHAMENTO DA COMPOSIÇÃO	QUANT PRONTA MÍNIMA PER CAPITA (g ou ml)
Saladas crua ou cozida	Hortifruti	Folhosos, legumes 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. Itens como cheiro verde, coentro, cebolinha, salsa, entre outros, não serão contabilizados nesse quantitativo mínimo, compondo a preparação como temperos. Obs: Saladas de vegetais cozidos devem ser servidas frias.	90

Pratos principais (Cárneos)	Bovina: cortes de primeira (alcatra, coxão mole, maminha, patinho lagarto, filé, contrafilé) e cortes de segunda (coxão duro, fraldinha, acém).	Grelhados, assados, chapeados, fritos e similares.	150
		Cozidos, ensopados, moquecas, empanados, refogados, ao molho e similares.	180
		Preparações mistas (lasanha, escondidinho, panquecas, similares)	300
	Aves: coxa e sobrecoxa, peito com osso e sem pele	Grelhados, assados, chapeados, fritos e similares.	200
		Cozidos, ensopados, empanados, refogados, ao molho e similares	220
	Aves: peito sem osso e sem pele	Grelhados, assados, chapeados, fritos e similares.	150
		Cozidos, ensopados, empanados, refogados, ao molho e similares	180
		Preparações mistas (lasanha, escondidinho, panquecas e similares)	300
	Peixes: de boa qualidade, com recomendação para: filé de merluza e pescada amarela.	Grelhados, assados, chapeados, fritos e similares.	150
		Cozidos, ensopados, empanados, refogados, ao molho e similares	180
	Suínos: de boa qualidade, com recomendação para: pernil, lombo e bisteca.	Grelhados, assados, chapeados, fritos e similares (com osso)	180
		Grelhados, assados, chapeados, fritos e similares (com osso)	150
	Ovinas: de boa qualidade, com recomendação para: pernil, paleta.	Ensopado	200
	Embutidos ou carnes salgadas: podem ser servidos com outras carnes (espetinhos, feijoada, cozido) ou	Churrasco misto (frango com osso, carne bovina e linguiça toscana)	250
Feijoada ou dobradinha		300	

	acompanhada por molhos. Sugestão para uso de: almôndegas, linguiça calabresa e linguiça toscana	Cozido completo	300
		Virado à Paulista (ovo, linguiça toscana e carne suína sem osso)	250
		Víscera: a recomendação é para uso do fígado	Grelhado, ao molho
Opção ovolactovegetariano	Preparações a base de soja, ovo, queijo e legumes	Almondega, hambúrguer, jardineira, moqueca e similares	150
		Escondidinho, lasanha, legumes com queijo. yakisoba e similares	200
Acompanhamento	Arroz	Arroz parboilizado ou integral, acompanhados de um tipo de vegetal ou não.	120
		Arroz Especial: pode ser acompanhado de queijos, leguminosas, dentre outras opções (exemplo: a grega, com lentilha, dentre outros)	150
	Feijão	Feijão com caldo ou tutu, utilizando-se as variedades do feijão (carioquinha, preto, branco e fradinho).	180
		Feijão tropeiro, contendo pequenos cortes de carnes, embutidos e/ou farinha de mandioca.	150
Guarnição	Preparações a base de vegetais, massas e cereais	A base de vegetais, empregando-se diferentes técnicas culinárias (cozidos, grelhados, purê ou suflê). A base de massas cozidas (penne, espaguete, talharim) acompanhado de molhos variados (alho e óleo, pomodoro, branco, dentre outros). Pirão e vatapá preparados a base de farinha de mandioca e de trigo.	120
		Farofa preparada a base de farinha de mandioca e outros ingredientes.	100

Tempero para salada e molho	Vinagre de maçã Azeite de oliva extravirgem Molho de pimenta não industrializado	Vinagre de maçã, azeite de oliva e pimenta em forma de molho, dispostos separadamente em vasilhames adequados. *	10ml (porcionamento a critério do comensal)
-----------------------------	--	--	--

Quadro 4. Incidência MENSAL mínima das preparações cárneas das refeições Almoço.

TIPOS DE CARNE		FREQUÊNCIA MENSAL
Bovina	Primeira sem osso	4
	Segunda s/ osso	2
Ave	Peito	4
	Coxa e sobrecoxa	4
Suína	Pernil, lombo ou bisteca	1
Ovina	Pernil	1
Pescados	Filé de peixe	1
Vísceras	Fígado (bife ou isca)	1
Produtos cárneos/Embutidos	Servidos com outras carnes (espetinhos, feijoada, dobradinha, cozido).	2

Quadro 5. Descrição da composição do cardápio do Lanche da manhã, detalhamento dessa composição e suas respectivas quantidades per capita

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO	DETALHAMENTO DA COMPOSIÇÃO	QUANTIDADE PRONTA PER CAPITA (g ou ml)
Prato principal	Preparações contendo 40 até 60g de proteína (carne bovina /frango/ovos/atum/queijo, etc.) tipo patissaria, a exemplo de: Quibe de forno, cuscuz temperado, pastel de forno recheado, empanada, dentre outros. - Bolo: aipim, chocolate, ovos - Biscoito: tipo polvilho, goma, sequilho OBS: Preparações fritas não serão permitidas.	100 a 180

Fruta ou suco	<p>Preferencialmente uma fruta inteira, devidamente higienizada e embalada, pronta para consumo.</p> <p>OBS: priorizar as frutas da estação do ano.</p>	130 a 150
	<p>Suco da fruta integral ou reconstituído (acerola, cajá, umbu, maracujá, caju, goiaba, manga).</p> <p>Quando reconstituído, deve ter concentração mínima de 30% de polpa de fruta e no máximo de 6% de açúcar (para cada 200 ml de suco, no máximo, 12g de açúcar cristal).</p> <p>OBS: Todas as bebidas (sucos) deverão ser acondicionadas em temperatura adequada a sua preparação (refrigerada)</p>	250

Quadro 6. Incidência SEMANAL mínima das preparações no Lanche da manhã.

TIPOS DE PREPARAÇÃO		FREQUÊNCIA SEMANAL
Prato principal	Preparações tipo patissaria	1
	Bolo	2
	Biscoito	1
Fruta ou suco	Fruta	3
	Suco	1

Quadro 7. Descrição da composição do cardápio do Lanche da tarde, detalhamento dessa composição e suas respectivas quantidades per capita

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO	DETALHAMENTO DA COMPOSIÇÃO	QUANTIDADE PRONTA PER CAPITA (g ou ml)
Prato principal	<p>Preparações contendo 40 até 60g de proteína (carne bovina /frango/ovos/atum/queijo, etc.), a exemplo de: Quibe de forno, cuscuz recheado, pastel de forno integral, empanada, Beiju, crepioca, sanduíche natural com recheio de frango, misto quente, dentre outros.</p> <p>- Bolo: aipim, chocolate, ovos</p> <p>- Biscoito: tipo polvilho, goma, sequilho</p> <p>OBS: Preparações fritas não serão permitidas.</p>	100 a 180

Bebida láctea	<p>São bebidas à base de leite, a exemplo de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Iogurte integral com sabores variados (bebidas lácteas com aditivos ou adoçadas é limitada a no máximo duas vezes por mês); - Preparações regionais doces tipo mungunzá, arroz doce (são permitidas em no máximo, uma vez por semana) - Café em infusão com leite integral (50% café e 50% leite); - Achocolatado preparado com chocolate em pó de boa qualidade, sem adição de açúcar. Proporção indicada: 02 colheres de sopa de chocolate em pó para 200ml de leite. <p>OBS: Todas as bebidas (sucos, lácteas) deverão ser acondicionadas em temperatura adequada a sua preparação (aquecida ou refrigerada)</p>	200
---------------	---	-----

Quadro 8. Incidência SEMANAL mínima das preparações no Lanche da tarde.

TIPOS DE PREPARAÇÃO		FREQUÊNCIA SEMANAL
Prato principal	Preparações tipo patissaria	3
	Bolo	1
	Biscoito	1
Bebida láctea	Café com leite	3
	Achocolatado ou Preparações regionais doces tipo mungunzá, arroz doce	1
	Iogurte	1

Quadro 9. Descrição da composição do cardápio da Ceia, detalhamento dessa composição e suas respectivas quantidades per capita

PREPARAÇÃO	COMPOSIÇÃO	DETALHAMENTO DA COMPOSIÇÃO	QUANT PRONTA MÍNIMA PER CAPITA (g ou ml)
	Bovina: cortes de primeira (alcatra,	Grelhados, moída, hambúrguer, almôndega	80

Pratos principais (Cárneos)	coxão mole, maminha).	Preparações mistas (lasanha, escondidinho, panquecas, similares	180
	Aves: peito sem osso e sem pele	Grelhados, chapeados, desfiado.	100
		Preparações mistas (lasanha, escondidinho, panquecas e similares	180
	Ovos	Cozidos, pochê, fritos	120
	Preparações a base de soja e queijo	Almondega, hamburguer e similares	120
Acompanhamento	Arroz	Arroz parboilizado ou integral, acompanhados de um tipo de vegetal ou não.	60
		Arroz Especial: pode ser acompanhado de queijos, leguminosas, dentre outras opções (exemplo: a grega, com lentilha, dentre outros)	80
	Preparações a base de vegetais, massas e cereais	A base de vegetais, empregando-se diferentes técnicas culinárias (cozidos, grelhados, purê ou suflê). A base de massas cozidas (penne, espaguete, talharim) acompanhado de molhos variados (alho e óleo, pomodoro, branco, dentre outros).	80
	Raíz	Batata doce, banana da terra, aipim	90
	Pão	Pão de sal, pão de leite, pão de forma integral	60
Sobremesa	Fruta	Preferencialmente uma fruta inteira, devidamente higienizada e embalada, pronta para consumo. OBS: priorizar as frutas da estação do ano.	130 a 150
	Suco de fruta	Suco da fruta integral ou reconstituído (acerola, cajá, umbu, maracujá, caju, goiaba, manga). Quando reconstituído, deve ter concentração mínima de 30% de polpa de fruta e no máximo de 6% de açúcar (para cada 200 ml de suco, no máximo, 12g de açúcar cristal). OBS: Todas as bebidas (sucos) deverão ser acondicionadas em temperatura adequada a sua preparação (refrigerada)	200

Bebida	Bebida láctea	<p>São bebidas à base de leite, a exemplo de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Iogurte integral com sabores variados (bebidas lácteas com aditivos ou adoçadas é limitada a no máximo duas vezes por mês); - Preparações regionais doces tipo mungunzá, arroz doce (são permitidas em no máximo, uma vez por semana) - Café em infusão com leite integral (50% café e 50% leite); - Achocolatado preparado com chocolate em pó de boa qualidade, sem adição de açúcar. Proporção indicada: 02 colheres de sopa de chocolate em pó para 200ml de leite. <p>OBS: Todas as bebidas (sucos, lácteas) deverão ser acondicionadas em temperatura adequada a sua preparação (aquecida ou refrigerada)</p>
--------	---------------	--

Quadro 10. Incidência SEMANAL mínima das preparações no Jantar.

TIPOS DE PREPARAÇÃO		FREQUÊNCIA SEMANAL
Prato principal	Carne bovina	1
	Ave	2
	Ovos	1
	Preparações com queijo ou soja	1
Acompanhamento	Arroz	1
	Preparações a base de vegetais, massas e cereais	1
	Pão	1
	Raíz	2
Sobremesa	Fruta	3
	Suco	2
Bebida láctea	Café com leite	2
	Achocolatado ou Preparações regionais doces tipo mungunzá, arroz doce	2
	Iogurte	1

4.14 DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS E REFEIÇÕES

4.14.1 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:

a. 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.

- b. Do Ministério da Saúde, da Secretaria de Vigilância Sanitária (Portaria SVS nº 326, de 30 de julho de 1997), Regulamento Técnico sobre “Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”, Brasília - DF, DOU 01/08/1997.
- c. Da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 275, de 21/10/02. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Alimentos. Brasília – DF, DOU de 23/10/2002.
- d. Da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 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.
- e. Da Associação Brasileira de Normas Técnicas. NBR 14701. Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura, de maio de 2001.
- f. Demais legislações que venham a ser promulgadas pelo Poder competente, e que tenham relação com o Objeto deste Edital, durante a vigência do Contrato.

4.14.2 Assim, quanto ao controle de qualidade de alimentos, a CONTRATADA deverá:

- a. 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.
- b. Realizar o controle de temperatura dos alimentos durante as etapas de preparo e distribuição das refeições. As temperaturas deverão ser registradas em planilhas de controle e serão acompanhadas por um servidor designado pela CONTRATADA diariamente.
- c. Realizar semestralmente controle integrado de vetores e pragas urbanas de acordo com o estabelecido na RDC nº216 de 2004 no local de produção das refeições.
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. 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 porcionado 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 colocar em risco a qualidade do serviço. 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.

4.14.3 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.

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

4.14.5 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.

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

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

4.14.8 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.

4.14.9 Todos os requisitos legais preconizados para a garantia do controle higiênicosanitário na produção e

distribuição de refeições deverão ser seguidos pela CONTRATADA, os quais serão fiscalizados pela CONTRATANTE, a partir dos instrumentos de controle do processo produtivo.

4.14.10 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. Algumas observações, em relação a qualidade para aquisição da matéria-prima, podem ser observados no quadro a seguir:

Quadro 11. 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	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. Com selo de inspeção. Sem a presença de gorduras aparentes.
Carne ovina	Congeladas, de procedência conhecida pela sua ido
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 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.
Hortifrutigranjeiros	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.

Todos os produtos devem estar de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS e todos produtos de origem animal devem ter o número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE ou SIM.

4.14.11 A CONTRATADA deverá coletar amostras diariamente, com utensílios e embalagens estéreis, contendo data, horário, produto ou preparação (descrever os principais componentes presentes) e nome do responsável pela coleta.

4.14.12 Deverão ser coletadas amostras de todas as refeições servidas (mínimo de 100g por preparação), no horário correspondente a finalização do porcionamento das refeições, as quais serão mantidas sob refrigeração (até 4º C) por 72 horas, para eventuais exames microbiológicos e/ou bromatológicos, que se façam necessários. 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. Neste caso, a CONTRATADA enviará as amostras das preparações selecionadas a laboratórios especializados, bem como realizará os respectivos pagamentos das despesas com as análises.

4.14.13 A CONTRATADA deverá fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário, bem como apresentar o Manual de Boas Práticas (documento exigido pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004/ANVISA) do local onde as refeições serão preparadas no início da prestação dos serviços e plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional técnico.

4.15 DOS MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

4.15.1 Para a perfeita execução dos serviços, durante a distribuição das refeições, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, ferramentas e utensílios necessários promovendo sua substituição quando necessário, de acordo com o especificado abaixo:

4.15.2 Conjunto de talheres não descartáveis e retornáveis (Ex: garfo, faca e colher), limpos e devidamente higienizados em perfeito estado de uso, embalados individualmente para atender a quantidade de refeições previamente solicitadas pela Coordenação de Assuntos Estudantis.

4.15.3 No mínimo um guardanapo 30x30 por pessoa, em papel macio.

5. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

5.1. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS. O serviço será prestado no IF BAIANO CAMPUS SERRINHA, situado à Estrada Vicinal Aparecida s/n, na cidade de Serrinha, estado da Bahia.

5.2. DO RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

5.2.1. O início da execução dos serviços deverá ocorrer em até 7 (sete) dias corridos, a contar da data da Ordem de Serviço emitida pelo IF Baiano ao prestador de serviços, nas dependências do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Serrinha.

5.2.2. Será realizada uma vistoria no local de produção de refeições antes da assinatura do contrato. Um profissional técnico destinado pela CONTRATANTE realizará a conferência das condições higiênicas e sanitárias no local de produção das refeições da CONTRATADA.

5.2.3. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações

constantes neste Termo de Referência, devendo ser corrigidos ou refeitos ou substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

6. DA VISTORIA

6.1. A vistoria ao local de prestação dos serviços NÃO é obrigatória, contudo a licitante deverá apresentar declaração de que conhece as condições locais para a execução e entrega do objeto. Caso a licitante deseje vistoriar o local, deverá agendar a visita junto Coordenação de Assuntos Estudantis, das 08h00 às 11h00 e das 14h00 min às 16h00 min, e, realizada até um dia antes do Certame.

6.2. As licitantes deverão apresentar declaração de que os elementos fornecidos pelo IF Baiano - Campus Serrinha foram suficientes para o correto dimensionamento dos serviços a serem prestados, bem como para o levantamento dos materiais e equipamentos a serem fornecidos.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as condições definidas neste Termo de Referência;

7.2 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.

7.3 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.

7.4 Realizar inspeção periodicamente nas dependências da Contratada, a fim de verificar a conformidade da prestação dos serviços com as exigências deste Termo de Referência.

7.5 Realizar diariamente a prova das preparações servidas com a finalidade de atestar os parâmetros de qualidade.

7.6 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 avaliação da prestação de serviços pela CONTRATADA, bem como efetuar melhorias no atendimento.

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

7.7.1 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.

7.8 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;

7.9 Ter pessoal disponível para o recebimento do material no horário previsto de entrega do objeto;

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

7.11 Comunicar, com, no mínimo, 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, respeitando o limite de 20% para mais ou para menos.

7.12 Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pelos representantes da contratada;

7.13 Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por fiscal e gestor do contrato especialmente designados (equipe de fiscalização), anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

7.14 Atestar as faturas correspondentes, por intermédio do servidor responsável pelo acompanhamento do processo;

7.15 Efetuar o pagamento à empresa, de acordo com a forma e prazo estabelecidos;

7.16 Efetuar a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis;

7.17 Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas internas do Campus e da legislação pertinente em vigência;

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

7.19 Não obstante a Contratada seja a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, a Contratante reserva-se o direito de exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou

- por fiscais designados, sem que restrinja a plenitude da responsabilidade da contratada;
- 7.20 Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da Contratada que descumprir as normas internas do Campus bem como as obrigações estabelecidas neste Termo;
- 7.21 Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017;
- 7.22 Comunicar à CONTRATADA quaisquer irregularidades observadas na execução dos serviços contratados;
- 7.23 Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços;
- 7.24 Registrar ocorrências relacionadas com a execução dos serviços determinando o que julgar necessário à regularização das faltas e defeitos observados;
- 7.25 Aplicar à Contratada penalidade prevista neste Termo de referência, de acordo com a legislação;
- 7.26 Não permitir que a CONTRATADA execute tarefas em desacordo com as preestabelecidas neste Termo.
- 7.27 Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
- a. Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportarse somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
 - b. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
 - c. Considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 7.28 Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
- 7.29 Arquivar, entre outros documentos, especificações técnicas, contratos e aditamentos, relatórios de fiscalização e notificações expedidas;
- 7.30 Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1 Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, na qualidade e quantidade, necessários para a perfeita prestação do serviço objeto deste Termo de Referência;
- 8.2 Realizar 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 e do ambiente; elaboração e aplicação do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados; seletividade e acondicionamento dos resíduos, contratação, administração de pessoal e controle administrativo das tarefas;
- 8.3 Zelar pela conservação, boa aparência e higiene do espaço utilizado para distribuição das refeições, conforme 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 higienização do ambiente antes e após as refeições servidas.
- 8.4 Entregar as refeições devidamente acondicionadas e em perfeitas condições de consumo;
- 8.5 Coletar as amostras previamente a distribuição das refeições;
- 8.6 Sempre que solicitado, a CONTRATADA deverá apresentar documento com o registro do controle diário das temperaturas dos alimentos durante a produção e na hora de entrega;
- 8.7 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.
- 8.8 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;
- 8.9 Manter o quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de modo a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, conforme legislação, e em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas neste Termo de Referência;
- 8.10 Designar, formalmente o preposto, com plenos poderes para representá-la em todos os Atos do Contrato, em especial em atas de reuniões, termos de recebimento ou recusa de objeto a ser entregue, notificações, ofícios e todos os demais atos relacionados à execução do contrato, junto à Contratante, além de exercer a supervisão e

controle do pessoal, inclusive, quanto ao cumprimento das atividades, jornada de trabalho, utilização de fardamentos, respondendo por todos os atos e fatos gerados ou provocados pelo seu pessoal. Ficando claramente definido que os prestadores de serviço disponibilizados para execução do contrato estarão subordinados hierarquicamente a este profissional;

8.10.1 O preposto será responsável por:

- a. Garantir o cumprimento das atividades, de acordo com as diretrizes estabelecidas para sua realização;
- b. Controlar a pontualidade e qualidade na prestação do serviço;
- c. Reportar-se ao fiscal/gestor de contrato quando necessário, adotando as providências pertinentes para a correção das falhas detectadas;
- d. Instruir os empregados alocados na execução do serviço a respeito das atividades a serem desenvolvidas, alertando-os quanto a necessidade de acatar as normas internas do IF Baiano, corrigir desvios e exigir a correta execução das tarefas, orientando sobre o uso correto dos materiais e equipamentos.

8.11 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;

8.12 A CONTRATADA deve 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;

8.13 Apresentar quando solicitado os registros 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;

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

8.15 Manter, 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;

8.16 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;

8.17 Fornecer uniformes a seus funcionários condizentes com as atividades a serem desempenhadas no órgão CONTRATANTE, observando o disposto nos itens seguintes:

- a) Calçado 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.

8.18 Todas os funcionários deverão utilizar vestuário adequado à natureza do serviço, sendo expressamente proibido o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias.

8.19 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;

8.20 Garantir a utilização de uniformes e EPI durante a produção e execução do serviço.

8.21 Realizar sem atrasos a prestação dos serviços objeto deste Termo de Referência, nos horários predeterminados pela Administração;

8.22 Utilizar empregados qualificados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e legislações em vigor;

8.23 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;

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

8.25 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;

- 8.26 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 8.27 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;
- 8.28 Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 8.29 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;
- 8.30 Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 8.31 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 8.32 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;
- 8.33 Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite legalmente permitido.
- 8.34 Permitir o livre acesso da fiscalização da CONTRATANTE a todas as dependências ou locais de armazenamento, produção e distribuição das refeições, em quaisquer horários e dias, para inspecionar/vistoriar as áreas e serviços contratados.
- 8.35 Realizar o desenvolvimento de fichas técnicas, para avaliação periódica das preparações culinárias. Todas as preparações do cardápio apresentado à CONTRATANTE deverão ter suas respectivas fichas técnicas confeccionadas.
- 8.36 Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, qualquer mudança no método de execução do serviço que fuja das especificações constantes deste Termo de Referência;
- 8.37 Conduzir a execução do serviço com estrita observância da legislação e das normas pertinentes, cumprindo as determinações do ME, mantendo os ambientes das edificações sempre limpos e nas melhores condições de segurança e higiene;
- 8.38 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do serviço, bem como por todo e qualquer dano causado, devendo ressarcir imediatamente ao IF Baiano em sua integralidade, ficando o Instituto autorizado a descontar da garantia ou dos pagamentos mensais devidos, os valores correspondentes aos danos sofridos;
- 8.39 Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- 8.40 Fornecer todos os programas obrigatórios relacionados com Saúde e segurança no trabalho, especialmente o Programa de Controle de Saúde Ocupacional (PCMSO), incluindo nos Atestados de Saúde dos manipuladores de alimentos a realização dos exames de coprocultura e coparassitológico, em até 30 dias da assinatura do contrato e renovação a cada 12 meses;
- 8.40.1 Em casos de substituições, apresentar os respectivos programas no prazo de 30 dias da admissão.
- 8.41 Realizar as suas expensas, sempre que necessário e em função de atualizações tecnológicas e/ou alterações de processos de trabalho, o treinamento e/ou reciclagem dos empregados, visando manter o nível de qualidade satisfatório dos serviços contratados.
- 8.42 Atender a RESOLUÇÃO-RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, no que se refere a submeter todos os postos de trabalho a um programa de treinamento o qual deve ser abordado, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas. O programa de treinamento de Boas Práticas no Serviço de Alimentação e Nutrição deverá ser fornecido a cada 12 meses, com emissão de certificado, carga horária mínima de 4h e realizado por profissional Nutricionista.
- 8.43 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo gestor/fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 8.44 Não poderá a Contratada repassar aos seus empregados os custos do uniforme;
- 8.45 A CONTRATADA deverá cumprir, rigorosamente, as normas de Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho, recomendadas pela legislação pertinente, fornecendo aos seus empregados à disposição do contratante, os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários à realização dos serviços, independentemente de constarem neste Termo;
- 8.46 Impor penalidade aos seus empregados que se negarem a utilizar os EPI (Equipamentos de Proteção Individual), bem como mantê-los nas dependências do IF BAIANO CAMPUS SERRINHA,

quando exigido pelas normas de segurança do trabalho;

8.47 A contratada deverá manter durante a execução do contrato a condição de habilitação;

8.48 A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos inerentes aos serviços estabelecidos neste Termo, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração do CONTRATANTE, nem pode onerar o objeto deste contrato, razão pela qual a CONTRATADA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o CONTRATANTE;

8.49 Informar número telefônico, e-mail, objetivando a comunicação rápida no que tange aos serviços contratados;

8.50 Responder administrativamente, civilmente e penalmente, por quaisquer danos ocasionados à Administração e seu patrimônio e/ou a terceiros, dolosa ou culposamente, em razão de ação ou de omissão da CONTRATADA ou de quem em seu nome agir;

8.51 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os danos causados, comprovadamente, por seus funcionários;

8.52 Observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta execução dos serviços;

8.53 Repor, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, qualquer objeto da Administração e/ou de terceiros que tenha sido danificado ou extraviado por seus empregados;

8.54 A empresa contratada será responsável pelos danos causados diretamente à Administração, seus bens ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo na execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, a fiscalização da contratante, em seu acompanhamento;

8.55 Não transferir a terceiro, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, o contrato, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada;

8.56 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE;

8.57 Assumir as despesas que incidiram ou venham a incidir sobre o Contrato, com exceção da publicação de seu extrato e dos Termos Aditivos pertinentes no Diário Oficial da União, cuja publicação será providenciada pela Administração;

8.58 Atender prontamente quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto do Contrato;

8.59 Fazer com que os usuários dos serviços recebam tratamentos adequados, respeitosos e atenciosos;

8.60 Receber as observações do Fiscal de Contrato, relativamente ao desempenho das atividades, e identificar as necessidades de treinamento e adequação da mão de obra;

8.61 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase de licitação;

8.62 Manter seu cadastramento e documentação junto ao SICAF devidamente atualizado, para efeito de pagamento. A consulta dos documentos e sites constitui meios de atualização de eventuais documentos vencidos, ou ainda apresentados pelo Contratado sempre que solicitados.

8.63 Fornecer os materiais, utensílios e equipamentos necessários à execução dos serviços;

8.64 O quantitativo de pessoal (mão de obra) deverá ser suficiente à realização dos serviços contratados.

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

8.66 Desenvolver programas de sustentabilidade tais como de descarte de materiais potencialmente poluidores, programas de redução de energia elétrica, uso racional de água e de coleta seletiva de resíduos sólidos;

8.67 Utilizar somente produtos autorizados pela ANVISA;

8.68 Prestar os serviços em conformidade com os ditames da Resolução 20/94 do CONAMA;

8.69 Obedecer aos critérios e práticas sustentáveis:

- a. Baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- b. Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- c. Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- d. Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais

9. DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

10. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

10.1 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 do IF Baiano Campus Serrinha à continuidade do contrato.

11. O CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

11.1 As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual são o conjunto de ações que tem por objetivo aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Administração para o serviço contratado, verificar a regularidade das obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como prestar apoio à instrução processual e o encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos relativos a repactuação, alteração, reequilíbrio, prorrogação, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outras, com vista a assegurar o cumprimento das cláusulas avençadas e a solução de problemas relativos ao objeto.

11.2 O conjunto de atividades de gestão e fiscalização compete ao gestor da execução do contrato, podendo ser auxiliado pela fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, de acordo com as seguintes disposições:

- a. **Gestão da Execução do Contrato:** é a coordenação das atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outros;
- b. **Fiscalização Técnica:** é o acompanhamento com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, para efeito de pagamento conforme o resultado, podendo ser auxiliado pela fiscalização pelo público usuário;
- c. **Fiscalização Administrativa:** é o acompanhamento dos aspectos administrativos da execução dos serviços, quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto às providências tempestivas nos casos de inadimplemento;
- d. **Fiscalização Setorial:** é o acompanhamento da execução do contrato nos aspectos técnicos ou administrativos, quando a prestação dos serviços ocorrer concomitantemente em setores distintos ou em unidades desconcentradas de um mesmo órgão ou entidade;
- e. **Fiscalização pelo Público Usuário:** é o acompanhamento da execução contratual por pesquisa de satisfação junto ao usuário, com o objetivo de aferir os resultados da prestação dos serviços, os recursos materiais e os procedimentos utilizados pela contratada, quando for o caso, ou outro fator determinante para a avaliação dos aspectos qualitativos do objeto.

11.3 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;

11.4 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;

11.5 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;

11.6 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;

11.7 A fiscalização de que trata a Cláusula 11 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;

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

11.9 A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento

de alguma vantagem a um determinado empregado.

11.10 Eventuais itens relativos à gestão e fiscalização não contemplados neste Termo de referência terão como parâmetros de fiscalização as disposições constantes no anexo VIII da IN 05/2017.

12. DO PAGAMENTO

12.1 O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento definitivo da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada;

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

12.3 A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do ateste pelo fiscal do serviço;

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

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

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

- O prazo de validade;
- A data da emissão;
- Os dados do contrato e do órgão contratante;
- O período de prestação dos serviços;
- O valor a pagar; e
- eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

12.8 Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05 de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

- Não produziu os resultados acordados;
- Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

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

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

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

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

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

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

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

12.17 Além do disposto no subitem acima, poderá a autoridade competente, na forma do art. 4º-F da Lei nº

13.979/20, dispensar a apresentação de documentação de regularidade fiscal ou trabalhista, de forma excepcional e justificada, no caso de haver restrição de fornecedores ou prestadores de serviços.

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

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

13. DO REAJUSTE

13.1 Os preços convencionados, nos termos da proposta homologada, serão fixos pelo prazo de 12 (doze) meses, contatos do início da vigência do contrato, admitindo-se, decorrido este prazo, o reajuste dos preços mediante a aplicação da variação do IPCA/IBGE;

13.2 Para o primeiro reajuste será considerado o índice acumulado no período compreendido entre o mês de início da vigência do contrato e o mês anterior ao da incidência do reajuste;

13.3 Para os reajustes subsequentes serão considerados os índices acumulados no período compreendido entre o mês de início da vigência dos novos valores e o mês anterior ao de suas incidências, respeitando o interregno mínimo de 12 (doze) meses, inclusive em caso de prorrogação do contrato;

13.4 A CONTRATADA perderá o direito de exigir, retroativamente, o reajuste dos preços contratados se não solicitá-lo até, no máximo, o mês subsequente ao de sua incidência;

13.4.1 Ultrapassando este prazo os efeitos financeiros do reajuste somente terão vigência a partir da data da solicitação.

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

13.6 Os reajustes serão formalizados por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato;

14. DA GARANTIA DA EXECUÇÃO

14.1 O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

14.2 No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do contrato, a contratada deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.

14.3 A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,2% (dois décimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 5% (cinco por cento).

14.4 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

14.5 A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 5/2017.

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

a. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

b. Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

c. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

d. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

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

14.8 Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural,

mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

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

14.10 No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

14.11 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada.

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

14.13 Será considerada extinta a garantia:

I. Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

II. No prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 05/2017.

14.14 O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

14.15 A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

15. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

15.1 A qualificação técnica deverá ser comprovada mediante a apresentação pela CONTRATADA de um atestado de capacidade técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa executou serviço de fornecimento de refeição transportada do tipo marmitta por meio da disponibilização diária de, no mínimo 300 (trezentas) refeições (poderão ser aceitos serviços prestados de segunda a sexta), pelo período mínimo de 1 (um) ano.

15.2 Inscrição ou registro junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN , que comprove atividade relacionada com o objeto desta licitação.

15.3 A CONTRATADA deverá possuir nutricionista responsável técnico, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº419/2008.

16. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

16.1 A contratada deverá implementar critérios e práticas de sustentabilidade, respeitados os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, na execução dos serviços, observando, no que for cabível, a Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional, e a Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

16.2 A contratada ficará responsável pela coleta seletiva de todos os resíduos gerados na prestação dos serviços no Campus, conforme a legislação vigente.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- a. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- b. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

- c. Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- d. Comportar-se de modo inidôneo; ou
- e. Cometer fraude fiscal.

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

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

b. Multa de:

I. 0,5% (meio por cento) até 2% (dois por cento) por dia sobre o valor contratado em caso de atrasos consecutivos no horário de 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 atrasos, 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;

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

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

IV. 0,2% (dois décimos 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 5% (cinco por cento). O atraso superior a 30 (trinta e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

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

c. 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;

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

I. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 17.1 deste Termo de Referência.

e. 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;

I. As sanções previstas nos subitens A, C, D e E, poderão ser aplicadas à CONTRATADA combinado a multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

17.3 Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com os quadros 12, tabelas 2 e 3.

Quadro 12. Sanções disciplinares relacionadas à qualidade das refeições.

IRREGULARIDADES	MULTA (%) VALOR DO CONTRATO
Distúrbio Gastrointestinal comprovadamente causado pelas refeições servidas.	10
Contaminação comprovada por resultado de análise microbiológica	
1ª vez	0,5
Reincidência em um mês	2,0
3ª coleta com contaminação	5,0

Utilização de gêneros deteriorados ou fora do prazo de validade	5,0
Utensílios / equipamentos / áreas não higienizadas	0,5
Atraso na distribuição das refeições:	
A partir de 15 minutos	0,5
A partir de 30 minutos	1,0
A partir de 1 hora	2,0
Fardamento incompleto (para cada colaborador)	0,2
Modificação de cardápio sem aprovação da fiscalização	0,5
Descumprimento dos POP's	0,5
Descumprimento do controle de pragas e vetores, limpeza de tanques, caixa de gordura	0,5
Descumprimento na execução de análise microbiológica de alimentos e água	1,0
Não apresentar exames médicos nos prazos estabelecidos	2,0
Não fornecer/repor utensílios nas quantidades necessárias	0,5
Não repor equipamentos necessários	5,0
Gêneros oferecidos com gramatura inferior ao contratado	1,0

Tabelas 2 e 3. Sanções disciplinares relacionadas à execução administrativa

TABELA 2	
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

TABELA 3		
INFRAÇÃO		
GRAU	CORRESPONDÊNCIA	GRAU

1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	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

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

- a. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

17.5 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.

17.6 Não correrão os prazos processuais em desfavor da CONTRATADA em processo administrativo para aplicação das sanções deste item enquanto perdurar o estado de calamidade de que trata o Decreto Legislativo nº 6, de 2020, nos termos do art. 6º-C da Lei nº 13.979/20.

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

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

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

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

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

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

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

17.14 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

18. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

18.1 O critério de julgamento da proposta será o menor preço global;

19. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

19.1 A despesa com a execução da presente licitação correrá por conta do orçamento do IF Baiano Campus Serrinha.

Elaborado por:	
Nome:	Mariana Eloy dos Reis <i>(Assinado Eletronicamente)</i>
Setor:	CAE

Estrada Vicinal de Aparecida, S/N, Bairro Aparecida, SERRINHA / BA, CEP 48700-000

Fone: None