

INST.FED.DO CEARA/CAMPUS ACARAU

Termo de Referência 26/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
26/2026	158322-INST.FED.DO CEARA/CAMPUS ACARAU	ELIARDO ARAUJO DE SOUSA	14/07/2026 14:12 (v 0.6)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23812.000016/2026-19

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23812.000016/2026-19)

TERMO DE REFERÊNCIA

CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Contratação de serviços contínuos de fornecimento de refeições prontas transportadas, do tipo lanche, destinados aos estudantes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Itapipoca, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE D E MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Fornecimento de refeições prontas transportadas, do tipo lanche, incluindo aquisição, preparo e distribuição	3697	Unidade	79.950	R\$ 11,8	R \$ 943.310,00

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como **comum(ns)**, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.3. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que sua dispensa causaria prejuízos à boa execução das atividades finalísticas, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando, em razão da maior economicidade processual em comparação à realização de licitações anuais.

Prazo de vigência

1.4. O prazo de vigência da contratação é de **12 (doze) meses** contados da **data a ser definida em contrato**, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

- I. ID PCA no PNCP: 10744098000145-0-000019/2026;
- II. Data de publicação no PNCP: 15/05/2025;
- III. Id do item no PCA: 333;
- IV. Classe/Grupo: 632 - *SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA*;
- V. Identificador da Futura Contratação: 158965-34/2026;

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e no Plano de Logística Sustentável 2024-2028 do IFCE:

4.1.1. Uso Racional da Água

4.1.1.1. *Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água; e*

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

4.1.1.3. *Procedimentos de lavagem de folhas e legumes;*

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

4.1.1.5. *Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;*

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

4.1.1.7. *Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;*

4.1.1.8. *Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;*

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

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

4.1.1.11. *Evitar desperdícios, mantendo a torneira fechada quando:*

4.1.1.11.1. *Desfolhar verduras e hortaliças; Descascar legumes e frutas; Cortar carnes, aves, peixes, etc;*

4.1.1.11.2. *Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc; Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.*

4.1.2. Eficiência Energética

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

4.1.2.2. *Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;*

4.1.2.3. *Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;*

4.1.2.4. *Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc.*

4.1.2.5. *Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;*

4.1.2.6. *Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE;*

4.1.3. Redução da Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos

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

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

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

4.1.3.4. *Enriquecer os cardápios com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares;*

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

4.1.3.6. Utilizar procedimentos indispensáveis para preservar o valor nutritivo dos alimentos;

4.1.4. Conformidade com a RDC ANVISA nº 216/2004 – Boas Práticas para Serviços de Alimentação

4.1.4.1. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA nº 216/2004 (alterada pela RDC nº 52/2014), que regulamenta as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, abrangendo manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição e entrega de alimentos preparados.

4.1.5. Preferência por alimentos orgânicos, agroecológicos ou com certificação socioambiental

4.1.5.1. Sempre que disponíveis e tecnicamente viáveis, deverá ser conferida preferência a alimentos orgânicos certificados (Lei nº 10.831/2003) ou provenientes de sistemas agroecológicos, produtos com selos de certificação socioambiental reconhecidos (ex.: Rainforest Alliance, Fairtrade) e ingredientes de baixo impacto sobre biodiversidade e recursos hídricos.

4.1.6. Características da refeição:

4.1.6.1. Os cardápios dos lanches deverão ser elaborados por nutricionista da Contratada e deverão atender aos parâmetros técnicos nutricionais definidos pela Resolução CD/FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, bem como aos quantitativos previstos nas fichas técnicas dos lanches, conforme item 5.1.15.12.

4.1.6.2. Os cardápios deverão ser encaminhados com antecedência mensal à nutricionista da Contratante, ou a outro profissional por ela indicado, acompanhados das respectivas Fichas Técnicas de Preparo, que deverão conter, no mínimo, informações sobre o tipo de refeição, o nome da preparação, o rendimento por capitas e ingredientes, em conformidade com os parâmetros nutricionais adequados ao público-alvo, bem como as informações nutricionais de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários, tais como vitaminas A e C, magnésio, ferro, zinco e cálcio, além de fibras.

4.1.6.3. Os cardápios deverão conter a identificação do nutricionista responsável por sua elaboração, com indicação de nome, número de inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN e assinatura, devendo ser submetidos à aprovação da nutricionista da Contratante, ou de profissional por ela indicado, antes de sua execução.

4.1.6.4. As quantidades diárias de refeições poderão variar de acordo com a necessidade do serviço, número de alunos, calendário acadêmico, período de férias, feriados prolongados e demais fatores que impactem a demanda efetiva.

4.1.7. Outros requisitos

4.1.7.1. Sempre que disponíveis e tecnicamente viáveis, deverá ser conferida preferência a alimentos orgânicos certificados (Lei nº 10.831/2003) ou provenientes de sistemas agroecológicos, produtos com selos de certificação socioambiental reconhecidos (ex.: Rainforest Alliance, Fairtrade) e ingredientes de baixo impacto sobre biodiversidade e recursos hídricos.

4.1.7.2. A Contratada deverá manter em seu quadro técnico permanente nutricionista com autonomia para pronta resolução de problemas durante todo o período de vigência do contrato, substituindo-o em caso de impedimento por outro de nível igual ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da

Contratante. O número e as atribuições exercidas por este profissional devem estar de acordo com a Resolução CFN nº 600 de 25 de fevereiro de 2018 e deverá incluir também a supervisão do processo de distribuição de refeições.

4.1.7.3. A Contratada deverá promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização do fornecimento das refeições escolares e sempre que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário; qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da vigência do contrato.

4.1.7.4. A Contratada deverá comunicar à Contratante a realização de testes com funcionários em período de experiência, bem como identificar, acompanhar e orientar adequadamente os mesmos. Ressalte-se que, nesse período, os avaliados deverão ser excedentes ao quadro fixo de funcionários.

4.1.7.5. A Contratada deverá manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação, independente das escalas de atividades e de absenteísmo.

4.1.7.6. A Contratada deverá realizar, às 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.

4.1.7.7. A Contratada deverá providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelo protegido por toucas e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte ou base nas unhas, além de brincos, colares, pulseiras, relógios, fitinhas, alianças, anéis e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante as atividades relacionadas ao preparo, transporte e fornecimento das refeições.

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

4.1.7.9. A Contratada deverá responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo item de mobiliário, equipamento e utensílio sob sua responsabilidade que venha a ser danificado, extraviado, furtado ou roubado, por outro do mesmo tipo e modelo (devendo manter as mesmas características e especificações da peça original), mantendo a qualidade e quantidade do material inicialmente disponibilizado pela Contratante. Deverá providenciar a substituição no prazo máximo de 20 dias úteis, sem ônus para a Contratante. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material caberá à Contratante.

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor **anual** da contratação.

4.4. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.4.1. A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

4.4.2. Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.

4.4.3. A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

4.4.4. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

4.4.5. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

4.5. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

4.6. 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 competente.

4.7. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

4.8. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

4.8.1. O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

4.9. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:

4.9.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

4.9.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

4.9.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado.

4.10. A apólice do seguro-garantia ou a fiança bancária deverá ter cobertura para o pagamento direto ao empregado das verbas devidas em razão da inadimplência do Contratado.

4.10.1. O pagamento direto não pode estar condicionado ao trânsito em julgado de decisão judicial, sendo suficiente decisão definitiva em processo administrativo, que apure o montante devido.

4.11. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

4.12. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

4.13. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada.

4.14. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

4.15.1. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

4.16.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

4.17. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

4.17.1. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.

4.17.2. A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.

4.18. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

4.19. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

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

4.21. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.

Vistoria

4.22. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

4.23. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.24. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.25.1. **Para a realização da vistoria no Câmpus Itapipoca, deverá ser feito o agendamento prévio pelo e-mail: dap.itapipoca@ifce.edu.br.**

4.26. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: na data do início da vigência indicada no termo de contrato.

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

5.1.2.1. A empresa vencedora deverá manter supervisão do fornecimento ora contratado, através de um (a) Nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual e das orientações do IFCE Câmpus Itapipoca.

5.1.2.2. A CONTRATADA utilizará as dependências do IFCE, onde a alimentação será porcionada e distribuída pela empresa.

5.1.2.3. O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo (materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CONTRATADA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais.

5.1.2.4. O fornecimento contratado é de refeições prontas e transportadas, o que implica que toda a operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da CONTRATADA.

5.1.2.5. Os lanches prontos deverão ser transportadas às dependências do IFCE e servidas no Campus Itapipoca, situado no endereço Avenida da Universidade, Nº 102 - Bairro Madalenas - CEP 62505-090 - Itapipoca - CE, de acordo com os dias estabelecidos no Calendário Acadêmico.

5.1.2.5.1. Os lanches serão servidos atualmente na Sala 01, ambiente adaptado como refeitório do campus. Após a entrega da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), os lanches passarão a ser servidos nesse espaço.

5.1.2.6. O IFCE campus Itapipoca disponibilizará as instalações físicas, hidráulicas e elétricas necessárias para viabilização do fornecimento das refeições.

5.1.2.7. Após a formalização do termo de contrato a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

5.1.2.7.1. Alvará ou Registro sanitário expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, da sede do licitante, constatando atividade específica.

5.1.2.7.2. Documentos que descrevem as rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo (planejamento de insumos, seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, cocção, expedição, transporte e distribuição das refeições) para o desenvolvimento de atividades inerentes ao fluxo de atividades necessárias ao fornecimento do objeto contratado.

5.1.2.7.3. Manual de Boas Práticas de Manipulação e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs – obrigatórios.

5.1.2.7.4. Comprovação dos critérios adotados para a seleção e monitoramento dos serviços prestados pelos fornecedores de gêneros, por escrito.

5.1.2.7.5. Certidão de Registro no CRN da região em que o contrato irá vigorar (no caso do Ceará, CRN 11).

5.1.2.7.6. Descrição dos recursos humanos quantitativa e qualitativamente (cargo) compatíveis com a produção contratada.

5.1.3. Opção do sistema de distribuição das refeições:

5.1.3.1. As refeições preparadas deverão ser servidas sob a opção do sistema de cafeteria mista, na qual parte das preparações são porcionadas e servidas por funcionários capacitados e parte são servidas pelos próprios comensais.

5.1.4. Qualidade do processo produtivo:

5.1.4.1. As refeições preparadas deverão ser servidas sob a opção do sistema de cafeteria mista, na qual parte das preparações são porcionadas e servidas por funcionários capacitados e parte são servidas pelos próprios comensais.

5.1.4.2. A aquisição de gêneros alimentícios por parte da Contratada deve estar embasada nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e nas Normas Legislativas do Ministério da Saúde. A Contratante poderá solicitar à Contratada a substituição ou modificação de um gênero, caso esse não esteja em conformidade com os padrões estabelecidos, além de uma cópia do Manual de Boas Práticas e Planos de Ação como objeto de acompanhamento e fiscalização. Em hipótese alguma o cardápio poderá ser alterado sem o prévio consentimento por escrito da Fiscalização do IFCE.

5.1.4.3. Todo o processo de produção de alimentos deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área, de acordo com a APPCC/ BPF (portaria MS nº1428/1993, portaria MSnº326/1997, RDC nº 275/2002, RDC nº 216/2004) e POP (RDC nº 275/2002 da ANVISA)..

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

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

5.1.5. A CONTRATADA deverá obedecer às normas de higiene para os manipuladores de alimentos:

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

5.1.5.2. Os funcionários da CONTRATADA deverão conservar o uniforme sempre limpo e completo. Gorro ou touca; bata; calça comprida; sapato ou bota; avental; luvas de proteção; máscara (quando necessário);

5.1.5.3. Qualquer funcionário que for transitar pela cozinha deverá proteger os cabelos;

5.1.5.4. Os funcionários da CONTRATADA deverão retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;

5.1.5.5. Os funcionários da CONTRATADA não deverão levar para o refeitório objetos não pertencentes ao mesmo, como rádio, jornal, bolsas, etc.

5.1.5.6. É terminantemente proibido fumar dentro do refeitório;

5.1.5.7. É obrigatório manter a máxima higiene dentro do refeitório;

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

5.1.5.9. Os funcionários que manipulam alimentos não poderão ser os mesmos que fazem a higienização do ambiente e das instalações sanitárias.

5.1.5.10. A CONTRATADA deverá realizar e registrar o controle da saúde dos manipuladores de alimentos de acordo com a legislação específica.

5.1.6. Acondicionamento, transporte, recepção e distribuição das refeições:

5.1.6.1. Todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes, Lei Federal nº 6.360/76 (Art 2º), Decreto Federal nº 8.077/13 (Art 2º) e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/98.

5.1.6.1.1. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

5.1.6.1.2. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;

5.1.6.1.3. Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação, nas instalações da CONTRATADA;

5.1.6.1.4. Transporte da alimentação a ser distribuída, do local de preparo até o de distribuição em condições higiênico sanitárias, temperatura e conservação adequadas;

5.1.6.1.5. Porcionamento uniforme das refeições, utilizando-se de utensílios apropriados e procedimentos de segurança e higiene adequados;

5.1.6.1.6. Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela, tanto nas instalações da CONTRATADA quanto nas instalações da CONTRATANTE;

5.1.6.1.7. As Preparações quentes deverão ser devidamente acondicionadas em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela Contratante e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente.

5.1.6.1.8. As preparações frias (saladas e frutas) deverão ser devidamente acondicionadas em gastrômetro (cuba convencional em aço inoxidável) com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela Contratante e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente.

5.1.6.1.9. Os equipamentos térmicos deverão estar devidamente etiquetados, constando na etiqueta as seguintes informações: horário do final do preparo, temperatura e horário de início e término do envase de cada lote, bem como a identificação da preparação e do lote e o peso e/ou a quantidade de porções.

5.1.7. Os alimentos devem ser preparados e acondicionados nas caixas térmicas o mais rápido possível para o transporte.

5.1.7.1. O veículo utilizado para o transporte das refeições deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene, de modo a garantir a integridade e qualidade das refeições transportadas e dispor de estrados/paletes para apoio das caixas térmicas.

5.1.7.2. O transporte das refeições prontas deve ser realizado em veículo fechado, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto ao redor de 5°C, para alimentos sob refrigeração, ou acima de 65°C, para alimentos quentes.

5.1.7.3. Antes da montagem para o transporte, os alimentos quentes devem estar em temperatura mínima de 70°C, e os alimentos frios em temperatura mínima de 5°C.

5.1.7.4. As temperaturas dos alimentos deverão ser monitoradas durante as etapas de preparo, recebimento e distribuição das refeições.

5.1.7.5. As preparações deverão ser transportadas em veículos próprios para transporte de alimentos destinados ao consumo humano, que atendam às especificações técnicas da legislação vigente.

5.1.7.6. Os veículos deverão trazer Certificado de Inspeção Sanitária Municipal. Esse deve ser atualizado periodicamente.

5.1.7.7. Não será permitido o transporte concomitante de matéria prima ou produtos alimentícios crus e alimentos prontos para consumo, caso os primeiros representem risco de contaminação para os últimos.

5.1.7.8. O veículo utilizado no transporte de refeições deve ser exclusivo para transporte de alimentos, ficando proibido o transporte, no mesmo compartimento, de animais, pessoas e quaisquer outros materiais ou substâncias.

5.1.7.9. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos com separação física entre a carga e a cabine do veículo. A parte do carro em que ficam as preparações de alimentos prontos para consumo devem ser de material resistente à corrosão, impermeáveis, imputrescíveis, lisas e fáceis de limpar e desinfetar. Os estrados devem ser de material resistente e impermeável, permitindo a circulação de ar e evitando o contato dos produtos com os líquidos ou detritos que se acumulam no pavimento do veículo.

5.1.7.10. O compartimento onde as refeições são transportadas deve ser devidamente higienizado após a realização do fornecimento, bem como os recipientes utilizados para acondicionar os produtos alimentares.

5.1.7.11. A carga e descarga não devem apresentar risco de contaminação, dano ou deterioração ao produto e deve ser realizada no menor tempo possível.

5.1.7.12. Os funcionários envolvidos no transporte e distribuição das preparações deverão apresentar boas práticas de higiene e usar vestuário adequado, devidamente uniformizados, paramentados e asseados.

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

5.1.7.14. As preparações deverão apresentar aspecto sensorial característico, mantendo-se o padrão de qualidade exigido pela Contratante.

5.1.7.15. A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previstas no item 5 deste estudo.

5.1.7.16. A Contratada poderá ser auditada quanto às temperaturas das preparações ou dos alimentos durante todo o processo de distribuição, observando-se os parâmetros previstos na legislação. Os critérios de temperaturas das preparações na distribuição: preparações quentes: temperatura superior a 60°C; preparações frias: temperatura inferior a 5°C, com limite de até 10°C.

5.1.7.17. Os talheres deverão estar dispostos na linha de distribuição das refeições, dependendo do cardápio do dia. Os pratos devem ser em porcelana, lisos e na cor branca; os talheres devem ser lisos e sem cabos e os copos devem ser de vidro. Não devem estar trincados ou quebrados. O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas por escrito à Contratante e autorizadas pela mesma por escrito.

5.1.7.18. A contratada deverá coletar diariamente duas amostras de cada alimentação preparada e serem devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados, lacrados, com nome da preparação e data, mantendo-os sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais. Quando houver dúvidas quanto à qualidade dos alimentos, ou ainda, quando ocorrerem possíveis distúrbios gastrointestinais e ou toxinfecções alimentares, a CONTRATADA deverá providenciar o imediato encaminhamento de amostra dos alimentos para análises laboratoriais, arcando com as despesas, independentemente da Contratante tomar a iniciativa.

5.1.8. Das Condições de Fornecimento:

5.1.8.1. As quantidades das refeições não são fixas, podendo variar de acordo com a necessidade do Contratante, número de alunos, período de férias, turnos de entrada de turmas ingressantes, feriados prolongados, etc., sendo pago à CONTRATADA apenas o efetivamente consumido.

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

5.1.8.3. A Contratada deverá utilizar ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas), não utilizando condimentos industrializados, sendo proibida a utilização de temperos caseiros, tipo maionese ou preparações feitas com ovos crus, bem como o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios. Não é permitida, ainda, a utilização de temperos que contenham glutamato monossódico e sais sódicos.

5.1.8.4. A Contratada deverá disponibilizar opções de cardápios convencionais bem como cardápios para fins especiais para atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias, ovolactovegetarianismo, veganismo, intolerâncias alimentares, seletividade alimentar de pessoas com autismo, dentre outras. A demanda por essas refeições serão recebidas e avaliadas pela Nutricionista da Contratante e encaminhadas à Contratada que terá um prazo máximo de 5 dias úteis a partir da data de recebimento para iniciar o fornecimento.

5.1.8.5. Os cardápios elaborados por Nutricionista da Contratada deverão ser enviados com antecedência trimestral à Nutricionista da Contratante acompanhados de Fichas Técnicas de Preparo, que deverão conter informações sobre o receituário, custo, tipo de refeição, o nome da preparação, per capita e ingredientes em acordo com os parâmetros nutricionais adequados ao público-alvo, bem como as informações nutricionais de energia e macronutrientes, além de outras informações consideradas importantes. Os cardápios devem apresentar, ainda, a identificação (nome e CRN) e a assinatura do Nutricionista responsável por sua elaboração.

5.1.8.6. Os cardápios deverão ser elaborados e avaliados com base na Resolução 06/2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, que visa verificar se os cardápios elaborados atendem às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar e aos pilares de uma alimentação adequada e saudável. Tal ferramenta, bem como a lista de alimentos permitidos, restritos, doces e proibidos está disponível no link: <http://www.fnde.gov.br/>, no “caminho” Programas -> PNAE -> Área para gestores -> Manuais e cartilhas -> Ferramentas de Apoio ao Nutricionista.

5.1.8.7. O nível de satisfação será acompanhado por Escala Hedônica periódica. Caso a aceitação de uma preparação seja inferior a 85%, a Nutricionista da Contratada deverá propor alteração da ficha técnica.

5.1.8.8. A Contratada deverá utilizar critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. Os gêneros e produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Deverá observar o prazo de validade dos gêneros alimentícios, sendo vedada a utilização de alimentos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade

5.1.8.9. A Contratada deverá responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos de consumo imediatamente.

5.1.8.9.1. A suspensão do consumo poderá ser determinada pela fiscalização do IFCE diante de qualquer alteração sensorial (cor, cheiro, sabor) ou de temperatura fora dos padrões, devendo a Contratada providenciar a substituição imediata do lote sem ônus para a Administração.

5.1.9. A Contratada deverá disponibilizar um número de funcionários suficiente, visando prestar um ótimo atendimento aos seus usuários, adquirir, às suas expensas todos os equipamentos, materiais, mobiliário, acessórios, componentes

e utensílios necessários ao bom desempenho das atividades. Os equipamentos, mobiliários e utensílios devem ser de aço inoxidável, lisos, impermeável e não porosos. Os copos podem ser de plásticos atóxico, resistente, livre de BPA, sem emendas ou entalhes que dificultem a limpeza;

5.1.10. Sistema de distribuição das refeições (lanches):

5.1.10.1. As preparações que poderão ser porcionadas pela Contratada são: opções protéicas e sobremesas.

5.1.10.2. O cardápio deverá ser elaborado com no mínimo 85% de alimentos in natura ou minimamente processados, no máximo 10% com alimentos processados e ultraprocessados e no máximo 5% de ingredientes culinários processados.

5.1.10.2.1. São restritos alimentos, tais como: doces, enlatados e embutidos (ex.: presunto, apresuntado, mortadela, salsicha, linguiça, salame, etc).

5.1.10.2.2. É vedado o consumo de bebidas com baixo valor nutricional tais como refrigerantes refrescos artificiais (em pó), bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha.

5.1.10.3. Em relação ao Valor Calórico Total (VCT) dos cardápios (refeições) e a composição nutricional dos macronutrientes para os estudantes em período integral:

5.1.10.3.1. É vedado o consumo de bebidas com baixo valor nutricional tais como refrigerantes refrescos artificiais (em pó), bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha.

5.1.10.3.1.1. Lanche: (cerca de 15% do VCT) - 493 Kcal/dia.

5.1.10.3.1.2. O Valor Calórico Total (VCT) diário respeitará as recomendações preconizadas para a faixa etária, que prevê para as três refeições diárias (2 lanches e 1 almoço) uma cobertura de 1.986 Kcal (Quilocalorias), distribuídos entre os macronutrientes da seguinte forma:

5.1.10.4. Para o serviço de lanches, as preparações deverão contemplar as seguintes sugestões, conforme quadro resumo abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	CATEGORIA
1	Suco de fruta in natura (250ml)	LANCHE
2	Café com leite (200 ml)	LANCHE
3	Arroz colorido com carne moída + mamão	LANCHE
4	Arroz Maria Isabel + banana	LANCHE
5	Baião de três + melão	LANCHE
6	Iogurte com biscoito maisena + maçã	LANCHE
7	Canja com pão francês + melão	LANCHE
8	Cuscuz com carne moída + suco de frutas	LANCHE
9	Macarrão oriental + melão	LANCHE
10	Macarronada à bolonhesa + tangerina	LANCHE
11	Salada de fruta com bebida láctea	LANCHE
12	Sanduíche de carne + suco de frutas	LANCHE
13	Sanduíche integral com patê de frango + suco de frutas	LANCHE
14	Sanduíche integral com queijo e tomate + suco de frutas	LANCHE
15	Sopa de carne com torradas + laranja	LANCHE
16	Sopa de feijão + melancia	LANCHE
17	Vitamina de frutas (banana, mamão) com pão	LANCHE
18	Achocolatado quente + sanduíche integral de queijo	LANCHE

5.1.11. A Contratada deverá realizar o controle de tempo e temperatura das preparações no momento final de preparação das refeições e ao longo da distribuição, considerando os parâmetros da RDC nº 216/2004, bem como registrar em planilha as temperaturas observadas, sendo os registros apresentados mensalmente à nutricionista da Contratante, ou alguém por ela indicado.

5.1.12. Os cardápios serão avaliados por Nutricionista da Contratante, conforme a Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar (AQPC escola), modelo adaptado e utilizado pelo IFCE. Local e horário da prestação dos serviços

5.1.13. A Contratante poderá, a seu critério e conforme planejamento institucional, suprimir determinados dias de fornecimento de refeições constantes dos cardápios, com o objetivo de realizar a oferta de alimentos provenientes da agricultura familiar ou de outras modalidades de serviços de alimentação praticados pela Instituição. As supressões serão comunicadas formalmente à Contratada com antecedência.

5.1.14. Qualidade da produção das refeições:

5.1.14.1. Todo o processo de produção dos alimentos deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área, de acordo com a APPCC/ BPF (portaria MS nº1425/1993, portaria MS nº 326/1997, RDC nº 275/2002 e RDC nº 216/2004 da ANVISA), bem como em legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distritais e municipais.

5.1.14.2. A empresa deve apresentar Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) do Local de produção e distribuição das refeições de acordo com as legislações aplicáveis.

5.1.14.3. A empresa deve apresentar Laudo de potabilidade da água utilizada na produção das refeições emitido por laboratórios credenciados pelos órgãos competentes periodicamente/semestralmente durante a execução do contrato.

5.1.14.4. A empresa deve apresentar Certificado de controle químico de vetores e pragas urbanas do local de produção das refeições realizado por empresa especializada devidamente registrada no órgão de vigilância sanitária competente.

5.1.14.5. Os Laudos de Análises Microbiológicas de Alimentos devem ser emitidos por laboratórios credenciados pelos órgãos competentes.

5.1.14.6. A aquisição de gêneros alimentícios por parte da Contratada deve estar embasada nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e nas Normas Legislativas do Ministério da Saúde.

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

5.1.15. Padrão de cardápio dos lanches:

5.1.15.1. Para a definição dos itens que compõem o cardápio dos lanches, deverão ser observadas as disposições da Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020, especialmente quanto aos parâmetros de alimentação escolar, aos valores de referência de energia, macro e micronutrientes, à composição nutricional, à variedade, ao equilíbrio alimentar, à faixa etária e às restrições aplicáveis à oferta de alimentos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

5.1.15.2. A CONTRATADA deverá apresentar o cardápio (APENDICE I – Modelo de cardápio) e a planilha de custo do cardápio (APÊNDICE II – Planilha de custo do cardápio) e todas as fichas técnicas de preparo do cardápio.

5.1.15.3. Os lanches devem ser elaborados pela contratada seguindo como exemplo as fichas técnicas de preparo disponibilizadas pela Contratante, de modo a atender no mínimo a composição de acordo com os parâmetros técnicos nutricionais definidos pela Resolução nº 06, de 05 de maio de 2020 - MEC/FNDE.

5.1.15.4. A faixa calórica das refeições poderá variar desde que se respeitem os parâmetros estabelecidos no Anexo IV da Resolução nº 06, de 05 de maio de 2020 - MEC/FNDE, de acordo com o público-alvo.

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

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

5.1.15.7. A Contratada deverá disponibilizar opções de cardápios para fins especiais para atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias, e intolerâncias alimentares, dentre outras.

5.1.15.8. As demandas descritas no item anterior serão recebidas e avaliadas pela Nutricionista da Contratante ou alguém por ela indicado e encaminhadas à Contratada que terá um prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a partir da data de recebimento para iniciar o fornecimento.

5.1.15.9. A Contratante poderá, a seu critério e conforme planejamento institucional, suprimir determinados dias de fornecimento de refeições constantes dos cardápios, com o objetivo de realizar a oferta de alimentos provenientes da agricultura familiar ou de outras modalidades de serviços de alimentação praticados pela Instituição. As supressões mencionadas não ultrapassarão 4 (quatro) turnos semanais e serão comunicadas formalmente à Contratada com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis. Nessas hipóteses, será realizado o ajuste proporcional dos quantitativos e valores contratados, de forma a garantir o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, nos termos da legislação vigente.

5.1.15.10. Os cardápios serão avaliados pela Nutricionista da CONTRATANTE ou por servidor por ela indicado, com base no atendimento aos parâmetros objetivos previstos na Resolução CD/FNDE nº 06/2020, especialmente quanto à adequação nutricional, variedade, equilíbrio alimentar, aceitabilidade, restrições à oferta de alimentos e atendimento às necessidades do público-alvo.

5.1.15.11. A CONTRATANTE poderá utilizar instrumentos técnicos auxiliares de avaliação qualitativa dos cardápios, inclusive o Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional – IQ COSAN, quando cabível, sem que eventual pontuação obtida constitua, por si só, critério exclusivo de aprovação ou reprovação do cardápio, prevalecendo a análise de conformidade com os parâmetros normativos da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e demais normas aplicáveis.

5.1.15.12. A nutricionista da Contratante ou alguém por ela indicado definirá a sequência das preparações no cardápio. O cardápio de lanches deverá seguir como exemplo as seguintes preparações:

ITEM	DESCRIÇÃO	CATEGORIA
1	Suco de fruta in natura (250ml)	LANCHE
2	Café com leite (200 ml)	LANCHE
3	Arroz colorido com carne moída + mamão	LANCHE
4	Arroz Maria Isabel + banana	LANCHE
5	Baião de três + melão	LANCHE
6	Iogurte com biscoito maisena + maçã	LANCHE
7	Canja com pão francês + melão	LANCHE
8	Cuscuz com carne moída + suco de frutas	LANCHE
9	Macarrão oriental + melão	LANCHE
10	Macarronada a bolonhesa + tangerina	LANCHE
11	Salada de fruta com bebida láctea	LANCHE
12	Sanduíche de carne + suco de frutas	LANCHE
13	Sanduíche integral com patê de frango + suco de frutas	LANCHE
14	Sanduíche integral com queijo e tomate + suco de frutas	LANCHE
15	Sopa de carne com torradas + laranja	LANCHE
16	Sopa de feijão + melancia	LANCHE
17	Vitamina de frutas (banana, mamão) com pão	LANCHE
18	Achocolatado quente + sanduíche integral de queijo	LANCHE

5.1.15.12. A Contratada deverá seguir como exemplo as fichas técnicas dos lanches disponibilizadas pela Contratante.

5.1.15.12.1. SUCO DE FRUTA IN NATURA:

RENDIMENTO: 1 PORÇÃO		
PESO DA PORÇÃO: 250 ML		
Ingredientes	Quantidade Per capita líquida (g) (cru)	Unidade de medida (kg) (g) (ml)
Fruta in natura ou polpa de fruta de sabores variados (manga, abacaxi, cajá, acerola, laranja, caju, cajarana, maracujá, graviola, etc.)	40g	g
Açúcar	60g	g
Água	150ml	g
MODO DE PREPARO	Passar/bater todos os ingredientes no liquidificador.	
	VCT = 134 CHO=33,15	

CÁLCULO DE MACRO E MICRONUTRIENTES	PTN=0,36 LIP=0 FIBRAS=0,42 ZN=0,06 ZN=0,06 VIT C=373,92 CA=6 FE=0,15 MG=5,7
---	---

5.1.15.12.2. CAFÉ COM LEITE (200 ML):

RENDIMENTO: 1 PORÇÃO PESO DA PORÇÃO: 200 ML		
Ingredientes	Quantidade Per capita líquida (g) (cru)	Unidade de medida (kg) (g) (ml)
Café infusão 10%	100 ml	ml
Açúcar	20 g	10g
Leite de vaca integral liquido	100 ml	ml
MODO DE PREPARO	Preparar o café infusão a 10% adoça-lo, em seguida acrescentar o leite liquido integral.	
CÁLCULO DE MACRO E MICRONUTRIENTES	VCT =150 kcal CHO=25,92 PTN=3,92 LIP=3,35 FIBRAS=0 ZN=0,4 VIT A=25,01 VIT C=0 CA=116,54 FE=0,05 MG=20,20	

5.1.15.12.3. **ARROZ COLORIDO COM CARNE MOÍDA + MAMÃO:**

RENDIMENTO: 1 PORÇÃO		
PESO DA PORÇÃO: 200 gramas + mamão		
Ingredientes	Quantidade Per capita líquida (g) (cru)	Unidade de medida (kg) (g) (ml)
Arroz	30g	g
Beterraba	20g	g
Cenoura	30 g	g
Carne moída	60g	g
Cebola	10g	g
Cheiro verde	05g	g
Óleo vegetal	05ml	g
Pimentão verde	05	g
Tomate	10g	g
Sal	01g	g
Mamão	160g	g
MODO DE PREPARO	• Cozinhe o arroz. • Refogue a carne moída temperada com cebola e o cheiro verde e reserve. • Faça um refogado com a cenoura, o pimentão e o tomate em cubinhos. • Misture ao arroz o refogado de legumes deixando por último a beterraba previamente cozida e cordata em cubinhos. Sirva com carne moída.	
CÁLCULO DE MACRO E MICRONUTRIENTES	VCT =340 kcal CHO=45,34 PTN-=16,25 LIP=9,11 FIBRAS=5,65 ZN=4,51 VIT A=1,2 mcg VIT C= 135,35 CA=60,29 FE=1,52 MG=95,55	

5.1.15.12.4. ARROZ MARIA ISABEL + BANANA

RENDIMENTO: 1 PORÇÃO PESO DA PORÇÃO: 195 gramas + 1 banana		
Ingredientes	Quantidade Per capita líquida (g) (cru)	Unidade de medida (kg) (g) (ml)
Alho	0,5g	g
Arroz	50g	g
Carne de sol	50g	g
Cebola	05g	g
Cheiro verde	01g	g
Pimentão (Verde e vermelho)	10g	g
Tomate	10g	g
Óleo vegetal	03ml	g
Colorau	1g	g
Sal	0,4g	g
Banana	50	g
MODO DE PREPARO	• Dessalgue a carne de sol , corte-a em pedaços pequenos e afervente-a para amolecer um pouco. Escorra. • Em uma panela grande aqueça o óleo e frite ligeiramente a carne. • Acrescente o alho e a cebola picada. Continue refogando até que a cebola esteja dourada. • Acrescente os tomates, pimentões e o arroz e o colorau. Refogue tudo e adicione água fervente • Corrija o sal, tampe a panela, abaixe o fogo e deixe cozinhar até o arroz ficar macio e úmido. • Retire do fogo e acrescente o cheiro verde picadinho	
CÁLCULO DE MACRO E MICRONUTRIENTES	VCT =451 CHO=61,62 PTN-=14,5 LIP=16,1 FIBRAS=2,59 ZN=2,57 VIT A=0 VIT C=15,27 CA= FE=1,39 MG=64,4	

5.1.15.12.5. BAIÃO DE TRÊS + MELÃO:

RENDIMENTO: 1 PORÇÃO PESO DA PORÇÃO: 250 g de baião de 3 + Melão		
Ingredientes	Quantidade Per capita líquida (g) (cru)	Unidade de medida (kg) (g) (ml)
Arroz	40g	g
Carne de charque	50g	g
Cebolinha	01g	g
Coentro	0,5g	g
Couve folha	05g	g
Feijão	30g	g
Pimentão verde	05g	g
Tomate	10g	g
Melão	160g	g
MODO DE PREPARO	• Deixe de molho a carne de charque cortada em pedaços pequenos para retirar parte do sal. • Cozinhe o feijão em água com charque • Quando estiver quase cozido, junte o arroz, a couve e o pimentão picado. • Por último, acrescente a cebolinha e o coentro.	
CÁLCULO DE MACRO E MICRONUTRIENTES	VCT =451 CHO=61,62 PTN-=14,5 LIP=16,1 FIBRAS=2,59 ZN=2,57 VIT A=0 VIT C=15,27 CA= FE=1,39 MG=64,4	

5.1.15.12.1.5. **IOGURTE COM BISCOITO MAISENA + MAÇÃ:**

RENDIMENTO: 1 PORÇÃO		
PESO DA PORÇÃO: 250 ml+ 5 unidade de biscoito + 1 maçã		
Ingredientes	Quantidade Per capita líquida (g) (cru)	Unidade de medida (kg) (g) (ml)
Bebida láctea	250 ml	ml
Maçã	50g	g
Biscoito maisena	40 g	g
MODO DE PREPARO	Servir a bebida láctea acompanhada com 5 unidades de biscoito maisena - SUGESTÕES: Substituir a maçã por frutas da época.	
CÁLCULO DE MACRO E MICRONUTRIENTES	VCT =460 CHO=57,31 PTN-=10,43 LIP=7,67 FIBRAS=2,23 ZN=1,52 VIT A=25,25 VIT C= 4,14 CA=266,12 FE=0,95 MG=40,25	

5.1.15.12.6. CANJA COM PÃO FRANCÊS + MELÃO:

RENDIMENTO: 1 PORÇÃO PESO DA PORÇÃO: 195 gramas + 1 banana		
Ingredientes	Quantidade Per capita líquida (g) (cru)	Unidade de medida (kg) (g) (ml)
Abóbora	15 g	g
Alho	0,5 g	g
Batata inglesa	12g	g
Frango sem osso	50g	g
Cebola branca	02g	g
Chuchu	15g	g
Coentro	01g	g
Macarrão	20g	g
Arroz	10g	g
Óleo vegetal	02ml	ml
Sal	01g	g
Tomate	10g	g
Cenoura	15g	g
Melão	160g	g
Colorau	1g	g
Pão francês	50g	g
MODO DE PREPARO	• Faça um refogado com alho, cebola, óleo, tomate. • Junte o frango e o sal e o colorau e agua suficiente para cozinhar. • Acrescente a batata, a cenoura, o chuchu, a abóbora e o arroz. • Depois dos legumes cozidos com o frango e arroz, junte o macarrão e deixe engrossar. • Por último coloque o coentro picado. Sirva com 1 unidade de pão francês e 1 fatia de melão..	
CÁLCULO DE MACRO E MICRONUTRIENTES	VCT =414 CHO=70,97 PTN=19,62 LIP=5,71 FIBRAS=3,55 ZN=1,32	

	VIT A=2,5 VIT C=7,47 CA=27,02 FE=1,52 MG=61,55
--	--

5.1.15.12.1. CUSCUIZ COM CARNE MOÍDA + SUCO DE FRUTAS:

RENDIMENTO: 1 PORÇÃO PESO DA PORÇÃO: 145 g cuscuz (65g de recheio + 54 g de cuscuz) +suco 250 ml		
Ingredientes	Quantidade Per capita líquida (g) (cru)	Unidade de medida (kg) (g) (ml)
Cebolinha	06g	g
Flocos de milho	50g	g
Tomate	20g	g
Margarina	50g	g
Carne moída	50g	g
Cebola	5g	g
Alho	0,5g	g
Extrato de tomate	10ml	ml
Cenoura	20g	g
Colorau	1g	ml
Sal	1g	g
Açúcar	25g	g
Polpa de fruta	100g	g
MODO DE PREPARO	• Molhe os flocos de milho com água até que fique úmida. Acrescente o sal e deixe descansar. • Transfira para uma cuscuzeira e deixe cozinhar. • Prepare a carne moída com alho, sal, cebola, cenoura e refogue, acrescente o extrato de tomate e cozinhe /refogue (se necessário acrescentar água). • Quando cozido (cuscuz) acrescente a carne moída refogada, o tomate picado e cebolinha. Sirva com suco de fruta.	
CÁLCULO DE MACRO E MICRONUTRIENTES	VCT =423 CHO=76,52 PTN-=14,51 LIP=6,39 FIBRAS=4,15 ZN=3,59 VIT A=14,56 VIT C=350,19	

CA=24,49 FE=1,52 MG=62,93

5.1.15.12.1. MACARRÃO ORIENTAL + MELÃO

RENDIMENTO: 1 PORÇÃO		
PESO DA PORÇÃO: 200 g + melão		
Ingredientes	Quantidade Per capita líquida (g) (cru)	Unidade de medida (kg) (g) (ml)
Alho	0,5 g	g
Carne de frango	50 g	g
Cebola	20 g	g
Cenoura	30 g	g
Macarrão	50 g	g
Molho de soja	15 ml	ml
Óleo vegetal	03 ml	ml
Pimentão verde	20 g	g
Repolho branco	30 g	g
Sal	0,4 g	g
Melão	160 g	g
MODO DE PREPARO	• Cozinhar o macarrão em água com óleo. • Higienizar e picar em cubos maiores o repolho, a cenoura, a cebola e o pimentão. • Refoga o frango com temperos e o molho de soja. Acrescentar a cenoura, a cebola, o repolho e o pimentão. • Misturar ao macarrão e servir..	
CÁLCULO DE MACRO E MICRONUTRIENTES	VCT =352 CHO=57 PTN-=15,95 LIP=5,30 FIBRAS=4,26 ZN=1,09 VIT A= 1 VIT C=20,95 CA=42,52 FE=1,93 MG=125,50	

5.1.15.12.1. MACARRONADA A BOLONHESA + TANGERINA

RENDIMENTO: 1 PORÇÃO		
PESO DA PORÇÃO: 205 g + tangerina		
Ingredientes	Quantidade Per capita líquida (g) (cru)	Unidade de medida (kg) (g) (ml)
Carne moída	60 g	g
Cebola	05 g	g
Extrato de tomate	30 ml	ml
Macarrão espaguete	50 g	g
Manjerição	0,5 g	g
Óleo vegetal	05 ml	ml
Pimentão (verde e amarelo)	10 g	g
Queijo ralado	05 g	g
Tomate	10 g	g
Tangerina	200 g	g
MODO DE PREPARO	• Cozinhar o macarrão em água, sal e óleo e escorrer • Dourar a cebola em óleo quente, os temperos e refogar a carne moída. Acrescenta o extrato de tomate, tomate e pimentões picados. • Misturar o molho ao macarrão e polvilhar com queijo ralado e manjerição	
CÁLCULO DE MACRO E MICRONUTRIENTES	VCT =444 CHO=64,05 PTN-=21,06 LIP=11,5 FIBRAS=4,56 ZN=4,55 VIT A=4,5 VIT C=120,43 CA=95 FE=2,46 MG=71,29	

5.1.15.12.1. SALADA DE FRUTA COM BEBIDA LÁCTEA

RENDIMENTO: 1 PORÇÃO		
PESO DA PORÇÃO: 270g OU POTE DE 250 ml		
Ingredientes	Quantidade Per capita líquida (g) (cru)	Unidade de medida (kg) (g) (ml)
Banana	40 g	g
Maçã	30 g	g
Mamão	40 g	g
Manga	30 g	g
Melão	30 g	g
Goiaba	25 g	g
Suco de laranja	40 ml	ml
Uva	20 g	g
Bebida láctea salada de fruta	20 ml	ml
MODO DE PREPARO	• Corte as frutas descascadas (exceto a maçã, goiaba e uva) em cubos pequenos • Para as frutas a serem consumidas com casca, lave em água corrente e deixe por 15 minutos em solução de água e hipoclorito de sódio e depois enxague em água tratada. • Por último faça um suco da laranja e adicione a salada com bebida láctea sabor salada de fruta.	
CÁLCULO DE MACRO E MICRONUTRIENTES	VCT =166 CHO=37,344 PTN=2,525 LIP=0,74 FIBRAS=4,5 ZN=0,205 VIT A=00 VIT C=52,12 CA=39,5 FE=0,51 MG=26,25	

5.1.15.12.1. SANDUICHE DE CARNE + SUCO DE FRUTAS

RENDIMENTO: 1 PORÇÃO		
PESO DA PORÇÃO: 250 ml de suco + 126 g Sanduiche		
Ingredientes	Quantidade Per capita líquida (g) (cru)	Unidade de medida (kg) (g) (ml)
Alho	0,5 g	g
Alface	10 g	g
Carne de boi moída	40 g	g
Cenoura	20 g	g
Cebola	10g	g
Cheiro verde	05 g	g
Ervilha	10 g	g
Milho verde	10 g	g
Pão francês	50 g	g
Óleo de soja	5 ml	ml
Açúcar	25 g	g
Polpa de goiaba ou outra fruta	100 g	g
Extrato de tomate	10 ml	ml
MODO DE PREPARO	• Higienizar a alface em água corrente, deixar de molho em solução de hipoclorito de sódio por 15 minutos e enxagua em seguida em água tratada. • Picar a alface e o cheiro verde. Cozinhar a carne moída em água e sal. • Refogar a carne com os temperos, salpicar cheiro verde e acrescentar a ervilha, o milho e o extrato de tomate. • Higienizar e ralar a cenoura e adicionar ao molho. Acrescentar ao pão o recheio e a salada. • A preparação deverá ser acompanhada de suco de fruta.	
CÁLCULO DE MACRO E MICRONUTRIENTES	VCT =393 CHO=74,05 PTN-=13,71 LIP=4,60 FIBRAS=4,30 ZN=3,26 VIT A=2,3 VIT C=15,23	

CA=33,7
FE=1,55
MG=76,05

5.1.15.12.1. SANDUICHE INTEGRAL COM PATÊ DE FRANGO + SUCO DE FRUTAS

RENDIMENTO: 1 PORÇÃO PESO DA PORÇÃO: 250 ml de suco + 125 g (sanduiche)		
Ingredientes	Quantidade Per capita líquida (g) (cru)	Unidade de medida (kg) (g) (ml)
Azeitona	5 g	g
Carne de frango	40 g	g
Cenoura	10 g	g
Alface	10 g	g
Cebola	10 g	g
Milho verde	10 g	g
Manteiga	10 g	g
Pão de forma integral	50 g	g
Tomate	10 g	g
Sal	0,4 g	g
Extrato de tomate	10ml	ml
Açúcar	25 g	g
Polpa de manga	100 g	g
Água	150ml	ml
MODO DE PREPARO	• Higienizar a alface em água corrente, deixando de molho em solução de hipoclorito de sódio por 15 minutos e enxaguar em seguida em água tratada. Picar a alface • Cozinhar o frango em água e sal e desfiar. Refogar o frango com os temperos • Higienizar e ralar a cenoura e adicionar a manteiga, o milho verde as azeitonas picadas e o extrato de tomate. • Acrescentar ao pão o recheio e a salada. • A preparação deverá ser acompanhada de suco.	
CÁLCULO DE MACRO E MICRONUTRIENTES	VCT =399 CHO=65,33 PTN-=14,63 LIP=7,42 FIBRAS=5,76 ZN=1,31 VIT A=1,6 VIT C=17,72	

CA=57,64
FE=2,12
MG=95,9

5.1.15.12.1. SANDUICHE INTEGRAL COM QUEIJO E TOMATE + SUCO DE FRUTAS

RENDIMENTO: 1 PORÇÃO PESO DA PORÇÃO: 250 ml de suco + 135 g de sanduiche		
Ingredientes	Quantidade Per capita líquida (g) (cru)	Unidade de medida (kg) (g) (ml)
Queijo	5 g	g
Pão de forma Integral	40 g	g
Tomate	10 g	g
Manteiga	10 g	g
Alface	10 g	g
Milho verde	10 g	g
Cenoura	10 g	g
Açúcar	50 g	g
Polpa de Acerola	10 g	g
MODO DE PREPARO	- Higienizar o tomate e alface em água corrente, deixar de molho em solução de hipoclorito de sódio por 15 minutos e enxagua em seguida em água tratada. Cortar em rodela o tomate. Rale a cenoura e faça uma mistura com a manteiga - Acrescentar ao pão o queijo, a alface, o patê de cenoura e o tomate - A preparação deverá ser acompanhada de suco de fruta - Acrescentar ao pão o recheio e a salada. - A preparação deverá ser acompanhada de suco.	
CÁLCULO DE MACRO E MICRONUTRIENTES	VCT =415 CHO=61,55 PTN=15,95 LIP=11,62 FIBRAS=4,61 ZN=2,15 VIT A=53,6 VIT C=375,67 CA=372,05 FE=1,55 MG=50,55	

5.1.15.12.1. SOPA DE CARNE COM TORRADAS + LARANJA

RENDIMENTO: 1 PORÇÃO		
PESO DA PORÇÃO: 300 g ou 350 ml + torradas + laranja		
Ingredientes	Quantidade Per capita líquida (g) (cru)	Unidade de medida (kg) (g) (ml)
Abóbora	5 g	g
Alho	40 g	g
Batata Inglesa	10 g	g
Cebola Branca	10 g	g
Chuchu	10 g	g
Coentro	10 g	g
Macarrão	10 g	g
Arroz	50 g	g
Óleo Vegetal	10 ml	ml
Sal	1 g	g
Tomate	10 g	g
Cenoura	15 g	g
Laranja	50 g	g
Colorau	1 g	g
Carne Moída	60 g	g
Torradas de Pão Francês	40 g	g
MODO DE PREPARO	• Faça um refogado com alho,cebola, óleo, tomate e a carne moída. Junte o sal, o colorau e agua suficiente para cozinhar • Acrescente a batata, a cenoura, o chuchu, a abóbora e o arroz. • Depois dos legumes cozidos com a carne ,e arroz, junte o macarrão e deixe engrossar. Por último coloque o coentro picado. • Sirva com torradas e 1 laranja.	
	VCT =395 CHO=61,77 PTN-=19,57 LIP=7,55	

CÁLCULO DE MACRO E MICRONUTRIENTES	FIBRAS=3,97 ZN=4,55 VIT A=1,2 VIT C=49,55 CA=23,14 FE=2,07 MG=49,75
---	---

5.1.15.12.1. VITAMINA DE FRUTAS (BANANA, MAMÃO) COM PÃO

RENDIMENTO: 1 PORÇÃO PESO DA PORÇÃO: 300 ml + 1 pão		
Ingredientes	Quantidade Per capita líquida (g) (cru)	Unidade de medida (kg) (g) (ml)
Açúcar	5 g	g
Banana	40 g	g
Leite pasteurizado	150 ml ou 23 g pó	ml ou g
Mamão	40 g	g
Pão de hambúrguer	70 g	g
Mucilon de arroz	9 g	g
MODO DE PREPARO	• Bater no liquidificador o leite, as frutas, o mucilon e o açúcar. • Servir a vitamina com 1 pão de hambúrguer • - SUGESTÕES: Substituir a banana ou mamão por frutas da época. Preparar as vitaminas com dois tipos de frutas diferentes..	
CÁLCULO DE MACRO E MICRONUTRIENTES	VCT =440 CHO=79,03 PTN=13,11 LIP=7,94 FIBRAS=3,43 ZN=2,69 VIT A=50,42 VIT C=35,45 CA=277,55 FE=2,55 MG=50,65	

5.1.15.12.1. ACHOCOLATADO QUENTE + SANDUÍCHE INTEGRAL DE QUEIJO

RENDIMENTO: 1 PORÇÃO PESO DA PORÇÃO: 250 ml + 1 pão (sanduiche) 102 gramas		
Ingredientes	Quantidade Per capita líquida (g) (cru)	Unidade de medida (kg) (g) (ml)
Achocolatado em pó	40 g	g
Leite pasteurizado	150 ml ou 23 g pó	ml ou g
Queijo	20 g	g
Pão de forma integral	50 g	g
Tomate	20 g	g
Manteiga	10 g	g
Orégano	0,5 g	g
MODO DE PREPARO	- Bater no liquidificador o leite com o achocolatado. Leve ao fogo para aquecer. - Higienizar o tomate e picar em cubinhos, misturar com manteiga e orégano. - Acrescentar ao pão de forma, a fatia de queijo e a mistura de tomate com manteiga. - Servir o sanduiche de queijo com o achocolatado quente.	
CÁLCULO DE MACRO E MICRONUTRIENTES	VCT =502 CHO=72,06 PTN=17,70 LIP=15,55 FIBRAS=5,32 ZN=2,57 VIT A=396,22 VIT C= 4,57 CA=442,56 FE=4,03 MG=56,30	

5.1.15.12.1. SOPA DE FEIJÃO + MELANCIA

RENDIMENTO: 1 PORÇÃO		
PESO DA PORÇÃO: 300 g ou 350 ml		
CATEGORIA: LANCHES		
Ingredientes	Quantidade Per capita líquida (g) (cru)	Unidade de medida (kg) (g) (ml)
Abóbora	15 g	g
Alho	0,5 g	g
Batata inglesa	12 g	g
Cebola branca	02 g	g
Chuchu	15 g	g
Coentro	01 g	g
Macarrão	20 g	g
Arroz	05 g	g
Óleo vegetal	02 ml	ml
Sal	01 g	g
Tomate	10 g	g
Cenoura	15 g	g
Melancia	160 g	g
Colorau	1 g	g
Feijão	20 g	g
Carne moída	30 g	g
MODO DE PREPARO	Faça um refogado com alho, cebola, óleo, tomate e a carne moída. Junte o feijão, o sal, o colorau e água suficiente para cozinhar. Acrescente a batata, a cenoura, o chuchu, a abóbora e arroz. Depois dos legumes cozidos com a carne, o feijão e arroz, junte o macarrão e deixe engrossar. Por último coloque o coentro picado. Sirva com 1 fatia de melancia.	
CÁLCULO DE MACRO E MICRONUTRIENTES	Vct = 304 Cho = 50,93 Ptn = 14,65 Lip = 4,67 Fibras = 6,01 Zn = 2,95 Vit A = 0,6 Vit C = 17,23 Ca = 53,62	

Fe = 2,93

Mg = 54,65

5.1.16. Gerenciamento de Pessoal:

5.1.16.1. A Contratada deverá manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de modo a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas.

5.1.16.2. A Contratada deverá manter em seu quadro técnico permanente, Nutricionista com autonomia para pronta resolução de problemas, durante todo o período de vigência do contrato, substituindo-o em caso de impedimento por outro de nível igual ou superior, mediante prévia comunicação à Contratante. O número e as atribuições deste profissional devem estar de acordo com a Resolução CFN n.º 600/2018 e deverá incluir também a supervisão do processo de distribuição de refeições.

5.1.16.3. A Contratada deverá promover capacitação das equipes no início da realização do fornecimento e sempre que houver substituição ou nova contratação de funcionário. A capacitação deve focar em: Boas Práticas de Manipulação, Atendimento ao Público e Conceitos de Alimentos Orgânicos/Integrais (para evitar contaminação cruzada).

5.1.16.4. A Contratada deverá manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação, independentemente das escalas de atividades e de absenteísmo.

5.1.16.5. A Contratada deverá realizar, a suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários, de acordo com as normas vigentes.

5.1.16.6. A Contratada deverá providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente: sem bigode, barbeados, ou fazer uso de protetores de barba (redinhas), cabelo protegido por toucas, unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte ou base nas unhas, além de brincos, colares, pulseiras, relógios, fitinhas, alianças, anéis e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante o preparo, transporte e fornecimento das refeições.

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

5.1.17. Do Controle informatizado:

5.1.17.1. A empresa CONTRATADA deverá dispor de sistema informatizado de controle eficiente e ágil, de modo a evitar filas e facilitar o monitoramento. A Contratada deverá prover todos os meios físicos, logísticos e humanos para obter as seguintes informações gerais:

- I - Quantidade de comensais por refeição (lanche), por dia, mês e total.
- II - Número de refeições servidas por dia, mês e total.
- III - Registro dos cardápios servidos por dia.
- IV - Registro dos dias letivos.
- V - Quantidade de refeições servidas por modalidade de ensino e por tipo de refeição.

5.1.17.2. O referido sistema deverá atender aos seguintes requisitos mínimos:

5.1.17.2.1. A plataforma tecnológica deverá atender aos seguintes requisitos:

Agrupamento	Funcionalidade / Propósito	Campos necessários
1	Cadastro de alunos	Nome, data de nascimento, matrícula, modalidade de ensino, turno, semestre
2	Cadastro de usuário	Nome, data de nascimento, matrícula
3	Cadastro do cardápio	Opção de cardápio do dia

4	Relatório quantitativo de refeições servidas, por período	Dados gerais e filtros por turno, dia, mês, tipo de refeição e modalidade de ensino
5	Registro de dias letivos	Configuração de calendário escolar do campus
6	Relatório quantitativo de alunos atendidos, por período	Dados gerais e filtros por tipo de refeição e modalidade de ensino
7	Controle de acesso ao refeitório	Mecanismo de controle de acesso ao refeitório, permitindo acesso aos usuários autorizados por meio de biometria, senha, qr code, código de barras, ou outro método de controle passível de autenticação segura, conferência e auditoria

5.5.2.2. Funcionalidades gerais da plataforma tecnológica:

5.5.2.2.1. Consulta

a) A solução tecnológica deverá possibilitar consulta aos dados na base de dados, registros das refeições, cardápios, acesso ao refeitório, cadastros de alunos, usuários e outros cadastros acessórios, através de relatórios disponíveis para usuário com perfis específicos, visando otimizar o desenvolvimento das atividades de gestão, controle e fiscalização contratual.

b) Possibilitar acesso de consulta, a qualquer tempo, à réplica do banco de dados da aplicação, para análise, extração de dados, geração de relatórios, etc., ou disponibilizar versão da base de dados em mídia própria ou, ainda, franquear acesso por intermédio de conexão remota pela rede de dados.

5.5.2.2.2. Relatórios

a) A solução tecnológica deverá possibilitar consultas, emissão e impressão de relatórios, no formato PDF e XLS, com dados, informações e documentos cadastrados, registrados e armazenados a qualquer momento, assim como possibilidade de serem filtrados por dia, semana, mês, ano e período personalizado.

b) Deverão ser disponibilizados filtros para facilitar a visualização dos dados mais importantes e a operacionalização do contrato.

5.5.2.2.3. Disponibilidade

a) A solução tecnológica deverá estar disponível para acesso via aplicação web, em regime contínuo, inclusive aos sábados, domingos e feriados.

5.5.2.2.4. Manutenção da solução tecnológica

a) As manutenções devem ser previamente programadas e comunicadas, com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis, devendo informar se haverá interrupção do funcionamento da solução tecnológica, caso em que o pleito será avaliado pelo IFCE, para autorização prévia.

b) A empresa contratada deverá programar as manutenções preventivas nos horários de menor impacto às atividades dependentes da solução tecnológica para a sua realização.

c) Se constatada inconsistência ou deficiência de desempenho da solução tecnológica, tal como indisponibilidade ou mau funcionamento de uma ou mais funcionalidades, a empresa será responsável pelo diagnóstico e correção, em prazo estipulado pelo IFCE.

5.5.2.2.5. Atualização da solução tecnológica

a) A empresa contratada deverá disponibilizar informações acerca da liberação de novos releases e versões, bem como prestar o fornecimento gratuito de documentação de utilização da solução tecnológica.

b) A empresa contratada poderá introduzir modificações na solução tecnológica, sem ônus ao IFCE, desde que consideradas necessárias ao seu perfeito desempenho e operação para o apoio à gestão, controle e fiscalização contratual.

5.5.2.2.6. Aspectos gerais

a) A solução tecnológica deverá contemplar os seguintes parâmetros:

I - permitir que apenas os usuários com permissão efetuem os cadastros e consultas necessários;

II - operação em rede TCP/IP, com certificado SSL para a aplicação web;

III - possuir interface gráfica de fácil utilização e ser customizada no atendimento das necessidades do contrato;

IV - possibilidade de controle de acesso simplificado às refeições, exigindo o mínimo de intervenção manual de um operador ou do usuário;

V - impossibilidade de o usuário gerar mais de uma OS com mesma demanda;

VI - controle do cronograma dos serviços de rotina, não programados e sob demanda (atividades e equipamentos);

VII - utilização de banco de dados relacional com ampla utilização no mercado, como MySQL, MariaDB, PostgreSQL, SQL Server e Oracle;

VIII - opção para exportação dos registros do sistema em pelo menos 2 dos seguintes formatos: xls, csv, json;

5.1.16. Considerações finais:

5.1.16.1. Os serviços de alimentação e nutrição devem atender às normas sanitárias vigentes.

5.1.16.2. A Contratada deverá obter alvará de licença sanitária, adequando às instalações de acordo com as especificações legais. Em âmbito federal a fiscalização cabe a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, já em âmbito estadual e municipal fica a cargo das Secretarias Estaduais e Municipais de Saúde.

5.1.16.3. A responsabilidade técnica dos serviços de alimentação executados ficará a cargo de Nutricionista(s), disponibilizados pela Contratada, levando em consideração a Resolução Nº 600 /2015 em seu ANEXO III - ÁREA DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA – Tabela 01, Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN. O(s) nutricionista(s) deverá(ão) ter o registro profissional (Carteira de Identidade Profissional) emitido pelo CFN, conforme Resolução CFN no 786/2024. Acrescentar: cópia da carteira do CRN, declaração do CRN atestando a habilitação do profissional e que ele pode assumir a responsabilidade técnica., e o contrato de trabalho ou outro vínculo que mantém com a Contratada.

5.1.16.3. A Nutricionista da CONTRATADA deverá realizar capacitação em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos impreterivelmente antes de iniciar os serviços de alimentação e sempre que houver substituição ou nova contratação de funcionários., para a equipe de funcionários que estarão diretamente envolvidos com a manipulação dos alimentos (capacitação deverá ser comprovada através de certificado ou declaração), abordando temas de acordo com as exigências da Resolução-RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e o que orienta a Organização Mundial da Saúde. De acordo com a legislação vigente, os treinamentos deverão ser contínuos, ou seja, periódicos (no mínimo uma vez ao ano), visando uma atualização e reciclagem acerca dos assuntos abordados.

5.1.16.3. A Contratada deverá dispor do Manual de Boas Práticas (MBP) atualizado, constando os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), documento formal elaborado por nutricionista baseado na Resolução-RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Após a contratação, a Contratada, terá um prazo de 30 dias para elaborar e apresentar o referido documento ao gestor do contrato, para apreciação e parecer do Nutricionista. Estes documentos devem estar disponíveis para auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta dos funcionários (manipuladores de alimentos).

5.1.16.3. A Contratada deverá disponibilizar o pessoal técnico (Nutricionista) e operacional, assumindo total responsabilidade por encargos administrativos e obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias.

5.1.16.3. A Contratada deverá manter o quadro de pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, substituindo empregados que apresentem doenças infectocontagiosas, que podem colocar em risco a qualidade da alimentação oferecida.

5.1.16.3. A Contratada deverá garantir o padrão de higiene dos empregados em conformidade com a legislação vigente, disponibilizando uniformes de cor branca, além daqueles necessários à especificidade de cada função....Conservar o uniforme sempre limpo e completo, incluindo gorro ou touca, camisa sem botão e sem bolso, calça comprida sem botão, sapato fechado, antiderrapante, lavável e sem cadarço exposto ou bota, avental, luvas de proteção e máscara quando necessário. Fumar nas áreas externas e internas do refeitório é terminantemente proibido.

5.1.16.3. A Contratada deverá realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir sua atração, abrigo, acesso ou proliferação. Os espaços destinados à execução dos serviços de alimentação deverão ser dedetizados pelo menos 1 (uma) vez a cada 6 (seis) meses contra ratos, insetos voadores e rasteiros, e quando a Contratante julgar necessário com empresas que tenham registro no Ministério da Saúde.

5.1.16.3. A Contratada deverá utilizar somente água potável para a manipulação dos alimentos. A potabilidade da água deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sendo, portanto a Contratada responsável pelas despesas dos exames laboratoriais.

5.1.16.3. A Contratada deverá higienizar o reservatório de água (a cada 6 meses), arquivando os originais dos registros da operação, disponibilizando esse material para a Contratante.

5.1.16.3 O (A) nutricionista da Contratada deverá fazer um acompanhamento de forma contínua nos serviços de alimentação desde a etapa de produção até a distribuição das refeições no local designado pela Contratante, com o objetivo de monitorar e orientar todas as etapas do processo de operacionalização dos serviços, verificando entre outros a higienização, distribuição das refeições, aceitação, análise de apresentação dos cardápios/refeições, porções e temperatura da alimentação servida, fazendo as interferências e alterações que se fizerem necessárias, visando à qualidade, atendimento adequado e satisfatório. A empresa deverá manter supervisão regular dos serviços ora contratados, através de visitas semanais do Nutricionista responsável e registradas no Campus Avançado Mombaça, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual e das orientações do IFCE.

5.1.16.3. A responsabilidade pela manutenção preditiva, preventiva e corretiva das instalações físicas do setor, tanto em termos de manutenção interna (pintura, revestimento cerâmico, troca de lâmpadas, telas, filtros, vedações, limpeza de caixas de gorduras, de ar condicionado, entre outros) quanto à externa (recepção de refeições, administração, lavatórios e vestiários) caberá à Contratada. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos deverá ser realizada por empresas tecnicamente autorizadas pela Contratante.

5.1.16.3. A Contratada será responsável pelo ônus do consumo de água, energia elétrica, combustível (GLP ou gás natural, entre outros), serviços de telefonia, coleta e destinação de resíduos, assim como pelo combustível para o transporte das refeições transportadas.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Avenida da Universidade, nº 102, bairro Madalenas, Itapipoca - CE, CEP: 62505-090

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário: Manhã 09:30h a 09:45h, Tarde 15:15h as 15:30h, Noite 19:55h as 20:10h

Especificação da garantia do serviço

5.4. O prazo de garantia dos serviços é aquele estabelecido[A15] na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

5.5. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. O Contratado designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto Contratado.

6.6.1. Caso a empresa não possua sede, representação ou escritório no Estado do Ceará, faz-se necessário a indicação de canais para comunicações diretas - telefones fixos, Whats Apps, endereços de e-mails, etc. - com o preposto da empresa e que este esteja sempre disponível no horário comercial, de segunda a sexta-feira, inclusive aos sábados pela manhã, para dirimir quaisquer dúvidas ou problemas quando necessário e em tempo hábil.

6.7. O Contratado *não necessitará* manter preposto da empresa no local da execução do objeto *durante o período de execução do contrato*.

6.8. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que o Contratado designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas de Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.12. Identificada qualquer inexistência ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

6.16. *A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:*

6.16.1. Registrar mediante relatório mensal e no IMR, as ocorrências pertinentes a execução dos serviços a serem prestados bem como aos possíveis descumprimentos de direitos trabalhistas estabelecidos em normativos das categorias profissionais contratadas;

6.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.18. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

Fiscalização Administrativa

6.19. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.20. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.20.1. *documentos comprobatórios de que o capital social integralizado da empresa é compatível com o número de empregados, na forma do art. 4º-B da Lei nº 6.019/1974.*

Gestor do Contrato

6.21. Cabe ao gestor do contrato:

6.21.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.21.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.21.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.21.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.21.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.21.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.21.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço.

6.21.8. receber e dar encaminhamento imediato:

6.21.8.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;

6.21.8.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o *[Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo I-C]*.

7.2. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

7.2.1. não produziu os resultados acordados,

7.2.2. deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.2.3. deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.3. *A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.*

7.4. *A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:*

7.4.1. *Entrega dos itens nos prazos devidos;*

7.4.2. *Celeridade nas resoluções de pendências na execução do contrato, quando das emissões de notificações pelas fiscalizações técnica e/ou administrativa; e*

7.4.3. *Cumprimento de determinações e Notificações solicitadas pela Administração relativo às cláusulas firmadas no instrumento convocatório da contratação.*

Recebimento

7.5. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 5 (cinco) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

7.6. *Não se tratando de obra ou serviço de engenharia, para fins de recebimento provisório **será considerado para fins de faturamento o período do mês da prestação dos serviços executados.***

7.7. O prazo para recebimento provisório será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do Contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.8. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

7.9. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

7.10. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.11. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período **o período do mês da prestação dos serviços executados.**

7.11.1. *Para fins de faturamento, ateste, liquidação e pagamento, a Contratada deverá emitir documentos fiscais segregados, quando solicitado pela Administração, observada a composição da proposta: um documento relativo à parcela de gêneros alimentícios efetivamente fornecidos e outro relativo à parcela de serviços operacionais executados, ambos calculados com base na quantidade de lanches efetivamente fornecida no período de medição.*

7.11.2. *A segregação dos documentos fiscais não altera a natureza unitária do objeto contratado, nem implica fracionamento do objeto, servindo exclusivamente para fins de faturamento, controle, ateste, liquidação, pagamento e adequada execução orçamentária da despesa.*

7.12. Ao final de cada período/evento de faturamento:

7.12.1. o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.13. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

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

7.15. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

7.16. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.[A8]

7.17. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

7.19. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (*cinco*) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.19.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

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

7.19.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.19.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.19.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.[A9]

7.20. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.21. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo Contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.22. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.23. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.24. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

7.25. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- I) o prazo de validade;
- II) a data da emissão;
- III) os dados do contrato e do órgão contratante;
- IV) o período respectivo de execução do contrato;
- V) o valor a pagar; e
- VI) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.26. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.

7.27. 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. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.28. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.28.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.28.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.29. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, 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 do Contratante.

7.30. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, 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.

7.31. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

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

Prazo de pagamento

7.33. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.34. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice *IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo)* de correção monetária.

Forma de pagamento

7.35. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

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

7.37. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.37.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.38. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Reoneração gradual da folha de pagamento

7.39. A pedido do Contratado, o preço do contrato poderá ser revisto nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133, de 2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9º-A e 9º-B da Lei nº 12.546, de 2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973, de 2024.

7.39.1. O pedido de revisão em virtude dos efeitos da Lei nº 14.973, de 2024 deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.

7.39.2. A revisão prevista no acima, caso requerida pelo Contratado, deverá ser instruída com a comprovação da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços.

7.40. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo)** [A28], exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.42. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.43. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

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

7.46. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a. der causa à inexecução parcial do contrato;
- b. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c. der causa à inexecução total do contrato;
- d. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. *Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 1% (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias.[A1] [A2]*

8.2.4.2. *Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;[A3]*

8.2.4.2.1. *O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*

8.2.4.3. *Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 15% (quinze por cento) a [A4] 30% (trinta por cento) do valor da contratação.*

8.2.4.4. *Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 10% (dez por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.*

8.2.4.5. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.*

8.2.4.6. *Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.*

8.2.4.7. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,5% (meio por cento) a 1% (um por cento) do valor da contratação.*

8.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

8.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

8.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

8.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

8.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

8.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

8.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

8.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO

Regime de Execução

9.2. O regime de execução do objeto será de empreitada por preço unitário

Exigências de habilitação

9.3. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.4. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;[A9]

9.5. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.6. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;[A10]

9.8. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

9.9. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.10. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.11. Sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

9.12. Consórcio de empresas: contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).

9.13. Ato de autorização para o exercício da atividade de preparo e fornecimento de alimentos/lanches, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal (ou Estadual), nos termos do art. 67, §1º, da Lei nº 14.133/2021 c/c a legislação sanitária local aplicável.

9.14. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.15. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.16. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

- 9.17. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.18. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 9.19. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.20. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 9.22. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

- 9.23. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;
- 9.24. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;
- 9.25. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas [A15]:

LG =

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =

Ativo Circulante

Passivo Circulante

- 9.26. Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação;
- 9.27. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;

9.28. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.29. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.30. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

Qualificação Técnica

9.31. Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.

9.31.1. Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.314.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato ou do aceite de instrumento equivalente, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

9.32. Prova de atendimento aos requisitos de licenciamento sanitário para manipulação, preparo, acondicionamento, transporte e fornecimento de alimentos preparados, previstos na Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, na RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e nas demais normas sanitárias aplicáveis, mediante apresentação de:

9.32.1. Alvará, Licença Sanitária ou documento equivalente vigente, expedido pela autoridade sanitária municipal ou estadual competente, relativo ao estabelecimento que produzirá, manipulará, acondicionará e/ou fornecerá os alimentos objeto da contratação; e

9.32.2. Quando exigido pela legislação sanitária, profissional ou pelo órgão fiscalizador competente, comprovação de responsabilidade técnica por profissional de nível superior em Nutrição, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas — CRN competente, que atuará como responsável técnico pelas atividades de manipulação, preparo, acondicionamento, transporte e/ou fornecimento dos alimentos objeto da contratação.

9.32.2.1. A comprovação de que trata o item 9.40.2 poderá ser realizada mediante apresentação de certidão de registro do profissional no CRN e documento comprobatório de vínculo atual com a licitante ou compromisso formal de vinculação futura, admitindo-se, entre outros meios idôneos, contrato/estatuto social, ato de nomeação como administrador ou diretor, registro em Carteira de Trabalho e Previdência Social, contrato de prestação de serviços ou declaração de compromisso de vinculação futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame.

9.32.2.2. O profissional indicado deverá atuar efetivamente como responsável técnico durante a execução contratual, admitida sua substituição por outro profissional com registro regular no CRN, desde que previamente comunicada à Administração e mantidas as condições exigidas neste edital.

Qualificação Técnico-Operacional

9.33. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.33.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:

9.33.1.1 contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 3 (três) anos do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

9.33.1.2. Contrato(s) que comprove(m) a execução, pelo fornecedor, de serviços envolvendo 50% (cinquenta por cento) do quantitativo a ser contratados;

9.33.1.3. Entende-se por serviços com características compatíveis, os serviços de alimentação fornecidos por restaurantes, lanchonetes, cantinas, confeitarias, rotisserias, buffets ou, ainda, serviços de catering.

9.33.2. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.

9.33.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.33.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

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

9.34. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

9.35. A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

Disposições gerais sobre habilitação

9.36. Quando permitida a participação na licitação/contratação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.37. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.38. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.39. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.40. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

Documentação complementar para cooperativas

9.41. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

9.41.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

- 9.41.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- 9.41.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;
- 9.41.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;
- 9.41.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;
- 9.41.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:
- 9.41.6.1. ata de fundação;
 - 9.41.6.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;
 - 9.41.6.3. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;
 - 9.41.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;
 - 9.41.6.5. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;
 - 9.41.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e
 - 9.41.6.7. última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de R\$ 943.410,00 novecentos e quarenta e três mil quatrocentos e dez reais), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1**

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. *As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.*

11.2. *A contratação será atendida pela seguinte dotação:*

- I. *Gestão/unidade: 26405/158965;*
- II. *Fonte de recursos: 1000000000/1133000000;*
- III. *Programa de trabalho: 261809/230446;*
- IV. *Elemento de despesa: 3.3.90.32.03/339032; e*
- V. *Plano interno: L21IVP2300R/CFF53M9601N.*

11.3. *A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.*

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

Acaraú, 14 de julho de 2026.

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

13. ANEXO I

(SUPRESSÃO)

14. ANEXO II

ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital **OU** Aviso de Contratação Direta, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão/Concorrência/Dispensa Eletrônica nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Acaraú, 14 de julho de 2026.

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

RUBENS GALDINO FEIJO

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 14/07/2026 às 14:12:54.