



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Francisco da Rocha Martins, S/N , - Bairro Pabussu - CEP 61609-090 - Caucaia - CE - www.ifce.edu.br

EDITAL DE LICITAÇÃO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ CAMPUS CAUCAIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 033/2021

(Processo Administrativo n.º 23486.000046/2021-51)

Torna-se público que o(a) **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ CAMPUS CAUCAIA**, por meio da Coordenadoria de Aquisições e Contratações, sediado(a) na Rua Francisco da Rocha Martins, s/n, Pabussu, Caucaia-CE, CEP 61.609-090, realizará licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **com critério de julgamento menor preço por item**, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por preço global, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 17/12/2021

Horário: 09 horas

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de serviços de fornecimento de almoço escolar, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.
- 1.2. A licitação será realizada em único item.
- 1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

- 2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2020, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 26405

Fonte: 010000000

Programa de Trabalho: 170872

Elemento de Despesa: 339039.41

PI: L2994P2300N

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

4.1.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.2.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.2.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.2.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.2.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.2.5. que estejam sob falência, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

4.2.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.2.7. organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição

(Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);

4.2.8. instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa/SEGES nº 05/2017)

4.2.8.1. É admissível a participação de organizações sociais, qualificadas na forma dos arts. 5º a 7º da Lei 9.637/1998, desde que os serviços objeto desta licitação se insiram entre as atividades previstas no contrato de gestão firmado entre o Poder Público e a organização social (Acórdão nº 1.406/2017- TCU-Plenário), mediante apresentação do Contrato de Gestão e dos respectivos atos constitutivos.

4.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

- a) detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
- b) de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

4.3.1. Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010);

4.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

4.5. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.5.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

4.5.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;

4.5.1.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.5.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;

4.5.3. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

4.5.4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

4.5.5. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.5.6. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

4.5.7. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.5.8. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

4.6. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às

sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema

5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.1.1. valor unitário e total do item;

6.1.2. descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme anexo deste Edital;

6.3.1. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale-transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

6.3.2. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a

realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MPDG n.5/2017.

6.4. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

6.4.1. cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

6.4.2. cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.8. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

6.10.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

- 7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.
- 7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.
- 7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 0,10 (dez) centavos.
- 7.9. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 7.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 7.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 7.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
- 7.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
- 7.14. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.15. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 7.16. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 7.17. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 7.18. O critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos.
- 7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 7.20. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 7.21. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

- 7.22. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 7.23. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 7.24. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 7.25. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.
- 7.26. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:
- 7.26.1. prestados por empresas brasileiras;
 - 7.26.2. prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
 - 7.26.3. prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.
- 7.27. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas ou os lances empatados.
- 7.28. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.
- 7.28.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
 - 7.28.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo de 6 (seis) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 7.29. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

- 8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.
- 8.2. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser preenchida pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexo deste Edital.
- 8.3. A Planilha de Custos e Formação de Preços deverá ser encaminhada pelo licitante exclusivamente via sistema, no prazo de 6 (seis) horas, contado da solicitação do pregoeiro, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, e será analisada pelo Pregoeiro no momento da aceitação do lance vencedor.

8.4. A inexecuibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.

8.5. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MP n. 5/2017, que:

8.5.1. não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

8.5.2. contenha vício insanável ou ilegalidade;

8.5.3. não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

8.5.4. apresente preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), percentual de desconto inferior ao mínimo exigido, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.5.4.1. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

8.5.4.1.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.5.4.1.1. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

8.6. Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.7. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexecuibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

8.8. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

8.8.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

8.9. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

8.9.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no *chat* pelo licitante, antes de findo o prazo.

8.9.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.

8.10. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

8.11. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;

8.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.

8.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

8.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.14. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.15. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no *chat* a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.16. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.17. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

d) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;

9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas das alíneas “b”, “c” e “d” acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidoesapf.apps.tcu.gov.br/>)

9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.1.2.1.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.1.2.1.2. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

9.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

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

9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante 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.

9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação.

9.8. **Habilitação jurídica:**

9.8.1. no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.8.2. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.8.3. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.8.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.8.5. Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

9.8.5.1. As empresas estrangeiras que funcionem no País, autorizadas por decreto do

Poder Executivo na forma do inciso V, do art. 28, da Lei nº 8.666, de 1993, devem se cadastrar no SICAF com a identificação do Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

9.8.5.2. As empresas estrangeiras que não funcionem no país, para participarem de licitações, devem se cadastrar no SICAF, acessando o sistema por meio do Portal de compras do Governo Federal (Comprasnet), pelo endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br>, e se registrar de acordo com o disposto no art. 20-A da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, sendo que o registro cadastral compreende os níveis de: I - credenciamento, II - habilitação jurídica, III - regularidade fiscal federal e trabalhista, IV - regularidade fiscal estadual e/ou municipal, V - qualificação técnica e VI - qualificação econômico-financeira, que suprem as exigências dos arts. 27 a 31 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 (vide item 36 do SICAF – Normativo, Empresas Estrangeiras);

9.8.6. no caso de exercício de atividade ligada à nutrição: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, nos termos da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978.

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

9.8.7. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.9. Regularidade fiscal e trabalhista:

9.9.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

9.9.2. 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 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.9.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.9.4. 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;

9.9.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.9.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.9.7. caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.10. Qualificação Econômico-Financeira:

9.10.1. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

9.10.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.10.2.1. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

9.10.3. comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

| | |
|------|---|
| 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 |

9.10.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

9.10.5. As empresas deverão ainda complementar a comprovação da qualificação econômico-financeira por meio de:

9.10.5.1. Comprovação de possuir Capital Circulante Líquido (CCL) ou Capital de Giro (Ativo Circulante – Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado para a contratação ou item pertinente, tendo por base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis já exigíveis na forma da lei;

9.10.5.2. Comprovação de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta.

9.10.5.3. Comprovação, por meio de declaração, da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do Anexo V, de que 1/12 (um doze avos) do valor total dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada, vigentes na data da sessão pública de abertura deste Pregão, não é superior ao Patrimônio Líquido do licitante, podendo este ser atualizado na forma já disciplinada neste Edital;

9.10.5.3.1. a declaração de que trata o item acima deverá estar acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) relativa ao último exercício social;

9.10.5.3.2. quando houver divergência percentual superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, entre a declaração aqui tratada e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), deverão ser apresentadas, concomitantemente, as devidas justificativas.

9.11. **Qualificação Técnica:**

9.11.1. Registro ou inscrição da empresa licitante na entidade profissional Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), segundo os termos do art. 15, parágrafo único, da Lei nº6.583, de 20 de outubro de 1978, em plena validade;

9.11.2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e

prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

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

9.11.2.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de o período de 1 ano ser ininterrupto, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

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

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

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

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

9.11.3. Declaração de que instalará escritório na cidade da contratante, ou em um raio máximo de até 30km do IFCE *campus* Caucaia, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato, em cumprimento ao disposto no item 10.6, 'a', do anexo VII da IN SLTI/MP nº 05/2017, conforme modelo do Anexo VIII deste Edital. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório.

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

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

9.12. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.12.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.13. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.14. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.15. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro

suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.16. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.17. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.18. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 6 (seis) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor;

10.1.3. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos;

10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. DOS RECURSOS

11.1. O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra quais decisões pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as

condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”) ou e-mail de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

14.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

15. DO TERMO DE CONTRATO

15.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

15.2. O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua

convocação, para assinar o Termo de Contrato, via SEI, ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento.

15.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

15.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:

15.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;

15.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;

15.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.

15.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses prorrogável conforme previsão no instrumento contratual ou no termo de referência.

15.5. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

15.5.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

15.5.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

15.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato ou da ata de registro de preços.

15.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

16. DO REAJUSTE

16.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

17. DA ACEITAÇÃO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

17.1. Os critérios de aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

18.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

19. DO PAGAMENTO

19.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

- 20.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 20.1.2. não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;
- 20.1.3. apresentar documentação falsa;
- 20.1.4. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 20.1.5. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 20.1.6. não mantiver a proposta;
- 20.1.7. cometer fraude fiscal;
- 20.1.8. comportar-se de modo inidôneo;

20.2. As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços, que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente.

20.3. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

20.4. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 20.4.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 20.4.2. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 20.4.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 20.4.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
 - 20.4.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 20.1 deste Edital.

20.4.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

- 20.5. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 20.6. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
- 20.7. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 20.8. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 20.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 20.10. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 20.11. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 20.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 20.13. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

21. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 21.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 21.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail cac.caucaia@ifce.edu.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rua Francisco da Rocha Martins, s/n, Pabussu, Caucaia-CE, CEP 61.609-090, seção Administração.
- 21.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.
- 21.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 21.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 21.6. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.
- 21.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 21.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 21.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 22.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 22.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 22.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 22.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 22.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 22.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 22.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 22.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 22.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 22.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 22.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico comprasgovernamentais.gov.br ou ainda no <https://ifce.edu.br/caucaia>, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço do IFCE *campus* Caucaia, situado na Rua Francisco da Rocha Martins, s/n, Pabussu, Caucaia-CE, CEP 61.609-090, nos dias úteis, no horário das 08 horas às 17 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 22.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 22.12.1. ANEXO I – Termo de Referência;
 - 22.12.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;
 - 22.12.3. ANEXO III – Modelo de declaração de realização de visita técnica;
 - 22.12.4. ANEXO IV – Modelo de Declaração de Não Realização de Visita Técnica;
 - 22.12.5. ANEXO V – Modelo de Declaração de Contratos Firmados com a Iniciativa Privada e a Administração Pública;
 - 22.12.6. ANEXO VI – Minuta do Termo de Nomeação de Preposto;
 - 22.12.7. ANEXO VII – Modelo de Autorização para a Utilização da Garantia e de Pagamento Direto;
 - 22.12.8. ANEXO VIII – Declaração de Existência/Instalação e Compromisso de Manutenção de Escritório;
 - 22.12.9. ANEXO IX – Modelo de Proposta;
 - 22.12.10. ANEXO X – Modelo de Planilha de Custos dos Cardápios.

Caucaia, 06 de outubro de 2021.

(Assinado eletronicamente)

Francisco Glauco Gomes Bastos
Diretor-Geral e Ordenador de Despesas Substituto
IFCE *campus* Caucaia



Documento assinado eletronicamente por **Francisco Glauco Gomes Bastos, Diretor(a) Geral do Campus Caucaia em Exercício**, em 06/12/2021, às 15:14, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **3221997** e o código CRC **D37C9ECB**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Francisco da Rocha Martins, S/N , - Bairro Pabussu - CEP 61609-090 - Caucaia - CE - www.ifce.edu.br

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo: 23486.000046/2021-51

Interessado: Diretoria-Geral - Campus Caucaia

ANEXO I

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ CAMPUS CAUCAIA

PREGÃO eletrônico N° 033/2021

(PROCESSO ADMINISTRATIVO n.º 23486.000046/2021-51)

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada no fornecimento de almoço escolar para discente dos Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio, em regime integral, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará *campus* Caucaia, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

| Item | Especificação do Serviço | Tipo de Refeição | Estimativa de Qtd. Anual | Unidade | Valor Unitário Estimado | Valor Total Estimado |
|------|---|------------------|--------------------------|---------------|-------------------------|----------------------|
| 1 | Fornecimento de refeições para os alunos matriculados no ensino médio. O referido item será destinado para os alunos matriculados na modalidade de ensino médio integrado integral do IFCE <i>campus</i> Caucaia. | Almoço | 33.840 | Prato de 700g | R\$ 13,37 | R\$ 452.440,80 |

(*) As pesquisas de preços foram realizadas utilizando-se o Painel de Preços bem como contratações similares de outros entes públicos.

- 1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de almoço escolar.
- 1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.
- 1.4. A presente contratação adotará como regime de execução de empreitada por preço global e a

forma de adjudicação será o preço global, mas ponderando os valores unitários dos itens bem como sua composição nas planilhas de preços.

1.5. O prazo de vigência do contrato é de 12 (meses, anos), podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

1.6. A CONTRATADA faturará, ao término de cada mês, o valor correspondente às refeições efetivamente consumidas. Poderá ser solicitada pela CONTRATANTE a emissão de notas fiscais a cada quinzena, a fim de garantir um fluxo de liquidação e pagamento mais adequado.

1.7. Em virtude de ser possível definir, com boa margem de precisão, as quantidades dos serviços a serem posteriormente executados na fase contratual, o regime de execução a ser adotado deverá ser o de empreitada por preço global e a forma de adjudicação será o preço global, mas ponderando os valores unitários dos itens bem como sua composição nas planilhas de preços.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Preliminares, apêndice desse Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

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

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

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

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

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

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

5.1.2. Para atender a demanda, necessita-se de previsão e adequação orçamentária da despesa, da elaboração de edital conciso e com cláusulas capazes de mitigar o máximo de riscos bem como da realização de licitação, da formalização de contrato e da designação de fiscal para assegurar o adimplemento das obrigações da futura contratada.

5.1.3. **AS REFEIÇÕES DEVERÃO SER PREPARADAS FORA DAS DEPENDÊNCIAS DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ CAMPUS CAUCAIA.**

5.1.4. A contratação engloba o planejamento, a organização, a direção e a supervisão de serviços de alimentação e nutrição (preparação, transporte e distribuição de refeições); limpeza, higienização e a

manutenção de todos os equipamentos instalados no espaço pela CONTRATADA.

5.1.5. A CONTRATADA utilizará as dependências do IFCE Caucaia apenas para porcionamento e distribuição.

5.1.6. A CONTRATADA deverá possuir em seu quadro técnico, por ocasião da contratação, profissional de nível superior, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN) ou no Conselho Federal de Nutrição (CFN), que será o responsável técnico para acompanhar a execução dos serviços durante a vigência do contrato.

5.1.7. A comprovação do item 5.1.6 será feita mediante a apresentação de cópia de Contrato de Trabalho, Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) ou Ficha de Registro de Emprego, ou ainda Contrato de Prestação de Serviços.

5.1.8. A CONTRATADA deverá, ainda, apresentar Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado que comprove ter o licitante fornecido os serviços fornecidos pertinentes compatíveis com satisfatoriamente o objeto licitado, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

5.1.9. **A CONTRATADA deverá, caso não possua, instalar e manter cozinha em um raio de até 30 (trinta) quilômetros da sede do IFCE Caucaia.**

5.1.10. Deverá ser exigida a prestação de garantia pela Contratada, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, a ser comprovada no prazo de 10 (dez) dias úteis a partir da data da celebração do contrato.

5.1.11. Forma de Prestação do Serviço: As especificações técnicas para a execução dos serviços estão dispostas no ANEXO I desse documento.

5.1.12. Deverão ser disponibilizados os uniformes e EPI's pela CONTRATADA aos seus empregados, incluindo os EPI's, listados nas legislações e protocolos setoriais de prevenção à COVID-19 e demais legislações que venham a ser publicadas durante a pandemia.

5.1.13. A contratação referente aos serviços elencados neste estudo será com vigência de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, limitado a 60 (sessenta) meses, de acordo com o previsto no Art. 57 da Lei 8666/93.

5.1.14. A CONTRATADA estará sujeita às penalidades previstas nos artigos no Art. 7º da Lei nº 10.520/2002, no Art. 49 do Decreto Nº 10.024/2019, e nos Artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, assegurado o Direito Constitucional do Contraditório e da Ampla Defesa.

5.1.15. O grau de eficiência da prestação dos serviços será verificado mediante avaliação do Gestor e Fiscal do Contrato mediante a qual a CONTRATADA ficará obrigada a o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme ANEXO II desse documento. A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar, no interesse da Administração, nas mesmas condições assumidas, os acréscimos ou supressões que se fizerem, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato inicial atualizado, conforme prevê o § 1º do Art. 65, da Lei nº 8.666/93.

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

5.1.17. A CONTRATADA deverá garantir que todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes, entre elas a RDC nº 216/2004-ANVISA (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e RDC nº 218/2005-ANVISA (Regulamento Técnico de Procedimentos Higiénico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais). Deverão, também, seguir as legislações de combate e prevenção da COVID-19 já citadas nesse edital, e as que vierem a ser publicadas durante a pandemia.

5.1.18. Outros requisitos para a contratação dos serviços pretendidos poderão constar no Termo de

Referência, de acordo com a legislação pertinente referente à forma de contratação;

5.1.19. A CONTRATADA deverá apresentar registro vigente no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) em conformidade com a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN N° 378/2005.

5.1.20. CONTRATADA deverá prestar imediatamente informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATANTE, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

5.1.21. A CONTRATADA deverá apresentar em até 30 dias após o início da operacionalização dos serviços contratados, o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) da unidade prestadora de serviços, devidamente adequado à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC 216, de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), aos decretos e protocolos estaduais relacionados à prevenção da COVID-19 e legislações que venham a ser publicadas durante a pandemia.

5.2. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1. Como práticas de sustentabilidade, a CONTRATADA deverá:

6.2. Segundo o Guia de Nacional de Licitações Sustentáveis da Advocacia Geral da União (AGU), na gestão e gerenciamento de resíduos sólidos, observar a seguinte ordem de prioridade: não geração, redução, reutilização, reciclagem, tratamento dos resíduos sólidos e disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos;

6.3. Segundo a Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, seguir, na execução do serviço, as seguintes diretrizes:

6.3.1. Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

6.3.2. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 08 de outubro de 2003;

6.3.3. Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 07 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

6.3.4. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

6.3.5. Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

6.3.6. Respeitar as Normas Brasileiras (NBR) publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

6.3.7. Prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

7. VISTORIA PARA LICITAÇÃO

7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8 horas às 11 horas e de 13 horas às 16 horas.

7.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

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

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

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

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

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

8.2. As especificações técnicas do serviço se encontram no Estudo Técnico Preliminar anexo a este documento.

8.3. O almoço deverá ser servido no IFCE Caucaia, em 3 (três) dias da semana, entre segunda e sexta, das 11h00 às 13h00. Os dias serão definidos conforme calendário letivo. A empresa deverá sair das dependências do IFCE *campus* Caucaia até as 14h00, salvo em casos autorizados pelo setor de Nutrição.

8.4. Sempre que lhe convier, o IFCE Caucaia poderá modificar, no todo ou em parte, os dias da semana ou horários, mediante prévia comunicação oficial à CONTRATADA.

8.5. A CONTRATADA deverá publicar, às segundas-feiras, nos locais onde serão servidas as refeições, o cardápio semanal, podendo ser alterado por motivos que justifiquem a alteração, desde que previamente autorizada pelo Setor de Nutrição da CONTRATANTE. O cardápio deverá ser corrigido no tempo mínimo de 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório.

8.6. Eventualmente, poderá ser demandado à empresa contratada, de forma oficial e com a antecedência necessária, o fornecimento de refeições para atender demandas adicionais, respeitando o valor global contratado.

8.7. As refeições deverão ser servidas em balcões térmicos de aquecimento (calor seco) e balcão refrigerado, independentes, tipo *self service*, com protetores de saliva, disponibilizados pela CONTRATADA, no local em que serão servidas as refeições. O *self service* e número de balcões deverá ser suficiente para armazenar adequadamente todos os itens do cardápio, em nenhum momento será aceito que as modalidade cafeteria mista, na qual o comensal poderá optar pelos itens disponíveis no cardápio e apenas as opções proteicas, sucos e sobremesas serão porcionadas pela CONTRATADA.

8.8. A CONTRATADA deverá instalar armadilhas para moscas e mosquitos dentro do refeitório onde será feita a distribuição do almoço escolar.

8.9. É obrigatória a identificação de preposto da CONTRATADA no local, fora da sede da empresa, onde o serviço será prestado.

8.10. A prestação do serviço será acompanhada em caráter permanente pelo Fiscal do Contrato, Nutricionista ou alguém designado pelo IFCE Caucaia.

8.11. A CONTRATADA deverá facilitar o acesso do fiscal do contrato ao local de preparação das refeições toda vez que solicitado pela CONTRATANTE, mediante o aviso prévio de pelo menos 12 (doze) horas.

8.12. Por ocasião da visita realizada, caso sejam detectadas não conformidades, conforme *checklist* da RDC 216 de setembro de 2004, a CONTRATADA será notificada para realizar as modificações necessárias para que se adéque à legislação. O prazo para que sejam feitas as adequações será estabelecido pelo fiscal do contrato e/ou Nutricionista do campus. O *checklist* deverá atingir, no mínimo, 80% de conformidades. Poderão ser solicitadas, por ocasião da pandemia, modificações que constem nas legislações

vigentes de combate à COVID-19.

8.13. A CONTRATANTE informará semanalmente a PREVISÃO da quantidade de refeições para a semana seguinte. A previsão estará sujeita a eventuais alterações, conforme as necessidades do IFCE Caucaia, bastando para tanto oficializar a CONTRATADA com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

8.14. A CONTRATADA deverá aferir, diariamente, a temperatura dos alimentos, em todas as etapas da distribuição (início, meio e fim) e anotar em planilhas próprias. As temperaturas obtidas deverão ser repassadas diariamente para o Setor de Nutrição.

8.15. A CONTRATADA deverá repassar, diariamente, o peso total de cada alimento antes de ser servido, o peso das sobras limpas, sujas e do resto ingesta.

8.16. Os termômetros devem ser calibrados periodicamente, com equipamentos próprios ou de empresas especializadas, mantendo o registro dessas operações. Quando usados, os termômetros não devem oferecer riscos de contaminação, suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso.

8.17. A empresa contratada para fornecimento das refeições será considerada como manipuladora de alimentos, a qual será compreendida como qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

8.18. Como serviço de alimentação, a resolução enquadra o estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

8.19. A demanda de fornecimento de refeições prontas mantém relação direta com o armazenamento e transporte de alimento, visto que os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte, devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade, conforme a resolução em questão.

8.20. O armazenamento e o transporte dos alimentos preparados, desde a saída dele da sede da CONTRATADA até a entrega aos alunos, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. O meio de transporte do alimento preparado deve ser higienizado, sendo adotadas medidas que garantam a ausência de vetores e pragas urbanas. Deverá ser entregue ao fiscal do contrato uma cópia do certificado de dedetização, válido, e dos POP's do veículo até o primeiro dia do início das atividades escolares.

8.21. O veículo deve ser dotado de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

8.22. A CONTRATADA deverá manter um estoque emergencial de alimentos para que seja possível repor, de forma rápida, algum item do cardápio que vier a faltar durante, ou substituir caso não seja aprovado o horário de funcionamento do refeitório, na degustação inicial feita pelo Fiscal de contrato\Nutricionista, de forma que durante o funcionamento não falte nenhum dos itens do cardápio divulgado, zelando sempre pela boa qualidade do serviço prestado.

8.23. Nas dependências do Refeitório, logo após o recebimento dos alimentos, a CONTRATADA deverá realizar a medição das temperaturas dos alimentos e sua imediata transferência para os balcões quentes e/ou frios em cubas cobertas, as quais deverão ser apropriadas (de resistência a seco) de forma que as temperaturas possam ser mantidas acima de 60 °C (sessenta graus Celsius) para os alimentos quentes e abaixo de 10 °C (dez graus Celsius) para os alimentos frios, enquanto aguardam sua distribuição.

8.24. Fica a critério de a contratada incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico.

8.25. Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste termo de referência, a fiscalização encaminhará as notificações à contratada para as devidas correções. A contratada deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

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

9.1.1. A empresa contratada deverá montar a estrutura de serviços e fornecer todos os equipamentos e utensílios, tais como: balcões térmicos quentes (calor seco) e refrigerados, refresqueira, porta-talheres, porta-guardanapos, cubas, bandejas, saladeiras, copos, pratos e talheres (limpos, em quantidades suficientes por refeição e em bom estado de conservação) e outros utensílios necessários à distribuição e porcionamento das refeições. Sempre que necessário, ou solicitado pela CONTRATANTE, os utensílios deverão ser repostos de forma a manter a qualidade do serviço prestado.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

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

10.1.1. O per capita dos gêneros prontos, cardápio PADRÃO, para uma refeição não pode ser inferior a 700g assim per capita prontos distribuídos: 150g ou 200g do prato principal, 200g de arroz (branco ou integral); 150g de feijão; 60g de salada crua e 100g de salada cozida; 100g de guarnição.

10.1.2. Deverá haver, diariamente, uma porção de arroz integral para que os usuários tenham opção de escolha. A quantidade será definida pelo Setor de Nutrição.

10.1.3. A refeição PADRÃO para almoço deverá envolver opção proteica, arroz (branco e integral), feijão, guarnição, salada, suco e sobremesa, conforme cardápio disposto abaixo:

| SEMANA 1 | TERÇA | QUARTA | QUINTA |
|----------------|--|---|--|
| Opção Proteica | Bife acebolado Strogonoff de Frango | Picadinho de carne cozida com legumes Filé de Peixe à milanesa | Feijoada Frango ao forno (coxa e sobrecoxa) |
| Arroz | Arroz branco à grega | Baião de dois | Arroz Branco com cenoura |
| Feijão | Feijão Carioca com Abóbora | - | - |
| Guarnição | Purê de batata | Pirão de Carne Macarrão ao alho e óleo | Farofa |
| Salada | Salada cozida (batata, cenoura, beterraba e coentro) | Salada crua (Alface, tomate e manga) | Salada crua (Vinagrete) |
| Suco | Suco de Goiaba | Suco de Acerola | Suco de Cajá |
| Sobremesa | Melancia | Maçã | Laranja |
| SEMANA 2 | TERÇA | QUARTA | QUINTA |
| Opção Proteica | Isca de carne acebolada Fricassê de frango | Salpicão de frango Filé de peixe ao molho | Feijoada Peito de frango com legumes |

| | | | |
|-----------------|--|--|--|
| Arroz | Arroz com açafrão e coentro | Arroz com brócolis | Arroz branco com ervilha |
| Feijão | Feijão corda com batata-doce | Feijão carioca com abobrinha | - |
| Guarnição | Purê de batata | Macarrão à bolonhesa | Farofa |
| Salada | Salada cozida (Repolho e couve manteiga refogados) | Salada crua (Alface, tomate, beterraba e manga) | Salada crua (Vinagrete) |
| Suco | Suco de Manga | Suco de Goiaba | Suco de Caju |
| Sobremesa | Banana | Manga | Abacaxi |
| SEMANA 3 | TERÇA | QUARTA | QUINTA |
| Opção Proteica | Salpicão de carne de sol Peixe a delícia | Cubos de carne ao molho com legumes Torta de frango | Feijoada Filé de frango grelhado |
| Arroz | Arroz branco com abobrinha e cenoura raladas | Arroz com cenoura | Arroz branco com milho verde |
| Feijão | Feijão carioca com batata doce | Feijão de corda com inhame | - |
| Guarnição | Cuscuz | Macarrão | Farofa |
| Salada | Salada crua (Alface, cenoura, tomate e abacaxi) | Salada cozida (Batata inglesa, cenoura, chuchu e ervilha) | Salada crua (Vinagrete) |
| Suco | Suco de Caju | Suco de Manga | Suco de Maracujá |
| Sobremesa | Melão | Goiaba | Laranja |
| SEMANA 4 | TERÇA | QUARTA | QUINTA |
| Opção Proteica | Carré suíno ao molho barbecue Frango à dorê | Lasanha de carne de sol a bolonhesa Cubo de frango ao molho | Feijoada e Frango ao forno (coxa e sobrecoxa) |
| Arroz | Arroz branco com brócolis | Arroz com açafrão e couve-flor | Arroz com cenoura |
| Feijão | Feijão de corda com chuchu | Feijão carioca com macaxeira | - |
| Guarnição | Purê Macarrão ao alho e olho | Farofa | Farofa |

| | | | |
|-----------------|---|---|--------------------------------|
| Salada | Salada crua (Alface, beterraba, cenoura e pepino) | Salada cozida (Batata doce e beterraba) | Salada crua (Vinagrete) |
| Suco | Suco de Caju | Suco de Manga | Suco de Cajá |
| Sobremesa | Melancia | Maçã | Tangerina |
| SEMANA 5 | TERÇA | QUARTA | QUINTA |
| Opção Proteica | Bife acebolado Creme de galinha | Picadinho de carne à primavera Filé de peixe | Feijoada Salpicão de frango |
| Arroz | Arroz branco com ervilha | Baião | Arroz branco |
| Feijão | Feijão carioca com maxixe | - | - |
| Guarnição | Paçoca | Pirão/Macarrão | Farofa |
| Salada | Salada cozida (Batata inglesa, jerimum e beterraba) | Salada crua (Alface, tomate e pepino) | Salada crua (Vinagrete) |
| Suco | Suco de Acerola | Suco de Goiaba | Suco de Cajá |
| Sobremesa | Banana | Mamão | Abacaxi |

10.1.4. Conforme surja a demanda de algum almoço vegetariano, a CONTRATADA deverá atendê-la quando for solicitado pelo Setor de Nutrição.

10.1.5. Em dias festivos, alusivos a datas tais como: Páscoa, Dia do Estudante, São João e Natal, deverão ser ofertados cardápios temáticos comemorativos com inclusão de sobremesa compatível com o tema.

10.1.6. A elaboração do cardápio deve estar de acordo com a Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre a alimentação escolar, e a Resolução do FNDE nº 26/2013, disponível em <http://www.fnde.gov.br/index.php/programasalimentacao-escolar>, no que se refere a:

10.1.7. Valor energético;

10.1.8. Tipos de alimentos e preparações destes;

10.1.9. Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, qual seja odor, sabor e textura;

10.1.10. Considerar o valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio; considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade; considerar o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade.

10.1.11. Atender o disposto no Art. 16 da Resolução do FNDE nº 26/2013, o qual recomenda que, em média, a alimentação na escola tenha, no máximo (oferta média diária de nutrientes e energia na alimentação escolar em cada semana):

10.1.11.1. 10% (dez por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;

10.1.11.2. 15 a 30% (quinze a trinta por cento) da energia total proveniente de gorduras totais;

10.1.11.3. 10% (dez por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;

10.1.11.4. 1% (um por cento) da energia total proveniente de gordura trans; e - 400mg (quatrocentos miligramas) de sódio, em período parcial, quando ofertada uma refeição *per capita*

- 10.1.12. As faixas calóricas das refeições poderão variar desde que se respeitem os parâmetros estabelecidos no anexo III da Resolução nº 26, de junho de 2013- MEC/FNDE, de acordo com o público-alvo, que são adolescentes entre 14 e 18 anos.
- 10.1.13. Os cardápios serão avaliados pela nutricionista da CONTRATADA, conforme O Método AQPC Escola- Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar, das autoras Veiros e Martinelli (2012), que idealizaram esse método.
- 10.1.14. A CONTRATADA deverá observar a aceitação das preparações servidas, no caso de aceitação inferior a 80% (oitenta por cento), por parte dos usuários, a preparação deverá ser substituída;
- 10.1.15. É proibida a utilização de temperos industrializados tais como caldo de carne, caldo de galinha, caldo de legumes, temperos prontos, tipo sazón, molho de tomate condimentado e amaciantes de carne. Devendo ser usados apenas temperos naturais como ervas finas, alho, cebola, tomate, pimenta, pimentão, etc.
- 10.1.16. comensais.
- 10.1.17. Em relação às carnes, que seja assegurada por pessoa a oferta de no mínimo 150 gramas para usuário optar por um tipo só de prato principal.
- 10.1.18. apresentação distintos (grelhado, cozido, assado, ao molho, etc.).
- 10.1.19. não se repetir por mais de duas vezes na semana.
- 10.1.20. As carnes adquiridas deverão ser manipuladas nas dependências da contratada, não sendo permitido o uso de carnes moídas prontas.
- 10.1.21. por pessoa, referindo-se à porção pronta para servir.
- 10.1.22. para servir.
- 10.1.23. guarnições deverá ser de 50 gramas para fãofas e 100 gramas para macarrão, purê, suflê ou pirão.
- 10.1.24. pronta para servir.
- 10.1.25. D abacaxi, manga, maracujá, cajá, uva, tangerina, dentre outros aprovados pelo CONTRATANTE), adoçados, à parte.
- 10.1.26. O porcionamento para as frutas deverá ser de, no mínimo, 100 gramas a parte comestível.
- 10.1.27. As refeições deverão conter de 1200 a 1400 calorias.
- 10.1.28. Os cardápios deverão ser elaborados, assinados e identificados com o respectivo CRN da semelhantes no mesmo padrão, priorizando as preparações mais aceitas.
- 10.1.29. mantendo os padrões estabelecidos em contrato.
- 10.1.30. Caso a contratada não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em contrato.
- 10.1.31. (macro e micronutrientes) e ficha técnica de cada preparação. As fichas técnicas e as tabelas nutricionais de cada item deverão vir em porção de 100 gramas.
- 10.1.32. variar de acordo com a aceitação de cada preparação.

10.1.33.
dos comensais.

10.1.34. Poderão ser solicitados cardápios especiais aos estudantes que apresentarem recomendações médicas e nutricionais específicas comprovadas por atestados e/ou laudos emitidos por profissionais da área.

10.2. **DAS DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:**

10.2.1.
campus.

10.2.2.
e horários, mediante prévia comunicação oficial à CONTRATADA.

10.2.3. As refeições serão preparadas nas instalações da CONTRATADA, transportadas prontas para serem servidas e dispostas nas dependências do refeitório com o mínimo de 30 (trinta) minutos de antecedência do horário estabelecido para o início de sua distribuição.

10.2.4. CAFETERIA MISTA. Esse tipo de serviço consiste na disposição das preparações que compõem a refeição em balcão térmico refrigerado e/ou aquecido, SENDO TODAS AS PREPARAÇÕES SERVIDAS LIVREMENTE PELOS PRÓPRIOS USUÁRIOS, exceto os pratos proteicos, a sobremesa e o suco, que deverão ser porcionadas por profissionais da CONTRATADA, devidamente capacitados.

10.2.5. As saladas dispostas no balcão refrigerado deverão ser servidas LIVREMENTE pelo próprio usuário.

10.2.6. Considera-se para este item, que o usuário irá se servir apenas uma vez.

10.2.7. Quando citamos que deverão ser servidos “LIVREMENTE”, deve-se entender que o usuário poderá colocar em seu prato a quantidade que considerar satisfatória naquele momento sem limitações impostas pelos funcionários da CONTRATADA, mas não lhe dará o direito de voltar à fila para se servir novamente.

10.2.8. O suco, que deverá ser preparado com água potável, deverá ser fornecido em copos descartáveis, com capacidade mínima de 300 ml, adoçado e gelado. Será reservada uma quantidade de suco, conforme for solicitado pelo setor de Nutrição, não adoçado para os usuários que optarem por adoçante ou por consumir sem açúcar.

10.2.9. Deverão estar disponíveis para os usuários luvas de proteção das mãos (de polietileno, incolor, indicadas para manipulação de alimentos em modo geral) para que não haja compartilhamento de utensílios na hora do porcionamento feito pelo usuário. As luvas deverão ficar dispostas ou serem entregues junto com os pratos e talheres.

10.2.10. As refeições serão servidas em pratos de porcelana brancos, os talheres deverão ser em aço plástico filme. Os talheres guardados individualmente em sacos plásticos ou plástico filme, acrescidos de guardanapos, e colocados em carros multiuso.

10.2.11.
refeições.

10.2.12.
escolar, elaborando relatórios diários de utilização do serviço pelos usuários.

10.2.13.
ornamentadas diariamente, e informando o nome da preparação, para facilitar a escolha dos comensais.

10.2.14.
CONTRATADA, no local em que serão servidas as refeições.

10.2.15.
procedimentos o nutricionista/responsável pela prova fará a liberação para o início da distribuição do almoço.

10.2.16. Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.

10.2.17. É obrigatório manter a máxima higiene nas dependências que envolvam o recebimento, armazenamento, preparação (cocção) e distribuição, de acordo com a legislação sanitária vigente.

10.2.18. A CONTRATADA deverá apresentar a lista de todos os equipamentos instalados no espaço reservado ao funcionamento do refeitório ao fiscal do contrato.

10.3. DO TRANSPORTE DOS ALIMENTOS

10.3.1. temperatura adequada aos gêneros e possuir POP (Procedimento Operacional Padrão).

10.3.2. de aço inox e inseridos em caixas isotérmicas de polietileno (tipo isobox) com capacidade adequada à para transporte e armazenamento de alimentos deverão ser íntegros e higienizados de forma adequada.

10.3.3. As caixas e garrafas térmicas deverão garantir as seguintes temperaturas: a) Refrigeração: ao Aquecimento: acima de 65 °C;

10.3.4. A CONTRATADA deverá garantir que o transporte dos alimentos seguirá as normas vigentes da Vigilância Sanitária, do Conselho Federal de Nutricionistas e os decretos e protocolos estaduais de combate à COVID-19 e de forma a garantir qualidade satisfatória e condições sanitárias adequadas.

10.3.5. certificado/declaração sanitária, válido, de vistoria de veículos de transporte de alimentos.

10.3.6. O(s) veículo(s) deverá(ão) atender as normas da ANVISA e outras legislações correlatas, devendo possuir certificado de vistoria, de acordo com o código sanitário vigente.

10.3.7. É proibido transportar no compartimento destinado aos alimentos: pessoas e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los. Em nenhuma circunstância, o veículo poderá transportar animais.

10.3.8. Os responsáveis pelo transporte e distribuição dos alimentos deverão respeitar as boas práticas de higiene e usar vestuário adequado.

10.3.9. É proibido fumar no interior do veículo.

10.4. DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

10.4.1. higiene e conservação das instalações, móveis, utensílios e equipamentos da copa e/ou refeitórios.

10.4.2. equipamentos da CONTRATADA que permanecerão no refeitório.

10.4.3. utilizando material de limpeza específico, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante.

10.4.4. Instituição, em nenhuma hipótese haverá exceção quanto a isso.

10.4.5. caso se verifique queda no padrão de higiene.

10.4.6. exclusivo do pessoal da CONTRATADA, provendo-as dos materiais necessários à sua utilização.

10.4.7. higienização), de forma que estejam sempre em condições de uso nos padrões de higiene requeridos. A higienização deverá ser feita fora das dependências da CONTRATANTE.

10.4.8. da programação de limpeza.

10.4.9.

litro.

10.4.10. A higienização de bandejas, pratos e talheres deverá ser feita através de máquina de lavagem de máquina de lavagem.

10.4.11. procedimentos de limpeza e sanitização.

10.4.12. A destinação do resto ingerido dos alimentos será de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

10.4.13. O lixo do refeitório deverá ser armazenado em sacos plásticos, que serão lacrados e colocados em área destinada exclusivamente a tal finalidade, utilizando-se 01 (um) saco para lixo seco e 02 (dois) sacos retirada o lixo das dependências da CONTRATANTE.

10.4.14. CONTRATANTE, os recipientes para higienização das mãos, localizados na copa.

10.4.15. Não será permitido a utilização de panos de prato ou flanelas nas superfícies do refeitório ou equipamentos usados na distribuição dos alimentos, sendo apenas permitido o uso de papel toalha branco ou panos descartáveis próprios.

10.4.16. ser realizada com fibras, sendo vedada a utilização palha de aço (tipo Bombril).

10.4.17. Realizar, às suas próprias expensas, análises laboratoriais dos alimentos servidos. Conforme item a seguir:

10.4.17.1. Alimentos: 03 tipos in natura e/ou processados;

10.4.17.2. Equipamentos e utensílios: no mínimo de 02 (dois) tipos;

10.4.17.3. Pessoal: no mínimo de 20% do total de empregados;

10.4.17.4. Ambiental: no mínimo 01 (uma) área designada para fornecimento de alimentação;

10.4.17.5. Água: no mínimo 01 (uma) área a ser designada pelo CONTRATANTE;

10.4.18. Efetuar o disposto no item anterior em laboratório especializado neste ramo de atividade.

10.4.19. providências necessárias.

10.4.20. Não será permitido o armazenamento ou consumo de alimentos impróprios para uso, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original.

10.4.21. e das preparações elaboradas ou em fase de elaboração. Para tanto, deverão ser mapeados as temperaturas e o tempo, utilizados nas etapas das atividades do refeitório.

10.4.22. Não será permitida a reutilização de qualquer produto descartável.

10.4.23. produtos de limpeza específicos a cada tipo, dando preferência a desengordurante alcalino.

10.4.24. Portaria nº 1428, de 02/12/1993, e Portaria 326 SVS/MS, de 30 de julho de 1997, ambas do Ministério de Sanitária (ANVISA).

10.4.25. vassouras, rodos, vassourinhas, etc.

10.5. DO PESSOAL DE OPERAÇÃO

10.5.1. A CONTRATADA fornecerá todo o pessoal necessário à realização tempestiva do objeto contratado, devendo o número de funcionários para a distribuição das refeições variarem de acordo com o número de comensais, sendo exigido:

- 10.5.1.1. A cada 150 refeições: no mínimo 02 funcionários com um serviço de distribuição;
- 10.5.1.2. De 151 a até 350 refeições: no mínimo 03 funcionários com um serviço de distribuição;
- 10.5.1.3. De 351 a até 550 refeições: no mínimo 04 funcionários com um serviço de distribuição.

10.5.2.

CONTRATANTE todos os serviços solicitados neste edital (preenchimento de planilhas de controle, refeições nas instalações da CONTRATADA.

10.5.3. Será agendada uma reunião, na semana que anteceder cada início de semestre, com toda equipe que fará parte da distribuição, o fiscal do contrato e\ou o Nutricionista para que seja repassado os detalhes do serviço.

10.5.4.

exceto os manipuladores de alimento.

10.5.5. Todos os empregados da CONTRATADA, envolvidos em qualquer etapa da produção e aparadas e sem esmalte, sem uso de adornos (anéis, aliança, relógios ou outros adornos que possam acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos), perfumes, e devidamente uniformizados. Os uniformes deverão ser de cor clara. Os uniformes deverão ser trocados diariamente e estar sempre limpos.

10.5.6.

saltos baixos e solado antiderrapante, todos os itens na cor branca.

10.5.7.

utensílios, e em conformidade com a legislação e protocolos vigentes, disponibilizando Não levar para o refeitório objetos não pertencentes ao mesmo, como rádio, jornal, bolsas, livros, aparelhos eletroeletrônicos.

10.5.8. Em atendimento ao disposto no artigo 2º da Lei 9.294/96 é terminantemente proibido fumar dentro e em volta do refeitório.

10.5.9. Quaisquer alterações que venham a ser feitas pela CONTRATADA no seu quadro de pessoal deverão ser previamente informadas oficialmente.

10.5.10.

Contrato, assim como todas as normas internas e em vigor do CONTRATANTE. Seguirá também as legislações de combate à COVID-19 citadas nesse edital e as que foram publicadas durante a pandemia.

10.5.11. Deverão ser apresentadas cópias dos Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) e dos Cartões antes do início das atividades da CONTRATADA. O laudo deverá ser emitido de 01 (um) a 02 (dois) dias antes do início das atividades. Os exames deverão permanecer arquivados nas unidades de trabalho dos funcionários e apresentados cópia ao fiscal de contrato.

10.5.12. Nos afastamentos dos empregados da CONTRATADA, por motivo de férias ou licença, esta deverá substituí-los prontamente por outros profissionais com a mesma qualificação e experiência, portando os devidos exames de saúde mencionados neste Termo de Referência.

10.5.13.

saúde.

10.5.14. Deverá ser afastado, e mantido em quarentena, segundo as orientações do Ministério da Saúde, qualquer funcionário que apresentar sinais e sintomas da COVID-19, ou que tiver tido contado com alguém contaminado. Para o retorno de suas atividades laborais, esse funcionário deverá apresentar o laudo do teste para COVID-19 com resultado negativo.

10.5.15.

acidentes no trabalho, combate a incêndios e biossegurança; prevenção e combate à COVID-19. Para cada carga horária, conteúdo programático, data e nome do responsável por ministrar a capacitação. Uma cópia da lista de frequência deverá ser entregue ao fiscal de contrato para fins de comprovação.

10.5.16.

a RDC 216 de setembro de 2004.

10.5.17.

empregado cuja presença seja considerada inadequada para a

do contrato.

10.5.18.

CONTRATADA o afastamento do empregado.

10.5.19.

a manter o mesmo pessoal qualificado exigido por esse edital.

10.5.20.

seus funcionários com os respectivos números de documentação de identidade e categorias profissionais.

10.6. REQUISITOS GERAIS PARA CONFECCÕES DE REFEIÇÕES

10.6.1.

seguir relacionados, deverão satisfazer às exigências específicas indicadas:

10.6.2. PRATO PRINCIPAL:

10.6.2.1.

limitando a um único tipo. A porção mínima do filé ou posta assada deverá ser de 150 gramas referindo-se à porção pronta para servir. Deverá ser utilizado 01 (uma) vez por semana no cardápio. Em caso de baixa um acréscimo de 50 gramas na porção pronta para servir. No caso de preparações que contenham massas, gramas na porção pronta para servir.

10.6.2.2.

aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Deverá ser utilizado 02 (duas) vezes por semana no preparações que contenham massas, purês e outros itens que acrescentem peso a preparação, o per capita mínimo da proteína deverá ser de 150 gramas na porção pronta para servir.

10.6.2.3. CARNE SUÍNA: somente será permitida a utilização de pernil e lombinho. Devendo ser de preparações de carnes suínas (assadas) deverão ser acompanhadas de limão fracionado. Poderá ser utilizado no cardápio a cada 15 (quinze) dias. No caso de baixa aceitação a preparação deverá ser modificada. Em caso de preparações que contenham massas, purês e outros itens que acrescentem peso a preparação, o per capita mínimo da proteína deverá ser de 150 gramas na porção pronta para servir.

10.6.2.4.

servir. Deverá ser utilizado 02 (duas) vezes por semana no cardápio. Em caso de baixa aceitação a acréscimo de 50 gramas na porção pronta para servir. No caso de preparações que contenham massas, purês e outros itens que acrescentem peso a preparação, o per capita mínimo da proteína deverá ser de 150 gramas na porção pronta para servir.

10.6.2.5.

deverão ser servidas inteiras ou em rodela, nos dois casos na forma assada. Poderá ser utilizado no cardápio a cada 15 (quinze) dias. Em caso de baixa aceitação a preparação deverá ser modificada. No caso de preparações que contenham massas, purês e outros itens que acrescentem peso a preparação, o per capita mínimo da proteína deverá ser de 150 gramas na porção pronta para servir.

10.6.2.6. FEIJOADA: deverá ser composta de feijão- preto, linguiça calabresa, linguiça paio, toucinho previamente aprovados pelo Setor de Nutrição do campus Caucaia. O porcionamento mínimo de Feijoada proteína animal contido na porção deverá ser de 150 gramas. Deverá ser utilizada 01 (uma) vez por semana no cardápio. Em caso de baixa aceitação a preparação deverá ser modificada.

10.6.2.7.

quantidade mínima para cada porção pronta para servir. Deverá compor o cardápio vegetariano sempre que solicitado.

10.6.2.8.

leite, óleo, tempero de legumes, cenoura, abobrinha, pimentão, cebola, cebolinha, alho, sal, margarina, queijo referindo-se à porção pronta para servir. Deverá compor o cardápio vegetariano sempre que solicitado.

10.6.2.9.

à porção pronta para servir. Deverá compor o cardápio vegetariano sempre que solicitado.

10.6.2.10.

referindo-se a gramatura pronta para servir. Deverá compor o cardápio vegetariano sempre que solicitado.

10.6.2.11. L A S A N H A
gramatura pronta para servir. Deverá compor o cardápio vegetariano sempre que solicitado.

10.6.2.12.

ser servida em pedaços de no mínimo 150 gramas por pessoa, referindo-se à porção pronta para servir. Deverá compor o cardápio vegetariano sempre que solicitado.

10.6.2.13.

gramas por pessoa, referindo-se à porção pronta para servir. Deverá compor o cardápio vegetariano sempre que solicitado.

10.6.2.14.

pessoa, referindo-se à porção pronta para servir. Deverá compor o cardápio vegetariano sempre que solicitado.

10.6.2.15. PREPARAÇÃO FIXA: 6 . 1 . 2 . 1 .
servir.

10.6.2.16. ARROZ INTEGRAL: somente será permitida a utilização de arroz integral. Deverá ser servido servir.

10.6.2.17.

somente será permitida a utilização de arroz tipo 1 graúdo. O porcionamento mínimo de Arroz deverá ser de para servir.

10.6.2.18. FEIJÃO: somente será permitida a utilização de feijão de primeira qualidade. P referindo-se à porção pronta para servir.

10.6.2.19.

em combinação com o cardápio oferecido, estas deverão conter: alface, repolho, rúcula, espinafre, acelga, conforme solicitação ou autorização prévia.

10.6.2.20. GUARNIÇÃO: c
mínimo 100 gramas.

10.6.2.21.

diversos. A porção pronta para servir deverá corresponder no mínimo a 100 gramas.

10.6.2.22.

gramas.

10.6.2.23.

servir deverá corresponder no mínimo a 100 gramas.

10.6.2.24. SUCOS: deverão ser preparados com água potável, utilizando frutas naturais ou polpa, de de fruta de 30% e deverão ser servidos em copos de no mínimo 300 ml.

10.6.2.25. FRUTAS: As frutas que podem ser servidas com casca: banana, pera, maçã, goiaba. Devem ser servidas por 1 (uma) unidade média ou grande. Frutas que devem ser servidas descascadas e porcionadas: mamão, manga, melão, melancia, abacaxi, laranja. Devem ser servidas em porções de no mínimo 100g.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

11.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção,

certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

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

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

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

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

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

11.6.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

11.6.4. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

11.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

11.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

11.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

11.10. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

11.11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.12. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

12.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

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

12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

12.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

12.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal/Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

12.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

12.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou que se verifique no local dos serviços.

12.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

12.10. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

12.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

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

12.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

12.14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.

12.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

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

12.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

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

12.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;

12.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

12.22. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:

12.22.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

12.22.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

12.22.3. Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos da contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

15.1. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.2. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

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

15.4. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

15.6. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto.

15.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de

qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

15.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

15.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.

15.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

15.13. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

15.14. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

16. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

16.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo II do Estudo Técnico Preliminar, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

16.1.1. não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

16.1.2. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

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

16.2.1. Não produziu os resultados acordados;

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

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

17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

17.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo do objeto contratual, nos termos abaixo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

17.4.3.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser

corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

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

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

18. DO PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

18.5.1. O prazo de validade;

18.5.2. A data da emissão;

18.5.3. Os dados do contrato e do órgão contratante;

18.5.4. O período de prestação dos serviços;

18.5.5. O valor a pagar;

18.5.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

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

18.9. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será

providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

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

19. REAJUSTE

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

19.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do índice IPCA, exclusivamente para

as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^{\circ}) / I^{\circ}$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I° = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

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

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

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

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

19.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

20. GARANTIA DA EXECUÇÃO

20.1. A Contratada apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.

20.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

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

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

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

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

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

20.2.4. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.

20.3. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

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

- 20.5. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.
- 20.6. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 20.7. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 20.8. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 20.9. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 20.10. Será considerada extinta a garantia:
- 20.10.1. Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- 20.10.2. No prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do AnexoVII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
- 20.11. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
- 20.12. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 21.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:
- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
 - b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - c) fraudar na execução do contrato;
 - d) comportar-se de modo inidôneo; ou
 - e) cometer fraude fiscal.
- 21.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- I - **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
 - II - **Multa de:**
 - a) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a () dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
 - b) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

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

d) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

e) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

f) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

III - Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

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

V - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

21.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

21.4. As sanções previstas nos subitens “I”, “III”, “IV” e “V” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

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

Tabela 1

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

Tabela 2

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

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

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

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

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

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

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

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

21.8.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 dias, a

contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

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

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

21.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

22. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

22.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

22.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

22.3.1. Registro ou inscrição da empresa licitante na entidade profissional CRN (Conselho Regional de Nutrição) ou CFN (Conselho Federal de Nutrição), em plena validade;

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

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

a) Deverá haver a comprovação da experiência mínima de 1(um) ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de 1 (um) ano serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

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

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

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

e) O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos

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

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

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

22.4. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

22.5. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

23. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

23.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 452.440,80 (quatrocentos e cinquenta e dois mil quatrocentos e quarenta reais e oitenta centavos).

24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

24.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Gestão/Unidade: 26405

Fonte: 010000000

Programa de Trabalho: 170872

Elemento de Despesa: 339039.41

PI: L2994P2300N

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1. Compõem este Termo de Referência:

25.1.1. Estudo Técnico Preliminar 31/2021;

25.1.2. ANEXO I - Especificações Técnicas dos Serviços;

25.1.3. ANEXO II - Instrumento de Medição de Resultado (IMR).

Caucaia, 06 de dezembro de 2021.

(assinado eletronicamente)

Thais Monteiro Maia Madeira



Documento assinado eletronicamente por **Thais Monteiro Maia Madeira, Nutricionista**, em 06/12/2021, às 10:47, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **3222007** e o código CRC **BC4D70FC**.

Estudo Técnico Preliminar 31/2021

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Objetivo da Contratação

2.1. Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas (almoço) para a comunidade discente atendida pelos Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, *campus* Caucaia, durante os dias que serão escolhidos pela CONTRATANTE dentro período letivo, conforme calendário aprovado pelo CONSUP, excluindo o período de férias escolares, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento.

3. Normativos Que Disciplinam os Serviços

3.1. Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993;

3.2. Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002;

3.3. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009;

3.4. Lei nº 6.437/1977 configura infrações à legislação sanitária federal, estabelecendo as sanções respectivas. A referida lei define as infrações sanitárias e classifica os tipos de infrações em leves, graves e gravíssimas. As sanções podem ser desde uma advertência até a interdição do estabelecimento, a depender da gravidade da infração;

3.5. Decreto nº 48.138, de 08 de outubro de 2003;

3.6. Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018;

3.7. Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019;

3.8. Decreto Estadual nº 33.904, de 21 de janeiro de 2021;

3.9. Instrução Normativa nº 05, de 27 de junho de 2014;

3.10. Instrução Normativa nº 05, de 26 de maio de 2017;

3.11. Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010;

3.12. Instrução Normativa – SLTI/MPOG nº 10, de 12 de novembro de 2012;

3.13. Guia Nacional de Licitações Sustentáveis, da Advocacia Geral da União;

3.14. Nota Técnica nº 23/2020 (ANVISA);

3.15. Nota Técnica nº 47/2020 (ANVISA);

3.16. Nota Técnica nº 48/2020 (ANVISA);

3.17. Nota Técnica nº 49/2020 (ANVISA);

3.18. Portaria MS nº 326/1997;

3.19. Portaria nº 1428 de 02 de dezembro de 1993.

3.20. Protocolo Setorial nº 18/2020, do Governo do Estado do Ceará;

3.21. RESOLUÇÃO - RDC nº 216/2004 - Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. O principal objetivo desta resolução é estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

3.22. RESOLUÇÃO - RDC nº. 218/2005 - Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos higiênico sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais. Esta resolução direciona-se para os serviços de alimentação que realizam alguma das seguintes atividades: preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição e comercialização de alimentos e bebidas preparados com vegetais, tais como lanchonetes, quiosques, barracas, ambulantes e similares.

3.23. RESOLUÇÃO - RDC nº 91/2001 - tem como objetivo aprovar o regulamento técnico de critérios gerais e classificação de materiais para embalagens e equipamentos em contato com alimentos. O presente regulamento técnico se aplica a embalagens e equipamentos que entram em contato direto com alimentos durante sua produção, elaboração, fracionamento, armazenamento, distribuição, comercialização e consumo.

3.24. Resolução nº 26, de junho de 2013 - MEC/FNDE;

3.25. Resolução RDC nº 175, de 08 de julho de 2003;

3.26. Resolução CONAMA nº 20, de 07 de dezembro de 1994;

3.27. Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999;

3.28. Cartilha produzida pelo IFCE- Orientações para os serviços de alimentação e nutrição do ifce no contexto da COVID-19.

4. Análise Das Contratações Anteriores

4.1. O Contrato Nº 13/2015, firmado com a empresa SAMIR CAVALCANTE AUR - ME, CNPJ nº 18.261.811/0001-01, foi assinado em 28/07/2015 para atender a demanda do ano de 2015, cuja execução se iniciou em 01/08/2015. O contrato foi prorrogado por 05 (cinco) vezes, tendo como a última data de vencimento o dia 28/07/2020. O contrato não pode mais ser prorrogado e atualmente estamos sem nenhum contrato vigente.

5. Descrição da necessidade

5.1. A Lei nº 9394/1996, Lei de Diretrizes da Educação Nacional - LDB, nos seus Art. 2º e 3º estabelece a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, dentre os quais, a igualdade de condições para o acesso e permanência na escola.

5.2. Para o atendimento ao Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010, que dispõe sobre o Programa de Assistência Estudantil, a alimentação tem como objetivo contribuir para a permanência do aluno em situação de vulnerabilidade social na escola e para a melhoria de sua qualidade de vida, bem como para o seu bom desempenho escolar.

5.3. Conforme o disposto no art. 14 § 2º inciso VI, da Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, os alunos matriculados em escolas de tempo integral devem ter no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais atendidas, distribuídas em, no mínimo, três refeições.

5.4. O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, *campus* Caucaia, possui atualmente 08 (oito) cursos, dos quais 03 (três) deles são cursos técnicos integrados em tempo integral: técnico integrado em eletroeletrônica, técnico integrado em metalurgia e técnico integrado em química. Estes cursos técnicos integrados foram iniciados no primeiro semestre de 2015 e atualmente oferecem 120 (cento e vinte) vagas por ano, com tempo total de curso de 03 (três) anos. Ocasionalmente, alguns estudantes permanecem por mais de 03 (três) anos na instituição para concluir de forma satisfatória todos os componentes curriculares.

5.5. Em virtude dos referidos cursos serem ministrados em regime integral, os estudantes permanecem em torno de 07 (sete) horas na instituição. Uma parcela considerável dos discentes utiliza esse serviço não apenas por comodidade ou conveniência e sim por extrema necessidade. Muitos estudantes não possuem condições financeiras de se deslocar do *campus* para casa ou

pagar refeições em cantinas e/ou restaurantes. Trata-se de uma parcela socialmente vulnerável, frequentemente vítima do abandono escolar e que possui vínculo tênue e instável com a instituição, para a qual se destina o Programa Nacional de Assistência Estudantil.

5.6. Para atender ao que a lei preconiza o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, *campus* Caucaia, avaliou a possibilidade de produzir toda a alimentação escolar (almoço e lanches) do *campus*, mas essa medida foi vista como inviável, haja vista que seriam necessários grandes investimentos em infraestrutura para a construção de uma cozinha industrial bem como para a aquisição de equipamentos. Além disso, haveria a necessidade de licitações rotineiras para a aquisição de gêneros alimentícios e de um complexo controle de estoque e consumo de itens. Ademais, o IFCE *campus* Caucaia sofre com limitações orçamentárias que impedem a realização de investimentos, pois não tem ocorrido a liberação de recursos de capital de acordo com a necessidade da instituição.

5.7. Diante do contexto, a Direção-Geral decidiu que a demanda do fornecimento de refeições na modalidade almoço escolar ocorreria através da contratação de empresa especializada. Decidiu-se que somente os lanches servidos nos intervalos das aulas, seriam produzidos pelo próprio *campus*, haja vista que já existe uma estrutura mínima capaz de atender a essas pequenas demandas, legado da época dos antigos cursos técnicos concomitantes que iniciaram antes de 2015.

5.8. Em face do exposto e da deficiência de instalações produtoras de refeições em grande escala, faz-se necessária a contratação de serviço de fornecimento de refeição pronta, tipo almoço, para toda a comunidade de estudantes dos cursos técnicos integrados em tempo integral do IFCE *campus* Caucaia.

6. Área requisitante

| Área Requisitante | Responsável |
|-------------------|------------------------------------|
| Setor de Nutrição | Suêne da Silva Nascimento Nogueira |

7. Descrição dos Requisitos da Contratação

7.1. Para atender a demanda, necessita-se de previsão e adequação orçamentária da despesa, da elaboração de edital conciso e com cláusulas capazes de mitigar o máximo de riscos bem como da realização de licitação, da formalização de contrato e da designação de fiscal para assegurar o adimplemento das obrigações da futura contratada.

7.2. AS REFEIÇÕES DEVERÃO SER PREPARADAS FORA DAS DEPENDÊNCIAS DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ CAMPUS CAUCAIA.

7.3. A contratação engloba o planejamento, a organização, a direção e a supervisão de serviços de alimentação e nutrição (preparação, transporte e distribuição de refeições); limpeza, higienização e a manutenção de todos os equipamentos instalados no espaço pela CONTRATADA.

7.4. A CONTRATADA utilizará as dependências do IFCE *campus* Caucaia apenas para porcionamento e distribuição.

7.5. A CONTRATADA deverá possuir em seu quadro técnico, por ocasião da contratação, profissional de nível superior, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN) ou no Conselho Federal de Nutrição (CFN), que será o responsável técnico para acompanhar a execução dos serviços durante a vigência do contrato.

7.6. A comprovação do item 8.5. será feita mediante a apresentação de cópia de Contrato de Trabalho, Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) ou Ficha de Registro de Emprego, ou ainda Contrato de Prestação de Serviços.

7.7. A CONTRATADA deverá, ainda, apresentar Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado que comprove ter o licitante fornecido **satisfatoriamente** os serviços fornecidos pertinentes compatíveis com o objeto licitado, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

7.8. A CONTRATADA deverá, caso não possua, instalar e manter cozinha em um raio de até 30 (trinta) quilômetros da sede do IFCE *campus* Caucaia.

7.9. A empresa contratada deverá montar a estrutura de serviços e fornecer todos os equipamentos e utensílios, tais como: balcões térmicos quentes (calor seco) e refrigerados, refrigereira, porta-talheres, porta-guardanapos, cubas, bandejas, saladeiras, copos, pratos e talheres (limpos, em quantidades suficientes por refeição e em bom estado de conservação) e outros utensílios necessários à distribuição e porcionamento das refeições. Sempre que necessário, ou solicitado pela CONTRATANTE, os utensílios deverão ser repostos de forma a manter a qualidade do serviço prestado.

7.10. Deverá ser exigida a prestação de garantia pela Contratada, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, a ser comprovada no prazo de 10 (dez) dias úteis a partir da data da celebração do contrato.

7.11. Forma de Prestação do Serviço: **As especificações técnicas para a execução dos serviços estão dispostas no ANEXO 1 desse documento.**

7.12. Deverão ser disponibilizados os uniformes e EPI's pela CONTRATADA aos seus empregados, incluindo os EPI's, listados nas legislações e protocolos setoriais de prevenção à COVID-19 e demais legislações que venham a ser publicadas durante a pandemia.

7.13. A contratação referente aos serviços elencados neste estudo será com vigência de 12 (doze) meses e poderá ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, limitado a 60 (sessenta) meses, de acordo com o previsto no Art. 57 da Lei 8666/93.

7.14. A CONTRATADA estará sujeita às penalidades previstas nos artigos no Art. 7º da Lei nº 10.520/2002, no Art. 49 do Decreto Nº 10.024/2019, e nos Artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, assegurado o Direito Constitucional do Contraditório e da Ampla Defesa.

7.15. As empresas concorrentes poderão realizar vistoria, não obrigatória, nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, mediante prévio agendamento. A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

7.16. Como práticas de sustentabilidade, a CONTRATADA deverá:

7.16.1. Segundo o Guia de Nacional de Licitações Sustentáveis da Advocacia Geral da União (AGU), na gestão e gerenciamento de resíduos sólidos, observar a seguinte ordem de prioridade: não geração, redução, reutilização, reciclagem, tratamento dos resíduos sólidos e disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos.

7.16.2. Segundo a Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, seguir, na execução do serviço, as seguintes diretrizes:

7.16.3. Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

7.16.4. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 08 de outubro de 2003;

7.16.5. Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 07 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

7.16.6. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

7.16.7. Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

7.16.8. Respeitar as Normas Brasileiras (NBR) publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

7.16.9. Prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

7.17. O grau de eficiência da prestação dos serviços será verificado mediante avaliação, do Gestor e Fiscal do Contrato mediante o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) conforme ANEXO II desse documento. A CONTRATADA ficará obrigada a aceitar, no interesse da Administração, nas mesmas condições assumidas, os acréscimos ou supressões que se fizerem, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato inicial atualizado, conforme prevê o § 1º do Art. 65, da Lei nº 8.666 /93.

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

7.19. A CONTRATADA deverá garantir que todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes, entre elas a RDC nº 216/2004-ANVISA (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e RDC nº 218/2005-ANVISA (Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais). Deverão, também, seguir as legislações de combate e prevenção da COVID-19 já citadas nesse edital, e as que vierem a ser publicadas durante a pandemia.

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

7.21. A CONTRATADA deverá apresentar registro vigente no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) em conformidade com a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN Nº 378/2005.

7.22. A CONTRATADA deverá comprovar, através de notas fiscais ou documento fiscal equivalente, que, no mínimo, 10% (dez por cento) dos insumos utilizados na produção e distribuição dos alimentos, que compõem a base das refeições, devem ter procedência de agricultores familiares cadastrados no PRONAF (Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar), conforme estabelece a Lei Nº 11947, de 16 de junho de 2009, artigo 14.

7.23. A CONTRATADA deverá prestar imediatamente informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATANTE, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

7.24. A CONTRATADA deverá apresentar em até 30 dias após o início da operacionalização dos serviços contratados, o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) da unidade prestadora de serviços, devidamente adequado à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC 216, de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), aos decretos e protocolos estaduais relacionados à prevenção da COVID-19 e legislações que venham a ser publicadas durante a pandemia.

8. Levantamento de Mercado

8.1. Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração, e as que foram identificadas foram incorporadas na contratação em análise.

8.2. Na contratação em análise, não foram identificadas situações específicas ou casos de complexidade técnica do objeto, que pudessem acarretar a realização de audiência pública para coleta de contribuições, a fim de definir a solução mais adequada visando a preservar a relação custo-benefício, em face dos serviços serem considerados comuns.

8.3. Descrição Detalhada da Solução a Contratar:

8.3.1. A solução que atende aos interesses e necessidades da Administração é a contratação de empresa especializada no fornecimento de almoço escolar para a comunidade discente atendida pelos Cursos Técnicos Integrados em Regime Integral do IFCE *campus* Caucaia, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento, com vigência inicial de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses.

8.3.2. Os serviços a contratar a partir desse Estudo são enquadrados como serviços comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado. Dessa forma, a contratação deverá ser realizada por Licitação na modalidade Pregão Eletrônico e tipo Menor Preço, para possibilitar a competitividade aos participantes e, dessa forma, a maior economicidade na contratação.

8.4. Justificativa da Solução Escolhida:

8.4.1. A contratação dos serviços de fornecimento de almoço escolar foi a alternativa escolhida utilizando as considerações a seguir:

8.4.1.1 As empresas deste segmento podem adquirir insumos e materiais necessários para preparo das refeições em quantidade muito superior às necessidades de uma determinada unidade, visto que detêm vários contratos, podendo obter preços mais reduzidos que a Administração;

8.4.1.2. Existem empresas que possuem expertise na respectiva área;

8.4.1.3. A empresa irá preparar as refeições em local próprio, externo ao IFCE *campus* Caucaia, tendo em vista que a estrutura de equipamentos, utensílios e espaço físico da cantina da unidade não atendem satisfatoriamente à demanda para preparo de refeições;

8.4.1.4. A solução escolhida mostra-se mais interessante uma vez que atende às determinações legais, reduz a dedicação de força de trabalho exclusiva para controle de materiais de consumo, conferindo a CONTRATADA o ônus desse controle e mesmo assim mostrando-se a opção mais econômica à instituição.

8.4.1.5. Cabe salientar, que Equipe de Planejamento da Contratação ponderou outras metodologias de contratações de outros *campi* desta instituição e de instituições externas e entendeu que este modelo se adéqua a nosso porte de organização.

8.4.1.6. E por fim, ressalta-se que o modelo proposto também se amolda às cobranças atuais dos Órgãos de Controle, quanto a uma gestão de serviços por resultados.

9. Descrição da solução como um todo

9.1. A solução que atende aos interesses e necessidades da Administração é a contratação de empresa especializada no fornecimento de almoço escolar para a comunidade discente atendida pelos Cursos Técnicos Integrados em Regime Integral do IFCE *campus* Caucaia, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento, com vigência inicial de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses.

9.2. Os serviços a contratar a partir desse Estudo são enquadrados como serviços comuns, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado. Dessa forma, a contratação deverá ser realizada por Licitação na modalidade Pregão Eletrônico e tipo Menor Preço, para possibilitar a competitividade aos participantes e, dessa forma, a maior economicidade na contratação.

9.3. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a prestação do serviço de fornecimento de refeições prontas para porcionamento e distribuição. As refeições deverão ser produzidas na sede da CONTRATADA e porcionada e distribuída no IFCE *campus* Caucaia durante o período letivo. A distribuição será feita em três dias na semana, de segunda a sexta-feira, conforme solicitado pela administração. Essa solução se mostra a mais efetiva tendo em vista as atribuições necessárias para a manutenção das instalações e o crescimento desta instituição de ensino.

9.4. Os serviços a serem contratados englobam o planejamento, a organização, a execução, a direção e a supervisão de serviços de alimentação e nutrição (preparação, controle do acesso e distribuição de refeições nos horários pré-estabelecidos); limpeza e higienização dos equipamentos da CONTRATADA que fiquem na sede da CONTRATANTE. As refeições devem ser servidas em condições adequadas de higiene e limpeza, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias e de acordo com os cardápios elaborados pelo (a) nutricionista da CONTRATANTE e de acordo com as faixas etária. As referidas refeições serão atenderá aos alunos dos cursos Técnicos Integrados Integrais.

9.5. Os serviços incluem ainda a instalação, no refeitório da CONTRATANTE, de todos os equipamentos necessários para distribuição (incluindo balcões térmicos, de acordo com a necessidade do *campus*); acompanhamento do nível de satisfação e desperdício da clientela; fornecimento de demais equipamentos e materiais de consumo em geral (balança, utensílios, descartáveis, materiais de limpeza, dentre outros necessários à perfeita execução e acompanhamento da satisfação da clientela com o serviço); mão de obra especializada; pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente.

10. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

10.1. A consolidação da estimativa anual de almoços escolares está demonstrada no quadro abaixo:

10.2. O almoço escolar será ofertado aos discentes de cursos técnicos integrados ao ensino médio em tempo integral, nos períodos que abrangem os semestres: 2022.1 e 2022.2.

10.3. Atualmente, conforme dados do sistema Q-acadêmico, a quantidade de alunos de cursos técnicos regularmente matriculados no semestre 2021.2 é de 368 alunos, distribuídos em 03 (três) Cursos Técnicos Integrados em Tempo Integral (Técnico Integrado em Metalurgia, Técnico Integrado em Eletroeletrônica e Técnico Integrado em Química/Petroquímica). Esses estudantes por estarem inseridos ainda na formação básica (ensino médio) são contemplados na legislação para percepção da alimentação escolar.

10.4. O IFCE *campus* Caucaia tem como projeção para 2022.1 a oferta de mais três turmas com 40 alunos cada. Além desses ingressantes, há os alunos já matriculados das turmas 2020.1 e 2021.1 que ainda estão em processo de finalização dos cursos. Por permanecerem no *campus* o dia inteiro, em 3 dias da semana, estes alunos fazem jus a um lanche matutino, almoço e um lanche vespertino. Nos demais dias em que ficam só um turno, somente um lanche nos turnos da manhã ou tarde (de acordo com seu horário de aula).

10.5. Para o cálculo da projeção dos alunos para alimentação serão utilizadas as seguintes informações: número de ingressantes, projeção de retidos, projeção de concludentes e evadidos.

10.6. Para os Cursos Técnicos Integrados a forma de organização das aulas também são fatores a serem considerados na distribuição da alimentação escolar. Os dias de aula são distribuídos conforme exemplificado a seguir a partir da distribuição da carga horária total dos cursos de 3.360h:

Dia da semana (aluno do semestre 1 e 2) – 640 h/por semestre

Turno de aula

| | Segunda | Terça | Quarta | Quinta | Sexta |
|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Manhã | 07h00 às 11h00 |
| Almoço | 11h00 às 12h40 |
| Tarde | - | 13h00 às 17h00 | 13h00 às 17h00 | 13h00 às 17h00 | - |

Dia da semana (aluno do semestre 3 e 4) – 640 h/por semestre

Turno de aula

| | Segunda | Terça | Quarta | Quinta | Sexta |
|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Manhã | 07h00 às 11h00 |
| Almoço | 11h00 às 12h40 |
| Tarde | - | 13h00 às 17h00 | 13h00 às 17h00 | 13h00 às 17h00 | - |

Dia da semana (aluno do semestre 5 e 6) – 400 h/por semestre**Turno de aula**

| | Segunda | Terça | Quarta | Quinta | Sexta |
|--------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Manhã | 07h00 às 11:00h |

10.7. Os alunos dos semestres 5 e 6 não almoçam na instituição, pois só têm aula durante um turno (manhã ou tarde).

10.8. A distribuição de alunos que almoçarão no decorrer dos semestres letivos 2022.1 a 2022.2 dos Cursos Técnicos Integrados ocorre da seguinte forma:

| Semestre | 2022.1 | 2022.2 |
|--|---------------|---------------|
| S1 | 120 | 0 |
| S2 | 0 | 120 |
| S3 | 162 | 0 |
| S4 | 0 | 162* |
| S5 | 78 | 0 |
| S6 | 0 | 78** |
| Total de alunos para almoço (excluindo S5 e S6) | 282 | 282 |

Obs.: No início do semestre 2022.1 entram 120 alunos por seleção.

*= (nº de matrículas dos ingressantes (120) + média percentual de retenção no período (35% das matrículas no período) = 120+42 = 162)

** = (média percentual de formandos no período (65% das matrículas iniciais) = 78)

10.9. Desta forma, a distribuição de almoço para os Cursos Técnicos Integrados ficam da seguinte forma:

| Semestre | Base de cálculo | Tipo de refeição | Dias letivos semanais | Semanas letivas | Total de alimentação (por semestre) |
|-----------------|--|-------------------------|------------------------------|------------------------|--|
| 2022.1 | 282 matrículas (integrado do S1 ao S4) | Almoço | 3 dias semana | 20 semanas | Total = 282*3*20 = 16.920 almoços |
| 2022.2 | 282 matrículas (integrado do S1 ao S4) | Almoço | 3 dias semana | 20 semanas | Total = 282*3*20 = 16.920 almoços |

Total **33.840**

11. Estimativa do Valor da Contratação

11.1. Foi realizada, pela Equipe de Planejamento da Contratação, a estimativa de preço para o serviço a ser contratado de acordo com tabela abaixo.

| Item | Descrição | Tipo de Refeição | Unidade | Qtd. Anual | Valor Unitário Estimado | V |
|------|--|------------------|---------------|------------|-------------------------|-----|
| 01 | Fornecimento de refeições, conforme o cardápio e as especificações técnicas contidas no termo de referência e anexos, para os alunos matriculados nos cursos técnicos de tempo integral do IFCE <i>campus</i> Caucaia. | Almoço | Prato de 700g | 33.840 | R\$ 13,37 | R\$ |

(*) As pesquisas de preços serão realizadas através de consulta ao mercado local visto que o objeto desta licitação traz características singulares não encontradas no Pannel de Preços.

11.2. A CONTRATADA faturará, ao término de cada mês, o valor correspondente às **refeições efetivamente consumidas**. Poderá ser solicitada pela CONTRATANTE a emissão de notas fiscais a cada quinzena, a fim de garantir um fluxo de liquidação e pagamento mais adequado.

11.3. Em virtude de ser possível definir, com boa margem de precisão, as quantidades dos serviços a serem posteriormente executados na fase contratual, o regime de execução a ser adotado deverá ser o de empreitada por preço global e a forma de adjudicação será o preço global, mas ponderando os valores unitários dos itens bem como sua composição nas planilhas de preços.

11.1 DESCRIÇÃO DO SERVIÇO

11.1.1. As especificações técnicas do serviço se encontram no ANEXO 1 desse documento.

11.1.2. O almoço deverá ser servido no IFCE *campus* Caucaia, em 3 (três) dias da semana, entre segunda e sexta, das 11h00 às 13h00. Os dias serão definidos conforme calendário letivo. A empresa deverá sair das dependências do *campus* até as 14h00, salvo em casos autorizados pelo setor de Nutrição.

11.1.3. Sempre que lhe convier, o IFCE *campus* Caucaia poderá modificar, no todo ou em parte, os dias da semana ou horários, mediante prévia comunicação oficial à CONTRATADA.

11.1.4. A CONTRATADA deverá publicar, às segundas-feiras, nos locais onde serão servidas as refeições, o cardápio semanal, podendo ser alterado por motivos que justifiquem a alteração desde que previamente autorizada pelo Setor de Nutrição da CONTRATANTE. O cardápio deverá ser corrigido no tempo mínimo de 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório.

11.1.5. Eventualmente, poderá ser demandado à empresa contratada, de forma oficial e com a antecedência necessária, o fornecimento de refeições para atender demandas adicionais, respeitando o valor global contratado.

11.1.6. As refeições deverão ser servidas em balcões térmicos de aquecimento (calor seco) e balcão refrigerado, independentes, tipo *self service*, com protetores de saliva, disponibilizados pela CONTRATADA, no local que serão servidas as refeições. O número de balcões deverá ser suficiente para armazenar adequadamente todos os itens do cardápio, em nenhum momento será aceito que as cubas fiquem fora de aquecimento ou refrigeração. A modalidade adotada deverá ser tipo “self service”, na modalidade cafeteria mista, na qual o comensal poderá optar pelos itens disponíveis no cardápio e apenas as opções proteicas, sucos e sobremesas serão porcionadas pela CONTRATADA.

11.1.7. A CONTRATADA deverá instalar armadilhas para moscas e mosquitos dentro do refeitório onde será feita a distribuição do almoço escolar.

11.1.8. É obrigatória a identificação de preposto da CONTRATADA no local, fora da sede da empresa, onde o serviço será prestado.

11.1.9. A prestação do serviço será acompanhada em caráter permanente pelo Fiscal do Contrato, Nutricionista ou alguém designado pelo IFCE *campus* Caucaia.

11.1.10. A CONTRATADA deverá facilitar o acesso do fiscal do contrato ao local de preparação das refeições toda vez que solicitado pela CONTRATANTE, mediante o aviso prévio de pelo menos 12 (doze) horas.

11.1.11. Por ocasião da visita realizada, caso sejam detectadas não conformidades, conforme checklist da RDC 216 de setembro de 2004, a CONTRATADA será notificada para realizar as modificações necessárias para que se adeque à legislação. O prazo, para que sejam feitas as adequações será estabelecido pelo fiscal do contrato e/ou Nutricionista do *campus*. O checklist deverá atingir, no mínimo, 80% de conformidades. Poderão ser solicitadas, por ocasião da pandemia, modificações que constem nas legislações vigentes de combate à COVID-19.

11.1.12. A CONTRATANTE informará semanalmente a PREVISÃO da quantidade de refeições para a semana seguinte. A previsão estará sujeita a eventuais alterações, conforme as necessidades do IFCE *campus* Caucaia, bastando para tanto oficiar a CONTRATADA com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

11.1.13. A CONTRATADA deverá aferir, diariamente, a temperatura dos alimentos, em todas as etapas da distribuição (início, meio e fim) e anotar em planilhas próprias. As temperaturas obtidas deverão ser repassadas diariamente para o Setor de Nutrição.

11.1.14. A CONTRATADA deverá repassar, diariamente, o peso total de cada alimento antes de ser servido, o peso das sobras limpas, sujas e do resto ingerido.

11.1.15. Os termômetros devem ser calibrados periodicamente, com equipamentos próprios ou de empresas especializadas, mantendo o registro dessas operações. Quando usados, os termômetros não devem oferecer riscos de contaminação, suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso.

11.1.16. A empresa contratada para fornecimento das refeições será considerada como manipuladora de alimentos, a qual será compreendida como qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento. Como serviço de alimentação, a resolução enquadra o estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local.

11.1.17. A demanda de fornecimento de refeições prontas mantém relação direta com o armazenamento e transporte de alimento, visto que os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte, devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade, conforme a resolução em questão.

11.1.18. O armazenamento e o transporte dos alimentos preparados, desde a saída dele da sede da CONTRATADA até a entrega aos alunos, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. O meio de transporte do alimento preparado deve ser higienizado, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Deverá ser entregue ao fiscal do contrato uma cópia do certificado de dedetização, válido, e dos POP's do veículo até o primeiro dia do início das atividades escolares.

11.1.19. O veículo deve ser dotado de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

11.1.20. A CONTRATADA deverá manter um estoque emergencial de alimentos para que seja possível repor, de forma rápida, algum item do cardápio que vier a faltar durante o horário de funcionamento do refeitório, ou substituir caso não seja aprovado na degustação inicial feita pelo Fiscal de contrato\Nutricionista, de forma que durante o funcionamento não falte nenhum dos itens do cardápio divulgado, zelando sempre pela boa qualidade do serviço prestado.

11.1.21. Nas dependências do Refeitório, logo após o recebimento dos alimentos, a CONTRATADA deverá realizar a medição das temperaturas dos alimentos e sua imediata transferência para os balcões quentes e/ou frios em cubas cobertas, as quais deverão ser apropriadas (de resistência a seco) de forma que as temperaturas possam ser mantidas acima de 60 °C (sessenta graus Celsius) para os alimentos quentes e abaixo de 10 °C (dez graus Celsius) para os alimentos frios, enquanto aguardam sua distribuição.

11.1.22. Fica a critério de a contratada incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico.

11.1.23 Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste termo de referência, a fiscalização encaminhará as notificações à contratada para as devidas correções. A contratada deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas.

11.2. CARACTERÍSTICAS DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS

11.2.1 O *per capita* dos gêneros **prontos**, cardápio PADRÃO, para uma refeição não pode ser inferior a 700g assim distribuídos: 150g ou 200g do prato principal, 200g de arroz (branco ou integral); 150g de feijão; 60g de salada crua e 100g de salada cozida; 100g de guarnição.

11.2.2. Deverá haver, diariamente, uma porção de arroz integral para que os usuários tenham opção de escolha. A quantidade será definida pelo Setor de Nutrição.

11.2.3. A refeição PADRÃO para almoço deverá envolver opção proteica, arroz (branco e integral), feijão, guarnição, salada, suco e sobremesa, conforme cardápio disposto abaixo:

| SEMANA 1 | TERÇA | QUARTA | QUINTA |
|----------------|--|---|--|
| Opção Proteica | Bife acebolado Strogonoff de Frango | Picadinho de carne cozida com legumes Filé de Peixe à milanesa | Feijoada Frango ao forno (coxa e sobrecoxa) |
| Arroz | Arroz branco à grega | Baião de dois | Arroz Branco com cenoura |
| Feijão | Feijão Carioca com Abóbora | - | - |
| Guarnição | Purê de batata | Pirão de Carne Macarrão ao alho e óleo | Farofa |
| Salada | Salada cozida (batata, cenoura, beterraba e coentro) | Salada crua (Alface, tomate e manga) | Salada crua (Vinagrete) |
| Suco | Suco de Goiaba | Suco de Acerola | Suco de Cajá |
| Sobremesa | Melancia | Maçã | Laranja |
| SEMANA 2 | TERÇA | QUARTA | QUINTA |
| Opção Proteica | Isca de carne acebolada Fricassê de frango | Salpicão de frango Filé de peixe ao molho | Feijoada Peito de frango com legumes |
| Arroz | | Arroz com brócolis | Arroz branco com ervilha |

| | | | |
|-----------------|--|---|--|
| | Arroz com açafrão e coentro | | |
| Feijão | Feijão corda com batata-doce | Feijão carioca com abobrinha | - |
| Guarnição | Purê de batata | Macarrão à bolonhesa | Farofa |
| Salada | Salada cozida (Repolho e couve manteiga refogados) | Salada crua (Alface, tomate, beterraba e manga) | Salada crua (Vinagrete) |
| Suco | Suco de Manga | Suco de Goiaba | Suco de Caju |
| Sobremesa | Banana | Manga | Abacaxi |
| SEMANA 3 | TERÇA | QUARTA | QUINTA |
| Opção Proteica | Salpicão de carne de sol Peixe a delicia | Cubos de carne ao molho com legumes Torta de frango | Feijoada Filé de frango grelhado |
| Arroz | Arroz branco com abobriha e cenoura raladas. | Arroz com cenoura | Arroz branco com milho verde |
| Feijão | Feijão carioca com batata-doce | Feijão de corda com inhame | - |
| Guarnição | Cuscuz | Macarrão | Farofa |
| Salada | Salada crua (Alface, cenoura, tomate e abacaxi) | Salada cozida (Batata inglesa, cenoura, chuchu e ervilha) | Salada crua (Vinagrete) |
| Suco | Suco de Caju | Suco de Manga | Suco de Maracujá |
| Sobremesa | Melão | Goiaba | Laranja |
| SEMANA 4 | TERÇA | QUARTA | QUINTA |
| Opção Proteica | Carré suíno ao molho barbecue Frango à dorê | Lasanha de carne de sol a bolonhesa | Feijoada e Frango ao forno (coxa e sobrecoxa) |

| | | | |
|-----------|---|---|-------------------------|
| | | Cubo de frango ao molho | |
| Arroz | Arroz branco com brócolis | Arroz com açafrão e couve-flor | Arroz com cenoura |
| Feijão | Feijão de corda com chuchu | Feijão carioca com macaxeira | - |
| Guarnição | Purê Macarrão ao alho e olho | Farofa | Farofa |
| Salada | Salada crua (Alface, beterraba, cenoura e pepino) | Salada cozida (Batata doce e beterraba) | Salada crua (Vinagrete) |
| Suco | Suco de Caju | Suco de Manga | Suco de Cajá |

| | | | |
|-----------------|---|---|--------------------------------|
| Sobremesa | Melancia | Maçã | Tangerina |
| SEMANA 5 | TERÇA | QUARTA | QUINTA |
| Opção Proteica | Bife acebolado Creme de galinha | Picadinho de carne à primavera Filé de peixe | Feijoada Salpicão de frango |
| Arroz | Arroz branco com ervilha | Baião | Arroz branco |
| Feijão | Feijão carioca com maxixe | - | - |
| Guarnição | Paçoca | Pirão\Macarrão | Farofa |
| Salada | Salada cozida (Batata inglesa, jerimum e beterraba) | Salada crua (Alface, tomate e pepino) | Salada crua (Vinagrete) |
| Suco | Suco de Acerola | Suco de Goiaba | Suco de Cajá |
| Sobremesa | Banana | Mamão | Abacaxi |

11.2.4. Conforme surja a demanda de algum almoço vegetariano, a CONTRATADA deverá atendê-la quando for solicitado pelo Setor de Nutrição.

11.2.5. Em dias festivos, alusivos a datas tais como: Páscoa, Dia do Estudante, São João e Natal, deverão ser ofertados cardápios temáticos comemorativos com inclusão de sobremesa compatível com o tema.

11.2.6. A elaboração do cardápio deve estar de acordo com a Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre a alimentação escolar, e a Resolução do FNDE nº 26/2013, disponível em <http://www.fnde.gov.br/index.php/programasalimentacao-escolar>, no que se refere a:

11.2.6.1. Valor energético;

11.2.6.2. Tipos de alimentos e preparações destes;

11.2.6.3. Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, qual seja odor, sabor e textura; considerar o valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio; considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade; considerar o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade.

11.2.6.4. Atender o disposto no Art. 16 da Resolução do FNDE nº 26/2013, o qual recomenda que, em média, a alimentação na escola tenha, no máximo (oferta média diária de nutrientes e energia na alimentação escolar em cada semana):

10% (dez por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;

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

10% (dez por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;

1% (um por cento) da energia total proveniente de gordura trans; e - 400mg (quatrocentos miligramas) de sódio *per capita*, em período parcial, quando ofertada uma refeição.

* As faixas calóricas das refeições poderão variar desde que se respeitem os parâmetros estabelecidos no anexo III da Resolução nº 26, de junho de 2013- MEC/FNDE, de acordo com o público-alvo que é adolescentes entre 14 e 18 anos.

11.2.7. Os cardápios serão avaliados pela nutricionista da CONTRATADA conforme O Método AQPC Escola- Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar, das autoras Veiros e Martinelli (2012), que idealizaram esse método.

11.2.8. A CONTRATADA deverá observar a aceitação das preparações servidas, no caso de aceitação inferior a 80% (oitenta por cento), por parte dos usuários, a preparação deverá ser substituída.

12. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

12.1. Considerando as características dos serviços a serem contratados não haverá parcelamento ou individualização da solução.

13. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

13.1. A contratação objeto desse estudo não necessita de contratação correlata ou interdependente, pois contempla a execução do serviço como um todo (no mesmo contrato teremos a prestação da mão de obra, o fornecimento de material de consumo e de equipamentos).

14. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

14.1. A contratação alinha-se com o planejamento estratégico do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará, *campus* Caucaia, constante no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2019-2023, conforme as Políticas de Atendimento aos Discentes. Além disso, está previsto no Plano Anual de Contratações (PAC) 2021 e 2022.

15. Resultados Pretendidos

15.1. Em atendimento a resolução n° 26/2013 do FNDE, os alunos que permanecem em tempo integral devem ter 70% das suas necessidades nutricionais diárias atendidas. Desta forma, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições pretende como resultado esperado, ofertar almoço escolar de qualidade para os alunos regularmente matriculados nos cursos técnicos integrados em regime integral do IFCE *campus* Caucaia.

16. Providências a serem Adotadas

16.1. A contratação objeto desse estudo não necessita de providências prévias para adequação do ambiente da organização para que a execução do objeto surta seus efeitos esperados, visto se tratar de um serviço essencial, contínuo e de natureza simples.

17. Possíveis Impactos Ambientais

17.1. Não se aplica.

18. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

18.1. Justificativa da Viabilidade

A Equipe de Planejamento da Contratação identificada abaixo chegou à conclusão acima em razão dos motivos apresentados ao longo da elaboração desse Estudo Preliminar, que servirá de base para elaboração do Termo de Referência e Edital do processo licitatório a ser realizado em breve, sendo a futura contratação viável e necessária ao cumprimento da missão institucional desta autarquia federal.

19. Responsáveis

SUENNE DA SILVA NASCIMENTO NOGUEIRA

Nutricionista

FRANCISCO GLAUCO GOMES BASTOS

Diretor de Ensino

JANYFER CORDEIRO DOS ANJOS

Administradora

THAIS MONTEIRO MAIA MADEIRA

Nutricionista

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ANEXO I.docx (68.99 KB)
- Anexo II - ANEXO II.docx (21.16 KB)

ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS SERVIÇOS

1. DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

1.1. É proibida à utilização de temperos industrializados tais como caldo de carne, caldo de galinha, caldo de legumes, temperos prontos, tipo sazón, molho de tomate condimentado e amaciantes de carne. Devendo ser usados apenas temperos naturais como ervas finas, alho, cebola, tomate, pimenta, pimentão, etc.

1.2. O cardápio deverá conter obrigatoriamente **duas opções proteicas** de origem animal (carne vermelha, frango e peixe), e, **sempre que for solicitada, uma opção proteica vegetariana**, arroz, feijão (feito uma vez por semana), guarnição, saladas, fruta e suco, respeitando sempre a cultura e regionalidade dos comensais.

1.3. Em relação às carnes, que seja assegurada por pessoa a oferta de no mínimo 150 gramas para porções sem osso e 200 gramas para porções com osso, referindo-se à porção **pronta para servir**, devendo o usuário optar por um tipo só de prato principal.

1.4. As preparações proteicas na forma de torta, panquecas, lasanha, escondidinho, ou outras preparações contendo carboidratos, deverão conter, no mínimo, 150 gramas de proteína (carne, frango ou peixe) da porção total mínima de 200 gramas. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50 gramas na porção **pronta para servir**. O comensal poderá optar por apenas uma das duas opções de proteína animal ou uma opção proteica vegetariana. As opções proteicas deverão ser sempre de naturezas distintas, sendo uma proteína branca e outra vermelha, devendo sempre ter modos de preparo e apresentação distintos (grelhado, cozido, assado, ao molho, etc.).

1.5. A opção vegetariana deverá ser confeccionada utilizando fontes proteicas de origem VEGETAL, tais como soja, lentilha, quinoa, chia e grão-de-bico, dentre outras, devendo as fontes proteicas não se repetir por mais de duas vezes na semana.

1.6. As carnes adquiridas deverão ser manipuladas nas dependências da contratada, não sendo permitido o uso de carnes moídas prontas.

1.7. Em relação ao arroz, que seja assegurada uma porção de 200g por pessoa, referindo-se à **porção pronta para servir**. Sempre que for solicitado, deverá haver dois tipos de arroz por refeição, devendo o usuário optar por um só tipo. Quando no cardápio constar baião, que seja assegurada uma porção de 350g por pessoa, referindo-se à **porção pronta para servir**.

1.8. Somente será permitida a utilização de feijão de primeira qualidade, aprovada pelo CONTRATANTE. Deverá conter abóbora, batata-doce, macaxeira, maxixe e quiabo, além de outros ingredientes previamente aprovados pelo setor de Nutrição do CONTRATANTE. Poderão ser utilizados os seguintes tipos: preto, carioca e de corda. Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo. O porcionamento mínimo deve ser de 150 gramas, referindo-se à **porção já pronta para servir**.

1.9. Como guarnições, poderão ser servidos macarrão, farofa de mandioca, farofa de cuscuz, purês, suflê ou pirão, sempre em combinação com os pratos proteicos. O porcionamento mínimo das guarnições deverá ser de 50 gramas para farofas e 100 gramas para macarrão, purê, suflê ou pirão.

1.10. Deverá ser oferecida uma opção de salada, crua ou cozida, em combinação

com o cardápio oferecido. As saladas cruas deverão conter pelo menos três opções de folhas e hortaliças, já a salada cozida deverá conter pelo menos três opções de legumes. As verduras a serem consumidas cruas deverão ser previamente lavadas em solução clorada, de acordo com determinação da fiscalização sanitária. O porcionamento mínimo, para as saladas cruas, deverá ser de 60 gramas e de 100 gramas para cozidas, **porção pronta para servir**.

1.11. Deverão ser utilizados sucos de fruta naturais ou polpa, de sabores variados (goiaba, acerola, abacaxi, manga, maracujá, cajá, uva, tangerina, dentre outros aprovados pelo CONTRATANTE), adoçados, com concentração mínima de 30%, e deverão ser servidos em copos descartáveis de 300 ml. Deverá ser ofertada também uma pequena quantidade de suco sem açúcar, com adoçante dietético (à base de sucralose) à parte.

1.12. A sobremesa será uma fruta da época, que deverão ser servidos todos os dias e não devendo ser repetido no cardápio no prazo máximo de 05 (cinco) dias. As frutas que forem porcionadas deverão vir embaladas individualmente em sacos plásticos ou plástico filme, não permitindo que o alimento fique exposto. O porcionamento para as frutas deverá ser de, no mínimo, 100 gramas a parte comestível.

1.13. As refeições deverão conter de 1200 a 1400 calorias.

1.14. Os cardápios deverão ser elaborados, assinados e identificados com o respectivo CRN da nutricionista da CONTRATANTE. Deverão ter **rotatividade trimestral** e serem substituídos por outros semelhantes no mesmo padrão, priorizando as preparações mais aceitas.

1.15. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE os cardápios completos, elaborados obrigatoriamente pelo nutricionista da empresa, de acordo com o presente termo de referência, para **05 (cinco) semanas. Deverão ser entregues com antecedência mínima de 15 (quinze) dias**, antes do início da prestação do serviço ou da sua utilização, para a devida aprovação do setor de nutrição da CONTRATANTE. Este, em condição de conveniência especial, poderá alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

1.16. Caso a contratada não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em contrato.

1.17. O cardápio deverá, obrigatoriamente, ser enviado junto com as informações nutricionais (macro e micronutrientes) e ficha técnica de cada preparação. As fichas técnicas e as tabelas nutricionais de cada item deverão vir em porção de 100 gramas.

1.18. Os cardápios deverão ser variados, sem repetições próximas e frequentes. A proporção percentual entre as duas opções proteicas deverá ser acordada com o setor de Nutrição, devendo sempre variar de acordo com a aceitação de cada preparação.

1.19. Os nomes das preparações deverão refletir as características dos pratos, facilitando a escolha dos comensais.

1.20. Poderão ser solicitados cardápios especiais aos estudantes que apresentarem recomendações médicas e nutricionais específicas comprovadas por atestados e/ou laudos emitidos por profissionais da área.

2. DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

- 2.1. O almoço deverá, obrigatoriamente, ser servido no refeitório do IFCE *campus* Caucaia, nos dias solicitados, entre segunda e sexta-feira, das 11h00 às 13h00, com porcionamento individual realizado por funcionários da empresa CONTRATADA. A saída da CONTRATADA das dependências da CONTRATANTE deverá ser até as 14h00, exceto quando for autorizado pelo Setor de Nutrição do *campus*.
- 2.2. Sempre que lhe convier, a CONTRATANTE poderá modificar, no todo ou em parte, os dias e horários, mediante prévia comunicação oficial à CONTRATADA.
- 2.3. As refeições serão preparadas nas instalações da CONTRATADA, transportadas prontas para serem servidas e dispostas nas dependências do refeitório com o mínimo de 30 (trinta) minutos de antecedência do horário estabelecido para o início de sua distribuição.
- 2.4. **AS REFEIÇÕES DEVERÃO SER DISTRIBUÍDAS SOB A MODALIDADE DE CAFETERIA MISTA.** Esse tipo de serviço consiste na disposição das preparações que compõem a refeição em balcão térmico refrigerado e/ou aquecido, **SENDO TODAS AS PREPARAÇÕES SERVIDAS LIVREMENTE PELOS PRÓPRIOS USUÁRIOS**, exceto os pratos proteicos, a sobremesa e o suco, que deverão ser porcionadas por profissionais da CONTRATADA, devidamente capacitados.
- 2.5. As saladas dispostas no balcão refrigerado deverão ser servidas LIVREMENTE pelo próprio usuário.
- 2.6. Considera-se para este item, que o usuário irá se servir apenas uma vez. Quando citamos que deverão ser servidos “LIVREMENTE”, deve-se entender que o usuário poderá colocar em seu prato a quantidade que considerar satisfatória naquele momento sem limitações impostas pelos funcionários da CONTRATADA, mas não lhe dará o direito de voltar à fila para se servir novamente.
- 2.7. O suco, que deverá ser preparado com água potável, deverá ser fornecido em copos descartáveis, com capacidade mínima de 300 ml, adoçado e gelado. Será reservada uma quantidade de suco, conforme for solicitado pelo setor de Nutrição, não adoçado para os usuários que optarem por adoçante ou por consumir sem açúcar.
- 2.8. Deverão estar disponíveis para os usuários luvas de proteção das mãos (de polietileno, incolor, indicadas para manipulação de alimentos em modo geral) para que não haja compartilhamento de utensílios na hora do porcionamento feito pelo usuário. As luvas deverão ficar dispostas ou serem entregues junto com os pratos e talheres.
- 2.9. As refeições serão servidas em pratos de porcelana brancos, os talheres deverão ser em aço inox, lisos e sem partes plásticas. Deverão, diariamente, serem esterilizados em máquina de lavar, envoltos em plástico filme. Os talheres guardados individualmente em sacos plásticos ou plástico filme, acrescido de guardanapos, e colocados em carros multiuso.
- 2.10. Os comensais devolverão os pratos e utensílios aos pontos de recolhimento, ao término das refeições.
- 2.11. Em comum acordo, as partes irão estabelecer um mecanismo de controle de acesso ao almoço escolar, elaborando relatórios diários de utilização do serviço pelos

usuários.

2.12. Todas as preparações do cardápio, dispostas nos balcões de distribuição, deverão ser ornamentadas diariamente e informando o nome da preparação, para facilitar a escolha dos comensais.

2.13. Juntamente com as refeições, a CONTRATADA deverá fornecer palito de dente, embalado individualmente, guardanapo (deverão ser embalados junto com os talheres, em sacos plásticos) adoçante (sachê), vinagre e azeite de oliva extravirgem (que enquanto durar a pandemia deverão ser porcionados por funcionários da CONTRATADA). Os itens acima mencionados deverão ser disponibilizados, pela CONTRATADA, no local em que serão servidas as refeições.

2.14. O início diário do fornecimento da refeição se dará após a pesagem da porção proteica individual e a prova dos itens do cardápio. A pesagem e a prova, dos itens que compõem o cardápio, devem ser feitas pelo fiscal do contrato, nutricionista da CONTRATANTE ou alguém designado por ela. Após esses procedimentos o nutricionista/responsável pela prova fará a liberação para o início da distribuição do almoço.

2.15. Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.

2.16. É obrigatório manter a máxima higiene nas dependências que envolvam o recebimento, armazenamento, preparação (cocção) e distribuição, de acordo com a legislação sanitária vigente.

2.17. A CONTRATADA deverá apresentar a lista de todos os equipamentos instalados no espaço reservado ao funcionamento do refeitório ao fiscal do contrato.

3. DO TRANSPORTE DOS ALIMENTOS

3.1. Para o transporte das refeições os veículos transportadores deverão ser exclusivos para transporte de alimentos, ser do tipo baú, dotado de cobertura para proteção da carga, estar em boas condições de limpeza, revestidos internamente de modo apropriado, com juntas vedadas, proporcionando temperatura adequada aos gêneros e possuir POP (Procedimento Operacional Padrão).

3.2. Todas as preparações (quentes ou frias) deverão ser acondicionadas e transportadas em cubas de aço inox e inseridos em caixas isotérmicas de polietileno (tipo isobox) com capacidade adequada à quantidade de refeições previamente estipulada, de modo que garantam a manutenção da temperatura de alimentos durante o transporte conforme preconizado pelas legislações sanitárias vigentes. As cubas de aço inox deverão ser as mesmas que irão para o balcão de distribuição. Os sucos também deverão ser transportados em recipientes térmicos que garantam a temperatura adequada. Todos os recipientes utilizados para transporte e armazenamento de alimentos deverão ser íntegros e higienizados de forma adequada.

3.3. As caixas e garrafas térmicas deverão garantir as seguintes temperaturas:

- a) Refrigeração: ao redor de 4 °C, não ultrapassando 6 °C;
- b) Resfriamento: ao redor de 6 °C, não ultrapassando 10 °C;
- c) Aquecimento: acima de 65 °C;

3.4. A CONTRATADA deverá garantir que o transporte dos alimentos seguirá as normas vigentes da Vigilância Sanitária, do Conselho Federal de Nutricionistas e

os decretos e protocolos estaduais de combate à COVID-19 e de forma a garantir qualidade satisfatória e condições sanitárias adequadas.

3.5. A CONTRATADA deverá, no ato da assinatura do contrato, apresentar certificado/declaração sanitária, válido, de vistoria de veículos de transporte de alimentos.

3.6. O(s) veículo(s) deverá(ão) atender as normas da ANVISA e outras legislações correlatas, devendo possuir certificado de vistoria, de acordo com o código sanitário vigente.

3.7. É proibido transportar no compartimento destinado aos alimentos: pessoas e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los. Em nenhuma circunstância, o veículo poderá transportar animais.

3.8. Os responsáveis pelo transporte e distribuição dos alimentos deverão respeitar as boas práticas de higiene e usar vestuário adequado.

3.9. É proibido fumar no interior do veículo.

4. DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

4.1. Na execução do contrato, a CONTRATADA deverá observar as condições de limpeza, higiene e conservação das instalações, móveis, utensílios e equipamentos da copa e/ou refeitórios.

4.2. Manter em perfeitas condições de limpeza e assepsia todos os balcões de distribuição e demais equipamentos da CONTRATADA que permanecerão no refeitório.

4.3. Higienizar as fresqueiras diariamente, conforme procedimentos operacionais padronizados, utilizando material de limpeza específico, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante.

4.4. A higienização dos utensílios (pratos, copos, talheres...), das caixas térmicas para transporte de refeições e do veículo de transporte deverá ser realizada pela CONTRATADA fora das dependências da Instituição, em nenhuma hipótese haverá exceção quanto a isso.

4.5. Os produtos de limpeza a serem utilizados pela CONTRATADA deverão ser de primeira qualidade, próprios para o fim a que se destinam e a CONTRATADA se obriga a substituí-los por outros, caso se verifique queda no padrão de higiene.

4.6. Manter em adequadas condições de higiene todas as instalações do refeitório que sejam de uso exclusivo do pessoal da CONTRATADA, provendo-as dos materiais necessários à sua utilização.

4.7. Os equipamentos e utensílios após a sua utilização, deverão ser convenientemente lavados com detergente neutro sólido e esterilizados com solução bactericida à base de cloro (antes do uso e após a higienização), de forma que estejam sempre em condições de uso nos padrões de higiene requeridos. A higienização deverá ser feita fora das dependências da CONTRATANTE.

4.8. O responsável técnico da CONTRATADA deverá seguir rigorosamente o cronograma geral da programação de limpeza.

4.9. O sanitizante de hortifrúti deverá ter 10% (dez por cento) de princípio ativo (hipoclorito de sódio) de acordo com o autorizado pela Vigilância Sanitária, na

proporção de 01 (um) grama para 01 (um) litro.

4.10. A higienização de bandejas, pratos e talheres deverá ser feita através de máquina de lavagem elétrica com detergente neutro sólido ou por imersão em solução sanitizante, caso não seja possível à utilização de máquina de lavagem.

4.11. A empresa deverá apresentar as fichas técnicas dos produtos de higienização utilizados nos procedimentos de limpeza e sanitização.

4.12. A destinação do resto ingesta dos alimentos será de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

4.13. O lixo do refeitório deverá ser armazenado em sacos plásticos, que serão lacrados e colocados em área destinada exclusivamente a tal finalidade, utilizando-se 01 (um) saco para lixo seco e 02 (dois) sacos para lixo úmido ou pastoso, de modo a se evitar o rompimento deles até a sua remoção, a qual deverá ocorrer diariamente e imediatamente após o término do serviço. Será de responsabilidade da CONTRATADA a retirada o lixo das dependências da CONTRATANTE.

4.14. Manter permanentemente abastecidos com álcool em gel 70%, previamente aprovado pela CONTRATANTE, os recipientes para higienização das mãos, localizados na copa.

4.15. Não será permitido a utilização de panos de prato ou flanelas nas superfícies do refeitório ou equipamentos usados na distribuição dos alimentos, sendo apenas permitido o uso de papel toalha branco ou panos descartáveis próprios.

4.16. A higienização dos utensílios, panelas e superfície do local de produção das refeições deverá ser realizada com fibras, sendo vedada a utilização palha de aço (tipo Bombril).

4.17. Realizar, às suas próprias expensas, análises laboratoriais dos alimentos servidos. Conforme item a seguir.

4.17.1. Alimentos: 03 tipos *in natura* e/ou processados;

4.17.2. Equipamentos e utensílios: no mínimo de 02 (dois) tipos;

4.17.3. Pessoal: no mínimo de 20% do total de empregados.

4.17.4. Ambiental: no mínimo 01 (uma) área designada para fornecimento de alimentação.

4.17.5. Água: no mínimo 01 (uma) área a ser designada pelo CONTRATANTE.

4.18. Efetuar o disposto no item anterior em laboratório especializado neste ramo de atividade.

4.19. Encaminhar, sempre que forem solicitados, à fiscalização do CONTRATANTE os resultados obtidos e os relatórios técnicos emitidos por ocasião das atividades descritas nos itens acima. Caso esses resultados apontem alguma irregularidade, a CONTRATADA terá o prazo de 20 (vinte) dias para as providências necessárias.

4.20. Não será permitido o armazenamento ou consumo de alimentos impróprios para uso, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original.

4.21. Deverão ser tomadas medidas adequadas para seguir os princípios da segurança alimentar, evitando no mínimo o abuso de tempo e temperatura dos gêneros alimentícios armazenados e/ou processados e das preparações elaboradas ou em fase de elaboração. Para tanto, deverão ser mapeados as temperaturas e o tempo, utilizados nas etapas das atividades do refeitório.

4.22. Não será permitida a reutilização de qualquer produto descartável.

4.23. Deverão ser usados em equipamentos como máquina de lavar louça, forno, fogão e coifas, produtos de limpeza específicos a cada tipo, dando preferência a desengordurante alcalino.

4.24. Manter o fornecimento de refeições desse Contrato em conformidade com o disposto na Portaria nº 1428, de 02/12/1993, e Portaria 326 SVS/MS, de 30 de julho de 1997, ambas do Ministério de Saúde, bem como observar as determinações e orientações emitidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

4.25. A CONTRATADA não deverá utilizar nenhum item de madeira no refeitório, incluindo vassouras, rodos, vassourinhas, etc.

5. DO PESSOAL DE OPERAÇÃO

5.1. A CONTRATADA fornecerá todo o pessoal necessário à realização tempestiva do objeto contratado, devendo o número de funcionários para a distribuição das refeições variarem de acordo com o número de comensais, sendo exigido:

- a) A cada 150 refeições: no mínimo 02 funcionários com um serviço de distribuição;
- b) De 151 a até 350 refeições: no mínimo 03 funcionários com um serviço de distribuição;
- c) De 351 a até 550 refeições: no mínimo 04 funcionários com um serviço de distribuição.

5.2. Dentre o pessoal envolvido no serviço de distribuição deverá haver, obrigatoriamente, um **nutricionista**, que irá acompanhar toda a distribuição do almoço, durante toda a permanência da CONTRATADA nas instalações da CONTRATANTE. Também será responsável por coordenar a equipe de funcionários da CONTRATADA e por repassar ao serviço de nutrição/ou fiscal do contrato da CONTRATANTE todos os serviços solicitados neste edital (preenchimento de planilhas de controle, check list, controle de temperatura, controle resto-ingesta, etc.). Deverá, também, acompanhar a produção das refeições nas instalações da CONTRATADA.

5.3. Será agendada uma reunião, na semana que anteceder cada início de semestre, com toda equipe que fará parte da distribuição, o fiscal do contrato e\ou o Nutricionista para que seja repassado os detalhes do serviço.

5.4. Todo pessoal da CONTRATADA deverá portar, obrigatoriamente, crachá de identificação, exceto os manipuladores de alimento.

5.5. Todos os empregados da CONTRATADA, envolvidos em qualquer etapa da produção e distribuição, deverão apresentar-se aseados, barbeados (sem bigode ou barba), com as unhas das mãos aparadas e sem esmalte, sem uso de adornos (anéis, aliança, relógios ou outros adornos que possam acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos), perfumes, e devidamente uniformizados. Os uniformes deverão ser de cor clara. Os uniformes deverão ser trocados diariamente e estar sempre limpos.

5.6. Os uniformes necessários que deverão ser: camisas com mangas, calças compridas, avental, touca descartável, luvas e máscaras descartáveis, face shield, quando necessários, botas/calçados fechados com saltos baixos e solado antiderrapante, todos os itens na cor branca.

5.7. A CONTRATADA deverá garantir o padrão de higiene dos empregados, equipamentos e utensílios, em conformidade com a legislação e protocolos vigentes,

disponibilizando Não levar para o refeitório objetos não pertencentes ao mesmo, como rádio, jornal, bolsas, livros, aparelhos eletroeletrônicos.

5.8. Em atendimento ao disposto no artigo 2º da Lei 9.294/96 é terminantemente proibido fumar dentro e em volta do refeitório.

5.9. Quaisquer alterações que venham a ser feitas pela CONTRATADA no seu quadro de pessoal deverão ser previamente informadas oficialmente.

5.10. A CONTRATADA deverá cumprir rigorosamente toda a legislação relativa à Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho, as legislações Federal, Estadual e/ ou Municipal pertinentes ao objeto desse Contrato, assim como todas as normas internas em vigor do CONTRATANTE. Seguirá também as legislações de combate à COVID-19 citadas nesse edital e as que foram publicadas durante a pandemia.

5.11. Deverão ser apresentadas cópias dos Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) e dos Cartões de Vacinação dos empregados, atestando que eles estão aptos para o exercício da profissão, **em até 05 (cinco) dias antes do início das atividades**. O laudo de teste para COVID-19 também deverá ser apresentado antes do início das atividades da CONTRATADA. O laudo deverá ser emitido de 01 (um) a 02 (dois) dias antes do início das atividades. Os exames deverão permanecer arquivados nas unidades de trabalho dos funcionários e apresentados cópia ao fiscal de contrato.

5.12. Nos afastamentos dos empregados da CONTRATADA, por motivo de férias ou licença, esta deverá substituí-los prontamente por outros profissionais com a mesma qualificação e experiência, portando os devidos exames de saúde mencionados nos itens 4.12. e 4.16. desse Termo de Referência.

5.13. Os manipuladores devem ser afastados de suas atividades de preparação de alimentos sempre que apresentarem lesões ou quando seu estado de saúde possa vir a comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Deverão permanecer afastados enquanto persistirem essas condições de saúde.

5.14. Deverá ser afastado, e mantido em quarentena, segundo as orientações do Ministério da Saúde, qualquer funcionário que apresentar sinais e sintomas da COVID-19, ou que tiver tido contato com alguém contaminado. Para o retorno de suas atividades laborais, esse funcionário deverá apresentar o laudo do teste para COVID-19 com resultado negativo.

5.15. A CONTRATADA será responsável pela qualificação técnica dos seus colaboradores. Deverá oferecer treinamentos semestrais, teórico e prático, destinados a toda sua equipe de trabalho, pessoal operacional, administrativo e técnico. O referido treinamento deverá abordar aspectos de higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos, e ambiental; técnicas culinárias, relações humanas, prevenção de acidentes no trabalho, combate a incêndios e biossegurança; prevenção e combate à COVID-19. **Para cada encontro do treinamento, deverá ser apresentada uma lista de presença assinada pelos funcionários, conter carga horária, conteúdo programático, data e nome do responsável por ministrar a capacitação.** Uma cópia da lista de frequência deverá ser entregue ao fiscal de contrato para fins de comprovação.

5.16. O colaborador recém-contratado deverá ser qualificado antes de iniciar suas atividades com manipulação. As documentações comprobatórias devem ser apresentadas no primeiro dia de trabalho, sempre que houver contratação, a cada 6 (seis) meses ou sempre que for solicitada pela CONTRATANTE. O cronograma de capacitação dos manipuladores deverá estar nas dependências da CONTRATADA, conforme a RDC 216 de setembro de 2004.

5.17. A CONTRATADA deverá afastar das dependências da CONTRATANTE

qualquer empregado, cuja presença seja considerada inadequada para a CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição mediante manifestação técnica justificada do fiscal do contrato.

5.18. Fica a critério da CONTRATANTE a avaliação das condições de higiene dos empregados da CONTRATADA, e, a verificação de sinais que possam evidenciar doenças, podendo solicitar à CONTRATADA o afastamento do empregado.

5.19. A CONTRATADA administrará totalmente o seu quadro de pessoal, embora esteja obrigada a manter o mesmo pessoal qualificado exigido por esse edital.

5.20. A CONTRATADA deverá fornecer à CONTRATANTE, a relação nominal, atualizada, de seus funcionários com os respectivos números de documentação de identidade e categorias profissionais.

6. REQUISITOS GERAIS PARA CONFECCÕES DE REFEIÇÕES

6.1. Além dos requisitos gerais constantes do Termo de Referência, os pratos e ingredientes a seguir relacionados, deverão satisfazer às exigências específicas indicadas:

6.1.1 PRATO PRINCIPAL

6.1.1.1. PEIXES: filé ou posta sem espinha (pescada, pescada-branca, pescada-amarela, merluza, cação) em placas ou folhas com peso padronizado. As preparações de pescados deverão ser acompanhadas de limão fracionado. Os tipos de peixes deverão ser variados entre os permitidos durante o mês, não se limitando a um único tipo. A porção mínima do filé ou posta assada deverá ser de 150 gramas referindo-se à porção pronta para servir. Deverá ser utilizado 01 (uma) vez por semana no cardápio. Em caso de baixa aceitação a preparação deverá ser modificada. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50 gramas na porção **pronta para servir**. No caso de preparações que contenham massas, purês e outros itens que acrescentem peso a preparação, o per capita mínimo da proteína deverá ser de 150 gramas na porção pronta para servir.

6.1.1.2. CARNE BOVINA: deverão ser utilizados cortes de primeira qualidade. Para os assados deverá ser utilizada carne do tipo lagarto e coxão duro (chã de fora); para bifês e churrascos, deverá ser utilizada alcatra e fraldinha; para estrogonofe, bife de panela e bife a role: coxão mole; para iscas deverá ser utilizado o contrafilé, para cozido será permitido o uso do coxão mole e patinho, porém deverão ser retirados os excessos de tecido adiposo e cartilaginoso. Todas na quantidade mínima de 150 (sem osso) e 200 gramas (com osso), referindo-se à porção pronta para servir. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo. Deverá ser utilizado 02 (duas) vezes por semana no cardápio. Em caso de baixa aceitação a preparação deverá ser modificada. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50 gramas na porção **pronta para servir**. No caso de preparações que contenham massas, purês e outros itens que acrescentem peso a preparação, o per capita mínimo da proteína deverá ser de 150 gramas na porção pronta para servir.

6.1.1.3. CARNE SUÍNA: somente será permitida a utilização de pernil e lombinho. Devendo ser de 150 (sem osso) e 200 gramas (com osso) a quantidade mínima para cada porção pronta para servir. As preparações de carnes suínas (assadas) deverão ser acompanhadas de limão fracionado. Poderá ser utilizado no cardápio a cada 15 (quinze) dias. No caso de baixa aceitação a preparação deverá ser modificada. Em caso de

preparações que contenham massas, purês e outros itens que acrescentem peso a preparação, o per capita mínimo da proteína deverá ser de 150 gramas na porção pronta para servir.

6.1.1.4. FRANGO: somente será permitida a utilização de frangos de boa qualidade e procedência, em placas ou folhas com peso padronizado. Para filés, iscas e estrogonofe deverá ser utilizado peito de frango, devendo ser de 150 (sem osso) e 200 gramas (com osso) a quantidade mínima para cada porção pronta para servir. Para assado deverá ser utilizado coxa e sobrecoxa, com porção mínima de 200 gramas pronta para servir. Deverá ser utilizado 02 (duas) vezes por semana no cardápio. Em caso de baixa aceitação a preparação deverá ser modificada. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50 gramas na porção **pronta para servir**. No caso de preparações que contenham massas, purês e outros itens que acrescentem peso a preparação, o per capita mínimo da proteína deverá ser de 150 gramas na porção pronta para servir.

6.1.1.5. LINGUIÇA DE FRANGO, MISTA OU TOSCANA: somente será permitida a utilização de linguiças de boa qualidade e procedência, pura e sem mistura, com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%, devendo corresponder a 150 gramas a quantidade mínima para cada porção pronta para servir. As linguiças deverão ser servidas inteiras ou em rodela, nos dois casos na forma assada. Poderá ser utilizado no cardápio a cada 15 (quinze) dias. Em caso de baixa aceitação a preparação deverá ser modificada. No caso de preparações que contenham massas, purês e outros itens que acrescentem peso a preparação, o per capita mínimo da proteína deverá ser de 150 gramas na porção pronta para servir.

6.1.1.6. FEIJOADA: deverá ser composta de feijão-preto, linguiça calabresa, linguiça paio, toucinho defumado, carne seca dessalgada, costela suína dessalgada, lombo suíno defumado e outros ingredientes previamente aprovados pelo Setor de Nutrição do campus Caucaia. O porcionamento mínimo de Feijoada deverá ser de 300 gramas por pessoa, referindo-se a gramatura pronta para servir. O *per capita* mínimo de **proteína animal** contido na porção deverá ser de 150 gramas. Deverá ser utilizada 01 (uma) vez por semana no cardápio. Em caso de baixa aceitação a preparação deverá ser modificada.

6.1.1.7. OVOS: somente será permitida a utilização de ovos de granja, especiais do tipo extra, classe A, branco. Deverão ser servidos na forma cozida ou frito, devendo corresponder a no mínimo 100 gramas a quantidade mínima para cada porção pronta para servir. Deverá compor o cardápio vegetariano sempre que solicitado.

6.1.1.8. PANQUECA VEGETARIANA: deverá ser composta de farinha de trigo com fermento, ovos, leite, óleo, tempero de legumes, cenoura, abobrinha, pimentão, cebola, cebolinha, alho, sal, margarina, queijo muçarela. O porcionamento mínimo da panqueca vegetariana deverá ser no mínimo 150 gramas por pessoa, referindo-se à porção pronta para servir. Deverá compor o cardápio vegetariano sempre que solicitado.

6.1.1.9. TORTA DE LEGUMES: deverá ser composta de azeitonas picadas, fermento em pó, maisena, óleo, farinha de trigo, leite, legumes, ovos, queijo parmesão, margarina e sal. O posicionamento mínimo da torta de legumes deverá ser servida em pedaços de no mínimo 150 gramas por pessoa, referindo-se à porção pronta para servir. Deverá compor o cardápio vegetariano sempre que solicitado.

6.1.1.10. TORTA DE PALMITO: deverá ser composta de farinha de trigo, ovos, açúcar, fermento biológico, manteiga, leite, gema de ovos, palmito em pedaços, água de palmito, óleo, alho, cebola, ervilha, milho, salsinha, leite, tomate e sal. Deverá ser servida

em pedaços de no mínimo 150 gramas por pessoa, referindo-se a gramatura pronta para servir. Deverá compor o cardápio vegetariano sempre que solicitado.

6.1.1.11. LASANHA VEGETARIANA: deverá ser composta de massa para lasanha, espinafre, cenouras raladas, abobrinha, cebola, alho, folhas de louro, cravos, manteiga, leite, creme de leite, farinha de trigo, queijo muçarela e sal. Deverá ser servida em pedaços de 150 gramas por pessoa, referindo-se a gramatura pronta para servir. Deverá compor o cardápio vegetariano sempre que solicitado.

6.1.1.12. SOJA À BOLONHESA: deverá ser composta de proteína texturizada de soja moída, cebola, alho, suco de limão, shoyu, cebolinha, azeitonas verdes picadas e sal a gosto com molho de tomate. Deverá ser servida em pedaços de no mínimo 150 gramas por pessoa, referindo-se à porção pronta para servir. Deverá compor o cardápio vegetariano sempre que solicitado.

6.1.1.13. OMELETE DE QUEIJO: deverá ser composta de proteína ovos, queijo (muçarela, coalho ou prato) cebola, alho, cebolinha, tomate e sal a gosto. O porcionamento mínimo do omelete deverá ser de 150 gramas por pessoa, referindo-se à porção pronta para servir. Deverá compor o cardápio vegetariano sempre que solicitado.

6.1.1.14. TORTA DE AVEIA: deverá ser composta de leite, ovos, óleo, queijo tipo minas, parmesão, aveia em flocos, farinha de trigo, fermento em pó, queijo prato, tomate, orégano, azeite, azeitonas pretas, queijo parmesão azeitonas e sal. O porcionamento mínimo da torta de aveia deverá ser de 150 gramas por pessoa, referindo-se à porção pronta para servir. Deverá compor o cardápio vegetariano sempre que solicitado.

6.1.2. PREPARAÇÃO FIXA:

6.1.2.1. ARROZ: somente será permitida a utilização de arroz tipo 1 graúdo. O porcionamento mínimo de Arroz deverá ser de 200 gramas, referindo-se à porção pronta para servir.

6.1.2.2. ARROZ INTEGRAL: somente será permitida a utilização de arroz integral. Deverá ser servido um tipo de arroz composto por dia dentre os seguintes: simples, colorido, a camponesa, com alho dourado e orégano. O porcionamento mínimo de Arroz deverá ser de 200 gramas, referindo-se à porção pronta para servir.

6.1.2.3. ARROZ À GREGA, COM CENOURA, COM BRÓCOLIS, DE FORNO E BAIÃO: somente será permitida a utilização de arroz tipo 1 graúdo. O porcionamento mínimo de Arroz deverá ser de 200 gramas, referindo-se à porção pronta para servir e 300 gramas de baião, referindo-se à porção pronta para servir.

6.1.2.4. FEIJÃO: somente será permitida a utilização de feijão de primeira qualidade. Poderão ser utilizados os seguintes tipos: preto, carioca, corda ou verde. Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo. O porcionamento mínimo de Feijão deverá ser de 150 gramas, referindo-se à porção pronta para servir.

6.1.2.5. SALADAS: deverá ser oferecida uma opção de salada, variando entre salada crua e cozida, em combinação com o cardápio oferecido, estas deverão conter: alface, repolho, rúcula, espinafre, acelga, agrião, couve, couve-flor, brócolis, abóbora, batata-doce, batata inglesa, cenoura, beterraba, chuchu, quiabo, dentre outros. Não será permitido o uso de nenhum gênero de origem animal nas saladas. A Feijoada deverá ser acompanhada de couve manteiga refogada. Para as saladas deverá ser respeitado um porcionamento mínimo de 50g para saladas cruas e 100g para saladas cozidas. Ocasionalmente poderão ser acrescidos ou substituídos por outros itens (macaxeira, espinafre, agrião, rúcula, couve-flor, brócolis, berinjela entre outros) conforme solicitação

ou autorização prévia.

6.1.3. GUARNIÇÃO:

6.1.3.1. Como guarnição deverá ser servido macarrão ao alho e óleo, macarrão ao sugo, farofa de cuscuz, farofa simples, purê de batata e batata palha sempre em combinação com o prato principal conforme disposto no quadro de cardápio. O porcionamento para as guarnições deverá ser de no mínimo 100 gramas.

6.1.3.2. MACARRÃO: macarrão tipo parafuso, penne, talharim ou espaguete, deverão ser fabricados a partir de matérias-primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com no mínimo correspondente a 0,045 gramas de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Deverá, no momento da elaboração, ser temperado com condimentos diversos. A porção pronta para servir deverá corresponder no mínimo a 100 gramas.

6.1.3.3. FAROFA: para a paçoca ou farofa seca deverá ser utilizada farinha em combinação com carne de boi, porco, frango, peixe ou linguiça. A porção pronta para servir deverá corresponder no mínimo a 100 gramas.

6.1.3.4. FAROFA DE CUSCUZ: para a farofa de cuscuz pré-cozida, com cozimento instantâneo, na cor amarela, isenta de sujidades, parasitas e larvas, flocada e enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), em combinação com carne de boi, porco, frango, peixe, linguiça ou carne moída. A porção pronta para servir deverá corresponder no mínimo a 100 gramas.

6.1.3.5. SUCOS: deverão ser preparados com água potável, utilizando frutas naturais ou polpa, de sabores variados (acerola, cajá, caju, goiaba, manga e limão), adoçados, com concentração mínima de polpa de fruta de 30% e deverão ser servidos em copos de no mínimo 300 ml.

6.1.3.6. FRUTAS: As frutas que podem ser servidas com casca: banana, pera, maçã, goiaba. Devem ser servidas por 1 (uma) unidade média ou grande. Frutas que devem ser servidas descascadas e porcionadas: mamão, manga, melão, melancia, abacaxi, laranja. Devem ser servidas em porções de no mínimo 100g.

ANEXO II - ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

1. ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

1.1. Para fins de efetivo controle sobre a execução contratual, bem como para aplicação do Acordo de Nível de Serviço, a contratante adotará a avaliação de desempenho, identificando eventuais irregularidades na execução pela contratada, conforme itens da Tabela de Índice de Medição de Resultado (IMR), grafada a seguir, cujas constatações poderão provocar uma alteração no valor final a ser pago pelos serviços prestados e, quando for o caso, a aplicação de sanções administrativas pertinentes;

1.2. A aplicação do chamado IMR tem como finalidade, dentre outras, a garantia de uma prestação de serviço de qualidade;

1.3. Como instrumento de medição, adotar-se-á o registro oficial procedido pelo fiscal do contrato, sendo mensal sua periodicidade;

1.4. Para calcular o valor final da fatura a ser quitada, referente aos custos dos serviços a contratar para os ambientes do IFCE campus Caucaia, utilizar-se-á, preliminarmente, a fórmula a seguir:

$$NMA = 100 - \Sigma PP$$

Onde,

NMA = Nota Mensal de Avaliação

ΣPP = Somatório dos Pontos Perdidos (Somatório da quantidade das condições verificadas multiplicada pelo respectivo índice que lhe é atribuído)

1.5. Extrair-se-á o quantitativo do somatório dos pontos perdidos (ΣPP), através da Tabela do IMR, grafada abaixo:

TABELA COM ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

| ITEM | IRREGULARIDADE | CONDIÇÃO | NÍVEL DE CRITICIDADE | ÍNDICE A SER ATRIBUÍDO |
|------|---|--------------|----------------------|------------------------|
| 1 | Mudança de cardápio sem aviso prévio de 48 horas. | Por registro | LEVE | 0,1 |
| 2 | Não encaminhar o cardápio trimestral junto à composição nutricional e/ou a ficha técnica dos cardápios até o dia 15 do mês anterior ao início para análise da equipe de Nutrição. | Por registro | LEVE | 0,2 |

| | | | | |
|----|---|---|-------|-----|
| 3 | O não cumprimento das boas práticas de manipulação pelos funcionários da contratada. | Por registro | MÉDIO | 0,3 |
| 4 | Não observação dos princípios de higiene e limpeza, descrito nas normas neste termo de referência e/ou contrato, quanto ao transporte, à manipulação, preparação e/ou distribuição de alimentos. | Por registro | MÉDIO | 0,3 |
| 5 | Manter um número insuficiente de funcionários no Refeitório do IFCE <i>campus</i> Caucaia para acompanhar a distribuição do almoço e desempenhar as funções necessárias, de acordo com as exigências do contrato. | Por dia e por registro, cumulativamente | MÉDIO | 0,3 |
| 6 | Utilização de porções per capita inferiores ao quantitativo estabelecido neste edital. | Por registro | MÉDIO | 0,3 |
| 7 | Deixar de capacitar os funcionários, conforme edital, ou não apresentar certificado de capacitação. | Por empregado e por dia | MÉDIO | 0,3 |
| 8 | Atrasar em até 15 minutos o início da distribuição das refeições, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito. | Por dia e por registro, cumulativamente | MÉDIO | 0,3 |
| 9 | Deixar de indicar preposto ou indicá-lo sem capacidade de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos. | Por registro | MÉDIO | 0,3 |
| 10 | Deixar de manter em perfeita condição de uso equipamentos e utensílios do refeitório, de propriedade da contratada, necessários ao serviço prestado. | Por registro | MÉDIO | 0,3 |
| 11 | Uso de gêneros de qualidade inferior à estabelecida neste edital. | Por registro | MÉDIO | 0,3 |
| 12 | Falta de preparações que não possuam opções equivalentes por um prazo superior a 15 minutos, durante o horário da distribuição das refeições. | Por dia e por registro, cumulativamente | MÉDIO | 0,3 |
| 13 | Permitir que quaisquer dos empregados que prestam serviço à contratante exerçam suas atividades sem uniforme, com uniforme manchado, sujo, mal apresentado ou mesmo sem o uso dos EPI's necessários. | Por registro | MÉDIO | 0,3 |
| 14 | Recusar-se ou deixar de cumprir serviço determinado pela fiscalização. | Por registro | MÉDIO | 0,3 |

| | | | | |
|----|---|---|------------|-----|
| 15 | Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador. | Por item e por ocorrência | MÉDIO | 0,3 |
| 16 | Atrasar em prazo superior a 15 minutos o início da distribuição das refeições, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito. | Por dia e por registro, cumulativamente | GRAVE | 0,4 |
| 15 | Existência de corpos estranhos nos alimentos servidos que evidenciem falhas no manuseio e preparo das refeições. | Por registro | GRAVE | 0,4 |
| 16 | Deixar de substituir imediatamente, após sua oficialização, empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades da contratante. | Por registro | GRAVE | 0,4 |
| 17 | Paralisação do atendimento no prazo superior a 15 minutos, devido à falta de alimentos. | Por dia e por registro, cumulativamente | GRAVE | 0,4 |
| 18 | Ocorrência de surto de Doença Transmitida por Alimentos (DTAs) em decorrência do consumo da alimentação oferecida pela CONTRATADA. | Por dia e por registro, cumulativamente | GRAVÍSSIMO | 2,0 |
| 19 | Suspender ou interromper, no todo em parte, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratados. | Por dia e por registro, cumulativamente | GRAVÍSSIMO | 2,0 |
| 20 | Permitir situação que crie a possibilidade de dano físico, lesão corporal ou consequências letais. | Por registro | GRAVÍSSIMO | 2,0 |

1.6. Ao final, proceder-se-ão as adequações conforme enquadramentos a seguir:

- a) NMA com valor igual ou superior a 97, implica em pagamento de 100% dos serviços prestado no mês verificado;
- b) NMA com valor maior ou igual a 94 e inferior a 97, implica em pagamento de 99% dos serviços prestados no mês verificado;
- c) NMA com valor maior ou igual a 90 e inferior a 94, implica em pagamento de 98% dos serviços prestados no mês verificado;
- d) NMA com valor maior ou igual a 86 e inferior a 90, implica em pagamento de 97% dos serviços prestados no mês verificado;
- e) NMA com valor maior ou igual a 82 e inferior a 86, implica em pagamento de 96% dos serviços prestados no mês verificado;
- f) NMA com valor maior ou igual a 78 e inferior a 82, implica em pagamento de 94% dos serviços prestados no mês verificado;
- g) NMA com valor maior ou igual a 74 e inferior a 78, implica em pagamento de 92% dos serviços prestados no mês verificado;

h) NMA com valor inferior a 74 implica em pagamento de 90% dos serviços prestados no mês verificado.

- 1.7. A não regularização de possíveis problemas reclamados nos prazos estabelecidos implicará na aplicação de nova penalidade e assim por diante até sua regularização;
- 1.8. Sempre que a NMA for maior ou igual a 90 e inferior a 94, aplicar-se-á cumulativamente a penalidade de ADVERTÊNCIA;
- 1.9. Sempre que a contratada acumular 03 (três) penalidades de ADVERTÊNCIA consecutivas ou 06 (seis) alternadas no período de um ano, aplicar-se-á, também, uma multa de 10% sobre o valor total contratado, independentemente da aplicação de qualquer outro tipo de sanção cabível;
- 1.10. No caso de repetição da ocorrência do evento citado no item anterior no período de três meses, facultar-se-á à contratante a imediata rescisão do contrato, independentemente da concessão de aviso prévio e da aplicação de qualquer outro tipo de sanção mais gravosa cabível;
- 1.11. No caso do registro de ocorrências que não constam da Tabela de Índice de Medição de Resultado (IMR), será aplicado o Nível de Criticidade correspondente às irregularidades de mesmo grau de comprometimento dos serviços nela previstos, salvo as penalidades passíveis de aplicação direta.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Francisco da Rocha Martins, S/N - Bairro Pabussu - CEP 61609-090 - Caucaia - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

ANEXO II

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 033/2021
(Processo Administrativo nº 23486.000046/2021-51)

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

**TERMO DE CONTRATO DE
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº
...../20...., QUE FAZEM ENTRE
SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO
D O INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO CEARÁ
CAMPUS CAUCAIA E A
EMPRESA**

.....

A Autarquia, por intermédio do(a) (*órgão contratante*), com sede no(a) na cidade de /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº, neste ato representado(a) pelo(a) (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no *DOU* de de de, portador da matrícula funcional nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº/20...., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e na proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:

| ITEM | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO | TIPO DE REFEIÇÃO | QTD. ANUAL | VALOR UNITÁRIO (R\$) | VALOR TOTAL ANUAL (R\$) |
|--------------------------|---|---------------------------|------------|----------------------|-------------------------|
| 1 | Fornecimento de refeições prontas para os alunos matriculados na modalidade de Ensino Médio Integrado Integral do IFCE <i>campus</i> Caucaia. | Almoço (Prato de 700g) | 33.840 | | |
| VALOR TOTAL GERAL | | | | | |

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de/...../..... e encerramento em/...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

- 2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- 2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;
- 2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor mensal da contratação é de R\$..... (.....), perfazendo o valor total de R\$.....(.....).

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20..., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

11.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

12.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

12.3. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

12.4. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de Fortaleza - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Caucaia, de..... de 20.....

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:



Documento assinado eletronicamente por **Francisco Glauco Gomes Bastos, Diretor(a) Geral do Campus Caucaia em Exercício**, em 06/12/2021, às 15:16, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **3222975** e o código CRC **205578EA**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Francisco da Rocha Martins, S/N - Bairro Pabussu - CEP 61609-090 - Caucaia - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

ANEXO III

PREGÃO ELETRÔNICO N° 033/2021

(Processo Administrativo n° 23486.000046/2021-51)

MODELO DE DECLARAÇÃO DE REALIZAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

(CASO OPTE POR NÃO REALIZAR VISTORIA, UTILIZE O MODELO DO ANEXO IV)

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que visitei o local onde será executada a prestação de serviços continuados de fornecimento de almoço, com mão de obra sem dedicação exclusiva, a fim de averiguar o necessário ao atendimento da demanda do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará *campus* Caucaia, tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e características do local, inclusive das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do referido objeto.

DECLARO que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos e, assim, dentro desta proposta, assumo o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º 033/2021 da UASG 158960, sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO também estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de inteira responsabilidade da empresa, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a esses valores.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de XXXX.

NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)

CPF n°:

RG n°:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

Servidor do IFCE

SIAPE nº:

(assinatura e carimbo constando nome além de cargo e/ou SIAPE)

Observação: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o licitante.



Documento assinado eletronicamente por **Francisco Glauco Gomes Bastos, Diretor(a) Geral do Campus Caucaia em Exercício**, em 06/12/2021, às 15:17, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **3222997** e o código CRC **26D45216**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Francisco da Rocha Martins, S/N - Bairro Pabussu - CEP 61609-090 - Caucaia - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

ANEXO IV

PREGÃO ELETRÔNICO N° 033/2021

(Processo Administrativo n° 23486.000046/2021-51)

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO REALIZAÇÃO DE VISITA TÉCNICA (OBRIGATÓRIA SE NÃO REALIZAR VISITA)

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado), da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que **NÃO** visitei, por opção própria, o local onde será executada a prestação de serviços continuados de fornecimento de almoço, com mão de obra sem dedicação exclusiva, assumindo, desse modo, que **CONCORDO** com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos e ainda com toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de minha omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame.

DECLARO que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos e, assim, dentro desta proposta, assumo o compromisso de honrar plenamente com todas as exigências do instrumento convocatório n.º 033/2021 da UASG 158960, sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

DECLARO também estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de inteira responsabilidade de nossa empresa, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a esses valores.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de XXXX.

NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)

CPF n°:

RG nº:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

Observação: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o licitante.



Documento assinado eletronicamente por **Francisco Glauco Gomes Bastos, Diretor(a) Geral do Campus Caucaia em Exercício**, em 06/12/2021, às 15:17, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **3223002** e o código CRC **F76DE491**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Francisco da Rocha Martins, S/N - Bairro Pabussu - CEP 61609-090 - Caucaia - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

ANEXO V

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 033/2021

(Processo Administrativo nº 23486.000046/2021-51)

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

Declaro que a empresa _____, inscrita no CNPJ (MF) nº _____, inscrição estadual nº _____, estabelecida em _____, possui os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e com a administração pública:

| Nome do Órgão/Empresa | Vigência do Contrato | Valor total do contrato* |
|-----------------------|----------------------|--------------------------|
| _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ |

Valor total dos Contratos R\$ _____

Assinatura e carimbo do emissor

Observação 1: Além dos nomes dos órgãos/empresas, o licitante deverá informar também o endereço completo dos órgãos/empresas com os quais tem contratos vigentes.

Observação 2: *Considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado.



Documento assinado eletronicamente por **Francisco Glauco Gomes Bastos, Diretor(a) Geral do Campus Caucaia em Exercício**, em 06/12/2021, às 15:18, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **3223031** e o código CRC **954A8C40**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Francisco da Rocha Martins, S/N - Bairro Pabussu - CEP 61609-090 - Caucaia - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

ANEXO VI

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 033/2021
(Processo Administrativo nº 23486.000046/2021-51)

MINUTA DO TERMO DE NOMEAÇÃO DE PREPOSTO **PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**

(a ser preenchido no momento da assinatura do contrato)

Contrato nº: _____

Objeto: _____

Por meio deste instrumento, a (NOME DA EMPRESA) nomeia e constitui seu(sua) preposto(a) o(a) Sr.(a) (NOME DO PREPOSTO), carteira de identidade nº (Nº DA CARTEIRA), expedida pela (ÓRGÃO EXPEDITÓRIO), inscrito(a) no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) sob o nº (Nº CPF), com endereço no(a) (INDICAR ENDEREÇO), para exercer a representação legal junto ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará no(a) _____ do Estado do Ceará, representada pelo seu Diretor-Geral, (NOME DO DIRETOR-GERAL), com poderes para receber ofícios, representar a contratada em reuniões e assinar respectivas atas (obrigando a contratada nos termos nelas constantes), receber solicitações e orientações para o cumprimento do contrato, notificações de descumprimento, de aplicação de penalidades, de rescisão, de convocação ou de tomada de providências para ajustes e aditivos contratuais, bem como para todas as demais coisas que imponham ou não abertura de processo administrativo ou prazo para a contratada responder ou tomar providências, além de representá-la em todos os demais atos que se relacionem à finalidade específica desta nomeação, que é a condução do contrato acima identificado.

_____/_____, _____ de _____ de 20____.

(nome da empresa)

(Nome do representante legal – confirmar poderes no estatuto social ou procuração)

(Qualidade do representante legal – sócio-gerente, diretor, procurador...)

(nome do preposto)

Telefone de contato e-mail de contato



Documento assinado eletronicamente por **Francisco Glauco Gomes Bastos, Diretor(a) Geral do Campus Caucaia em Exercício**, em 06/12/2021, às 15:18, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **3223074** e o código CRC **B823113A**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Francisco da Rocha Martins, S/N - Bairro Pabussu - CEP 61609-090 - Caucaia - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

ANEXO VII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 033/2021
(Processo Administrativo nº 23486.000046/2021-51)

MODELO DE AUTORIZAÇÃO PARA A UTILIZAÇÃO DA GARANTIA E DE PAGAMENTO DIRETO

(conforme estabelecido na alínea "d" do item 1.2 do Anexo VII-B da IN SEGES/MPDG n. 5/2017)

(a ser preenchido no momento da assinatura do contrato)

AUTORIZAÇÃO COMPLEMENTAR AO CONTRATO Nº XXXX

nº _____ (identificação do licitante), inscrita no CNPJ
nº _____, por intermédio de seu representante legal, o Sr.
_____ (nome do representante), portador da Cédula de Identidade
RG nº _____ e do CPF nº _____, **AUTORIZA** o
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará *campus* Caucaia, para os fins do Anexo VII-B
da Instrução Normativa nº 05, de 26/05/2017, da Secretaria de Gestão do Ministério do
Planejamento, Desenvolvimento e Gestão e dos dispositivos correspondentes do Edital do Pregão n.
_____/_____:

1) que sejam descontados da fatura e pagos diretamente aos trabalhadores alocados a qualquer tempo na execução do contrato acima mencionado os valores relativos aos salários e demais verbas trabalhistas, previdenciárias e fundiárias devidas, quando houver falha no cumprimento dessas obrigações por parte da CONTRATADA, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.

2) que sejam provisionados valores para o pagamento dos trabalhadores alocados na execução do contrato e depositados em conta corrente vinculada, bloqueada para movimentação, e aberta em nome da empresa (indicar o nome da empresa) junto a instituição bancária oficial, cuja movimentação dependerá de autorização prévia da(o) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará *campus* Caucaia, que também terá permanente autorização para acessar e conhecer os respectivos saldos e extratos, independentemente de qualquer intervenção da titular da conta.

3) que a CONTRATANTE utilize o valor da garantia prestada para realizar o pagamento direto das verbas rescisórias aos trabalhadores alocados na execução do contrato, caso a CONTRATADA não efetue tais pagamentos até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual.

Caucaia-CE, _____ de _____ de 20_____.

(assinatura do representante legal do licitante)



Documento assinado eletronicamente por **Francisco Glauco Gomes Bastos, Diretor(a) Geral do Campus Caucaia em Exercício**, em 06/12/2021, às 15:19, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **3223244** e o código CRC **A568E9C8**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Francisco da Rocha Martins, S/N - Bairro Pabussu - CEP 61609-090 - Caucaia - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

ANEXO VIII

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 033/2021
(Processo Administrativo nº 23486.000046/2021-51)

DECLARAÇÃO DE EXISTÊNCIA/INSTALAÇÃO E COMPROMISSO DE MANUTENÇÃO DE ESCRITÓRIO (em papel timbrado da licitante)

Declaro, para os devidos fins de habilitação técnica na licitação na modalidade de Pregão Eletrônico n.º ___/20___ do IFCE *campus* Caucaia, cujo objeto é a contratação de pessoa jurídica especializada, para prestação de serviços de _____, que a {Razão social da Licitante}, CNPJ {preencher com o CNPJ/MF}, possui, na presente data, ou instalará no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, em atendimento ao ponto 9.11.3. do Edital:

- () escritório na cidade de {cidade/estado}, na condição de:
- () matriz
- () filial

Localizada no seguinte endereço:

Logradouro: número:

Complemento: bairro: CEP:

Declaro ainda, manter a referida unidade em atividade durante toda a vigência do contrato em caso de adjudicação de nossa proposta.

(local e data da declaração)

(assinatura, nome legível e CPF do representante legal da empresa)



Documento assinado eletronicamente por **Francisco Glauco Gomes Bastos, Diretor(a) Geral**



do Campus Caucaia em Exercício, em 06/12/2021, às 15:19, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **3223267** e o código CRC **62F1A88B**.

23486.000046/2021-51

3223267v1



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Francisco da Rocha Martins, S/N - Bairro Pabussu - CEP 61609-090 - Caucaia - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

ANEXO IX

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 033/2021
(Processo Administrativo nº 23486.000046/2021-51)

MODELO DE PROPOSTA

A Empresa sediada na _____ (rua, bairro, cidade, telefone, etc.), inscrita no CNPJ/MF sob nº _____, neste ato representado por _____, abaixo assinada, propõe ao **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ CAMPUS CAUCAIA**, prestação de serviços de _____, como descrito abaixo, em atendimento às necessidades do IFCE *campus* _____, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

| ITEM | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO | TIPO DE REFEIÇÃO | QTD. ANUAL | VALOR UNITÁRIO (R\$) | VALOR TOTAL ANUAL (R\$) |
|--------------------------|---|---------------------------|------------|----------------------|-------------------------|
| 1 | Fornecimento de refeições para os alunos matriculados no ensino médio. O referido item será destinado para os alunos matriculados na modalidade de ensino médio integrado integral do IFCE <i>campus</i> Caucaia. | Almoço (Prato de 700g) | 33.840 | | |
| VALOR TOTAL GERAL | | | | | |

- Preço Total Geral – R\$ XXXXXXXX (valor em numeral e por extenso);
- Validade da proposta: 90 (noventa) dias, a contar da abertura deste Pregão;
- DADOS BANCÁRIOS: (informar banco, agência e conta corrente para efeito de pagamento);
- O prazo do início da execução do serviço atenderá ao constante no ponto 7.2. do Termo de Referência;
- Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos,

bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades especificadas no Termo de Referência;

f) Declaramos que, nos preços cotados, estão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, fazem parte do presente objeto, tais como gastos da empresa com suporte técnico e administrativo, impostos, seguros, taxas ou quaisquer outros que possam incidir sobre gastos da empresa, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária;

g) Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemo-nos a entregá-lo no prazo determinado no documento de convocação, assim, após cumpridas nossas obrigações, e para fins de posterior pagamento, fornecemos os seguintes dados:

Nome e Cargo do Representante da Empresa:

RG nº.

CPF nº

OBS.: A proposta deverá ser apresentada, preferencialmente, em 01 (uma) via, rubricada em todas as suas folhas, carimbada e assinada na última pelo titular ou representante legal da empresa com procuração válida à época da abertura do certame, sem rasuras, emendas, ressalvas ou entrelinhas.

| DADOS DA EMPRESA | |
|-------------------------|-----------------|
| Razão Social | |
| CNPJ | |
| CEP | |
| Fones/Fax | |
| E-mail | |
| Site Internet | |
| Optante SIMPLES | SIM () NÃO () |

| DADOS DO REPRESENTANTE DA EMPRESA PARA ASSINATURA DO CONTRATO | |
|--|--|
| Nome | |
| Cargo | |
| Nacionalidade | |
| Estado Civil | |
| Profissão | |
| Endereço Completo | |
| CEP | |
| | |

| | |
|------------------------|--|
| Fone/Fax | |
| E-mail | |
| Carteira de Identidade | |
| Órgão Expedidor | |
| CPF | |

| DADOS BANCÁRIOS | |
|------------------------|--|
| Banco | |
| Agência | |
| Conta | |

| DADOS DO CONTATO COM A EMPRESA | |
|---------------------------------------|--|
| Nome | |
| Cargo | |
| Endereço Completo | |
| CEP | |
| Fones/Fax | |
| E-mail | |

Localidade, ____ de _____ de 20 ____.

(NOME DA LICITANTE)
 (Nome do representante legal da licitante)
 (n.º da Carteira de Identidade e do CPF do representante)



Documento assinado eletronicamente por **Francisco Glauco Gomes Bastos, Diretor(a) Geral do Campus Caucaia em Exercício**, em 06/12/2021, às 15:20, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **3223280** e o código CRC **FE4B445E**.



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ
Rua Francisco da Rocha Martins, SN - Bairro Pabussu - CEP 61609-090 - Caucaia - CE - www.ifce.edu.br

ANEXO

ANEXO X

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 033/2021
(Processo Administrativo nº 23486.000046/2021-51)

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS DOS CARDÁPIOS

(Gêneros alimentícios, mão-de-obra, operacional, operacional escritório, imposto e lucro)

EXEMPLO ABAIXO ILUSTRATIVO (excluir da proposta da empresa)

| ALMOÇO: Arroz parboilizado, Feijão carioca, Farofa, Filé de frango assado, Alface, Tomate, Pepino, Suco de acerola | | | | | |
|---|--|------------------------------|---|--|-------------------------------|
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Arroz Parboilizado | 90 | 1 | 90 | 2,89 | 0,26 |
| Alho | 1 | 1,08 | 1,08 | 9,50 | 0,01 |
| Óleo | 2 | 1 | 2 | 3,90 | 0,01 |
| Sal | 1 | 1 | 1 | 0,60 | 0,001 |
| Feijão Carioca | 70 | 1 | 70 | 3,19 | 0,22 |
| Óleo | 2 | 1 | 2 | 3,90 | 0,01 |
| Sal | 1 | 1 | 1 | 0,60 | 0,001 |
| Alho | 1 | 1,08 | 1,08 | 9,50 | 0,01 |
| Cebola | 5 | 1,15 | 5,75 | 2,19 | 0,01 |
| Coentro | 2 | 1,10 | 2,20 | 2,00 | 0,004 |
| Cebolinha | 2 | 1,10 | 2,20 | 2,00 | 0,004 |
| Filé de peito de frango | 180 | 1,10 | 198 | 8,90 | 1,76 |
| Óleo | 2 | 1 | 2 | 3,90 | 0,01 |
| Sal | 1 | 1 | 1 | 0,60 | 0,001 |
| Alho | 1 | 1,08 | 1,08 | 9,50 | 0,01 |
| Farinha branca | 100 | 1 | 100 | 3,50 | 0,35 |
| Sal | 1 | 1 | 1 | 0,60 | 0,001 |
| Óleo | 2 | 1 | 2 | 3,90 | 0,01 |
| Calorífero | 1 | 1 | 1 | 8,60 | 0,01 |
| Alface | 20 | 1,31 | 26,20 | 3,80 | 0,10 |
| Tomate | 20 | 1,25 | 25,00 | 3,50 | 0,09 |
| Pepino | 20 | 1,42 | 28,40 | 3,50 | 0,10 |
| Polpa de Acerola | 90 | 1 | 90 | 5,00 | 0,45 |
| Açúcar | 15 | 1 | 15 | 2,00 | 0,03 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | 3,46 |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA: autor(es), título, edição, local, editora e data.

Exemplo de como foi calculado o valor do ingrediente TOMATE PER CAPITA20 GRAMA / 1000 x 1,25 x 3,50 = **0,09**

As 20 gramas foram transformadas em kg com a divisão por 1.000, o resultado foi AJUSTADO pelo FATOR DE CORREÇÃO e em seguida foi multiplicado pelo valor de 1 kg de tomate.

EXCLUIR A TABELA EXEMPLO ACIMA E APLICAR A MESMA METODOLOGIA DEMONSTRADA PARA OS CARDÁPIOS ABAIXO.

| SEMANA 1 - TERÇA-FEIRA | | | | | |
|---|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| OPÇÃO PROTEICA: | | | | | |
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| SEMANA 1 - TERÇA-FEIRA | | | | | |
|---|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| OPÇÃO PROTEICA: | | | | | |
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| SEMANA 1 - QUARTA-FEIRA | | | | | |
|---|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| OPÇÃO PROTEICA: | | | | | |
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| SEMANA 1 - QUARTA-FEIRA | | | | | |
|-------------------------|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| OPÇÃO PROTEICA: | | | | | |
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|------|
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| SEMANA 1 - QUINTA-FEIRA | | | | | |
|---|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| OPÇÃO PROTEICA: | | | | | |
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| SEMANA 1 - QUINTA-FEIRA | | | | | |
|---|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| OPÇÃO PROTEICA: | | | | | |
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| SEMANA 2 - TERÇA-FEIRA | | | | | |
|---|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| OPÇÃO PROTEICA: | | | | | |
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| SEMANA 2 - TERÇA-FEIRA | | | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| OPÇÃO PROTEICA: | | | | | |
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|------|
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| SEMANA 2 - QUARTA-FEIRA | | | | | |
|---|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| OPÇÃO PROTEICA: | | | | | |
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| SEMANA 2 - QUARTA-FEIRA | | | | | |
|---|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| OPÇÃO PROTEICA: | | | | | |
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| SEMANA 2 - QUINTA-FEIRA | | | | | |
|---|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| OPÇÃO PROTEICA: | | | | | |
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| SEMANA 2 - QUINTA-FEIRA | | | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| OPÇÃO PROTEICA: | | | | | |
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|------|
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| SEMANA 3 - TERÇA-FEIRA | | | | | |
|---|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| OPÇÃO PROTEICA: | | | | | |
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| SEMANA 3 - TERÇA-FEIRA | | | | | |
|---|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| OPÇÃO PROTEICA: | | | | | |
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| SEMANA 3 - QUARTA-FEIRA | | | | | |
|---|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| OPÇÃO PROTEICA: | | | | | |
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| SEMANA 3 - QUARTA-FEIRA | | | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| OPÇÃO PROTEICA: | | | | | |
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|------|
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| SEMANA 3 - QUINTA-FEIRA | | | | | |
|---|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| OPÇÃO PROTEICA: | | | | | |
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| SEMANA 3 - QUINTA-FEIRA | | | | | |
|---|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| OPÇÃO PROTEICA: | | | | | |
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| SEMANA 4 - TERÇA-FEIRA | | | | | |
|---|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| OPÇÃO PROTEICA: | | | | | |
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| SEMANA 4 - TERÇA-FEIRA | | | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| OPÇÃO PROTEICA: | | | | | |
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|------|
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| SEMANA 4 - QUARTA-FEIRA | | | | | |
|---|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| OPÇÃO PROTEICA: | | | | | |
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| SEMANA 4 - QUARTA-FEIRA | | | | | |
|---|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| OPÇÃO PROTEICA: | | | | | |
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| SEMANA 4 - QUINTA-FEIRA | | | | | |
|---|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| OPÇÃO PROTEICA: | | | | | |
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| SEMANA 4 - QUINTA-FEIRA | | | | | |
|--------------------------------|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| OPÇÃO PROTEICA: | | | | | |
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |

| | | | | | |
|------------------|---|---|---|---|------|
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| |
|-------------------------------|
| SEMANA 5 - TERÇA-FEIRA |
|-------------------------------|

| |
|-----------------|
| OPÇÃO PROTEICA: |
|-----------------|

| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
|----------------------|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| |
|-------------------------------|
| SEMANA 5 - TERÇA-FEIRA |
|-------------------------------|

| |
|-----------------|
| OPÇÃO PROTEICA: |
|-----------------|

| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
|----------------------|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| |
|--------------------------------|
| SEMANA 5 - QUARTA-FEIRA |
|--------------------------------|

| |
|-----------------|
| OPÇÃO PROTEICA: |
|-----------------|

| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
|----------------------|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |

| | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| |
|--------------------------------|
| SEMANA 5 - QUARTA-FEIRA |
|--------------------------------|

| |
|-----------------|
| OPÇÃO PROTEICA: |
|-----------------|

| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
|----------------------|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|------|
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| SEMANA 5 - QUINTA-FEIRA | | | | | |
|---|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| OPÇÃO PROTEICA: | | | | | |
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

| SEMANA 5 - QUINTA-FEIRA | | | | | |
|---|-------------------------------|-------------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------|
| OPÇÃO PROTEICA: | | | | | |
| Alimento/Ingrediente | Per capita Edital (g/ml/unid) | Fator de correção | Per capita a Comprar (g/ml/unid) | Custo do produto em (kg/l/unid) | Custo per capita (R\$) |
| Ingrediente 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| Ingrediente etc. | 1 | 1 | 1 | 1 | 0,00 |
| TOTAL DO CUSTO UNITÁRIO DO CARDÁPIO ESPECÍFICO | | | | | |

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA PARA O FATOR DE CORREÇÃO: autor(es), título, edição, local, editora e data.

Exemplo de Média Aritmética dos Cardápios: $(3,90 + 3,50 + 3,75 + 3,65 + 3,50 + 3,55 + 3,70 + 3,55 + 3,75 + 3,50 + 3,50 + 3,60 + 3,75 + 3,65 + 3,80 + 3,55 + 3,50 + 3,50 + 3,60 + 3,55 + 3,75 + 3,65 + 3,50 + 3,55 + 3,75 + 3,55 + 3,75 + 3,60 + 3,50 + 3,50) / 30 = R\$ 3,61$

| | | | |
|---------------|---|----------------------------|-----------------|
| ALMOÇO | CUSTO MÉDIO DA UNIDADE DE ALMOÇO | MÉDIA DOS CARDÁPIOS | R\$ 3,61 |
|---------------|---|----------------------------|-----------------|

| MÃO DE OBRA MENSAL | | | | | |
|-----------------------------------|---------------|------------|----------|-----------|-------|
| Trabalhadores | Nutricionista | Cozinheiro | Auxiliar | Ajudantes | Total |
| Salários | R\$ | R\$ | R\$ | R\$ | R\$ |
| INSS | R\$ | R\$ | R\$ | R\$ | R\$ |
| FGTS | R\$ | R\$ | R\$ | R\$ | R\$ |
| Transporte | R\$ | R\$ | R\$ | R\$ | R\$ |
| Salário-Família | R\$ | R\$ | R\$ | R\$ | R\$ |
| Férias | R\$ | R\$ | R\$ | R\$ | R\$ |
| 13º Salário | R\$ | R\$ | R\$ | R\$ | R\$ |
| Encargos sobre Férias/13º Salário | R\$ | R\$ | R\$ | R\$ | R\$ |

| | | | | | |
|---|-----|-----|-----|-----|---------------------|
| TOTAL DO CUSTO DA MÃO DE OBRA MENSAL | R\$ | R\$ | R\$ | R\$ | R\$ 8.000,00 |
| VALOR DO CUSTO DA MÃO DE OBRA POR ALUNO/DIA | | | | | R\$ 2,36 |

O VALOR DO CUSTO DA MÃO DE OBRA POR ALUNO/DIA será o resultado TOTAL DO CUSTO DA MÃO DE OBRA MENSAL dividido por 3.384 (282 alunos * 12 dias mensais).

Fórmula: Total do Custo da Mão de Obra Mensal dividido por 3.384 (282 alunos * 4 semanas * 3 dias)

Exemplo: R\$ 8.000,00 / 3.384 = R\$ 2,36

| | |
|---|---------------------|
| CUSTO OPERACIONAL MENSAL | |
| Material de higiene | R\$ |
| Material descartável | R\$ |
| Gás | R\$ |
| Unifórmes | R\$ |
| Dedetização | R\$ |
| Outros | R\$ |
| TOTAL DO CUSTO OPERACIONAL MENSAL | R\$ 2.500,00 |
| VALOR DO CUSTO OPERACIONAL POR ALUNO/DIA | |
| | R\$ 0,74 |

O VALOR DO CUSTO OPERACIONAL POR ALUNO/DIA será o resultado TOTAL DO CUSTO OPERACIONAL MENSAL dividido por 3.384 (282 alunos * 12 dias mensais).

Fórmula: Total do Custo Operacional Mensal dividido por 3.384 (282 alunos * 4 semanas * 3 dias)

Exemplo: R\$ 2.500,00 / 3.384 = R\$ 0,74

| | |
|---|---------------------|
| CUSTO OPERACIONAL DE ESCRITÓRIO MENSAL | |
| Energia | R\$ |
| Telefone | R\$ |
| Internet | R\$ |
| Aluguel/condomínio | R\$ |
| Honorários funcionários | R\$ |
| Encargos de salários | R\$ |
| Combustível | R\$ |
| Material de expediente | R\$ |
| Contador | R\$ |
| TOTAL DO CUSTO OPERACIONAL DE ESCRITÓRIO MENSAL | R\$ 3.000,00 |
| VALOR DO CUSTO OPERACIONAL DE ESCRITÓRIO POR ALUNO/DIA | |
| | R\$ 0,89 |

O VALOR DO CUSTO OPERACIONAL DE ESCRITÓRIO POR ALUNO/DIA será o resultado TOTAL DO CUSTO OPERACIONAL DE ESCRITÓRIO MENSAL dividido por 3.384 (282 alunos * 12 dias mensais).

Fórmula: Total do Custo Operacional de Escritório Mensal dividido por 3.384 (282 alunos * 4 semanas * 3 dias)

Exemplo: R\$ 3.000,00 / 3.384 = R\$ 0,89

| |
|--------------------------|
| IMPOSTOS E LUCROS |
|--------------------------|

| | |
|--|----------------|
| IMPOSTO DA EMPRESA (Especificar o Regime de Tributação e o Percentual adotado) | RS 0,25 |
| MARGEM DE LUCRO (Especificar o Percentual adotado) | RS 0,20 |

Exemplo:

CUSTO MÉDIO DA UNIDADE DE ALMOÇO: RS 3,61
VALOR DO CUSTO DA MÃO DE OBRA POR ALUNO/DIA: RS 2,36
VALOR DO CUSTO OPERACIONAL POR ALUNO/DIA: RS 0,74
VALOR DO CUSTO OPERACIONAL DE ESCRITÓRIO POR ALUNO/DIA: RS 0,89
IMPOSTO DA EMPRESA: RS 0,25
MARGEM DE LUCRO: RS 0,20

TOTAL DO VALOR UNITÁRIO DE UMA UNIDADE DE ALMOÇO: RS 8,05

| | |
|---|----------------|
| TOTAL GLOBAL DO CUSTO CARDÁPIO/ALUNO/DIA | RS 8,05 |
|---|----------------|

TOTAL GLOBAL DO CUSTO CARDÁPIO/ALUNO/DIA = CUSTO MÉDIO DOS CARDÁPIOS DE ALMOÇO + VALOR DO CUSTO DA MÃO DE OBRA POR ALUNO/DIA + VALOR DO CUSTO OPERACIONAL POR ALUNO/DIA + VALOR DO CUSTO OPERACIONAL DE ESCRITÓRIO POR ALUNO/DIA + IMPOSTO DA EMPRESA + MARGEM DE LUCRO



Documento assinado eletronicamente por **Francisco Glauco Gomes Bastos, Diretor(a) Geral do Campus Caucaia em Exercício**, em 06/12/2021, às 15:21, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.ifce.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **3224571** e o código CRC **F130BDD4**.