

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO MÉDIA E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS SATUBA
DEPARTAMENTO DE SUPRIMENTOS
Telefones: (82) 2126-6520/21/25 / 98191-8149
E-mail: licitacoes.satuba@ifal.edu.br**

ANEXO I

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2022

(Processo Administrativo n.º 23041.007061/2022-31)

1. DO OBJETO

Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições diárias, para atendimento, exclusivo, aos alunos beneficiados pela Assistência Estudantil, e a comercialização de alimentação aos demais membros da comunidade acadêmica, vinculada à concessão onerosa de espaço público do INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – CAMPUS SATUBA, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

1.1. Relação de itens:

LOTE	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT. ANUAL ESTIMADA *	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO (R\$) *	VALOR DIÁRIO MÁXIMO TOTAL(R\$) *	VALOR ANUAL MÁXIMO TOTAL(R\$) *
1	1	Fornecimento de Refeição pronta, TIPO DESJEJUM , preparada e distribuída no espaço físico do INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – CÂMPUS SATUBA .	Refeição	13.300	12,30	861,00	163.590,00
	2	Fornecimento de Refeição pronta, TIPO ALMOÇO , preparada e distribuída no espaço físico do INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – CÂMPUS SATUBA .	Refeição	95.000	16,70	8.350,00	1.586.500,00
	3	Fornecimento de Refeição	Refeição	19.000	16,15		

	pronta, TIPO JANTAR , preparada e distribuída no espaço físico do INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – CÂMPUS SATUBA .				1.615,00	306.850,00
Total do Lote						2.056.940,00

OBS: Quantidade e valores/estimados com base no calendário acadêmico 2022 do Campus. Conforme o calendário acadêmico 2022, teremos **190 dias letivos**. Essas informações são apenas “**ESTIMADAS**” podendo sofrer alteração.

1.2. Os serviços objeto da contratação, dadas as suas características, enquadram-se no conceito de serviços comuns de natureza continuada, uma vez que visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando o funcionamento das atividades finalísticas do Campus, de modo que sua interrupção pode comprometer a prestação do serviço público ou o cumprimento da missão institucional

1.3. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Global.

1.4. O prazo de vigência da contratação é de **48 (quarenta e oito) meses**, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de **240 (duzentos e quarenta) meses**, desde que haja autorização formal da autoridade competente, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993

1.5. A área do refeitório é de 591,51 m², localizado na Rua 17 de Agosto, S/N – Centro – Satuba/AL. CEP: 57.120-000.

1.6. Para fins de avaliação por parte da CONTRATADA do volume de refeições possível de serem comercializados, apresenta-se, conforme tabela abaixo, o quantitativo de servidores e alunos por Campus:

ITEM	CAMPUS	USUÁRIO	QUANTIDADE
1	Satuba	Servidores / Funcionários	241
		Alunos	895
		Total	1.136

1.7. Caberá ao IFAL pagar somente o valor equivalente as refeições que efetivamente adquirir, mediante sistema de controle do quantitativo de refeições, e não o valor total estimado para a contratação.

2. DA JUSTIFICATIVA E DO OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

O Instituto Federal de Alagoas, instituição educacional centenária, é referência no ensino técnico alagoano, destacando-se, inclusive no cenário nacional. Oferece cursos de formação técnica e tecnológica e acolhe em suas dependências milhares de jovens, oriundos de vários municípios e localidades dentro e fora do estado, e das mais diversas classes sociais, que buscam a necessária qualificação para ingresso no mercado de trabalho.

Alguns deles exercem atividades de bolsas ou estágios na Instituição, os quais necessitam se deslocar muito cedo de suas residências, passando o dia todo nas dependências dos *Campi*, retornando somente à noite aos seus lares devido à distância ou sua carência financeira. Há ainda o caso do Campus Satuba que possui alunos em regime de internato e semi-internato.

Destaca-se, ainda, a situação dos servidores, que possuem dificuldades em se deslocar a restaurantes ou até a sua residência para fazer suas refeições.

Tendo em vista a natureza do objeto em questão, a presente contratação foi enquadrada como concessão administrativa de uso de bem público por ser a mais adequada dentre os diversos tipos de outorga de uso existentes no sistema administrativo brasileiro, conforme bem analisa a Equipe de Auditoria da SECEX-3 - 3ª Secretaria de Controle Externo:

*2.11 Pelo exposto, podemos concluir que a modalidade de outorga aplicável a restaurantes e lanchonetes é 'concessão administrativa de uso de bem público', ato bilateral, de natureza contratual, pelo qual a Administração Pública 'atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio ao particular, para que o explore segundo sua destinação específica', devendo ser precedida de licitação, conforme entendimento deste Tribunal, proferido na Decisão n.º 585/97 TCU-Plenário. **Acórdão TCU 1443/2006 - Plenário***

Assim, essa contratação objetiva apoiar o IFAL no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de refeições nas melhores condições possíveis quanto ao preço e à qualidade, em suas instalações, onde há expressivo fluxo de alunos e servidores que carecem dessa comodidade, o que justifica a concessão de área a ser explorada por empresa especializada no ramo de alimentação, com a cobrança direta do preço ao consumidor.

Quando dissemos com cobrança direta do preço das refeições ao consumidor, incluímos aí o próprio IFAL, no caso único e exclusivo dos alunos beneficiados pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar. Nos demais casos (servidores, funcionários e visitantes) há a autorização para a CONTRATADA comercializar as refeições ao mesmo valor, nas mesmas condições e desde que não prejudicado o fornecimento ao público-alvo e objeto maior desta concessão que são os alunos selecionados pelo referido Programa.

Considerando, ainda, que segundo artigo dos autores Marcelo Neves e Denise Hollanda Costa Lima, publicado no site Jus Navigandi e disponível em <http://jus.com.br/revista/texto/11283/ocupacao-por-terceiros-de-espaco-fisico-em-bens-imoveis-de-orgaos-publicos>:

A concessão de uso consiste em contrato administrativo pelo qual a Administração Pública faculta ao particular a utilização privativa de bem público, para que o exerça conforme a sua destinação. Sua natureza é a de contrato de direito público, sinalagmático, oneroso ou gratuito, comutativo e realizado intuitu personae.

A concessão é o instituto empregado, preferentemente à permissão, nos casos em que a utilização do bem público objetiva o exercício de atividades de utilidade pública de maior vulto e, por isso mesmo, mais onerosas para o concessionário. Elemento fundamental na concessão de uso é o relativo à finalidade. Ficou expresso no seu conceito que o uso tem que ser feito de acordo com a destinação do bem. A utilização que ele exercer terá de ser compatível com a destinação principal do bem.

Considerando, ainda, entendimento já consolidado pelo TCU de que a finalidade da concessão deve possuir estreita relação aos objetivos institucionais, a exemplo dos acórdãos:

98.4.16. abstenha-se de realizar despesas com lanches, refeições e congêneres, quando não tenham vinculação direta e concreta com os objetivos institucionais da entidade, em razão de inexistir norma legal que as autorize, consoante reiteradas decisões desta Corte de Contas em casos análogos, como por exemplo Acórdão nº 1.770/2005 - Plenário;

98.4.17. observe, quando demonstrada a pertinência de despesas com lanches e refeições aos objetivos institucionais, que deverão constar das respectivas notas fiscais o número de lanches/refeições fornecidos, tipo de cardápio, bem como a vinculação do evento à programação previamente aprovada;

Acórdão TCU 2219/2010 - Plenário

Voto do Ministro Relator

[...]

A presença de todas essas características - atendimento exclusivo à maior parte dos servidores, prestadores de serviços e demais visitantes do órgão público, apresentação de serviços comuns e execução dos serviços em ambiente não-concorrencial, no interesse exclusivo da administração - colocam o caráter mercantil da exploração desses espaços públicos como elemento acessório do contrato de concessão de uso de bem público destinado aos restaurantes de auto-atendimento. Justifica-se, portanto, a concessão graciosa de uso, pois a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial realizada pelo concessionário.

[...]

Neste passo, registro que a verificação da onerosidade ou não dos contratos de concessão de uso de área pública para funcionamento de restaurantes e lanchonetes deve ser aferida em cada caso concreto, haja vista a possibilidade de outras intercorrências além das suscitadas nos autos, o que inviabiliza, neste momento, a proposição de qualquer orientação normativa.

Acórdão TCU 1443/2006 – Plenário

Assim, a CONTRATADA ficará responsável pelo fornecimento diário de refeições para os discentes selecionados pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar do Instituto Federal de Alagoas – *Campus* Satuba a expensas deste, de forma a proporcionar o alcance dos objetivos institucionais, sendo o preparo e distribuição efetuados nas dependências do *Campus* Satuba.

Portanto, percebe-se que há a presença de todas as características citadas nos acórdãos acima: vinculação direta aos objetivos institucionais quanto ao atendimento aos alunos contemplados pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar, apresentação de serviços comuns e execução dos serviços em ambiente não-concorrencial e no interesse exclusivo da administração - colocando o caráter mercantil da exploração dos espaços públicos aqui citados como elemento acessório do Contrato de Concessão.

Justificando, portanto, a concessão administrativa de uso, devido à utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública preponderar sobre a exploração comercial a ser realizada pela Contratada.

3.DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a prestação do serviço de fornecimento de refeições, com produção no Campus, para atendimento aos alunos beneficiados pela assistência estudantil, e possibilidade de comercialização aos demais membros da comunidade acadêmica, vinculada à concessão onerosa de espaço público do IFAL – Campus Satuba, nas condições estabelecidas neste instrumento, bem como o edital e seus anexos que serão elaborados posteriormente.

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

4. Componentes Alimentares:

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, **TIPO MENOR PREÇO POR ITEM.**

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. Experiência na prestação de serviços de fornecimento de refeições, comprovada por contratações similares realizadas anteriormente, mediante atestado de capacidade técnica.

5.1.2. Disposição de todos os recursos humanos, materiais, equipamentos e utensílios que se fizerem necessários à prestação dos serviços.

5.1.3. Apresentação de certificado de curso do Responsável Técnico (RT, com carga horária mínima de 60 (sessenta) horas, no período máximo de 6 meses, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmissíveis por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho. Caso o RT seja profissional de Nutrição, apresentar comprovação de inscrição no Conselho Regional de Nutrição;

5.1.4. Cumprir a legislação sanitária em vigor, com ênfase na abaixo relacionada, restando certo que a paralisação das atividades ou a interdição das instalações em decorrência de Auto de Infração poderá constituir motivo suficiente para a rescisão do Contrato:

a. Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, altera a Lei no 9.605, de 12 de fevereiro de 1998 e dá outras providências.

b. Decreto nº 7.404, de 23 de dezembro de 2010, que regulamenta a Lei no 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, cria o Comitê Interministerial da Política Nacional de Resíduos Sólidos e o Comitê Orientador para a Implantação dos Sistemas de Logística Reversa, e dá outras providências.

c. Resolução ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

d. Resolução nº 33 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos (CNNPA), de 9 de novembro de 1977, que estabelece os princípios gerais de higiene a serem observados na obtenção, manipulação, armazenagem, transporte e distribuição de alimento, sem prejuízo de normas específicas de higiene a serem estabelecidas para cada espécie de alimento.

5.1.5. Serviço de natureza continuada, uma vez que visa atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando o funcionamento das atividades finalísticas do Campus, de modo que sua interrupção pode comprometer a prestação do serviço público ou o cumprimento da missão institucional.

5.1.6. Duração inicial do contrato de 48 (quarenta e oito) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 240 (duzentos e quarenta) meses, conforme permissivo legal constante no Decreto Lei nº 9.760/4196 e Lei nº 9.636/1998 e entendimento corroborado nos Acórdãos 64/2004, 2º Câmara e 919/2016, Plenário TCU.

5.1.7. Atendimento aos critérios e práticas de sustentabilidade ambiental, conforme as seguintes diretrizes:

a) Pelo menos 30% (trinta por cento) da aquisição de gêneros alimentícios deverá ser oriunda de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP, conforme Decreto Nº 8.473, de 22 de junho de 2015 e Lei Nº 11.326, de 24 de julho de 2006.

b) Utilizar, preferencialmente, produtos alimentícios sazonais e de produtores locais, dando preferência a alimentos orgânicos e/ou provenientes de cooperativas e/ou associações de agricultores familiares.

c) Evitar o uso de itens descartáveis sempre que possível e dar preferência aos itens que contenham o máximo de material reciclável e biodegradável.

- d)** Utilizar produtos, preferencialmente, sustentáveis e de menor impacto ambiental.
- e)** Utilizar produtos, preferencialmente, acondicionados em embalagens que utilize materiais recicláveis e atóxicos, conforme determina as normas da ABNT NBR 15448-1 e 15448-2, de forma a garantir a máxima proteção durante sua utilização, transporte e armazenamento.
- f)** Utilizar produtos de limpeza biodegradáveis, e preferencialmente, que possuam certificação ecológica.
- g)** Elaborar, realizar e manter programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual e periodicamente, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

Em relação à Eficiência Energética, a Contratada deverá:

- 1)** Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.
- 2)** Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
- 3)** Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- 4)** Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc.
- 5)** Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- 6)** Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pelo CONTRATANTE.
- h)** Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.
- i)** Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.

5.1.8. Contratação vinculada à concessão onerosa de uso de bem público, vez que a Contratada fará uso de espaço físico, instalações, móveis e equipamentos da Instituição para a prestação do serviço, com valor a ser pago mensalmente pela contratada de acordo com o estipulado neste termo.

5.1.9. Atendimento aos demais requisitos e dinâmicas estipuladas deste Instrumento (Modelo de Execução do Objeto), os quais foram retirados dos Estudos Preliminares.

5.10. As obrigações da Contratada e Contratante estão previstas neste instrumento.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. A CONTRATADA deverá seguir RIGOROSAMENTE, as orientações abaixo para o almoço:

6.1.1. ENTRADA: Será composta por duas opções de saladas de vegetais (crua e cozida), devendo possuir, no mínimo, 03 (três) tipos de vegetais em cada (abobrinha, acelga, agrião, alface, berinjela, brócolis, cebola, maxixe, pepino, pimentão, repolho, rúcula e tomate, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo e vagem, batata-inglesa, macaxeira, batata-doce e milho-verde).

6.1.2.PRATO PRINCIPAL: Será composto pelos componentes abaixo, na composição do cardápio:

6.1.2.1. Carne Bovina: Deverão ser sempre macias e totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:

- a) Assados – Carne tipo: Lagarto ou contra-filé ou fraldinha;
- b) Grelhados – Carne tipo: Maminha ou fraldinha ou lagarto;
- c) Cozidos – Carne tipo: Acém ou coxão duro ou chã de dentro;
- d) Bife à Milanesa – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho;
- e) Bife de Panela ou Rolê – Carne tipo: Coxão duro ou acém ou ou chã de dentro;
- f) Picado - Carne tipo: Coxão duro ou acém ou chã de dentro;
- g) Carne moída *in natura* de primeira - Carne tipo: Alcatra ou patinho ou fraldinha;
- h) Estrogonofe – Carne tipo: Alcatra ou patinho.

6.1.2.2. Carne Suína: Deverão ser sempre de primeira qualidade, totalmente isenta de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:

- a) Assados – Carne tipo: Lombo ou pernil.
- b) Grelhados – Carne tipo: Bisteca

6.1.2.3. Aves (Frango): Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

- a) Assados – Carne tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa;
- b) Ensopados – Carne tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa (sem pele);
- c) Filé – Carne tipo: Peito;
- d) Estrogonofe – Carne tipo: Filé de Peito;
- e) Frango à Milanesa – Carne tipo: Filé de Peito.

6.1.2.4. Pescados (Peixes): Deverão ser sempre frescos e de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

- a) Filé sem espinhas – Peixe Tipo: Merluza ou Tilápia ou Pescada Branca;

6.1.2.5. Pescados (Mariscos): Deverão ser sempre frescos e de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

- a) Ensopados e suflês – Tipo: Sururu;

6.1.2.6. Vísceras: Deverão ser sempre de primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas, conforme relação abaixo:

- a) Ensopados – Tipo: Fígado (Bife ou ensopado).

6.1.2.7. Embutidos: Deverão ser sempre de primeira qualidade-

6.1.2.8. Variações: Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

a) Feijoada – Tipo: Charque, linguiça calabresa, acém, coxão duro e bisteca suína. Na preparação do referido prato deverá conter, no mínimo, 03 (três) tipos de variações, sendo o charque e a linguiça calabresa componentes obrigatórios.

6.1.3. Frequência: A CONTRATADA deverá seguir RIGOROSAMENTE a frequência de fornecimento do prato principal, nos cardápios de almoço e jantar, conforme quantitativos abaixo:

a) **Carne Bovina:** 04 (quatro) vezes por semana;

b) **Aves (Frango):** 04(quatro) vezes por semana;

c) **Pescados (Peixe e sururu):** 01 (uma) vez por semana, preferencialmente, às sextas-feiras;

d) **Variações (Suíno, Fígado, Feijoada e Cozido):** 01 (uma) vez por semana.

6.1.3.1. Opções: Além da frequência de fornecimento do prato principal supracitada, que deverá estar definida no cardápio, a CONTRATADA deverá obedecer às determinações abaixo:

a) Nos dias em que a preparação for carne bovina, a opção será frango;

b) Nos dias em que a preparação for carne suína, a opção será frango;

c) Nos dias em que a preparação for peixe ou frango, a opção será carne bovina;

d) Nos dias em que a preparação for fígado, a opção será frango;

e) Nos dias em que a preparação for feijoada, a opção será frango;

f) Nos dias em que a preparação for cozido, a opção será frango;

g) As opções de carne deverão ser diferenciadas no tipo de preparo, uma opção “seca” e a segunda opção com “molho” (ex: carne guisada e frango grelhado).

6.1.4. Todos os componentes do PRATO PRINCIPAL deverão ser fornecidos por empresa credenciada pelos órgãos públicos competentes, e possuir registro no Serviço de Inspeção Federal – SIF, bem como atender a todas as determinações das Portarias e Resoluções do Ministério da Agricultura e da ANVISA.

6.1.5. A CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA refeições específicas para determinados estudantes com patologias ou regime alimentar diferenciado.

6.1.6. GUARNIÇÃO: Será composta por, no mínimo, uma opção, podendo ser: farofa, purê, massa, suflê ou torta salgada de legumes.

6.1.7. ACOMPANHAMENTO: Será composto dos seguintes itens:

a) Arroz – Qualidade: Agulhinha tipo 1 e parboilizado;

b) Feijão – Qualidade: Cariquinha, mulatinho, feijão-verde e feijão preto;

6.1.8. COMPLEMENTO: Será composto por:

a) Suco de fruta natural e/ou de polpa de frutas, não sendo permitido o uso de polpas de frutas industrializadas sem o registro no M.A.P.A. Sabores: Mangaba, caju, goiaba, maracujá, mamão, laranja-lima, ameixa, manga, pitanga, graviola, acerola, laranja-pera, abacaxi, cajá, umbu e umbu-cajá; **acompanhado de:**

b) Sobremesas: Doces (sorvetes de frutas, gelatinas, doces caseiros, delícias de abacaxi, pudins, mousses, picolé de frutas, entre outros) **ou Frutas** (Salada de frutas, Laranja-pera, laranja-lima, tangerina, banana-prata, manga, maçã, goiaba, melão, mamão, melancia ou abacaxi).

6.2. Padronização dos Gêneros Alimentícios

Os gêneros alimentícios utilizados na preparação dos componentes alimentares deverão apresentar as seguintes características:

ITEM	GÊNERO	DESCRIÇÃO
1	Carne Bovina	Cor vermelho vivo, firme, gordura e pele (máxima permitida 10%), com odor agradável, fresca ou resfriada. Com certificado de inspeção sanitária pelo Ministério da agricultura.
2	Carne Bovina, Moída	Carne bovina in natura, apresentação moída, características adicionais primeira qualidade, cor vermelho vivo, firme, gordura e pele (máxima permitida 10%), com odor agradável, fresca ou resfriada: chã de dentro ou alcatra. Nacional. Com certificado de inspeção sanitária pelo Ministério da agricultura.
3	Carne de Charque	Primeira qualidade, dianteira. Máximo de gordura permitida 10%.
4	Carcaça de Frango	Congelado, pele sem manchas, peso médio da unidade 1.100 à 1.200g. Máximo de gordura permitida 10%. Nacional. Com certificado de inspeção sanitária pelo Ministério da Agricultura.
5	Carrê Suíno	Limpa, com ossos, previamente fatiada, congelada e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprios ao consumo e que alterem suas características naturais, Máximo de gordura permitida 12%. Nacional. Com certificado de inspeção sanitária pelo Ministério da Agricultura, Cor branca a rosada, odor característico.
6	Fígado Bovino	Firme, sem manchas, brilhante, resfriado ou fresco. Nacional. Com certificado de inspeção sanitária pelo Ministério da Agricultura.
7	Filé de Peixe	Cor branca ou característica, sólida, bem aderente, cheiro característico, filé c/ peso médio 150g: merluza, pescada branca, badejo. Nacional. Com certificado de inspeção sanitária pelo Ministério da Agricultura.
8	Linguiça Calabresa	Empacotada a vácuo em embalagem plástica. Com certificado de Inspeção Estadual ou Federal. De 1ª qualidade, textura firme e no prazo de validade. Nacional.
9	Ovos de Galinha	Tamanho extra no prazo de validade. Com certificado de Inspeção Federal.
10	Peixe em Posta	Limpo, sem cabeça, carne branca, sólida, bem aderente, sem gorduras e vísceras, em postas, com odor: característico. dourado. Nacional. Com certificado de inspeção sanitária pelo Ministério da Agricultura.
11	Abacate	Casca verde, brilhante, lisa, meio verdoso, grande

12	Salsicha	Salsicha - hot dog, composta de carne de frango, fresca, c/ condimentos triturados, misturados e cozidos, pesando aproximadamente 50g por unidade.
13	Abacaxi	Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie redonda, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
14	Abóbora	Abóbora <i>in natura</i> , 1ª qualidade, moranga. Abóbora madura, seca, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
15	Alface	Verdura in natura, espécie americana/crespa/romana/lisa. Características fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.
16	Alho	Condimento, apresentação natural, matéria prima alho, aspecto físico em cabeça boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, tipo branco.
17	Banana Comprida	Fruta in natura, frescos, aroma e cor da espécie e variedade, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
18	Banana Prata	Frescas, aroma e cor da espécie e variedade, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, tamanho grande.
19	Batata Doce	in natura, de primeira, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem sem rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos, devendo ser bem desenvolvidas, cor roxa ou vermelha, tamanho médio, sem sujidade.
20	Batata Inglesa	Legume in natura, 1ª qualidade, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica. Lisa, película fina, bem formada.
21	Beterraba	Tenra, limpa, cor roxa, tamanho médio, sem sujidade.
22	Caju	Sem manchas e machucões, tenro, meio maduro, tamanho médio.
23	Cebola	In natura, firme, cor roxa ou branca, tamanho médio, sem sujidade, mofos ou alterações.
24	Cebolinha	Verdura in natura, espécie comum. Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos.
25	Cenoura	Legume in natura, de primeira, amarela, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachadura e cortes, tamanho grande e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.
26	Chuchu	Legume in natura, espécie comum, tamanho médio, de primeira,

		tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos.
--	--	--

27	Coco-verde	Cascas aparadas nas extremidades, tamanho médio.
28	Coco Ralado	Ralado no dia, partículas finas
29	Coentro	Verdura in natura, espécie comum. Fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos. Folhas cheirosas, verdes e frescas.
30	Cominho	Moído e sem pimenta.
31	Couve Manteiga	Verdura in natura, tipo folha, fresca, com folhas intactas, de primeira, ótima qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, sem parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos.
32	Arroz	Arroz - parboilizado, tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas.
33	Azeite	Azeite de oliva extra virgem com acidez máxima de 0,8% (em ácido oleico) - para temperar alimentos.
34	Café	Café - em pó homogêneo, torrado e moído, aroma e sabor característicos de café, tipo forte, apresentação moído.. Tipo embalagem aluminizada sem vácuo em pacote de 250 gramas, com data de fabricação máxima de 2 meses anteriores à data de entrega. De primeira qualidade, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, selo de pureza da associação brasileira da indústria do café – ABIC. O produto deverá ter registro no ministério da saúde e atender a portaria 451/97 do ministério da saúde e a resolução 12/78 da comissão nacional de normas e padrões para alimentos - CNNPA.
35	Farinha de Mandioca	Torrada, seca, fina, tipo 1, branca ou creme, isenta de sujidades, parasitos e larvas, com aspecto, odor, e sabor próprios.
36	Feijão Verde	Novo e debulhado
37	Feijão	Feijão – mulatinho ou preto, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies, acondicionado em pacote de 01 kg, com registro do ministério da agricultura.
38	Macarrão	Massa alimentícia - tipo seca para macarronada, formato espaguete, com fio fino e longo comprimento entre 25 e 30cm, ou formato talharim, ou formato parafuso, cor amarela, com aspecto, cor, cheiro, textura e sabor próprios, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, sêmola de trigo, ovos e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima 13%.
39	Margarina	Margarina vegetal - com sal, composto de 80% de lipídios obtida da emulsão de gorduras e óleos alimentares vegetais, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio.
40	Goiaba	Fruta in natura, espécie redonda, frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Polpa variando do branco (china) ao vermelho, cascas sem manchas meio madura
41	Inhame	Legume in natura, branco ou roxo, maduro, liso, com polpa intacta e limpo, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas,

		machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. isenta de umidade externa anormal.
--	--	---

42	Laranja-lima	In natura, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, succulenta, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
43	Laranja-pêra	In natura, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, succulenta, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
44	Laranja Ponkan	In natura, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, succulenta, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.
45	Limão	Casca lisa, fina, succulento, meio verdoso, tamanho grande sem sujidade.
46	Maçã	Nacional ou argentina, casca brilhante, vermelha, polpa firme (n.º 120 a 125) sem sujidade, tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos.
47	Macaxeira/ Aipim	Aipim in natura, apresentação 1ª qualidade, tipo casca lisa, tamanho médio a grande, características adicionais sem fungos/sem rachaduras e sujidades/consistências. Livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal.
48	Mamão	Casca fina e lisa, firmes sem manchas, havaiano ou comum, meio maduro, tamanho médio.
49	Milho Verde	Meio maduro e de tamanho médio.
50	Maracujá	Cor amarela polpa com sementes ovais, cheio característico, casca clara, tamanho médio (100 a 120g) sem sujidade
51	Massa Puba	Nova e limpa, branca ou amarela
52	Mamão Havaí	Fruta in natura, espécie redonda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos.
53	Maxixe	Novo, meio verdoso, tamanho médio, sem sujidade.
54	Melancia	Fruta in natura, espécie redonda. De primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta.
55	Melão	Espanhol, sem manchas, meio maduro, tamanho médio sem sujidade.
53	Pepino	Legume in natura, espécie comum deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, suficientemente desenvolvidas, sem manchas bolores, sujidades, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, machucados, perfurações e cortes na casca) ou outros defeitos que possam alterar sua aparência. Tamanho médio.
57	Pimenta do Reino	Moída
58	Pimentão	Legume in natura, espécie verde, 1ª qualidade/sem fungos/consistência firme, tamanho médio a grande, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Firme, tenro, sem manchas.

59	Quiabo	Chifre de bode, fresco, tamanho médio, bem cheio, novo, sem sujidade.
60	Repolho	Verdura in natura, espécie comum, branco ou roxo, liso, fresco, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, ótima qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem rachaduras ou cortes. Tamanho médio.
61	Tomate	Legume in natura, boa qualidade, tamanho médio, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.
62	Vagem	Legume in natura, espécie manteiga, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, nova, tenra, quebrável, sem manchas e firme. Aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.

6.3. Componentes e Gramagens do Cardápio

6.3.1. As porções discriminadas abaixo levam em consideração os alimentos DEPOIS DE PRONTOS.

6.3.1.1. Desjejum deverá conter, OBRIGATORIAMENTE:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1.	Café e leite (café = 100ml + leite = 200ml = 300ml ou café = 200ml + leite = 100ml) tipo "B".	300ml
	Ou Leite, com açúcar ou adoçante.	200ml
2.	Pães diversos com ou sem sal, com manteiga com e sem sal	100g / 10g
3.	Cuscuz com leite (tipo "B" ou desnatado) e ovo	200g / 50ml / 50g
	Ou tubérculos com ovo	200g / 120g / 50g
	Ou tubérculos com charque ou carne de sol ou carne bovina ou ave	200g / 150g
	Ou bolo de massa diversa ou tapioca simples com queijo mussarela	100g / 100g / 30g
4.	Ou bolo de massa diversa ou munguzá	100g / 200g
	Frutas diversas	200g

6.3.1.2. Após o processo de cocção, na etapa distribuição (depois de pronto) Almoço deverá conter, OBRIGATORIAMENTE:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1.	Arroz tipo 1 branco parboilizado ou com legumes, passas, etc.	150g
2.	Feijão mulatinho + legumes (abóbora, quiabo, chuchu, maxixe, couve-manteiga) + carne de charque.	120g / 60g / 10g
	Ou Feijão Tropeiro - Feijão Verde + Verduras (tomate, pimentão, cebola) + Temperos naturais (cebolinha, coentro) + carne de	120g / 30g / 10g / 8g

	charque + Farinha de Mandioca	
	Ou Feijão verde + Verduras (tomate, pimentão, cebola) + Temperos naturais (cebolinha, coentro)	120g / 30g
	Ou Feijão preto + legumes (abóbora, quiabo, chuchu, maxixe, couve-manteiga) + carne de charque.	120g / 60g / 10g
	Ou Feijão branco + legumes (abóbora, quiabo, chuchu, maxixe, couve-manteiga) + carne de charque.	120g / 60g / 10g
3.	Carne bovina ou suína	180g / 180g
	Ou Filé de peito de frango	150g
	Ou marisco	150g
	Ou coxa e sobrecoxa de frango	280g
	Ou peixe em posta	250g
	Ou fígado	150g
4.	Saladas de vegetais	150g
5.	Suco de fruta natural ou com polpa de fruta	300ml
6.	Guarnição: macarrão	150g
	Ou farofa	50g
	Ou suflê	150g
	Ou torta	150g
	Ou purê	120g
7.	Sobremesa: fruta ou picolé de fruta	Tamanho médio
	Ou fruta fatiada	200g
	Ou salada de frutas ou sorvetes de frutas ou gelatinas ou doces caseiros ou delícias de abacaxi ou pudins ou mousses	100g

OBS.1: As sobremesas deverão obedecer à seguinte distribuição: fruta (três vezes por semana) e doces (duas vezes por semana).

OBS.2: Obrigatoriamente deverá ser servida uma opção de prato principal para usuários vegetarianos e ou veganos, caso seja informada a necessidade pela contratante

6.3.1.3. Após o processo de cocção, na etapa distribuição (depois de pronto) jantar deverá conter, OBRIGATORIAMENTE:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1.	Café e leite (café = 100ml + leite = 200ml = 300ml ou café = 200ml + leite = 100ml) tipo "B".	300ml
	Ou Leite, com açúcar ou adoçante.	200ml
	Ou Suco de fruta natural ou com polpa de fruta	300ml
2.	Sopas variadas (feijão, legumes, massa e carne ou frango, ervilha, brócolis, abóbora, aipim, caldo verde, batata)	250g
3.	Pães diversos com ou sem sal e manteiga sem sal	100g / 10g
4.	Cuscuz com carne assada ao forno ou ao molho	150g / 90g
	Ou Cuscuz com frango (peito ou coxa) assada ao forno ou ao molho	150g / 140g
	Ou inhame com carne assada ao forno ou ao molho	200g / 90g
	Ou inhame com frango (peito ou coxa) assada ao forno ou ao molho	200g / 140g
	Ou batata-doce com carne assada ao forno ou ao molho	200g / 90g
	Ou batata-doce com frango (peito ou coxa) assada ao forno ou ao molho	200g / 140g
	Ou aipim com carne assada ao forno ou ao molho	200g / 120g
	Ou aipim com frango (peito ou coxa) assada ao forno ou ao molho	200g / 140g
	Ou macarrão com carne moída ao molho	200g / 90g
	Ou macarrão com frango (peito ou coxa) assada ao forno ou ao	200g / 140g

	molho	
--	-------	--

Obs.: As características das carnes do jantar deverão seguir o especificado para o prato principal do almoço.

6.4. Variação dos Alimentos e Preparação dos Cardápios

6.4.1. Especificações dos tipos de corte de carnes

ESPÉCIE	TIPO / CORTE	EXEMPLO DE PREPARAÇÕES
Aves	Peito, coxa ou sobrecoxa de frango.	Assado, à caçadora, à passarinha, ensopado, grelhado, à cubana, dorê, à suprema, fritada ou com diversos molhos, etc.
Pescado	Pescada, dourado ou merluza.	Dorê, cozido, ensopado, pirão, moqueca ou escabeche, etc.
Viscera	Bife ou isca de fígado.	Com molho, etc.
Suína	Pernil ou Bisteca (Carrê).	Recheado, ao forno ou frito (Carrê, etc.)
Bovina	Alcatra, chã de dentro, coxão duro ou patinho ou lagarto ou contra-filé ou acém ou fraldinha ou paleta	Bife acebolado, na chapa, parmegiana, rolê, rosbife, churrasco, lombo, lombo recheado, assado ou com diversos molhos, etc.
Marisco	Sururu	Moqueca, ensopado, fritada, suflê ou torta, etc.

OBS.: 1. Outros tipos de carnes e preparações poderão ser incluídos, desde que atendam aos hábitos alimentares regionais e seus custos sejam equivalentes aos propostos, após avaliação e autorização do CONTRATANTE;

OBS.: 2. Na entrega da Nota fiscal do mês, a mesma deverá vir acompanhada de uma cópia da nota fiscal da compra de carnes (carne bovina, peixe, frango, fígado, carne suína, charque e linguiça calabresa) do mesmo período.

6.4.2. A CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios e adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.

6.4.3. A (O) Nutricionista da CONTRATADA deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época e da cultura local devendo ainda submeter à Nutricionista da CONTRATANTE a aprovação de tais substituições.

6.4.4. Utilizar procedimentos indispensáveis para promover uma alimentação saudável e preservar o valor nutritivo dos alimentos.

6.4.5. Os cardápios elaborados pela(o) Nutricionista da CONTRATADA deverão ser enviados **com antecedência mínima de 07 (cinco) dias úteis de sua execução** para serem submetidos à apreciação da Nutricionista do Campus CONTRATANTE, podendo sofrer alterações, caso não estejam de acordo com os itens estipulados neste edital e seus anexos.

6.4.6. A(O) Nutricionista da CONTRATADA deverá aplicar o teste de aceitabilidade sempre que ocorrer, no cardápio, a introdução de alimento atípico ao hábito alimentar local ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar aceitação dos cardápios praticados frequentemente. A aplicação do teste de aceitabilidade deverá ser com a participação da nutricionista da CONTRATANTE. No caso de aceitação inferior a 80% por parte dos alunos, a preparação deverá ser excluída do cardápio.

6.5. Fornecimento das Refeições

6.5.1. O fornecimento das refeições será realizado diariamente, **de segunda a sexta-feira**. Em casos de congressos, feiras, jornadas científicas, simpósios ou quaisquer outros eventos com demanda significativa de estudantes, professores, pesquisadores, servidores, o Campus CONTRATANTE poderá requerer o funcionamento exclusivo para atendimento desta demanda (**inclusive aos sábados, domingos e feriados**), com comunicação prévia, de no mínimo 48 (quarenta e oito) horas.

6.5.2. No caso específico do Campus Satuba, o fornecimento de refeições poderá ocorrer, também, aos sábados, domingos e feriados, em virtude do referido Campus possuir regime de internato.

6.5.3. As refeições deverão ser fornecidas nos locais e prazos estabelecidos neste termo.

6.5.4. Para os alunos beneficiados pela Assistência Estudantil, por meio do Programa de Alimentação e Nutrição Escolar (PANES), o fornecimento somente poderá ser realizado mediante autorização do CONTRATANTE, através de um sistema de controle envolvendo

6.5.5. A CONTRATADA deve apresentar ao CONTRATANTE amostras prévias das preparações para degustação, mediante amostragem, com uma antecedência de **60 (sessenta) minutos**, devendo as mesmas receberem a aprovação do CONTRATANTE antes do seu fornecimento.

6.5.5.1. No refeitório é expressamente vedado:

- a) Utilização de alto falante e/ou congênere que produzam som ou ruídos, prejudiciais ao andamento das aulas;
- b) A guarda, depósito e/ou comercialização de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos, farmacológicos, de forte odor, ou quaisquer outros proibidos pelos órgãos competentes;
- c) Comercialização de bebidas alcoólicas e cigarros;
- d) Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;
- e) Divulgação de materiais pornográficos e afins;
- f) Propaganda político-partidárias e congêneres;
- g) Veiculação de anúncios e/ou textos que sejam notadamente discriminatórios;
- h) Divulgação do restaurante à comunidade externa, devendo as propagandas dos produtos comercializados no refeitório restringir-se às dependências do Campus, mediante aprovação da Fiscalização.
- i) A atividade de caixa desenvolvida pelo (a) responsável técnico (a) ou manipuladores direto da CONTRATANTE.

6.6. Formas de Distribuição para os Alunos

6.6.1. As refeições serão servidas nos refeitórios dos Campus do IFAL, em bandejas lisas em material de plástico resistente, contendo pratos lisos, de fácil higienização, acompanhados de copos de material resistente e não descartáveis (com capacidade mínima de 300 ml), de primeira qualidade, talheres inoxidáveis (colher, faca e garfo) sem componente plástico, pratos ou taças de sobremesa de material resistente (de acordo com a sobremesa).

6.6.2. Deverão ser disponibilizados guardanapos descartáveis de papel não reciclado e galheteiro com azeite e vinagre.

6.7. Locais e Horários das Refeições

6.7.1. Todas as refeições serão preparadas/fornecidas na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do Instituto Federal de Alagoas Campus Satuba, no seguinte endereço e horários, conforme a necessidade e característica de cada campus:

LOCAL DE FORNECIMENTO	TIPO DE REFEIÇÃO / HORÁRIO DE FORNECIMENTO		
	DESJEJUM	ALMOÇO	JANTAR
Campus Satuba: Rua 17 de Agosto, S/N – Centro – Satuba/AL. CEP: 57.120-000.	Das 06h30 às 07h00	Das 11h00 às 13h00	Das 18h00 às 19h00

6.7.2. O aluno que se encontrar impedido de realizar sua refeição no horário regular no quadro supracitado terá seu direito salvaguardado caso haja comunicação e autorização prévias por escrito à CONTRATANTE, devendo sua refeição ser reservada, respeitando as normas de segurança do alimento.

6.7.3. Não serão admitidos atrasos nos horários de fornecimento das refeições do CONTRATANTE por parte da CONTRATADA, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis.

6.8. Quadro de Pessoal da Contratada

6.8.1. A CONTRATADA deverá manter quadro de pessoal devidamente registrado, com obrigações trabalhistas cumpridas, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços objeto da presente Concessão, sendo composto, no mínimo, por:

QUADRO MÍNIMO DE PESSOAL

01 Nutricionista
02 Cozinheiros Gerais
01 Assistente Administrativo
06 Auxiliares nos Serviços de Alimentação (Auxiliar de Cozinha)
02 serviços gerais (limpeza)

6.8.2. O(A) Nutricionista da CONTRATADA será responsável pela equipe técnica da mesma e pela substituição de preparações e/ou alimentos, produção e distribuição dos cardápios, respondendo junto à CONTRATANTE e aos comensais, sobre assuntos referentes à sua área de atuação, podendo ser substituído(a) por outro(a) profissional com a mesma formação.

6.8.3. Todos os funcionários da CONTRATADA deverão ser credenciados junto ao CONTRATANTE, para que possam ter acesso às dependências da Instituição, obedecidos os procedimentos internos de acesso ao *Campus*.

6.8.4. Todos os funcionários deverão estar devidamente uniformizados, bem como deverão utilizar os equipamentos de proteção individual e de segurança alimentar conforme normas vigentes.

6.8.5. Todos os funcionários deverão realizar os serviços em perfeitas condições de saúde e de asseio. O asseio será avaliado pelo CONTRATANTE considerando os aspectos de higiene pessoal e vestuário.

6.8.6. Todos os funcionários deverão passar por inspeção médica periódica a cada 6 (seis) meses.

6.8.7. Os cozinheiros e auxiliares de cozinha deverão ser informados e treinados sobre os manuais e cartilhas de boas práticas para o serviço de alimentação editadas pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

6.8.8. Deverão ser fornecidos, para cada funcionário, a título de uniforme:

6 3.8.8.1 Nutricionista / Técnico em Nutrição e Dietética: Jaleco Branco, touca e sapato fechado sem salto.

6.8.8.2. Cozinheiro Geral / Auxiliar nos Serviços de Alimentação (Auxiliar de Cozinha) / Copeiro / Serviços Gerais: 2 Batas ou camisas, cor branca, sem botão e bolso, com emblema da CONTRATADA; 2 Calças, na cor branca, tipo pijama, sem bolso; Meia Bota com solado antiderrapante, aprovado pelo NR7; Proteção no cabelo; Avental em PVC e tecido.

6.8.9. Deverão ser fornecidos uniformes apropriados às empregadas gestantes, substituindo-os sempre que estiverem apertados.

6.8.10. O uso de diversos tipos de luvas (descartáveis, térmica, malha de aço, látex, borracha), máscaras descartáveis e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, durante a produção e distribuição de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante.

6.8.11. Os manipuladores que apresentarem lesões cutâneas devem ser afastados da área de manipulação de alimentos.

6.8.12. A CONTRATADA deverá permitir, mediante comunicação prévia do CONTRATANTE, que alunos do Curso de Tecnologia de Laticínios e Técnico em cozinha (PROEJA) do IFAL desenvolvam suas atividades práticas dentro das instalações cedidas à CONTRATADA, ficando limitado a 03 (três) alunos por turno, uma vez que o Instituto Federal de Alagoas é uma instituição de ensino e serve de campo de formação.

7. DOS BENS DE PROPRIEDADE DO CONTRATANTE (IFAL)

7.1. A CONTRATADA terá ao seu dispor, além da área especificada os bens relacionados no Termo de Responsabilidade deste Termo, o qual será firmado na data da assinatura do Contrato.

7.1.1. Caso não seja do interesse da CONTRATADA, a utilização dos materiais e equipamentos colocados à disposição a mesma deverá comunicar ao CONTRATANTE para que sejam tomadas as devidas providências.

7.1.2. A existência de alguns produtos na relação não obriga a cessão dos mesmos à CONTRATADA, em especial os itens de consumo, suscetíveis a quebras e outras avarias.

7.2. Independentemente dos materiais colocados à disposição da CONTRATADA, a mesma deverá dispor de equipamentos (incluindo o balcão térmico), utensílios, maquinários, mobiliários, eletrodomésticos e todos os bens que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento do pleno cumprimento do objeto da contratação.

7.2.1. Fornecer material para higiene pessoal dos seus funcionários, assim como para demais pessoas que utilizarem o refeitório, tais como: sabonete líquido bactericida ou, na ausência deste, sabonete líquido para mãos e álcool a 70%; papel toalha de material não reciclado de cor branca.

7.3. Os materiais próprios que a CONTRATADA trouxer, julgando necessários ao bom desempenho das atribuições, deverão ser identificados com placa de patrimônio da empresa ou por método que assegure suas identificações.

7.3.1. A CONTRATADA deverá requerer formalmente ao CONTRATANTE, autorização para adentrar com os materiais nas dependências do Campus.

7.3.2. Os materiais fornecidos pela CONTRATADA deverão apresentar bom estado de conservação e estarem em perfeitas condições de uso.

7.4. Os bens constantes do Termo de Responsabilidade serão disponibilizados à CONTRATADA por ocasião da assinatura do Contrato, com a obrigatoriedade da devolução após o término do prazo de vigência nas mesmas condições e quantidades, comprovadas por meio de revisão a ser realizada pelas Coordenações de Patrimônio do *Campus*.

7.4.1. A Administração poderá requerer os produtos cedidos, os quais deverão ser entregues nas mesmas condições no prazo máximo de **15 (quinze) dias consecutivos** a partir da comunicação.

7.4.2. Caso se verifique extravio do material, deverá ser substituído por um novo, de mesma marca e modelo.

7.4.3. Caso não esteja mais disponível no mercado produto com mesma marca e modelo, deverá ser adquirido outro de características técnicas e qualidade similares, mediante aprovação da Fiscalização.

7.5. A CONTRATADA responderá por manutenção e reparo de:

- a. Telas de proteção (incluindo instalação), pinturas, paredes, teto, pisos e vidros;
- b. Instalações físicas, elétricas (inclusive troca de lâmpadas) e hidráulicas;
- c. Caixas de gordura, esgotos, grelhas e tubulações de escoamento de água, quando de uso exclusivo da unidade de alimentação e nutrição;
- d. Equipamentos, realizando diariamente a sua higienização, limpeza e conservação; observando periodicamente a revisão geral dos painéis, fornos, câmaras frigoríficas e demais bens cedidos pelo CONTRATANTE.

7.6. Todos os reparos, manutenções, consertos e demais atividades de conservação ou reposição dos materiais, utensílios e equipamentos disponibilizados à CONTRATADA serão de responsabilidade da mesma.

4.6.1. A fiscalização poderá requerer, a qualquer momento, a manutenção dos materiais, utensílios e equipamentos que apresentem defeitos, avarias, danos, ou congêneres.

7.7. A substituição, movimentação ou retirada de qualquer bem de propriedade do CONTRATANTE deverá ser autorizado pela equipe de fiscalização do contrato após informar ao setor de patrimônio do campus.

7.8. Os termos de responsabilidade estão em no ANEXO III e IV.

8. DO CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

8.1. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas, devendo existir por ambas as partes um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos. As medidas preventivas deverão estar de acordo com o estabelecido na RESOLUÇÃO RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou, em intervalos menores, quando se fizer necessário.

8.1.1. Deverá ser dedetizado pelo menos **1 (uma) vez a cada 2 (dois) meses** os espaços destinados à execução dos serviços de alimentação, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando o CONTRATANTE julgar necessário com empresas que tenham registro no Ministério da Saúde.

8.1.2. CABE AO IFAL REALIZAR O CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS NOS ARREDORES DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO COM A MESMA PERIODICIDADE EXIGIDA PARA A CONTRATADA.

8.2. A CONTRATADA deverá arcar com o ônus de dedetização ou desratização, e deverá proceder acompanhamento dos trabalhos da empresa especializada, devendo, posteriormente, realizar limpeza geral na área física, equipamentos e utensílios, preferencialmente aos domingos.

8.3. A execução dos serviços será iniciada em até 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato.

9. DAS DESPESAS COM GÁS DE COZINHA

9.1. As despesas com gás GLP necessários ao funcionamento das dependências ocupadas serão de responsabilidade da CONTRATADA; os botijões utilizados devem ser devidamente armazenados em locais e nas condições estipuladas na legislação e demais normas regulamentares.

10. DA VISTORIA

10.1. É **facultado** aos licitantes realizar vistoria nas instalações do local de fornecimento das refeições, acompanhado por servidor designado para esse fim, de **segunda a sexta-feira, das 9h00 às 12h00**, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelos telefones:

a) Campus Satuba: (82) 2126-6572 / 6564

10.2. A VISTORIA É FACULTATIVA, e tem por finalidade dar às empresas proponentes conhecimento de detalhes do local, para sua própria utilização e por sua exclusiva responsabilidade de modo a subsidiar a sua proposta nos aspectos técnico, operacional e comercial. Caso as licitantes optem por realizá-la, deverá ser feita por intermédio do responsável pela empresa proponente, para que a licitante não alegue posterior desconhecimento das condições.

10.3. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o último dia útil anterior à data prevista para abertura da licitação.

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

10.5. Caso a empresa opte por fazer a vistoria, o representante da empresa deverá trazer no dia agendado 02 (duas) vias do Atestado de Vistoria Técnica, conforme modelo do Anexo V, o qual deverá, obrigatoriamente, ser apresentado na fase de HABILITAÇÃO devidamente assinado pelo servidor responsável do Campus Satuba e pelo representante da empresa.

10.6. A empresa que decidir não realizar a vistoria técnica não poderá alegar desconhecimento das condições do local de fornecimento das refeições para eximir-se de qualquer obrigação assumida ou para rever os termos do contrato que vier a firmar. **será obrigatório, na fase de HABILITAÇÃO, a apresentação da Declaração de Dispensa de Vistoria Técnica conforme modelo do Anexo VI.**

11. DAS BENFEITORIAS

11.1. A realização de qualquer intervenção e/ou benfeitoria no imóvel dependerá sempre de prévia autorização, por escrito, do CONTRATANTE e se incorporará ao imóvel, sem que caiba qualquer indenização à CONTRATADA.

11.2. Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis instalados, fixados e/ou incorporados ao prédio, destinados ao uso do refeitório permanecerão de propriedade da CONTRATADA.

11.2.1. A CONTRATADA indicará, precisamente, todos os bens móveis, de sua propriedade, em relação a ser apresentada ao CONTRATANTE, por ocasião da implementação do refeitório.

11.3. Os bens móveis imobilizados e as benfeitorias assim constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação do espaço, reverterão automaticamente ao patrimônio do CONTRATANTE, sem que caiba à CONTRATADA qualquer indenização ou direito de retenção, podendo o CONTRATANTE exigir da CONTRATADA a reposição do espaço objeto desta concessão ao estado em que se encontrava no momento de sua disponibilização.

12. DO VALOR DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO E CONTRAPARTIDAS

12.1. O valor mensal a ser pago pela CONTRATADA, objeto da Concessão Onerosa de Uso de parte do imóvel destinado à utilização dos móveis, equipamentos e instalações do refeitório será de **R\$ 5.137,00 (cinco mil, cento e trinta e sete reais)**.

OBS. 1. Os valores pela utilização dos espaços contidos no quadro acima foram estimados de acordo com o Laudo de Avaliação Técnicas – Avaliação de imóveis nº 003/2016 realizado pela Secretaria de Patrimônio da União (SPU).

OBS. 2. Os valores foram reajustados conforme o acumulado do IGP-M 2019 (7,30%), 2020 (23,14%), 2021 (17,78%) e 2022 (14,77%).

12.2. O valor de uso da área de concessão poderá ser reajustado anualmente, após o curso de 12 meses, contados da data limite para apresentação da proposta, devendo os demais reajustes serem efetuados quando se completarem períodos múltiplos de um ano, contados sempre desse marco inicial, sendo utilizado para tanto o Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M) apurado e divulgado pela Fundação Getúlio Vargas. Fica estabelecido que na hipótese de modificação do índice será adotado como substituto aquele definido pelo Governo Federal.

12.3. A contraprestação mensal pela Concessão Onerosa de Uso de parte do imóvel destinado à utilização dos móveis, equipamentos e instalações do refeitório deverá ser recolhida através de Guia de Recolhimento da União – GRU, até o 10º (décimo) dia útil do mês seguinte.

12.4. A CONTRATADA deverá ressarcir mensalmente ao INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS, além do valor referente a concessão, o valor correspondente a um percentual sobre o total das despesas de fornecimento de energia elétrica utilizado no Campus em que está operando.

12.5. Aplicação de um percentual de **5% (cinco por cento) sobre o valor bruto da fatura mensal de energia elétrica.**

12.6. O ressarcimento acima referenciado é relativo ao consumo de energia elétrica e deve ser depositado até o 10º (décimo) dia útil do mês seguinte, através da Guia de Recolhimento da União – GRU.

12.7. Após doze meses da assinatura do Contrato, os percentuais citados acima poderão ser reajustados a partir de estudos realizados pelas partes, levando-se em consideração a quantidade de máquinas, a potência de cada uma e o tempo de uso.

12.9. O Setor de Contabilidade do Campus do IFAL será responsável pela emissão das Guias de Recolhimento da União ou ainda, a CONTRATADA, caso necessário, poderá emitir a GRU diretamente no sítio eletrônico da Secretaria do Tesouro Nacional, https://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru/gru_simples.asp, com a indicação das seguintes informações:

Unidade Gestora: 158382, Gestão: 26402

Nome da Unidade: Instituto Federal de Alagoas – Campus Satuba;

Código de Recolhimento: 28808-0 (Rec de concessão direito real uso de área pública)

Número de Referência: o número do contrato

Vencimento: 10º dia útil do mês seguinte.

12.10. Dentro do prazo de **2 (dois) dias úteis**, após o vencimento do encargo mensal e do ressarcimento, caberá à CONTRATADA comprovar junto ao **Fiscal do contrato** o recolhimento feito.

12.10.1. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento por parte da CONTRATADA, o valor devido será acrescido de:

a) Multa por atraso no percentual de 2% (dois por cento) sobre o valor a ser pago;

b) Juros de Mora calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano. Sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

EM = $I \times N \times Vp$, onde:

EM = Encargos moratórios;

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

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

Vp = Valor da parcela em atraso.

12.11. A multa por atraso e os juros de mora, calculados na forma do item anterior desta Cláusula pelo Setor Financeiro do Campus do IFAL, serão cobrados e pagos juntamente com o pagamento da mensalidade do mês subsequente ao da GRU recolhida em atraso.

12.12. O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pelo IFAL, ensejará as sanções previstas neste instrumento contratual.

12.14. Qualquer solicitação de alteração nos valores, por parte da CONTRATADA, somente será feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada, a qual será analisada pelo CONTRATANTE, manifestando concordância ou não com o solicitado.

12.15. Nos períodos de férias, recessos escolares, eventuais greves e outras paralisações iguais ou superiores a 15 (quinze) dias, a CONTRATADA pagará ao CONTRATANTE apenas 30% (trinta por cento) do valor mensal da concessão de uso, e 1,5% (um vírgula cinco por cento) do valor referente as despesas de água e luz, devendo manter a execução do serviço de acordo com a demanda solicitada pelo CONTRATANTE.

13. CONTROLE DO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES SERVIDAS PELA CONTRATADA

13.1. A coordenação de Alimentação e Nutrição (CAN), em conjunto com o Departamento de Assistência Estudantil, do IFAL – Campus Satuba realizarão seleção e controle de acesso dos alunos beneficiados pelo PANES, baseados na Resolução IFAL/CS nº 54/2013, dentro do quantitativo estimado de refeições a serem servidas pela CONTRATADA.

13.2. A reserva das refeições é responsabilidade do IFAL, que deverá repassar o quantitativo diário de refeições à CONTRATADA até as 9h00 (almoço), 16h00 (jantar e desjejum).

13.3. O atendimento às refeições será realizado sempre por ordem de chegada, obedecendo à fila.

13.4. O número de alunos comensais será conferido diariamente pela CONTRATADA e pelo CONTRATANTE através do quantitativo de comensais registrados em planilha de controle de refeições.

13.5. O quantitativo de usuários atendidos será confrontado, diariamente, com a relação de usuários.

Nas situações que houver a necessidade de glosa, compete a CONTRATANTE, através do fiscal, a elaboração de relatório contendo a problemática e solicitação aos setores competentes, para o cálculo do valor a ser glosado.

13.5.1. Será utilizado pelo fiscal do contrato o Instrumento de Medição do Resultado (IMR) – ANEXO II para verificação do resultado quanto à qualidade e quantidade pactuadas.

13.5.2. A desconformidade na prestação do serviço, além do redimensionamento dos pagamentos, ensejará penalidades à contratada e/ou a rescisão unilateral do contrato;

13.6. Para a aferição de qualidade dos serviços prestados, será observado os seguintes aspectos mencionados no art. 47 da IN SEGES/MP nº 05/2017:

- a) Os resultados alcançados em relação ao contratado, com a verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada;
- b) Os recursos humanos empregados em função da quantidade e da formação profissional exigidas, quando for o caso;
- c) A qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;
- d) A adequação dos serviços prestados à rotina de execução estabelecida;
- e) O cumprimento das demais obrigações decorrentes do contrato; e
- f) A satisfação do público usuário.

14. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

14.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.

14.2. No prazo de até 5 (cinco) dias corridos do adimplemento da parcela, a Contratada deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

14.3. O recebimento provisório será realizado pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

14.4. 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.

14.5. 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.

14.6. 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.

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

14.8. No prazo de até 10 (dez) 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.

14.9. 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.

14.10. 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.

14.11. 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.

14.12. 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.

14.13. 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;

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

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

14.16. 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).

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

15. DO PAGAMENTO

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

15.1.1. 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

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

15.3. 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.

15.3.1. 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.

15.4. 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:

15.4.1. o prazo de validade;

15.4.2. a data da emissão;

15.4.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

15.4.4. o período de prestação dos serviços;

15.4.5. o valor a pagar; e

15.4.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

15.5. 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;

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

15.6.1. não produziu os resultados acordados;

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

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

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

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

15.9. 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.

15.10. 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.

15.11. 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.

15.12. 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.

15.13. 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.

15.13.1. 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.

15.14. 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.

15.15. 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.

15.16. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

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

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

16. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

16.1. A Concessão Onerosa de Uso será outorgada pelo INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS - IFAL, mediante Contrato assinado pelo Diretor-Geral do Campus, ou quem detiver delegação expressa e especial competência, e a CONTRATADA.

16.2. Após a homologação e Adjudicação da licitação, a Adjudicatária terá o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

16.3. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da Adjudicatária e aceita pela Administração.

16.4. Antes da assinatura do Contrato, o CONTRATANTE realizará consulta "on line" ao SICAF, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

16.5. Se a Adjudicatária, no ato da assinatura do Contrato, não comprovar que mantém as condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se a assinar o Contrato, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após feita a negociação, verificada a aceitabilidade da proposta e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

16.6. A CONTRATADA deverá manter durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

16.7. Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Concessão Onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar o refeitório/restaurante, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir que terceiros façam uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.

16.8. O Contrato de serviço de fornecimento de alimentação e concessão onerosa de uso de exploração comercial vigorará pelo prazo de **48 (quarenta e oito) meses**, contados da data de sua assinatura.

16.8.1. O prazo de vigência do contrato poderá ser prorrogado por iguais e sucessíveis períodos, até o limite de **240 (Duzentos e quarenta meses)** nos termos do Decreto-lei nº 9.760/1946 (Art. 96, Parágrafo único).

16.8.2. O prazo de vigência estipulado acima justifica-se pela necessidade de investimentos por parte das pretensas CONTRATADAS com equipamentos, utensílios, mão de obra, entre outros, necessários à execução do presente objeto.

16.9. A CONTRATADA deverá manifestar seu interesse em renovar ou não o contrato com antecedência mínima de **90 (noventa) dias** do término da vigência do contrato.

A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

16.10. A concessão onerosa de uso ora contratada será acompanhada e fiscalizada pelo Fiscal de Contrato, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes do contrato, anotando, inclusive em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas, como prevê o artigo 67 da Lei 8.666/93.

16.11. O CONTRATANTE nomeará o(s) fiscal(is) de contrato o qual será, necessariamente, Nutricionista, integrante do quadro funcional efetivo, do IFAL (CONTRATANTE), cabendo-lhe:

16.11.1. Supervisionar o fornecimento das refeições, a exploração comercial e a concessão onerosa de uso.

16.11.2. Fiscalizar o fornecimento contratado, acompanhando o cumprimento da execução do objeto contratado, em todas as etapas.

16.11.3. Exercer a fiscalização do fornecimento contratado, acompanhando o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando horários estabelecidos, as quantidades preparadas e servidas de refeições e a compatibilidade com o cardápio estabelecido.

16.11.4. Providenciar o registro, diariamente, do quantitativo de refeições fornecidas, inclusive o tipo de cardápio servido.

16.11.5. Verificar a qualidade dos alimentos, rejeitando aqueles que apresentam condições impróprias ao consumo, exigindo imediata substituição.

16.11.6. Avaliar, periodicamente, todas as atividades técnicas desenvolvidas pela CONTRATADA.

16.11.7. Exigir a manutenção das condições de higiene pessoal, ambiental, dos equipamentos e utensílios.

16.12. Realizar anualmente, pesquisa junto à clientela atendida (Alunos) para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços de alimentação

16.13. A pesquisa será realizada em datas não conhecidas previamente pela CONTRATADA e coordenada pelas nutricionistas do IFAL e o gestor da unidade escolar. Sempre que houver resultados “insatisfatórios” o nutricionista do IFAL juntamente com gestor deverá informar à CONTRATADA os itens insatisfatórios e solicitar a imediata melhoria e/ou modificação dos itens em questão.

16.14. Registrar irregularidades na execução do contrato, a fim de serem aplicadas as medidas corretivas e/ou punitivas necessárias.

16.15. Atestar as faturas apresentadas pela CONTRATADA, confirmando o quantitativo de refeições efetivamente servidas.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

17.1. Fornecer o objeto da contratação conforme especificações deste termo e de sua proposta, com a disponibilização do corpo funcional necessário ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais.

17.2. A CONTRATADA deverá dispor do Manual de Boas Práticas (MBP) atualizado, constando os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), documento formal elaborado por nutricionista baseado na Resolução - RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

17.2.1. Após a contratação, a CONTRATADA, terá um prazo de **60 (sessenta) dias** para elaborar e apresentar o referido documento para aprovação pela Nutricionista responsável pelo Campus.

17.2.2. Estes documentos devem conter seus registros atualizados e estar disponíveis para auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta dos funcionários (manipuladores de alimentos).

17.2.3. Após a contratação, a CONTRATADA, terá um prazo de **30 (vinte) dias** para apresentar certificado de participação em curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos de todos os colaboradores que compõem o seu quadro.

17.3. Assumir os custos das adaptações e reparos que se fizerem necessários na estrutura física das dependências da cozinha e refeitório do Campus, mediante prévia autorização do Diretor Geral e do setor de obras do Campus. As adaptações realizadas serão incorporadas ao Patrimônio do IFAL.

17.4. Responsabilizar-se pela manutenção das dependências (pinturas, pisos, vidros, etc.) e instalações hidráulicas (caixas de gordura, esgotos, grelhas e tubulações de escoamento de água) e elétricas (inclusive troca de lâmpadas) vinculadas ao serviço, desde que de uso exclusivo da CONTRATADA.

17.5. Dispor de equipamentos (incluindo balcão térmico), utensílios e gás de cozinha necessário à execução dos serviços e, manter esses equipamentos e utensílios em condições de uso, a fim de garantir a continuidade dos serviços.

17.6. Manter o quadro de pessoal em condições de saúde compatíveis com suas atividades, substituindo empregados que apresentem doenças infectocontagiosas, pondo em risco a qualidade da alimentação oferecida, comprovado através da apresentação do ASO, com os seguintes exames realizados: cultura de orofaringe, micológico de unhas, coprocultura, parasitológico de fezes, VDRL.

17.7 Providenciar impressos e material de expediente, necessários ao bom andamento dos serviços contratados, que deverão ser encaminhadas previamente, ou quando solicitados, ao CONTRATANTE para parecer.

17.8. Fornecer material para higiene pessoal dos seus funcionários, assim como para demais pessoas que utilizarem o refeitório, tais como: sabonete líquido bactericida ou, na ausência deste, sabonete líquido para mãos e álcool a 70%; papel toalha de material não reciclado de cor branca.

17.9. Fornecer todo material (descartável ou não) necessário ao adequado funcionamento da unidade de alimentação e nutrição, obedecendo a padronização estabelecida pelo CONTRATANTE, conforme descrito nos itens 6.7 e 6.9, além dos descritos abaixo:

- a) Fita filme impermeável, em PVC, para embalar alimentos;
- b) Sacos plásticos de diversos tamanhos, segundo as normas da Vigilância Sanitária, específicos para o acondicionamento de lixo;
- c) Sacos plásticos incolores, de diversos tamanhos, apropriados para o acondicionamento de gêneros alimentícios.

17.10. Cumprir os horários de servir as refeições.

17.11. Utilizar critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. Os gêneros e produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

17.12. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de boa qualidade, sendo vedada a utilização de matérias-primas com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

17.13. Fornecer o cardápio semanal completo para o nutricionista do Campus, com antecedência de no mínimo **10(dez) dias úteis para aprovação.**

17.14. Fornecer refeições para os discentes selecionados pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar do Instituto Federal de Alagoas alusivas às datas comemorativas tradicionais, como Natal, Ano Novo, Semana Santa, Páscoa, Dia das Mães, São João e Dia dos Pais entre outros cardápios típicos, mais elaborados e/ou especiais, contudo, sem distanciar-se do padrão médio.

17.15. Seguir rigorosamente o cardápio determinado, fazendo prévia comunicação por escrito ao CONTRATANTE, devidamente justificada, no prazo mínimo de **24 (vinte e quatro) horas**, a respeito de toda e qualquer alteração a ser realizada no cardápio, limitada a **06 (seis)** modificações mensais.

17.16. Atender as solicitações das dietas especiais.

17.16.1. A CONTRATADA poderá inserir os custos da referida dieta na NOTA FISCAL mensal mediante a anexação dos comprovantes de custos, desde que necessite da aquisição de insumos diferenciados para realização do atendimento.

17.17. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, devendo os mesmos ser suspensos de consumo.

17.18. Coletar diariamente amostras de cada preparação a ser distribuída devidamente acondicionadas em embalagens estéreis, lacradas, com nome da preparação e data, mantendo-os sob temperatura adequada pelo prazo de **72 (setenta e duas)** horas para eventuais análises laboratoriais.

17.19. Quando houver dúvidas quanto à qualidade dos alimentos, ou ainda, quando ocorrerem distúrbios gastrointestinais e ou toxiinfecções alimentares a CONTRATADA deverá providenciar o imediato encaminhamento de amostra dos alimentos para análises laboratoriais, arcando com toda e qualquer despesa, independentemente do CONTRATANTE tomar a iniciativa.

17.20. **Não aproveitar as sobras sujas das refeições**, em distribuições posteriores, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis.

17.21. Realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação dos mesmos, conforme descrito no item 8. Devendo apresentar documento comprobatório da realização do serviço de dedetização por empresa especializada com responsável técnico.

17.22. Deverá ser utilizada somente água potável para a manipulação dos alimentos. A potabilidade da água deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sendo portanto a CONTRATADA responsável pelas despesas dos exames laboratoriais.

17.23. A CONTRATADA deverá manter fixado em local visível no refeitório em um quadro emoldurado o nome do(a) Nutricionista responsável técnico pelos serviços de alimentação, constando o nº do Registro do Profissional no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN);

17.24. O nutricionista da CONTRATADA deverá fazer um acompanhamento de forma contínua nos serviços de alimentação na(s) unidade(s) escolar(es), com o objetivo de monitorar e orientar todas as etapas do processo de operacionalização dos serviços, verificando entre outros a higienização, preenchimento de registros e planilhas da documentação de Boas Práticas, distribuição das refeições, aceitação, análise de apresentação dos cardápios/refeições, porcionamentos e monitoramento da temperatura da alimentação servida, fazendo as interferências e alterações que se fizerem necessárias, visando a qualidade, atendimento adequado e satisfatório.

17.25. A CONTRATADA não poderá subcontratar, ceder ou transferir total ou parcialmente a execução do objeto da presente licitação.

17.26. A CONTRATADA, na execução dos serviços objeto desta Concessão, deverá implementar e seguir as seguintes boas práticas ambientais específicas:

17.26.1. Uso Racional da Água:

- a) Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;
- b) Devem ser adotados procedimentos corretos com uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;
- c) Evitar desperdícios, mantendo a torneira fechada quando: desfolhar verduras e hortaliças; descascar legumes e frutas; cortar carnes, aves, peixes, etc; ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc; quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

17.26.2. Eficiência Energética:

- a) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.
- b) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
- c) Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- d) Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc.
- e) Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- f) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pelo CONTRATANTE.

17.27. A CONTRATADA deverá realizar capacitação CONFORME A RESOLUÇÃO DO IFAL antes de iniciar os serviços de alimentação, para a equipe de funcionários que estarão envolvidos com a manipulação dos alimentos (capacitação deverá ser comprovada através de certificação, contendo carga horária mínima de 20 horas, assinatura de uma profissional de Nutrição), abordando temas de acordo com as exigências da Resolução - RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e o que orienta a Organização Mundial da Saúde. De acordo com a legislação vigente, os treinamentos deverão ser contínuos e realizados, no mínimo, semestralmente e na admissão de novos colaboradores.

17.28. Exigir que seus funcionários se apresentem sempre limpos, de cabelos aparados, ausência de bigode e/ou barbas, mãos higienizadas, unhas cortadas, devidamente uniformizados e identificados, mantendo-se sempre a disciplina hierárquica e a urbanidade entre os colegas. Os uniformes devem ser substituídos anualmente ou antes, por solicitação do contratante.

17.29. Proibir a entrada de pessoas estranhas sem uniforme de proteção (bata, touca e sapato fechado) ao serviço nas dependências da Unidade Produtora de Refeições sem a autorização prévia do CONTRATANTE

17.30. Proibir a entrada de embalagens de madeira ou papelão nas dependências da Unidade Produtora de Refeições, devendo utilizar, para o acondicionamento de gêneros alimentícios, caixas plásticas apropriadas e devidamente higienizadas.

17.31. Recolher, acondicionar adequadamente e remover diariamente após a distribuição de cada refeição e quando necessário, para um local próprio, todo o lixo resultante do fornecimento das refeições.

17.32. Manter, em perfeitas condições de higiene e conforto, as instalações do refeitório cedido pelo CONTRATANTE, durante todo o prazo de vigência do mesmo.

17.33. Responsabilizar-se por quaisquer danos causados por seus empregados ao patrimônio do INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS, bem como a terceiros dentro da área de abrangência dos serviços.

17.34. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, à União ou a terceiros.

17.35. Manter preposto, aceito pela Administração do Contratante, durante o período de vigência deste contrato, para representá-la sempre que for necessário.

17.36. Apresentar ao CONTRATANTE, quando do início das atividades, relação nominal constando nome, endereço residencial e telefone dos empregados colocados à disposição da Administração.

17.37. Substituir os empregados nos casos de eventuais ausências, tais como férias, faltas, licenças e outros impedimentos, de forma a não prejudicar a prestação dos serviços objeto desta Concessão.

17.38. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração.

17.39. Apresentar, quando solicitado, atestado de antecedentes criminais e distribuição cível de toda a mão de obra oferecida para atuar nas instalações do órgão, a critério da Administração.

17.40. Atender de imediato às solicitações do CONTRATANTE quanto à substituição dos empregados alocados, nos casos em que a Administração julgar necessário e, em especial se ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no Termo de referência.

17.41. Atender às convocações para realização de reuniões, nas datas determinadas pelo CONTRATANTE, com objetivo de acompanhar, monitorar e avaliar a qualidade dos serviços de alimentação prestados nos Campus.

17.42. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as orientações da Administração da CONTRATANTE, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas.

17.43. Relatar à Administração da CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

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

17.45. Instruir seus prepostos a repassar aos seus funcionários as normas internas disciplinares, regimentais e de Segurança e Medicina do trabalho do CONTRATANTE, em cada unidade do IFAL.

17.46. A necessidade de cumprimento de normas do CONTRATANTE, não caracteriza, sob hipótese alguma, qualquer vínculo empregatício com o INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – IFAL.

17.47. Realizar, diariamente, a conservação, limpeza e higienização de todas as áreas, equipamentos e utensílios utilizados no processo, observando periodicamente a revisão geral dos panelões, fornos, câmaras frigoríficas e demais bens cedidos pelo CONTRATANTE, atendendo às normas e legislação vigentes.

17.48. Cumprir todas as condições de fornecimento constantes neste Termo e Referência:

17.49. A CONTRATADA deverá identificar as refeições destinadas aos portadores de patologias e/ou deficiências associadas à nutrição, tais como diabetes, dislipidemias, anemia ferropriva, doença celíaca, dentre outras, encaminhados pela nutricionista do CONTRATANTE para que recebam alimentação adequada à patologia.

17.50. Manter no refeitório, em local de fácil acesso, um livro ata para registro de toda e quaisquer ocorrências e/ou irregularidades encontradas pelos usuários, relativas ao cumprimento deste Contrato.

17.51. Apresentar ao CONTRATANTE as justificativas pertinentes aos questionamentos, ocorrências ou demais notificações deixadas no livro de registro do refeitório por parte dos comensais.

17.52 Manter o controle das refeições servidas à coletividade, conforme relação de comensais fornecida pelo CONTRATANTE, impressa e assinada pelas partes.

17.53. Não comercializar refeições prontas ou qualquer tipo de alimento de Instituições externas ao CONTRATANTE sob hipótese alguma, dentro das instalações cedidas pelo CONTRATANTE.

17.54. Zelar pela boa e completa execução dos serviços, facilitando a ação da fiscalização do CONTRATANTE, devendo atender prontamente às observações e exigências que lhes forem apresentadas.

17.55. Responder pela indenização dos danos ou prejuízos que causar ao CONTRATANTE ou terceiros, decorrentes de ação ou omissão, erros ou imperícias praticadas na execução dos serviços contratados, inclusive por seus empregados.

17.56. Proceder, às suas expensas, no prazo máximo de **15 (quinze) dias consecutivos** a partir da comunicação, a retirada de gêneros alimentícios, mercadorias, equipamentos e quaisquer outros materiais de sua propriedade, da área interna cedida, após a conclusão ou rescisão do Contrato, mediante notificação prévia do CONTRATANTE, sob pena de ter seus bens incorporados ao patrimônio do IFAL em caso de não atendimento desta obrigação.

17.57. Restituir, nas mesmas condições em que lhes foram entregues, as instalações de todas as dependências cedidas em função do Contrato, bem como os materiais, equipamentos e utensílios relacionados no Termo de Responsabilidade até o final do expediente administrativo do último dia do prazo contratual, deixando-os nas mais perfeitas condições de funcionamento, de tal forma que a execução dos serviços não sofra solução de continuidade.

17.58. Não será permitido dar entrevista nem tirar fotos dos locais, objeto desta Concessão, sem prévia autorização do CONTRATANTE, de forma expressa.

17.59. Enviar a nota fiscal mensal devidamente acompanhada de um relatório de fornecimento de refeições, com as respectivas cópias dos documentos que autorizaram a aquisição de produtos extras ao contrato e da nota fiscal da compra de carnes, peixes, frango, charque, linguiça calabresa e fígado.

17.60. Arcar com os custos do gás GLP, controle de pragas e vetores urbanos e pelo fornecimento de água e energia elétrica, para confecção das refeições, objeto deste certame.

17.61. Encaminhar por escrito ao CONTRATANTE, através dos nutricionistas ou gerente da CONTRATADA, todas as ocorrências, não sendo aceitas quaisquer informações verbais.

17.62. Responsabilizar-se pela reposição de todos os componentes do cardápio por porcionamento indevido ou distribuição de refeições fora do horário estabelecido, sob pena de não poder faturá-las.

17.63. Responsabilizar-se, com funcionários próprios, pela higienização e limpeza da área física cedida pelo CONTRATANTE, não sendo permitido utilizar-se de pessoal da empresa terceirizada responsável pelos serviços de limpeza e conservação do IFAL.

17.64. Submeter ao crivo do CONTRATANTE toda e qualquer divulgação de benfeitorias a serem realizadas, mudanças de cardápios e horários, modificações estruturais, bem como tudo o que disser respeito ao contrato, objeto deste certame.

17.65. Permitir, mediante comunicação prévia do CONTRATANTE, que alunos do Curso de Agroindústria, Tecnologia em Laticínios e Técnico em cozinha (PROEJA) do IFAL e Nutrição da UFAL e CESMAC desenvolvam suas atividades práticas dentro das instalações da CONTRATADA, ficando limitado a 02 (dois) alunos por turno, totalizando 06 (seis) por período letivo, uma vez que o Instituto Federal de Alagoas é uma instituição de ensino e serve de campo de formação.

17.66. As instalações do Setor de Produção e Refeitório do CONTRATANTE poderão servir para venda de refeições prontas (café da manhã, almoço ou jantar) aos discentes não contemplados com o Programa de Alimentação e Nutrição Escolar do IFAL e servidores da Instituição ou comensais externos que estejam nas dependências do Campus, desde que não prejudique o bom andamento do objeto do presente contrato, que é o fornecimento de refeições aos alunos beneficiados pelo referido Programa.

17.67. 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 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.

17.68. 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.

18. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

18.1. Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa fornecer as refeições de acordo com as determinações do Contrato, do Edital e seus Anexos, especialmente do Termo de referência.

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

18.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento das refeições, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à Autoridade Competente para as providências cabíveis.

18.4. Notificar à CONTRATADA, por escrito, da ocorrência de eventuais imperfeições no curso do fornecimento das refeições, fixando prazo para a sua correção.

18.5. Pagar à CONTRATADA o valor das refeições servidas, na forma do contrato.

18.5.1. Caberá ao IFAL pagar somente o valor equivalente às refeições que efetivamente adquirir, mediante sistema de controle do quantitativo de refeições, e não o valor total estimado para a contratação.

18.6. Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela CONTRATADA, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

18.7. Eleger e nomear, através de Portaria do Gestor máximo do Campus, a equipe de fiscalização do contrato e seus substitutos

18.7.1. Indicar o(s) Nutricionista(s), integrante do quadro funcional efetivo, do IFAL (CONTRATANTE) para atuar(em) como Fiscal(is) do Contrato em cada Campus.

18.8. Atestar através do fiscal do Contrato, ou de seus auxiliares, as Notas Fiscais emitidas pela CONTRATADA, após certificada o adequado fornecimento das refeições.

18.9. Aplicar penalidades por descumprimento do contrato.

18.10. Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA, tais como:

18.10.1. 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;

18.10.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na CONTRATADA;

18.10.3. 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.

18.11. Assegurar livre acesso aos empregados da CONTRATADA às dependências do refeitório, objetivando a perfeita execução do presente Contrato.

18.12. Exercer ampla, ostensiva e irrestrita fiscalização pertinente à execução dos serviços de que trata o Termo de referência, sendo que esta fiscalização não isenta a CONTRATADA de quaisquer responsabilidades.

18.13. Permitir que a CONTRATADA, por seus prepostos ou representantes, devidamente identificados por crachás, tenham acesso ao local de instalação dos equipamentos e seus acessórios, sempre que julgar conveniente, para fins de inspecioná-los.

18.14. Colocar à disposição da CONTRATADA o espaço físico necessário à instalação dos equipamentos e distribuição das refeições.

18.15. Fornecer pontos de energia elétrica e água, necessários à execução do objeto deste Contrato.

18.16. Disponibilizar para a CONTRATADA espaço físico adequado para execução do objeto.

18.17. Tomar medidas disciplinares em caso de transgressão das normas de segurança alimentar, saúde, higiene de trabalho, atrasos no atendimento das refeições, descumprimento dos cardápios, indisciplina dos empregados da CONTRATADA, bem como transgressão às exigências do CONTRATANTE e não atendimento às exigências da fiscalização do nutricionista do Campus CONTRATANTE.

18.18. Exigir da CONTRATADA as amostras de preparações elaboradas para distribuição, a fim de serem encaminhadas e analisadas pelo Laboratório de Microbiologia terceirizado contratado pela CONTRATADA, sempre que se fizer necessário.

18.19. Comunicar à CONTRATADA qualquer ato lesivo praticado por seus empregados ou prepostos, que inviabilizem a continuidade do fornecimento das refeições ora pactuado.

18.20. Proibir que qualquer fornecimento seja feito em desacordo com as cláusulas pactuadas.

18.21. Sustar o pagamento de qualquer fatura que não esteja de acordo com as regras financeiras e contábeis e que não reflita os fornecimentos pactuados, bem como as que se apresentem com incorreções e defeitos, que impossibilitem o pagamento.

18.22. Exigir a apresentação de todo e qualquer documento relativo ao fornecimento e/ou serviço que a mesma julgar cabível.

18.23. Emitir as instruções que julgar necessárias para que o objeto desta Concessão seja realizado dentro dos parâmetros insertos no Contrato.

18.24. Analisar e autorizar, se for o caso, as modificações, no cardápio do dia, solicitadas pela CONTRATADA.

18.25. Disponibilizar para a CONTRATADA todos os materiais permanentes, após inventário, passando a mesma a ser responsabilizada por todos e quaisquer problemas que venham a ocorrer com esses materiais durante a vigência deste Contrato.

18.26. Exigir da CONTRATADA os exames de saúde dos seus empregados, de acordo com as exigências do Serviço de Medicina Ocupacional. (NR 6 ou 7)

18.27. Em cada aplicação da pesquisa serão consultados, aleatoriamente, no mínimo 50% dos beneficiários dos serviços (alunos).

18.28. Realizar reunião mensalmente ou sempre que se fizer necessário com os nutricionistas e/ ou representantes das empresas fornecedoras das refeições, com datas a serem determinadas pelo CONTRATANTE, com objetivo de acompanhar, monitorar e avaliar a qualidade dos serviços de alimentação prestados no Campus.

19. DO REAJUSTE

19.1. O valor mensal será reajustado anualmente, a contar da data da apresentação da proposta ou a data do orçamento a que a proposta se referir, tomando-se, como referência, a variação do INPC ou outro índice oficial que venha a substituí-lo.

20. DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

20.1. As partes têm direito ao equilíbrio econômico-financeiro do contrato, procedendo-se à revisão do mesmo a qualquer tempo, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

20.2. A CONTRATADA, quando for o caso, deverá formular à CONTRATANTE requerimento para a revisão do contrato, comprovando a ocorrência de aumento de preços.

20.3. A comprovação, a que se refere o item anterior, será feita por meio de documentos, tais como lista de preço de fabricantes, notas fiscais de aquisição de matérias-primas, de transporte de mercadorias, alusivas à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de revisão do contrato.

20.4. A CONTRATANTE, reconhecendo o desequilíbrio econômico-financeiro, procederá à revisão do contrato.

21. DA SUBCONTRATAÇÃO

21.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

22. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

22.1. 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.

23. GARANTIA DA EXECUÇÃO

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

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

23.2.1. 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).

23.2.2. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

23.7. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

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

23.9. 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.

23.10. 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.

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

23.12. Será considerada extinta a garantia:

23.12.1. 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;

23.12.2. 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 Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.

23.13. 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.

23.14. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

24. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

24.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

24.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

24.1.3. Falhar ou fraudar na execução do objeto;

24.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

24.1.5. Cometer fraude fiscal; e/ou

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

24.2.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para a execução do objeto contrato;

24.2.2. Multa de:

20.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

24.2.2.2. 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;

24.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

24.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

24.2.2.5. 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;

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

24.2.3. 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.

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

24.2.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 19.1 deste Termo de Referência.

24.2.5. 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;

24.3. As sanções previstas nos subitens anteriores poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

24.4. 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 consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	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

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

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

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

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

24.6. 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.

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

24.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

24.8. 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.

24.9. 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.

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

24.11. 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.

24.12. 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.

24.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

25. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

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

25.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

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

25.3.1. Comprovação de licença de funcionamento, dentro do prazo de validade, emitida pela vigilância sanitária da sede do licitante, estadual ou municipal, constatando a atividade específica.

25.3.2. Registro no Conselho Regional de Nutrição, do Nutricionista responsável técnico pelo serviço de alimentação, de acordo com a Resolução nº 358/2005 do Conselho Federal de Nutrição – CFN.

25.3.3. Registro no Conselho Regional de Nutrição, da empresa LICITANTE, de acordo com a Resolução nº 358/2005 do Conselho Federal de Nutrição – CFN.

25.3.4. Apresentar declaração de que a empresa trabalha de acordo com as normas da vigilância sanitária, conforme determina Resolução – RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

25.3.5. Comprovação de aptidão para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis em características e prazos com o objeto desta licitação. A licitante deve apresentar atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de Direito Público ou Privado, comprovando que na data da abertura da sessão pública detém uma experiência mínima de 02 (dois) anos no mercado, ou seja, experiência mínima de 02 (dois) anos de atuação no ramo de fornecimento de refeições e que trabalha de acordo com as normas da vigilância sanitária, conforme determina Resolução – RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004.

OBS.1: A definição de experiência temporal mínima encontra guarida no Acórdão TCU 2.939/2010 – Plenário, e visa mitigar o risco de contratação de empresas sem a necessária “expertise” e solidez.

OBS.2: A comprovação de compatibilidade de características com o objeto desta licitação, solicitada no subitem anterior, poderá ser demonstrada através de atestados e notas fiscais, admitida a apresentação suplementar de contratos ou declarações que auxiliem na demonstração da compatibilidade exigida.

OBS. 3: A comprovação de compatibilidade de características com o objeto desta licitação, solicitada no subitem anterior, poderá ser demonstrada através de certificado de participação do proprietário e do nutricionista responsável técnico da empresa LICITANTE em cursos de Boas Práticas na manipulação de alimentos, com carga horária mínima de 20 (vinte) horas ou atestado de conformidade do Programa Alimento Seguro, emitido pelo SEBRAE/SENAC/SENAI.

25.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

25.4.1. Valor Máximo Global: R\$ R\$ 2.056.940,00 (dois milhões, cinquenta e seis mil e novecentos e quarenta reais).

25.4.2. Valor máximo unitário: **ITEM 1**, R\$ 12,30 (doze reais e trinta centavos); **ITEM 2**, R\$ 16,70 (dezesseis reais e setenta centavos); **ITEM 3**, R\$ 16,15 (dezesseis reais e quinze centavos).

25.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço.

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

26. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

26.1. O valor máximo aceitável para a contratação será conforme a tabela do item 1.1 deste Termo.

27. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

27.1. Ação Orçamentária 20RL – Funcionamento das Instituições da Rede Federal de EPT, Fonte de Recursos, 0100.000000, PI L0000P23F79, ND 339039, PTRESS 154759

28. DAS ASSINATURAS:

Declaro que sou solicitante direto dos materiais elencados no presente Termo de Referência, colocando-me à disposição para quaisquer esclarecimentos acerca dos aspectos técnicos e/ou de uso que envolvem a descrição dos mesmos. Em tempo, atesto a veracidade das informações relativas à necessidade, finalidade e estimativa dos materiais requeridos.

Zaira Maria Camerino Torres
Nutricionista

Declaro que o presente Termo de Referência está de acordo com a legislação vigente que rege a matéria, devendo o mesmo fazer parte integrante do Edital de licitação correspondente como Anexo.

Jorge Gesteira Vaz de Carvalho
Chefe de Departamento de Suprimentos

Ratifico a necessidade, oportunidade e conveniência da aquisição dos materiais requisitados no presente Termo de Referência, assim como a adequação do mesmo aos ditames legais.

Uilliane Faustino
Diretora de Administração

Declaro que estou de acordo com todas as informações prestadas nas declarações e assinaturas acima, ao tempo em que APROVO o presente Termo de Referência.

Valdemir Lino Chaves Filho
Diretor-Geral



Emitido em 30/08/2023

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 2/2023 - CSAT-CGC (11.03.08.05.05)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 31/08/2023 08:44)
JORGE GESTEIRA VAZ DE CARVALHO FILHO
CHEFE DE DEPARTAMENTO - TITULAR
SAT-DSUP (11.03.08.05)
Matrícula: 2013675

(Assinado digitalmente em 30/08/2023 13:44)
RONALDO FERREIRA DA SILVA
COORDENADOR (FG-01, FG-02, FG-03, FG-04) - TITULAR
CSAT-CGC (11.03.08.05.05)
Matrícula: 2241459

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ifal.edu.br/documentos/> informando seu número: **2**, ano: **2023**, tipo: **TERMO DE REFERÊNCIA**, data de emissão: **30/08/2023** e o código de verificação: **b1a9864773**