



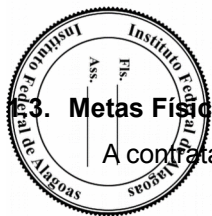
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS
CAMPUS MARECHAL DEODORO
DEPARTAMENTO DE APOIO ACADÊMICO

**ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA**

**PREGÃO Nº 04/2018
Processo Administrativo n.º23041.010074/2018-19**

1. DO OBJETO:

- 1.1. Contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições adequadas e transportadas, para atendimento exclusivo, em dias letivos, aos alunos beneficiados pelo Programa de Alimentação e Nutrição Escolar (PANES) do Instituto Federal de Alagoas – Campus Marechal Deodoro, descrito na Política de Assistência Estudantil do Ifal (Resolução nº 16/CS/2017), de forma contínua, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.
- 1.1.1. A fim de garantir a qualidade final da refeição pronta, o cumprimento do horário de distribuição e o monitoramento/fiscalização do processo de produção, o local de preparo das refeições deve estar nos limites de **40 Km do local de distribuição: Ifal – Campus Marechal Deodoro.**
- 1.1.2. Por refeições adequadas entende-se aquela capaz de fornecer alimentos seguros, de qualidade, saudáveis e nutritivos, em quantidade suficiente para a fase da vida e condição de saúde em que os estudantes se encontram, respeitando as práticas alimentares regionais e a individualidade nesta coletividade, bem como a promoção da saúde e a prevenção de doenças.
- 1.2. O objeto também inclui a higienização das dependências, utensílios e equipamentos utilizados; recursos humanos em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas; e fornecimento de gêneros alimentícios, equipamentos - incluindo balcões térmicos para manutenção à quente e a frio -, utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza) necessários para a adequada execução do serviço, sendo disponibilizados somente os móveis da cozinha, mesas e cadeiras para o refeitório.



3. Metas Físicas:

A contratação ocorrerá conforme planilha a seguir.

1.3.1. Relação de Itens (exclusivo para o Campus Marechal Deodoro):

LOTE / GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	CÓD. CATSER	QUANT. ANUAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)	EXCLUSIVO ME/EPP
1	1	Fornecimento de Refeição adequada e transportada, TIPO ALMOÇO , distribuída em balcões térmicos no espaço físico do INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – CAMPUS MARECHAL DEODORO , em dias letivos.	Refeição	3697	26.000*	14,13	367.380,00	NÃO
	2	Fornecimento de Refeição transportada, TIPO JANTAR , distribuída em balcões térmicos no espaço físico do INSTITUTO FEDERAL DE ALAGOAS – CAMPUS MARECHAL DEODORO , em dias letivos.	Refeição	3697	8.000**	15,70	125.600,00	NÃO
TOTAL					34.000		492.980,00	

Legenda: * Média diária: 130 refeições, tipo almoço, durante 200 dias letivos (aproximadamente 10 meses). ** Média diária: 40 refeições, tipo jantar, durante 200 dias letivos (aproximadamente 10 meses).

OBS.: 1. O consumo DIÁRIO médio estimado acima SERÁ INTERROMPIDO na eventualidade de paralisação ou suspensão do calendário escolar em virtude de greve, ocupações ou quaisquer outras situações em que haja diminuição do número de estudantes do campus.

OBS.: 2. A fim de se manter o quantitativo estimado global do contrato, o IFAL poderá aumentar o quantitativo diário nos períodos subsequentes às greves, ocupações, férias ou quaisquer outras situações que resultem na diminuição da demanda diária ou interrupção da prestação de serviço, em acordo com a CONTRATADA.

1.3.1.1. A descrição dos itens apresentada no sítio eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br poderá divergir, no todo ou em parte, ao que está descrito na Tabela acima. Nesse caso, a LICITANTE deverá considerar a descrição dos itens da relação apresentada neste Termo de Referência.



2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO:

2.1. Necessidade / Motivação da Contratação dos Serviços:

O Instituto Federal de Alagoas, instituição centenária, é referência na Educação alagoana, destacando-se, inclusive, no cenário nacional. Oferece cursos de formação básica, técnica, tecnológica, de bacharelado e de licenciatura, acolhendo em suas dependências milhares de jovens e adultos 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.

No entanto, a retenção e o abandono escolar são graves problemas enfrentados pela Instituição, o que tem chamado a atenção da SETEC/MEC. Como forma de diagnosticar essa situação, realizou-se pesquisa no campus a fim de encontrar os principais motivos. Como resposta, tivemos o grande número de alunos que se encontra em situação de vulnerabilidade socioeconômica e/ou nutricional; a distância entre sua residência e o Campus e o *déficit* de formação na educação fundamental. A fim de tentar minorar este quadro, instituiu-se o Plano Estratégico Institucional de Permanência e Êxito (PEIPE), que propõe uma série de iniciativas: Programa de Suporte de Aprendizagem, Monitoria, Atendimento Individual, Incentivo às Atividades de Pesquisa e Extensão e garantia de acesso às Políticas Estudantis.

Ocorre que, para o sucesso das iniciativas do PEIPE, a oferta de alimentação torna-se imprescindível, em razão da necessidade de permanência dos alunos em contra turno, motivo pelo qual precisam se deslocar muito cedo de suas residências, retornando somente à noite, bem como a falta de condições econômicas para prover sua própria alimentação.

Essa iniciativa corrobora às diretrizes da alimentação escolar, proposta pela Lei 11.947, de 16 de junho de 2009, em que pode-se citar, dentre elas: o emprego de uma alimentação saudável e adequada, com o uso de alimentos variados, seguros que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais. Considerando as diferenças biológicas e faixas etárias, inclusive, dos que necessitam de atenção específica e daqueles que encontram em vulnerabilidade social. Dessa maneira, vem a contribuir com o crescimento e melhoria do rendimento do aluno e garantia ao direito à alimentação escolar. Sendo assim, mais do que oferecer uma alimentação adequada a estes estudantes vulneráveis, trata-se de manter condições básicas para que sejam entregues aos municípios brasileiros cidadãos com formação de qualidade, uma vez que o campus Marechal Deodoro possui como particularidade um percentual significativo de estudantes advindos de outros estados, que necessitam morar longe dos familiares, contando com as políticas estudantis institucionais para permanecer com qualidade e concluir o curso com êxito.

A necessidade, portanto, dessa contratação busca garantir a concretização da Educação como direito de todos e dever do Estado e, ainda, o direito ao acesso e à permanência na escola, assim como o direito à alimentação, conforme preveem a Constituição Federal de 1988 (art. 6º e art. 208, inciso VII) e a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394/96). Observe-se que a Política de Assistência Estudantil do IFAL (Resolução nº 16/CS, 11/12/2017) já preconiza tal importância em seu Programa de Alimentação e Nutrição Escolar (PANES), nos termos de seus artigos 134 a 145.

Dessa forma, a contratada ficará responsável pelo fornecimento diário de refeições adequadas para os discentes selecionados pelo PANES às expensas do Ifal, de forma a proporcionar o alcance dos objetivos institucionais, sendo o preparo em local em raio de 40 Km de distância do campus e a distribuição efetuada, em balcões térmicos nas dependências deste campus.

2.2. Objetivos da Prestação dos Serviços:

A oferta de refeições adequadas aos estudantes do Campus Marechal Deodoro visa tanto o atendimento das necessidades nutricionais dos estudantes durante o período letivo quanto o provimento de meios para o Ifal atingir seu objetivo estratégico 14, descrito no PDI 2014-2018, a saber: assegurar aos discentes condições de permanência e conclusão com êxito.

2.3. Justificativa para o agrupamento de itens em lote(s)/grupo(s):

Os itens foram alocados em lote por apresentarem a mesma natureza, guardando relação entre si, havendo diversas empresas capazes de atender ao fornecimento simultâneo destes. Além do mais, existe a necessidade de padronização dos alimentos a serem fornecidos.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS:

3.1. Os serviços insertos neste Termo de Referência, dadas as suas características, enquadram-se no conceito de serviços comuns, conforme definido no parágrafo único, do Art. 1º, da Lei nº 10.520/2002 e no § 1º, do art. 2º, do Decreto nº 5.450/2005.

3.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se, também, nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

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

3.4. O objeto desta licitação caracteriza-se como serviço contínuo devido à **essencialidade atrelando-se à necessidade de existência e manutenção do contrato, pelo fato de eventual paralisação da atividade contratada implicar em prejuízo ao exercício das atividades acadêmicas da contratante.**

4. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

4.1. Modelo de execução do objeto:

4.1.1. Prazo para início da execução do objeto:

A partir da assinatura do contrato e recebimento da nota de empenho, conforme solicitações emitidas pelo Campus Marechal Deodoro, na forma estabelecida neste Termo de Referência.

4.1.2. Descrição detalhada dos métodos ou rotinas de execução do trabalho e das etapas a serem executadas:

4.1.2.1. PRODUÇÃO

As refeições serão produzidas em local em raio de **40 km de distância do Ifal – Campus Marechal Deodoro**, com estrutura (edificação, instalações, recursos humanos, equipamentos, móveis e utensílios) e etapas de processo que atendam às legislações pertinentes quanto às boas práticas para serviços de alimentação.

4.1.2.2. TRANSPORTE

O transporte do alimento preparado deve ser realizado em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária, sendo a temperatura do alimento preparado monitorada durante o processo.

O veículo deve ser higienizado, a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas, e dotado de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

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

4.1.2.3. DISTRIBUIÇÃO

A distribuição ocorrerá no refeitório do IFAL - Campus Marechal Deodoro, em balcões térmicos, para manutenção à quente e a frio, com o auxílio de materiais (descartáveis ou não) necessários aos estudantes, obedecendo a padronização estabelecida no item 9 deste Termo de Referência, utensílios e outros equipamentos, todos disponibilizados pela CONTRATADA, em condições de uso, a fim de garantir a continuidade do serviço prestado.

O quantitativo de refeições solicitadas diariamente pode variar, ficando a cargo da CONTRATANTE arcar com o bônus/ônus de situações onde haja impossibilidade de se antecipar a fatores imprevistos e alheios.

A distribuição de refeições para os estudantes selecionados pelo PANES somente poderá ser realizada mediante autorização da CONTRATANTE, por meio de um sistema de controle envolvendo CONTRATANTE e CONTRATADA.

4.1.2.4. HIGIENIZAÇÃO

Após a finalização da distribuição, a empresa deve higienizar o espaço físico utilizado do Ifal – Campus Marechal Deodoro. Faz parte dos serviços da CONTRATADA zelar pela conservação, boa aparência e higiene de todas as áreas do refeitório, cumprindo os padrões exigidos pela legislação sanitária, inclusive na aquisição de todo e qualquer material de limpeza.

4.1.3. Local e Horário de Prestação dos Serviços:

LOCAL DE FORNECIMENTO	TIPO DE REFEIÇÃO	
	ALMOÇO	JANTAR
Instituto Federal de Alagoas - Campus Marechal Deodoro. Endereço: Rua Lourival Alfredo, 176 - Poeira, Marechal Deodoro – AL. CEP: 57.160-000	HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO	
	Das 12h00 às 13h30	Das 18h00 às 19h00
	HORÁRIO DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO	
	Das 11h às 14h30	Das 17h às 20h

4.1.3.1. A CONTRATADA deverá chegar ao IFAL – Campus Marechal Deodoro 20 (vinte) minutos antes do horário de distribuição previsto, respeitando a temperatura de manutenção dos alimentos conforme recomendações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), a fim de ter as preparações aprovadas por membro da equipe de fiscalização do contrato e cumprir o horário de distribuição.

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

4.1.4. Definição das rotinas da execução, a frequência e a periodicidade dos serviços:

4.1.4.1. O fornecimento de refeições ocorrerá somente em dias letivos, em local e horários mencionados no item 4.1.3, de segunda a sexta-feira e, eventualmente, aos sábados, desde que a estimativa média diária, descrita no item 1.3, seja mantida.

4.1.4.2. Havendo sábado letivo ou outra eventual necessidade por parte do Ifal, poderão ser solicitadas refeições para os finais de semana ou dias não letivos, considerando os quantitativos de refeições e os valores máximos do item 1.3.2, em acordo com a CONTRATADA e com comunicação prévia, de no mínimo 48 (quarenta e oito) horas.

4.1.4.3. Por se tratar de prestação de serviços de natureza continuada, os contratos a serem celebrados entre as unidades contratantes e a licitante terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da data de publicação do extrato do contrato assinado, renováveis nos termos da Lei por até 60 (sessenta) meses.

4.1.5. Procedimentos, metodologias e tecnologias a serem empregadas:

A execução do serviço deve estar pautada nas seguintes regulamentações: Resolução ANVISA nº 275/2002; Resolução ANVISA nº 216/2004; Resolução ANVISA nº 12/2001; Resolução CFN nº 600/2018; NBR 15635/2015 e suas alterações.

4.1.6. Demais especificações que se fizerem necessárias para a execução dos serviços:

Para a prestação do serviço, a CONTRATADA deverá fornecer, ao público-alvo desta contratação, refeições diárias conforme especificado abaixo.

4.1.7.1. Componentes Alimentares

4.1.7.1.1. A composição do ALMOÇO deve seguir a seguinte descrição:

a) ENTRADA: 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).

b) PRATO PRINCIPAL: composto conforme segue.

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

- ❖ Assados – Carne tipo: Lagarto ou contra-filé ou acém ou fraldinha;
- ❖ Grelhados – Carne tipo: Picanha ou lagarto;
- ❖ Cozidos – Carne tipo: Acém ou coxão duro ou alcatra ou chã de dentro ou patinho;
- ❖ Bife à Milanesa – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho ou peixinho;
- ❖ Bife de Panela ou Rolê – Carne tipo: Coxão duro ou patinho ou acém ou alcatra ou chã de dentro;
- ❖ Picado - Carne tipo: Coxão duro ou acém ou alcatra ou chã de dentro;
- ❖ Carne moída *in natura* com, no máximo, 10% de gordura - Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou paleta ou coxão duro;
- ❖ Espeto – Carne tipo: contra-filé ou alcatra ou acém;
- ❖ Estrogonofe – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro.

II. **Ave (Frango):** Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo.

- ❖ Assados – Carne tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa;
- ❖ Ensopados – Carne tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa;
- ❖ Grelhado – Carne tipo: Peito;
- ❖ Estrogonofe – Carne tipo: Filé de Peito;
- ❖ Espeto – Carne tipo: Filé de Peito;
- ❖ Filé de Frango à Milanesa – Carne tipo: Filé de Peito;

III. **Pescado (Peixes):** Deverão ser sempre frescos e de primeira qualidade, preparados à dorê, cozido, ensopado, pirão, moqueca ou escabeche, conforme relação abaixo:

- ❖ Filé sem espinhas – Peixe Tipo: Merluza ou Pescada Branca ou Badejo;
- ❖ Postas – Peixe Tipo: Robalo, Badejo, Pescada ou Dourado

IV. **Pescado (Mariscos):** Deverão ser sempre frescos e de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

- ❖ Ensopados, moqueca, fritada, torta e suflês – Tipo: Sururu ou massunim ou filé de siri;

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

- ❖ Ensopados – Tipo: Fígado (Bife ou isca);

VI. **Embutidos:** Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

- ❖ Assados e espetos – Tipo: Linguíça Calabresa e Paio;

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

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

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

d) ACOMPANHAMENTO: Será composto dos seguintes itens:

- ❖ Arroz – Qualidade: Agulhinha tipo 1 e parboilizado;
- ❖ Feijão – Qualidade: Carioquinha, mulatinho, feijão-verde e feijão preto;

e) COMPLEMENTO: Será composto por:

- ❖ **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., **acompanhado de:**
- ❖ **Sobremesa** (sorvetes de frutas, gelatinas, doces caseiros, brigadeiro, delícias de abacaxi, pudins, picolé de frutas) **ou Fruta** (Laranja-pêra, laranja-lima, tangerina, banana-prata, manga, maçã, goiaba, melão, mamão, melancia ou abacaxi).

4.1.7.1.1. Frequência: A frequência de fornecimento do prato principal, nos cardápios de almoço e jantar, deve ocorrer conforme quantitativos abaixo:

- ❖ **Carne Bovina:** 04 (quatro) vezes por semana;
- ❖ **Aves (Frango):** 04 (quatro) vezes por semana;
- ❖ **Vísceras (Fígado):** 02 (duas) vezes por mês (a cada quinze dias);
- ❖ **Pescados (Peixe, massunim e sururu):** 01 (uma) vez por semana, preferencialmente, às sextas-feiras;
- ❖ **Variações (Feijoada e Cozido):** 01 (uma) vez por mês.

4.1.7.1.2. A composição do JANTAR deve seguir a seguinte descrição:

a) ENTRADA: composta por uma opção de sopa (feijão, legumes, massa e carne ou frango, ervilha, brócolis, abóbora, aipim, caldo verde, batata) E duas opções de pão. Devendo ser disponibilizado manteiga e/ou margarina e/ou queijo para os estudantes.

b) PRATO PRINCIPAL: composto conforme segue.

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

- ❖ Assados – Carne tipo: Lagarto ou contra-filé ou acém ou fraldinha;
- ❖ Grelhados – Carne tipo: Picanha ou lagarto;
- ❖ Cozidos – Carne tipo: Acém ou coxão duro ou alcatra ou chã de dentro ou patinho;
- ❖ Bife à Milanese – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho ou peixinho;
- ❖ Bife de Panela ou Rolê – Carne tipo: Coxão duro ou patinho ou acém ou alcatra ou chã de dentro;
- ❖ Picado - Carne tipo: Coxão duro ou acém ou alcatra ou chã de dentro;
- ❖ Carne moída *in natura* com, no máximo, 10% de gordura - Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou paleta ou coxão duro;
- ❖ Espeto – Carne tipo: contra-filé ou alcatra ou acém;
- ❖ Estrogonofe – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro.

II. Ave (Frango): Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo.

- ❖ Assados – Carne tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa;
- ❖ Ensopados – Carne tipo: Peito, coxa ou sobrecoxa;

- ❖ Filé – Carne tipo: Peito;
- ❖ Estrogonofe – Carne tipo: Filé de Peito;
- ❖ Espeto – Carne tipo: Filé de Peito;
- ❖ Filé de Frango à Milanese – Carne tipo: Filé de Peito.

c) ACOMPANHAMENTO: Será composta por uma opção, podendo ser: cuscuz, batata doce, macaxeira, inhame, arroz e macarrão.

e) COMPLEMENTO: Será composto por: café, leite e suco de fruta natural ou de polpa de fruta.

4.1.7.2. Padronização dos Gêneros Alimentícios

Os gêneros alimentícios utilizados na preparação dos componentes alimentares constantes acima 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.	Fígado Bovino	Firme, sem manchas, brilhante, resfriado ou fresco. Nacional. Com certificado de inspeção sanitária pelo Ministério da Agricultura.
6.	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.
7.	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.
8.	Ovos de Galinha	Tamanho extra no prazo de validade. Com certificado de Inspeção Federal.
9.	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.
10.	Abacate	Casca verde, brilhante, lisa, meio verdoso, grande
11.	Salsicha	Salsicha - hot dog, composta de carne de frango, fresca, c/ condimentos triturados, misturados e cozidos, pesando aproximadamente 50g por unidade.
12.	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.
13.	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.

14.	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.
15.	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.
16.	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.
17.	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.
18.	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.
19.	Batata Inglesa	Legume in natura, 1ª qualidade, lisa, graúde, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica. Lisa, película fina, bem formada.
20.	Beterraba	Tenra, limpa, cor roxa, tamanho médio, sem sujidade.
21.	Caju	Sem manchas e machucões, tenro, meio maduro, tamanho médio.
22.	Cebola	In natura, firme, cor roxa ou branca, tamanho médio, sem sujidade, mofo ou alterações.
23.	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.
24.	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.
25.	Chuchu	Legume in natura, espécie comum, tamanho médio, de primeira, tamanho e coloração uniformes, livre de enfermidades, materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos.
26.	Coco-verde	Cascas aparadas nas extremidades, tamanho médio.
27.	Coco Ralado	Ralado no dia, partículas finas
28.	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.
29.	Cominho	Moído e sem pimenta.
30.	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.
31.	Arroz	Arroz - parboilizado, tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas.
32.	Azeite	Azeite de oliva extra virgem com acidez máxima de 0,8% (em ácido oleico) - para temperar alimentos.
33.	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.
34.	Farinha de Mandioca	Torrada, seca, fina, tipo 1, branca ou creme, isenta de sujidades, parasitos e larvas, com aspecto, odor, e sabor próprios.
35.	Feijão Verde	Novo e debulhado
36.	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.
37.	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%.
38.	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.
39.	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
40.	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.
41.	Laranja-lima	In natura, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, suculenta, 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.
42.	Laranja-pêra	In natura, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, suculenta, 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 Ponkan	In natura, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, suculenta, 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.	Limão	Casca lisa, fina, suculento, meio verdoso, tamanho grande sem sujidade.
45.	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.

46.	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.
47.	Mamão	Casca fina e lisa, firmes sem manchas, havaiano ou comum, meio maduro, tamanho médio.
48.	Milho Verde	Meio maduro e de tamanho médio.
49.	Maracujá	Cor amarela polpa com sementes ovais, cheio característico, casca clara, tamanho médio (100 a 120g) sem sujidade
50.	Massa Puba	Nova e limpa, branca ou amarela
51.	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.
52.	Maxixe	Novo, meio verdoso, tamanho médio, sem sujidade.
53.	Melancia	Fruta in natura, espécie redonda. De primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta.
54.	Melão	Espanhol, sem manchas, meio maduro, tamanho médio sem sujidade.
55.	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.
56.	Pimenta do Reino	Moída
57.	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.
58.	Quiabo	Chifre de bode, fresco, tamanho médio, bem cheio, novo, sem sujidade.
59.	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.
60.	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.
61.	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.

4.1.7.4. Componentes e Gramagens do Cardápio

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

4.1.7.4.1. 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. Ou Feijão Tropeiro - Feijão Verde + Verduras (tomate, pimentão, cebola) + Temperos naturais (cebolinha, coentro) + carne de charque + Farinha de Mandioca	120g / 60g / 10g 120g / 30g / 10g / 8g

	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	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	200g
	Ou doce (caseiro, pudim, delícia de abacaxi) ou picolé	120g
	Ou sorvete de fruta Ou gelatina	100g
	Ou picolé	65g

OBS.: As sobremesas deverão obedecer à seguinte distribuição: fruta, 3 vezes por semana; demais opções, 2 vezes por semana.

4.1.7.4.2. 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, sem 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 arroz com carne assada ou ao molho	150g / 120g
	Ou arroz com frango (peito ou coxa) assada ao forno ou ao molho	150g / 140g
	Ou macarrão com carne moída ao molho	200g / 90g
	Ou macarrão com frango (peito ou coxa) assada ao forno ou ao molho	200g / 140g

4.1.7.5. Outras especificações

4.1.7.5.1. 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;

4.1.7.5.2. 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 Ifal.

Ou à pedido do CONTRATANTE, visando atender a demandas específicas de estudantes, para tanto pode ser solicitado envio de cardápio especial para aprovação;

4.1.7.5.3. A CONTRATADA deve apresentar ao CONTRATANTE amostras prévias das preparações para degustação, com uma antecedência de **20 (vinte) minutos**, devendo as mesmas receberem a aprovação por escrito do CONTRATANTE antes do seu fornecimento.

4.1.8. Do cardápio – elaboração e prática de alimentação sustentável

4.1.8.1. A elaboração dos cardápios é responsabilidade da(o) Nutricionista da CONTRATADA, devendo ser enviados ao Setor de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE) do Campus Marechal Deodoro com antecedência mínima de 20 (vinte) dias úteis antes do início de sua execução, para serem submetidos à apreciação, podendo sofrer alterações, antes de sua aprovação.

4.1.8.2. A CONTRATADA pode ainda solicitar a elaboração de cardápios especiais, que atendam a dietas específicas de estudantes. Ex.: intolerantes à lactose, celíacos, diabéticos, vegetarianos, entre outras situações. Estes cardápios também estarão sujeitos às mesmas condições atribuídas no item 4.1.8.1.

4.1.8.3. A CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar a formulação dos cardápios à prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, desde o prato principal com seus acompanhamentos e guarnições até sucos e sobremesas, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.

4.1.8.4. A/O Nutricionista da CONTRATADA deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter à Nutricionista do Ifal a aprovação em caso de substituições, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de notificação.

4.1.8.5. Priorizar preparações que utilizam procedimentos indispensáveis para preservar o valor nutritivo dos alimentos.

4.1.8.6. A/O Nutricionista da CONTRATADA deverá aplicar o teste de aceitabilidade, a ser elaborado em conjunto com a Nutricionista do Ifal, 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 do CONTRATANTE. O teste de aceitabilidade deve ser respondido por, no mínimo, 70% dos estudantes beneficiados pelo PANES. No caso de aceitação inferior a 80% por parte dos alunos, a preparação deverá ser excluída do cardápio.

4.1.8.7. A/O Nutricionista da CONTRATADA será responsável pela equipe técnica da mesma e pela substituição de preparações e/ou alimentos, produção e distribuição das refeições, 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.

5. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA:

5.1. A demanda do serviço, tem como base as seguintes características:

5.1.1. O serviço objeto desta contratação será prestado de forma contínua, sendo o valor unitário da refeição definido por processo licitatório, tendo por base o menor preço apresentado.

5.1.2. A CONTRATADA utilizará as instalações do refeitório do *Campus* Marechal Deodoro para distribuir as refeições aos estudantes, organizará adequadamente os utensílios de trabalho, planejará a rotina de todas as atividades pertinentes à distribuição das refeições, executará a limpeza e higienização do espaço, equipamento, móveis e utensílios, além de adquirir, armazenar e disponibilizar todos os materiais necessários ao fornecimento das refeições, conforme descrito no item 4.1.2 e seus subitens.

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

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

6. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

6.1. Os serviços deverão ser avaliados com base nos métodos a seguir estabelecidos:

6.1.1. O colaborador(a) designado(a) para ser fiscal pela CONTRATADA fará a retirada de amostras de todas as preparações e a coleta das seguintes informações: horário de saída do local de produção, horário de entrega, peso total da amostra, temperatura, gramatura (porção das proteínas, guarnições e saladas), bem como a análise sensorial do cardápio do dia.

Essas informações serão anotadas em formulário próprio, devidamente assinado por um(a) servidor(a) e o(a) funcionário da contratada.

6.1.1. *Checklist* de acompanhamento e fiscalização da unidade produtora de refeições, das áreas de distribuição e dos veículos de transporte elaborado com base nas legislações listadas no item 4.1.5, nas cláusulas vigentes e neste Termo de Referência.

6.1.2. Registro e acompanhamento, realizados pela equipe fiscal do contrato da CONTRATANTE, das ocorrências de possíveis problemas técnicos ou irregularidades detectadas diariamente na prestação do serviço contratado, a fim de garantir a prevenção e mitigação dos riscos, produzindo relatórios mensais, ou quando houver necessidade, sobre falhas detectadas comunicando a CONTRATADA sobre o serviço prestado

6.1.3. Formulário de avaliação, elaborado por equipe técnica do campus Marechal Deodoro, objetivando o registro individual das reclamações feitas pelos integrantes do público usuário, acerca da qualidade das refeições prontas servidas, podendo servir de subsídio na adoção de medidas administrativas cabíveis no âmbito do contrato.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

7.1. Para atender às necessidades da contratação a contratada deverá dispor, dentre outros requisitos, de:

- **Experiência na prestação de serviços de fornecimento de refeições, comprovada por contratações similares realizadas anteriormente;**
- Quantidade suficiente para fornecer todos os itens da licitação, constantes em seu lote único, assim como dispor de todos materiais, equipamentos e utensílios que se fizerem necessários à prestação dos serviços;
- Cumprir os requisitos de sustentabilidade;
- Apresentar 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;
- Profissionais qualificados capazes de atender a demanda da prestação dos serviços, com capacitação, comprovada através de certificação emitida por profissional de Nutrição, contendo carga horária mínima de 20 (vinte) horas, 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.
- Atender às demais exigências estabelecidas no Edital.

7.2. Natureza da Contratação:

7.2.1. Contratação de serviço continuado na forma de pregão eletrônico, tipo menor preço, por lote.

7.3. Duração Inicial do Contrato:

7.3.1. O contrato terá duração inicial de 12 (doze) meses, a partir da data de publicação do extrato do contrato assinado, renováveis nos termos da Lei por até 60 (sessenta) meses.

7.4. Sustentabilidade:

7.4.1. Conforme o item **19.** deste Termo de Referência.

7.5. Transição Contratual:

7.5.1. Para o objeto da contratação não se verifica a necessidade de promover transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.

7.6. Relevância dos requisitos estipulados:

7.6.1. Os requisitos que limitam a participação são indispensáveis, pois se trata de alimentação transportada, para garantir o que exige a legislação foi necessário estabelecer uma distância máxima para a produção dos alimentos e entrega com a devida qualidade.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:

8.1. Atores que participarão da gestão do contrato:

8.1.1. A CONTRATANTE designará a equipe técnica responsável pela fiscalização contratual.

8.2. Mecanismos de comunicação entre o órgão e a prestadora de serviços:

8.2.1. Todos os avisos, notificações e comunicações devem ser feitos por escrito, ou ainda, via e-mail.

8.3. Forma de aferição/medição do serviço para efeito de pagamento:

8.3.1. O pagamento dos serviços será realizado mensalmente, sendo o valor cobrado de acordo com o quantitativo solicitado pelo Departamento de Apoio Acadêmico e entregue pela CONTRATADA.

8.3.2. A apuração dos valores da cobrança final, para efeitos de pagamento, seguirá os cálculos dos quantitativos entregues no período vezes (x) o valor unitário da refeição.

8.3.3. 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.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS:

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar materiais, equipamentos e utensílios necessários, com qualidade, nas quantidades necessárias para prestação do serviço, promovendo sua substituição quando necessário:

9.2. A contratada deve ainda fornecer outros materiais (descartáveis ou não) necessários aos estudantes, obedecendo a padronização estabelecida abaixo, em quantidade igual ao número de comensais por dia.

- a)** Bandejas lisas em material de plástico resistente;
- b)** Copos de material resistente e não descartáveis, com capacidade mínima de 300 ml, sem tampa;
- c)** Guardanapo descartável de papel 24 x 24 cm;
- d)** Talheres inoxidáveis (colher, faca e garfo) sem componente plástico;
- e)** Pratos de louça (sem rachaduras), lisos, de fácil higienização;
- f)** Xícaras com pires de louça (sem rachaduras), lisos, de fácil higienização;
- g)** Galheteiros com azeite e vinagre;
- h)** Embalagens de 100 ml, com tampa, para sobremesa; ou pratos de sobremesa de louça, lisos ou taças de sobremesa para 100g (de acordo com a sobremesa);
- i)** Fita filme impermeável, em PVC, para embalar alimentos;

- j) Sacos plásticos de diversos tamanhos, segundo as normas da Vigilância Sanitária, específicos para o acondicionamento de lixo;
- k) Luvas descartáveis, para servir refeições e manipulações de alimentos já prontos para o consumo;
- l) Máscaras descartáveis para uso em serviços de alimentação (caso se faça necessário);
- m) Sacos plásticos incolores, de diversos tamanhos, apropriados para o acondicionamento de gêneros alimentícios, entre outros.

9.3. Todos os materiais devem estar sempre em perfeito estado de conservação, sem rachadura, lisos, de fácil higienização e em quantidade suficiente para a quantidade de comensais.

10. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

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

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

11. DA VISTORIA:

11.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 09:00 horas às 16:00 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (82) 2126-6310, podendo sua realização ser comprovada por:

a) Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP nº 5/2017; ou

b) Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP nº 5/2017, ou caso opte por não realizá-la, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com este órgão.

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

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

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

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

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

12.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

12.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;

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

12.6. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços tanto no local de recebimento/armazenamento de gêneros e preparo quanto de distribuição, 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;

12.7. Notificar a CONTRATADA **por escrito** da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

12.8. Comunicar, com, no máximo, 12 (doze) horas de antecedência a CONTRATADA, uma possível alteração no quantitativo das refeições a serem ofertadas, diante de alguma eventualidade.

12.9. Realizar procedimentos efetivos para o controle integrado de pragas e vetores urbanos nas dependências do refeitório, cozinha e entorno.

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

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

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

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

13.3. Responsabilizar-se pelos vícios por surtos alimentares e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

13.4. Dispor de colaboradores habilitados e com conhecimentos básicos em boas práticas para serviços de alimentação e do serviço a ser executado, em conformidade com as normas e determinações em vigor, conforme descrito no item 7.1;

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

13.6. Apresentar colaboradores e identificados por meio de crachá e uniformes adequados - segundo as normas vigentes para manipuladores de alimentos - e com a identificação da CONTRATADA, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

13.7. Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;

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

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

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

13.11. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

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

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

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

13.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993;

13.16. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.

13.17. Dispor, independentemente dos materiais colocados à disposição da CONTRATADA, de equipamentos (incluindo o balcão térmico), utensílios, mobiliários e todos os bens que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento do pleno cumprimento do objeto da contratação.

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

13.19. Deverá manter limpas, durante todo o tempo, todas as dependências do refeitório.

13.20. Coletar e manter sob sua guarda amostras de todas as preparações das refeições servidas, para realização do controle de qualidade.

13.21. Realizar procedimentos efetivos para o controle integrado de pragas e vetores urbanos no local de produção de refeições e no veículo de transporte das refeições.

13.22. Enviar, diariamente, para a execução dos serviços nas dependências do IFAL – Campus Marechal Deodoro, quadro de pessoal devidamente registrado, com obrigações trabalhistas cumpridas, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços objeto do presente documento, sendo composto, inclusive por nutricionista.

13.20. Capacitar os colaboradores, abordando temas relativos às boas práticas em serviços de alimentação, impreterivelmente, nos seguintes momentos: no início da execução dos serviços contratados, imediatamente após a contratação de novos colaboradores e, no máximo, a cada 6 (seis) meses;

13.21. Fornecer, para cada funcionário, a título de uniforme:

Nutricionista / Técnico em Nutrição e Dietética: Jaleco Branco com identificação da CONTRATADA e touca.

Cozinheiro Geral / Auxiliar nos Serviços de Alimentação (Auxiliar de Cozinha) / Copeiro / Serviços Gerais: Camisa na cor branca, sem botão e sem bolso, com identificação da CONTRATADA; calça, na cor branca, sem bolso; sapato fechado com solado antiderrapante, aprovado pelo NR7; Proteção no cabelo (fica vedado o uso de boné como proteção para o cabelo); avental em PVC e tecido.

13.22. Fornecer uniformes apropriados às colaboradoras gestantes, substituindo-os sempre que estiverem apertados.

13.23. Usar luvas, máscaras e aventais nas etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos, durante a produção e distribuição de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante.

13.24. Afastar da manipulação de alimentos os manipuladores que apresentarem lesões cutâneas devem ser afastados da área de manipulação de alimentos.

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

13.26. Realizar, às suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, a fim de que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades;

13.25. Providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação

vigente, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte nas unhas, além de brincos, colares, pulseiras, relógios e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço;

13.26. Apresentar documento de registro da CONTRATADA no CRN, bem como comprobatório de responsabilidade técnica emitido por nutricionista inscrita no CRN-6, no prazo de 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato, podendo ocorrer multas e/ou penalidades previstas neste Edital.

13.26. Permitir a entrada de Nutricionista do IFAL nas áreas do serviço de alimentação ou de qualquer membro da equipe de fiscalização do contrato, independente de agendamento prévio, a fim de realizar aplicação de *check list* próprio, elaborado com base nas legislações vigentes relativas às boas práticas na produção de alimentos.

13.27. É vedada a CONTRATADA:

- a) Utilização de alto-falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudiciais ao andamento das aulas;
- b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos, farmacológicos, de forte odor, ou quaisquer outros proibidos pelos órgãos competentes;
- c) Comercialização de quaisquer produtos;
- d) Divulgação de materiais pornográficos e afins;
- e) Propaganda político-partidárias e congêneres;
- f) Veiculação de anúncios e/ou textos que sejam notadamente discriminatórios;

13.28. Dispor de Manual de Boas Práticas, conforme preconizado na Resolução - RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

13.29. Atender a todas as especificações estabelecidas neste Termo de Referência e manter todo o processo produtivo das refeições em conformidade com as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, bem como obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área, segundo descrição do item 4.1.5;

13.30. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, que estabelece Boas Práticas para Serviços de Alimentação, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.

13.31. Realizar coleta seletiva, de acordo com a política socioambiental do órgão, em observância ao Decreto nº 5.940/2006, bem como sobre obrigação de proceder ao recolhimento do óleo usado, que deverá ser destinado à reciclagem, com a total proibição de que este seja despejado na rede de esgoto;

13.32. Apresentar programa ou indicação de medidas visando reduzir o desperdício de insumos e a geração de resíduos sem reaproveitamento;

13.33. A contratada deverá eliminar o uso de copos e talheres descartáveis na prestação de serviços nas dependências do órgão ou entidade e privilegiar o uso de produtos não descartáveis.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO:

14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA:

15.1. 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.

16. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

16.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o

perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

16.2. O representante da Contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

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

16.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no ANEXO V, item 2.6, i, ambos da IN nº 5/2017.

16.5. Fiscalização técnica:

16.5.1. A fiscalização técnica dos contratos deve avaliar constantemente a execução do objeto e, se for o caso, poderá utilizar o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo V-B da IN nº 5/2017, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a contratada:

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

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

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

16.5.3. Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

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

16.5.4.1. O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada.

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

16.5.4.3. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

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

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

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

16.5.6.1. O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável

para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

16.7. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO:

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

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

17.3. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

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

17.4. O recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, será realizado pelo fiscal do contrato.

17.4.1. O fiscal do contrato analisará os relatórios e toda documentação apresentada pela fiscalização técnica e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicará as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções.

17.4.2. O fiscal emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a Contratada para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

17.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

18.1.1 inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

18.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

18.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

18.1.4. comportar-se de modo inidôneo; e

18.1.5. cometer fraude fiscal.

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

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

18.2.2. Multa de:

18.2.2.1. 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;

18.2.2.2. 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 anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

18.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

18.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

18.2.2.5. 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;

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

18.2.3. 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.

18.2.4. 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.

18.2.5. 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.

18.3. As sanções previstas nos subitens **18.2.1**, **18.2.3**, **18.2.4** e **18.2.5** poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

18.4. 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 do contrato

2	0,4% ao dia sobre o valor do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor do contrato

Tabela 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 de atendimento;	04
3	Servir-se de funcionário sem qualificação ou com uniforme inadequado para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da Contratada	01
10	Apresentar a documentação exigida para comprovação de cadastro no CRN	01
11	Atender a 100% dos itens considerados “críticos” para a manipulação de alimentos após aplicação, por nutricionista do IFAL, de <i>check list</i> próprio, elaborado com base nas legislações vigentes relativas às boas práticas na produção de alimentos.	05
12	Atender a 50% dos itens considerados “não críticos” para a manipulação de alimentos após aplicação, por nutricionista do IFAL, de <i>check list</i> próprio, elaborado	02

	com base nas legislações vigentes relativas às boas práticas na produção de alimentos.	
--	--	--

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

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

18.5.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

18.5.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

18.6. 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.

18.7. 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.

18.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

19. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE:

19.1. É de responsabilidade da licitante que vier a ser contratada, adotar, no fornecimento dos materiais objeto do presente Termo, no que couber, as práticas de sustentabilidade constantes da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro 2010, Art. 6º e seus incisos.

19.2. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, que estabelece Boas Práticas para Serviços de Alimentação, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.

19.3. Realizar coleta seletiva, de acordo com a política socioambiental do órgão, em observância ao Decreto nº 5.940/2006, bem como proceder ao recolhimento do óleo usado, que deverá ser destinado à reciclagem, com a total proibição de que este seja despejado na rede de esgoto;

19.4. Apresentar programa ou indicação de medidas visando reduzir o desperdício de insumos e a geração de resíduos sem reaproveitamento;

19.5. A contratada deverá eliminar o uso de copos e talheres descartáveis na prestação de serviços nas dependências do órgão ou entidade e privilegiar o uso de produtos não descartáveis.

Marechal Deodoro, 09 de julho de 2018.

20. DAS ASSINATURAS:

Declaro que sou solicitante direto dos serviços elencados no presente Termo de Referência, colocando-me à disposição para quaisquer esclarecimentos acerca dos aspectos técnicos que envolvem a descrição dos mesmos, ao tempo em que dou veracidade às informações relativas à necessidade, finalidade e estimativa dos serviços requeridos.

Responsável pelo Setor Solicitante

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.

Área de Compras

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

Diretor 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.

Diretora Geral