

INST.FED.DO CEARA/CAMPUS FORTALEZA

Termo de Referência 30/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
30/2026	158313-INST.FED.DO CEARA/CAMPUS FORTALEZA	FRANCISCO DEIBTT GUEDES RICARDO	22/07/2026 12:07 (v 0.9)
Status			
DISPONIBILIZADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço não-continuado	55/2026	23256.008395/2026-30

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23256.008395/2026-30)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação **fornecimento de refeições prontas e transportadas na modalidade lanche e almoço**, destinadas aos estudantes do **Instituto Federal do Ceará campus Fortaleza**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

GRUPO	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL [A2] [A3] R\$
1	1	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces (ALMOÇO)	3697	UNIDADE	37.240	14,00	521.360,00
	2	Fornecimento de Refeições / Lanches / Salgados / Doces (LANCHE)	3697	UNIDADE	101.992	9,20	938.326,40
	TOTAL						1.459.686,40

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como **comum(ns)**, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.3. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que envolve atividade essencial, prestada de forma regular e necessárias ao atendimento do público-alvo, exigindo execução permanente ao longo do período de vigência contratual, de modo a assegurar a continuidade da oferta de alimentação aos estudantes e evitar a interrupção de serviço essencial à permanência estudantil.

1.3.1. A presente contratação possui caráter excepcional e emergencial, com vigência limitada a 120 (cento e vinte) dias, constituindo medida transitória destinada exclusivamente a assegurar a continuidade da prestação do serviço até a formalização e início da execução do contrato decorrente do procedimento licitatório em andamento.

Prazo de vigência

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 120 (cento e vinte) dias contados do(a) da assinatura do contrato, na forma do artigo 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133, de 2021, sendo vedada sua prorrogação.

1.4.1. A presente contratação será automaticamente encerrada com o início da execução do contrato decorrente do procedimento licitatório destinado à prestação do serviço definitiva do objeto, ainda que antes do término do prazo de 120 (cento e vinte) dias.

1.4.2. Considerando a necessidade de mobilização de estrutura operacional, equipe técnica, logística, aquisição de insumos e demais investimentos iniciais indispensáveis à execução do objeto, a Administração estabelece que, ressalvada a ocorrência de fato superveniente devidamente motivado e de relevante interesse público, a execução contratual será mantida por período mínimo de 60 (sessenta) dias, contado da Ordem de Serviço ou do efetivo início da prestação dos serviços.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada abaixo:

2.1.1. Considerando o disposto na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que estabelece a obrigatoriedade da oferta de alimentação escolar aos estudantes da educação básica pública, bem como as diretrizes para sua execução previstas na Resolução FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020, e suas alterações promovidas pelas Resoluções CD/FNDE nº 20, de 2 de dezembro de 2020, e nº 21, de 16 de novembro de 2021, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);

2.1.2. Considerando as disposições da Lei nº 14.914, de 3 de julho de 2024, que institui a Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), destinada a ampliar e garantir as condições de acesso, permanência e êxito dos estudantes da educação superior e da educação profissional, científica e tecnológica pública federal;

2.1.3. Considerando que a oferta de alimentação escolar constitui ação essencial de permanência estudantil, especialmente para estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, contribuindo diretamente para a frequência, o rendimento acadêmico e a redução da evasão escolar;

2.1.4. Considerando a iminência do encerramento dos contratos administrativos que viabilizam a execução da alimentação escolar por meio de autogestão, compreendendo o contrato de fornecimento de gêneros alimentícios (Contrato 26/2024 SEI: 23256.011166/2024-31; Contrato 24/2024 SEI: 23256.011168/2024-20;) destinados ao preparo das refeições e o contrato de prestação de serviços dos merendeiros (Contrato nº 50 /2021, com vigência até 03 de julho de 2026), circunstância que inviabiliza materialmente a continuidade da produção própria dos lanches oferecidos aos estudantes;

2.1.5. Considerando, ainda, a iminência do encerramento do contrato administrativo da empresa responsável pelo preparo e fornecimento das refeições prontas (na modalidade almoço) (Contrato 02/2023, com data de vigência de 03 de julho de 2026), ocasionando a interrupção para atendimento dos estudantes beneficiários;

- 2.1.6. Considerando que, em razão do término desses contratos, da inexistência de cobertura contratual vigente e da impossibilidade administrativa e operacional de manutenção da execução por autogestão, configura-se situação concreta de risco de descontinuidade da oferta da alimentação escolar no Campus Fortaleza;
- 2.1.7. Considerando que se encontra em andamento processo licitatório destinado à contratação definitiva dos serviços de alimentação escolar, Processo 23256.011475/2025-91, conduzido pela Coordenadoria de Licitações (COLIC-FOR), com a supervisão da Diretoria de Administração e Planejamento do Campus Fortaleza (DAP-FOR), porém sem previsão de conclusão em tempo hábil para impedir a interrupção da prestação do serviço;
- 2.1.8. Considerando que o referido procedimento licitatório, inicialmente previsto para exercício anterior (ago /2025), somente teve seu edital publicado em 2026, tendo sofrido impugnações durante sua tramitação (nº SEI 8517507, 8517515, 8517525 e 8517533), o que culminou com a Aviso de Suspensão (8528763), circunstância que contribuiu para o alongamento do cronograma processual. Atualmente, o certame encontra-se na fase de análise da exequibilidade das propostas, restando ainda as etapas de classificação, habilitação (Prova de Conceito e Inspeção Técnica no local de produção), homologação e formalização contratual;
- 2.1.9. Considerando que a interrupção da alimentação escolar compromete diretamente a execução das políticas públicas de assistência estudantil, bem como o direito à alimentação adequada e à permanência dos estudantes na instituição;
- 2.1.10. Diante do exposto, solicita-se a adoção das providências necessárias para a abertura de processo administrativo destinado à contratação emergencial, por dispensa de licitação, com fundamento no art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, visando à contratação de empresa especializada para o preparo e fornecimento de refeições prontas e transportadas, nas modalidades almoço e lanche, destinadas aos estudantes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Fortaleza, conforme especificações constantes do Termo de Referência e demais documentos que instruirão o processo.
- 2.1.11. A presente contratação possui caráter excepcional e estritamente temporário, destinando-se exclusivamente a assegurar a continuidade da oferta da alimentação escolar até a entrada em execução do contrato decorrente do procedimento licitatório definitivo atualmente em andamento, não se prestando à substituição da contratação regular.
- 2.1.12. Caso o processo licitatório conduzido pela DAP-FOR seja concluído e o respectivo contrato entre em execução antes da formalização da contratação emergencial, esta ficará prejudicada e não será celebrada. Na hipótese de persistir a ausência de cobertura contratual, a presente instrução processual permanecerá apta à imediata formalização da contratação, garantindo a continuidade do serviço público essencial.
- 2.1.13. Como medida de proteção ao interesse público e de observância ao princípio da temporariedade da contratação emergencial, recomenda-se que a minuta contratual contenha cláusula resolutiva expressa assegurando que o presente contrato terá vigência de até 120 (cento e vinte) dias, contados da data de sua assinatura, vedada sua prorrogação, observado o disposto no art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021. O contrato poderá ser encerrado antes do término de sua vigência em razão da celebração e início da execução do contrato decorrente do procedimento licitatório destinado à contratação definitiva do objeto.
- 2.1.14. Em razão da natureza dos serviços, que exigem investimentos iniciais para mobilização da execução contratual, a Administração assegura ao contratado a manutenção da execução do contrato por período mínimo de 60 (sessenta) dias, contado do início da prestação dos serviços, ressalvada a ocorrência de motivo superveniente, devidamente fundamentado, que imponha solução diversa em atendimento ao interesse público.
- 2.1.15. Com relação ao quantitativo, o serviço de fornecimento de lanche e almoço será destinado aos discentes regularmente matriculados no Instituto Federal do Ceará –Campus Fortaleza, abrangendo estudantes dos cursos da Educação Básica (Cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio e Cursos Técnicos Subsequentes) e dos cursos superiores (graduação), no período estimado entre agosto e novembro de 2026.

2.1.16. Entretanto, considerando a dinâmica de funcionamento do campus, que oferta cursos e disciplinas distribuídos nos três turnos (manhã, tarde e noite), bem como a diversidade de cargas horárias e horários de aula, torna-se inviável estimar a demanda de alimentação escolar exclusivamente com base no número total de estudantes matriculados.

2.1.17. Dessa forma, a estimativa da demanda foi elaborada com base na execução recente do serviço de alimentação estudantil no período de março a maio de 2026, considerando-se apenas os meses de efetiva atividade acadêmica regular. Os meses de janeiro e fevereiro não foram utilizados para fins de cálculo em razão do recesso escolar e do início gradual das atividades letivas, circunstâncias que não refletem a demanda ordinária do serviço.

2.1.18. Nesse período, observou-se média diária aproximada de 1.159 refeições na modalidade lanche e 490 refeições na modalidade almoço, parâmetros utilizados como referência para a definição da necessidade da contratação.

2.1.19. **Tabela 1. Demonstrativo da Oferta de Lanches no IFCE Campus Fortaleza – Março a Maio de 2026**

Período	Média diária de lanches	Dias letivos	Total de lanches
Março/2026	1.215	24	29.169
Abril/2026	1.276	19	24.245
Maio/2026	986	24	23.657
Média	1.159	22	25.690

2.1.20. A estimativa de quantitativos foi realizada com base no consumo efetivamente registrado nos meses de março, abril e maio de 2026, período considerado representativo da demanda atual do *campus*. A média apurada foi de 1.159 lanches por dia letivo, correspondendo a aproximadamente 25.690 lanches por mês, considerando uma média de 22 dias letivos mensais.

2.1.21. **Tabela 2. Demonstrativo da Oferta de Almoço no IFCE *campus* Fortaleza – Março a Maio de 2026**

Período	Média diária de almoço	Dias letivos	Total de almoço
Março/2026	433	21	9.092
Abril/2026	562	17	9.551
Maio/2026	475	20	9.494
Média	490	19	9.379

2.1.22. A estimativa de quantitativos para o fornecimento de refeições na modalidade almoço foi elaborada com base nos dados de execução do serviço nos meses de março, abril e maio de 2026, período representativo da

demanda atual do Campus. A análise dos registros de atendimento indica uma média de 490 refeições por dia letivo, parâmetro adotado para o dimensionamento da contratação.

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

- I) ID PCA no PNCP: 10744098000145-0-000023/2026;
- II) Data de publicação no PNCP: 15/05/2025;
- III) Id do item no PCA: 1274 e 1275;
- IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA;
- V) Identificador da Futura Contratação: 158313-55/2026.

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada abaixo:

3.1.1. A presente contratação tem por objeto o fornecimento de refeições prontas e transportadas, na modalidade lanche e almoço, destinadas aos estudantes do Instituto Federal do Ceará – Campus Fortaleza, constituindo-se em solução integrada de alimentação, voltada à garantia da segurança alimentar e à permanência estudantil.

3.1.2. A solução compreende todas as etapas necessárias à adequada execução do objeto, contemplando o ciclo de vida da contratação, desde a produção até a efetiva entrega e consumo das refeições, incluindo:

- a) o planejamento e preparo das refeições em conformidade com boas práticas de manipulação de alimentos e normas sanitárias vigentes;
- b) a aquisição, seleção e controle de qualidade dos insumos utilizados na produção;
- c) o acondicionamento adequado dos alimentos, observando padrões de conservação térmica e higiene;
- d) o transporte das refeições até o Campus Fortaleza, assegurando condições sanitárias e de segurança alimentar durante o deslocamento;
- e) a entrega das refeições nos locais e horários definidos pela Administração;
- f) o fornecimento de refeições adequadas às necessidades nutricionais dos estudantes, conforme quantitativos estimados;
- g) o gerenciamento de não conformidades, substituições e ajustes necessários à execução;
- h) a observância das normas sanitárias, ambientais e de segurança aplicáveis durante toda a execução contratual;
- i) o adequado descarte de resíduos eventualmente gerados no processo de entrega e consumo, quando aplicável.

3.1.3. A solução visa atender demanda contínua e essencial à política de assistência estudantil, contribuindo para a permanência e o êxito acadêmico dos discentes, sendo executada por período determinado, conforme definido no instrumento convocatório, com acompanhamento e fiscalização pela Administração durante toda a vigência contratual.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

- 4.1.1. observância das diretrizes do Planejamento Institucional, especialmente aquelas constantes no Plano Diretor de Logística Sustentável – PDLS e no Plano Anual de Contratações – PAC, assegurando a compatibilidade da presente contratação com metas de redução de impactos ambientais, eficiência no uso de recursos e diminuição de resíduos sólidos;

4.1.2. sempre que possível, priorização de soluções que promovam a redução, reutilização e reciclagem de materiais, bem como a preferência por insumos que gerem menor impacto ambiental ao longo de seu ciclo de vida; e

4.1.3. adoção de produtos e serviços que atendam a padrões de eficiência energética, uso racional de água, redução de desperdícios e minimização de emissões, quando aplicável ao objeto contratado.

4.1.4. utilização, pela contratada, de embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, bem como a não utilização de materiais de difícil reciclagem ou de elevado impacto ambiental, observada a viabilidade técnica;

4.1.5. descarte e manejo adequado de resíduos, observando-se as normas sanitárias e ambientais vigentes, devendo a contratada manter procedimentos que assegurem a correta segregação, acondicionamento, destinação e transporte dos resíduos gerados;

4.1.6. atendimento às obrigações legais relativas à contratação de mão de obra conforme legislação trabalhista, priorizando condições dignas de trabalho, segurança ocupacional e respeito às normas de saúde e segurança no ambiente de execução do contrato;

4.1.7. cumprimento integral das exigências de regularidade ambiental e sanitária, apresentando licenças, alvarás, certificados e demais documentos comprobatórios sempre que solicitado pela fiscalização;

4.1.8. promoção de práticas que minimizem riscos socioambientais e assegurem a conformidade com a legislação aplicável, possibilitando à Administração realizar o monitoramento e propor melhorias contínuas ao longo da execução contratual.

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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

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

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

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

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

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

4.4.5. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por

igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vistoria

4.19. A avaliação prévia do local de execução dos serviços poderá ser realizada pelos fornecedores para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, **das 09h às 12h e das 13h às 16h**.

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

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

4.21.1. A vistoria é facultativa e poderá ser realizada mediante agendamento prévio pelo e-mail: ***alimentacaoescolar@ifce.edu.br***, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

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

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

Instalação de escritório

4.24. Considera-se imprescindível para a adequada execução dos serviços contratados que o fornecedor possua ou venha a instalar unidade de estrutura operacional contendo estrutura administrativa mínima, no município da distribuição das refeições ou em um raio de até 40km, pelas razões abaixo:

4.24.1. Garantir minimamente a eficiência e a eficácia da resolutividade dos ajustes necessários que porventura sejam apontados pelo IFCE diretamente à empresa responsável, com base em experiências positivas de outros contratos firmados pela instituição. Além disso, a empresa necessita de uma área administrativa mínima que fique no local em que será produzida as refeições, a fim de proporcionar o planejamento e a execução da logística de fornecimento de alimentação transportada de forma a garantir o cumprimento das Resoluções da ANVISA nº 275 /2002 e nº216/2004.

4.24.2. Entenda-se, por estrutura administrativa mínima, sala administrativa com estrutura básica para funcionamento administrativo, com, por exemplo, computador, telefone, internet, mesa, cadeira, armário etc., junto à unidade de alimentação e nutrição.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: **03 de agosto de 2026** ou no primeiro dia útil subsequente à formalização da contratação, conforme determinação da Administração.

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

5.1.2.1. Os serviços englobam o planejamento, a organização, a direção e a supervisão de serviços de alimentação e nutrição (preparação e distribuição de refeições); limpeza e higienização da área física, do mobiliário e dos utensílios do Refeitório Acadêmico e da Unidade de Alimentação e Nutrição do IFCE campus Fortaleza, utilizados pela empresa contratada. As refeições devem ser servidas em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias e de acordo com os cardápios elaborados pelo (a) nutricionista da CONTRATADA de acordo com as faixas calóricas apresentadas e aprovados, pelo nutricionista da CONTRATANTE.

5.1.2.2. A distribuição das refeições ocorrerá em conformidade com os horários definidos pela contratante.

5.1.2.3. A CONTRATADA fornecerá todo o pessoal necessário à realização do objeto contratado devendo recrutar em seu nome e sob sua inteira responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, cabendo-lhe todos os pagamentos, inclusive dos encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e fiscais previstos na legislação vigente e de quaisquer outros, em decorrência de sua condição de empregadora, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

5.1.2.4. Caso seja verificada necessidade, a critério da contratante, a empresa CONTRATADA deverá disponibilizar pessoal em quantidade suficiente para realizar o porcionamento (no máximo uma pessoa servindo duas preparações), o acompanhamento do nível de satisfação e desperdício da clientela, bem como para controlar o acesso aos refeitórios, sendo a contratada responsável por monitorar a entrada e saída, evitando a entrada indevida de pessoas não autorizadas.

5.1.2.5. A nutricionista da contratante poderá realizar visitas técnicas, durante a execução do objeto, nas instalações da contratada, para observar o atendimento às legislações sanitárias. Em caso de não conformidade, poderá notificar a contratada, para, dentro do prazo estabelecido pela contratante, tomar as providências para as devidas adequações.

5.1.2.6. Todo o processo de produção de alimentos deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área, de acordo com a APPCC/ BPF (portaria MS nº1428/1993, regulamentada pela Resolução RDC no 175, de 08 de julho de 2003 portaria MS nº326/1997, RDC nº 275 /2002, RDC nº216/2004); POP (RDC nº 275/2002 da ANVISA). A aquisição de gêneros alimentícios por parte da Contratada deve estar embasada nas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e nas Normas Legislativas do Ministério da Saúde.

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

5.1.2.8. A Contratada deverá manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de modo a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal, e em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas neste TR;

5.1.2.9. A Contratada deverá manter em seu quadro técnico, Nutricionista responsável técnico, que detenha conhecimentos e habilidades específicas, que o qualifiquem para ser responsável pelas atividades de alimentação e nutrição da empresa e com autonomia para pronta resolução de problemas, durante todo o período de vigência da prestação de serviços, substituindo-o em caso de impedimento por outro de nível igual ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da Contratante; O número e as

atribuições exercidas por este profissional devem estar de acordo com as normativas do Conselho Federal de Nutrição e deverá incluir também a supervisão do processo de distribuição de refeições (lanches e almoço).

5.1.2.10. A Contratada deverá promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização da prestação dos serviços e sempre que houver substituição ou nova contratação de funcionário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas para os serviços de alimentação, nos termos da Resolução da ANVISA – RDC 216/2004, bem como apresentar cronograma para as demais capacitações ao longo da prestação dos serviços. A contratada deverá fornecer a Contratante cópia dos certificados ou declarações das capacitações realizadas.

5.1.3. Cronograma de realização dos serviços: a execução dos serviços será iniciada em 03 de agosto de 2026.

5.1.4. A produção deverá ser realizada nas dependências da CONTRATADA e a distribuição das refeições, nas modalidades lanche e almoço, deverá ser realizada nas dependências do IFCE - campus Fortaleza, endereço: Avenida Treze de Maio, 2081, CEP: 60040-531 – Benfica – Fortaleza/CE.

5.1.5. O fornecimento das refeições (lanche e almoço) deverá ser efetuado em todos os dias úteis letivos do ano, no Refeitório do IFCE *campus* Fortaleza com a seguinte dinâmica:

TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO	DIAS DE FORNECIMENTO
Lanche manhã	9h:30 às 10h:00	5 dias - segunda, terça, quarta, quinta e sexta-feira
Almoço	12h às 13h30	5 dias - segunda, terça, quarta, quinta e sexta-feira
Lanche tarde	15h:30 às 16h:00	5 dias - segunda, terça, quarta, quinta e sexta-feira
Lanche noite	18h:00 às 18h:30	5 dias - segunda, terça, quarta, quinta e sexta-feira

5.1.6. Nos sábados letivos podem ser solicitados o fornecimento de refeições, dependendo da necessidade da Contratante, desde que informados com a antecedência mínima de 72h.

5.1.7. A critério da CONTRATANTE, o horário de atendimento poderá ser alterado a fim de atender a casos excepcionais, cabendo à CONTRATADA se adequar à mudança em até 2 (dois) dias úteis após a comunicação.

5.1.8. A limpeza, o material de higienização e a retirada do lixo, de toda a área física utilizada pela empresa, inclusive seu entorno (tal como a área de higienização das mãos dos comensais, vestiários dos funcionários e área de carga e descarga das preparações) são de responsabilidade da CONTRATADA.

5.1.8.1. Os produtos de limpeza e higienização utilizados devem atender a legislação vigente.

5.1.9. As refeições preparadas dos lanches deverão ser servidas sob a opção do sistema de cafeteria fixa, na qual todas as preparações são porcionadas e servidas por funcionários capacitados da empresa.

5.1.10. As refeições tipo almoço deverão ser servidas sob a opção do sistema de cafeteria mista, na qual parte das preparações são porcionadas e servidas por funcionários capacitados e parte são servidas pelos próprios comensais, sendo permitido somente o porcionamento da opção proteica e da sobremesa pelos funcionários

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

5.1.12. O porcionamento de todas as refeições (almoço e lanches) será realizado pelo colaborador da contratada com exceção das seguintes preparações do almoço: guarnições, acompanhamentos, saladas que serão servidas pelos próprios comensais. Além disso, a contratada deverá providenciar e disponibilizar os equipamentos e colaboradores em números suficientes para a perfeita execução dos serviços dentro dos horários estabelecidos pela contratante.

5.1.13. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária municipais, distritais e estaduais, quando da elaboração das refeições.

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

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

5.1.16. As preparações deverão apresentar aspecto sensorial característico, mantendo-se o padrão de qualidade exigido pela Contratante. A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previstas neste TR. A Contratada poderá ser auditada quanto às temperaturas das preparações ou dos alimentos durante todo o processo de distribuição, observando-se os parâmetros previstos na legislação. Critérios de temperatura das preparações na distribuição: preparações quentes: temperatura superior a 60°C; preparações frias: temperatura inferior a 5°C, com limite de até 10°C.

5.1.17. Para os lanches, os talheres deverão estar dispostos na linha de distribuição das refeições, dependendo do cardápio do dia. Os talheres, copos e pratos devem ser lisos e sem cabos, podem ser de plástico. Para o almoço, os pratos devem ser em porcelana, lisos e na cor branca, os talheres em aço inox e os copos podem ser de plástico. Não devem estar trincados, quebrados e/ou arranhados. O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser enviadas à Contratante e autorizadas pela mesma via e-mail.

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

5.1.19. A Contratada deverá manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independente das escalas de serviços adotados e de absenteísmo;

5.1.20. Os cardápios de lanches deverão ser pré-elaborados pelo nutricionista da Contratada em consonância com o padrão estabelecido pela contratante, conforme especificado neste item. O cardápio pré-elaborado deverá ser enviado ao Nutricionista da Contratante para análise, ajustes finais, aprovação e assinatura, com antecedência mínima de 15 dias. O cardápio deverá ser enviado de acordo com o modelo disponibilizado pela contratante.

- 5.1.21. Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável.
- 5.1.22. Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.
- 5.1.23. Para todos os itens que compõem a refeição, a contratada deverá coletar amostras e acondicioná-las, em condições e prazos determinados pela legislação sanitária de alimentos.
- 5.1.24. A contratada será responsável pela conservação e limpeza das instalações e do mobiliário colocado à sua disposição.
- 5.1.25. A contratada será responsável pela higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela.
- 5.1.26. Em caso de ocorrência ou suspeita de DTA'S (Doenças Transmitidas por Alimentos) a contratada deverá, às suas expensas, providenciar o envio das amostras das refeições servidas, para análise laboratorial.
- 5.1.27. Todas as refeições deverão ser servidas em balcões térmicos (quente e frio) de distribuição, instalado pela empresa no refeitório do órgão contratante, em quantidade suficiente para o total de estudantes dos cursos aptos ao recebimento da refeição e contemplar o padrão estabelecido pela contratante.
- 5.1.28. A contratada será responsável pela higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos e mobiliários, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela.
- 5.1.29. Os cardápios de cada etapa e modalidade de ensino devem conter informações sobre o horário e tipo de refeição, o nome da preparação, os ingredientes que a compõem, bem como informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista responsável.
- 5.1.30. A contratada deverá providenciar as fichas técnicas correspondentes às preparações praticadas no cardápio, de acordo com o padrão estabelecido pela contratante para faixas calóricas e composição das refeições e em conformidade com o estabelecido nas Resoluções do FNDE: Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020 e suas atualizações e anexos, contendo no mínimo: receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações.
- 5.1.31. Os cardápios devem ser planejados para atender, em média, as necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo IV da Resolução do FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020 e suas atualizações, sendo de:
- no mínimo 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias de energia e macronutrientes, quando ofertada uma refeição, para os demais estudantes matriculados na educação básica, em período parcial (Alunos de cursos técnicos subsequentes).
 - no mínimo 70% (setenta por cento) das necessidades nutricionais, distribuídas em, no mínimo, três refeições (2 lanches e 1 almoço), para os estudantes participantes de programas de educação em tempo integral e para os matriculados em escolas de tempo integral.
- 5.1.32. Os cardápios de alimentação escolar em período parcial, devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 280g/estudantes/semana de frutas in natura, legumes e verduras, assim distribuídos:
- I. – frutas *in natura*, no mínimo, dois dias por semana;
 - II. – legumes e verduras, no mínimo, três dias por semana.
- 5.1.33. Os cardápios de alimentação escolar em período integral, devem ofertar, obrigatoriamente, no mínimo 520g/estudantes/semana de frutas *in natura*, legumes e verduras, assim distribuídos:
- I. – frutas *in natura*, no mínimo, quatro dias por semana;

II. – legumes e verduras, no mínimo, cinco dias por semana;

5.1.34. É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de ferro heme no mínimo 4 (quatro) dias por semana nos cardápios escolares. No caso de alimentos fonte de ferro não heme, estes devem ser acompanhados de facilitadores da sua absorção, como alimentos fonte de vitamina C.

5.1.35. É obrigatória a inclusão de alimentos fonte de vitamina A pelo menos 3 dias por semana nos cardápios escolares.

5.1.36. Os cardápios devem, obrigatoriamente, limitar a oferta de:

I – produtos cárneos a, no máximo, duas vezes por mês;

II – alimentos em conserva a, no máximo, uma vez por mês;

III – líquidos lácteos com aditivos ou adoçados a, no máximo, uma vez por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial e, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

IV – biscoito, bolacha, pão ou bolo a, no máximo, duas vezes por semana quando ofertada uma refeição, em período parcial; a, no máximo, três vezes por semana quando ofertada duas refeições ou mais, em período parcial; e a, no máximo, sete vezes por semana quando ofertada três refeições ou mais, em período integral;

V – doce a, no máximo, uma vez por mês;

VI – preparações regionais doces a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral;

VII – margarina ou creme vegetal a, no máximo, duas vezes por mês em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período parcial; e a, no máximo, uma vez por semana em unidades escolares que ofertam alimentação escolar em período integral.

5.1.37. É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todos os cardápios.

5.1.38. Para as refeições da alimentação dos estudantes com mais de três anos de idade, recomenda-se no máximo:

I – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de açúcar simples adicionado;

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

III – 7% (sete por cento) da energia total proveniente de gordura saturada;

VI– 600 mg (seiscentos miligramas) de sódio ou 1,5 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertada uma refeição;

V– 800 mg (oitocentos miligramas) de sódio ou 2,0 gramas de sal per capita, em período parcial, quando ofertadas duas refeições;

VI - 1.400 mg (mil e quatrocentos miligramas) de sódio ou 3,5 gramas de sal per capita, em período integral, quando ofertadas três ou mais refeições.

5.1.39. Recomenda-se que os cardápios do PNAE ofereçam diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições ofertadas:

I – Mínimo de 10 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 1 refeição/dia ou atendem a 20% das necessidades nutricionais diárias;

II - Mínimo de 23 alimentos in natura ou minimamente processados por semana, para cardápios que forneçam 3 ou mais refeições/dia ou atendem a 70% das necessidades nutricionais diárias.

5.1.40. A contratada em parceria com a contratante deve aplicar teste de aceitabilidade aos estudantes sempre que introduzir no cardápio alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.

5.1.41. É proibida a utilização pela contratada dos seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados em qualquer cardápio de alimentação escolar: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição.

5.1.42. A faixa calórica das refeições ofertadas para o público de alunos deve seguir ao estabelecido na Anexo IV da Resolução do FNDE nº 20 de 02 de dezembro de 2020, sendo de 70% das Necessidades diárias para os dias de curso integral e Faixa calórica de 20% das Necessidades diárias e faixa etária de 16 - 18 anos para os dias de curso parcial.

5.1.43. As quantidades das refeições não são fixas, podendo variar de acordo com a necessidade do serviço, número de alunos, período de férias, turnos de entrada de turmas ingressantes, feriados prolongados, etc. Sendo pago a contratada apenas o efetivamente consumido e registrado pela fiscalização do contrato. Ficará a cargo da contratada obter informações junto à contratante, no que tange ao quantitativo de alunos presentes no dia, de modo a evitar o desperdício ou falta do alimento preparado.

5.1.44. Caracterização da Refeição tipo Lanche com sugestões de preparações que poderão compor esse tipo de cardápio conforme o quadro abaixo:

Sugestões de preparações tipo Lanche
Pão carioquinha recheado com carne moída com cenoura em cubinhos, ao molho de tomate + Suco de Manga
Galinhada (arroz com frango) cozida com abóbora, chuchu, cenoura em cubos + Purê de batata inglesa + Banana
Macarronada de sardinha + Pepino, pimentão e cebola roxa (corte julienne) regado com suco de limão + Suco de Acerola
Baião de Dois com queijo coalho + Paçoca de carne de sol desfiada + Abobrinha, cenoura, tomate (corte cubinhos) refogados com orégano + Melancia
Cuscuz + Frango desfiado com Cenoura e repolho ralados + Suco de Caju
Pão com ovo, queijo e cenoura ralada + Suco de Cajá
Arroz a grega (com milho, ervilha, uvas passas, cenoura em cubos, pimentão e abobrinha) com vatapá de frango + Mamão
Sopa de feijão com carne moída + Torradas + Laranja
Estrogonofe de Frango + Arroz com legumes cozidos (cenoura, beterraba) + Couve flor e brócolis cozidos + Manga
Macarronada a bolonhesa (carne moída e molho de tomate) com queijo + Salada crua (acelga, tomate com orégano e azeite) + Melancia
Sopa de frango + Pão francês + Melancia

Pão integral com Patê de Frango + Alface, cenoura e beterraba ralada + Suco de Goiaba
Risoto cremoso de carne moída com legumes cozidos + salada cozida (batata doce rodela e couve manteiga refogada com alho e cheiro verde) + Laranja
Macarrão oriental (com frango, repolho, pimentão e couve flor + cenoura, chuchu) + Melão
Feijão tropeiro + Arroz branco + Salada crua (cenoura, repolho branco e repolho roxo ralados, maçã regados com suco de limão) + Suco de Acerola
Cuscuz com carne moída + Acelga com Tomate + Suco de Caju
Baião de três (arroz, feijão e carne de charque) + Salada tropical (cenoura e beterraba raladas e abacaxi picado) + Banana
Sopa de carne moída + Pão + Maçã
Risoto de carne bovina(picadinha) + Purê + Suco de Acerola
Arroz Maria Isabel (com carne de sol) + Salada crua (alface e tomate e manga picada) + Abacaxi
Baião com farofa de ovo + Mamão
Risoto de carne do sol + Purê de batata doce + Melancia
Arrumadinho (feijão +cuscuz +carne de charque) + Suco de Caju
Canja de frango (frango desfiado e farinha de trigo + legumes, hortaliças etc) + Pão de hambúrguer + Maçã
Macarrão com almôndegas ao molho de tomate + Salada crua (cenoura e beterraba raladas) + Suco de Manga
Salada de frutas + Iogurte natural (com suco de laranja)
Mingau de aveia com canela e mel de abelha + Torradas
Bolo de Macaxeira + Leite com café
Vitamina de banana, mamão e aveia + Castanhas
Sanduíche integral com queijo e tomate + Suco de Manga
Pão com ovos + Suco de Manga
Mingau de milho com coco + Torradas
Caldo de carne + Mamão

Frango desfiado + Macaxeira cozida + Suco de Acerola
Bolo de milho + Vitamina de Goiaba
Sanduíche de carne + Suco de Caju
Salada de Frutas + Castanhas (com suco de laranja)
Caldo de ovos, macaxeira e cheiro verde + Melão
Biscoito de polvilho + Leite com Café + Maçã
Biscoito salgado + Vitamina de Goiaba
Canjica + Melancia
Pipoca + Vitamina de Abacate
Cuscuz com coco + Suco de Acerola
Sanduíche natural (pão integral com patê de frango e alface) + Suco de Abacaxi
Cuscuz com Ovos Mexidos + Leite com Café
Tapioca de Coco + Leite com Cacau
Pão com Carne Moída Bovina + Leite com Café
Omelete + Leite com Café + Mamão
Cuscuz com frango + Leite com Café
Cuscuz com queijo coalho + Suco de Goiaba
Bolo de Milho + Vitamina de Frutas (Goiaba + Mamão)
Biscoito maisena + Iogurte Natural + Mamão
Torta de Frango com Legumes + Suco de Acerola
Sanduíche com Ovos + Suco de Manga
Risoto de Frango + Melancia

Risoto de Carne + Laranja
Escondidinho de Batata ou Macaxeira com Carne De Sol e Vegetais + Laranja
Baião de Três + Tangerina
Arroz com Abóbora + Frango + Banana
Arroz Colorido com Carne Moída + Mamão
Sanduíche Integral de Queijo e Tomate + Achocolatado Quente (Leite com cacau 100%)
Arroz com Creme de Galinha + Laranja
Cuscuz com Sardinha + Suco de Acerola
Sanduíche de Queijo com Milho, Cenoura e Beterraba Ralada + Suco de Goiaba
Torta de Peixe + Suco de Manga

5.1.45. A contratada poderá adotar outras preparações para compor o cardápio, porém deverá observar os critérios e padrão estabelecido pela contratante de modo a atender as exigências das legislações de alimentação escolar;

5.1.46. O porcionamento (quantidade) dos alimentos para composição dos cardápios de lanches:

- A porção ofertada deve ser diferenciada por faixa etária dos estudantes, conforme suas necessidades nutricionais diárias;
- Quadro de sugestões de porções de lanches a ser ofertada, com gramatura:

SUGESTÕES DE LANCHES	PESO DA PORÇÃO g (pronta para consumo)
Salada de frutas: (descrever e porcionar a quantidade de cada fruta in natura que será utilizada na preparação – podendo ser adicionado leite em pó: 10g ou mel de abelha: 10g; ou bebida láctea - 20 ml e suco de laranja - 20ml) Obs: Salada de Frutas devem ser oferecidas obrigatoriamente com acompanhamentos.	230 a 260g
Fruta in natura unidade (laranja, tangerina, maçã, pêra, banana, etc) ou fatia (mamão, melancia, melão, etc.). Frutas in natura devem ser oferecidas obrigatoriamente com acompanhamentos.	A gramatura de no mínimo 90 a 160 g respectivamente
Pães	

	1 unidade (50 g) distribuídos em embalagens individualizadas
Recheio para sanduiche, cuscuz, crepioca e tapioca (carne bovina ou frango desfiado ou queijo)	60 a 80 g, caso seja utilizado mais de um desses ingredientes juntos, a soma destes deverá ser de pelo menos 60 a 80g
Ovo	1 unidade - tamanho médio - 45 a 55 g
Manteiga	até 5 g
Biscoitos salgados ou doces	7 unidades (40 g a 45 g);
Tapioca, Crepioca, Omelete	1 unidade média (90 a 120g);
Torta, Escondidinho	150 a 160 g
Cuscuz com recheio (queijo, carne, ovo, sardinha)	150 a 160 g
Bolo	100 a 120 g
Porção proteica para canjas, sopas e caldos: (carne bovina, frango, etc.)	60 a 80g
Preparações à base de arroz com carne (baião, arroz maria isabel, arroz a grega, risoto, etc.)	250 a 300 g
Preparações à base de macarrão com carne (macarronadas)	250 a 300 g
Salada crua (*As preparações de baião com ovo/carne/frango, arroz com carne /frango e macarronada de carne/frango/peixe deverão ser servidas com uma salada crua ou cozida obrigatoriamente)	20 a 30 g
Salada cozida: (*As preparações de baião com ovo/carne/frango, arroz com carne /frango e macarronada de carne/frango/peixe deverão ser servidas com uma salada crua ou cozida obrigatoriamente)	50 a 60 g
Porção proteica para baião, arroz e macarronada: (carne bovina ou frango ou peixe)	60 a 80 g

Preparações líquidas (Iogurte, coalhada, vitamina, suco, leite com café, achocolatado) Obs: Em caso de leite com café a proporção deverá ser de 23 de leite para 13 de café	230 a 260 ml
Sopas, canjas, caldos	300 a 350 ml
Sanduíches (com recheio)	130 a 150 g
Purê, paçoca de carne	50 a 60 g
Cremes, vatapá, estrogonofe (sem acompanhamentos)	120 a 140 g
Arroz para acompanhamento de cremes, vatapá, etc.	80 a 100 g
Açúcar	até 20g
Castanha	até 10g
Cacau em pó	até 20g
Polpa de fruta ou fruta para suco. Em caso de suco de limão utilizar 30 a 45g (correspondente ao suco de 1 limão).	80 a 90 g

5.1.47. Os valores (peso ou volume) definidos no quadro acima se referem às preparações prontas para o consumo

5.1.48. A contratada poderá ofertar porções com gramaturas superiores ou inferiores ao estabelecido, desde que seja com o intuito de atingir a faixa calórica e de macronutrientes estabelecido na legislação de alimentação escolar.

5.1.49. A fiscalização do contrato fará a aferição dos valores praticados da porção pela contratada e em caso de desconformidade com o estabelecido neste documento, a contratada será notificada. 5.1.50 O cardápio de lanches deverá ser pré-elaborado pelo nutricionista da contratada seguindo o padrão estabelecido e enviado ao nutricionista da contratante para ajustes finais, aprovação e assinatura. O cardápio deverá ser enviado de acordo com o modelo disponibilizado pela contratante.

5.1.50. A contratada deverá trabalhar com pelo menos dois cardápios de lanches simultâneos. Os cardápios de lanches dos turnos manhã e tarde, obrigatoriamente deverão constar de preparações diferentes. O cardápio do turno da noite poderá ser igual ao cardápio do turno da manhã, devendo a contratada realizar os ajustes na porção a ser servida, com o intuito de atender as faixas calóricas determinadas na legislação.

5.1.51. Caracterização da Refeição tipo Almoço:

5.1.51.1. O cardápio de almoço deverá ser pré-elaborado pelo nutricionista da contratada seguindo o padrão estabelecido neste documento e seus anexos e enviado ao nutricionista da contratante para ajustes finais, aprovação e assinatura.

5.1.51.2. As fichas técnicas de preparo deverão ser elaboradas pela contratada, seguindo as determinações da Resolução do FNDE nº 04, de 26 de fevereiro de 2026 e suas atualizações.

5.1.51.3. Somente a proteína e a sobremesa deverão ser porcionadas pelo colaborador da terceirizada, servida em balcão térmico de distribuição instalado pela empresa em quantidade suficiente para o total de estudantes dos cursos aptos a receber o almoço e contemplar o padrão resumido no quadro abaixo e condições detalhadas a seguir:

Padrão da refeição - Almoço
1 opção Proteica Principal (Carne bovina, suíno, frango ou peixe)
1 opção proteica vegana (se houver demanda e informado o quantitativo pela contratante)
1 opção de acompanhamento tipo Arroz
1 opção de acompanhamento tipo Feijão
1 opção de Guarnição
1 opção de Salada (Crua ou Cozida)
1 opção de Sobremesa (Fruta, suco, doce ou preparação regional doce)*

***As frutas não devem constar nos custos da contratada.** As frutas da sobremesa serão adquiridas pela contratante com recurso do PNAE, através de chamada pública, diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural. À contratada, caberá apenas receber, guardar, higienizar, porcionar e distribuir as frutas.

5.1.51.4. Opção Proteica: Deverá ser ofertado diariamente 01 opção de prato proteico principal, permanecendo disponível no balcão até o final do serviço, porcionado por funcionário capacitado da empresa. A porção média pronta para servir deverá ser 150 gramas para partes sem osso e 200 gramas para partes com osso. Quando a preparação contiver molho ou caldo ou farináceo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir.

5.1.51.5. Não serão aceitas como opção proteica o uso de carnes mecanicamente separadas, miúdos, vísceras, embutidos, industrializados e enlatados.

5.1.51.6. As opções proteicas deverão ser exclusivamente à base de: peixe, frango, suíno ou bovino, seguindo o padrão e cortes aprovados pelo nutricionista do IFCE conforme se segue:

Peixe: Somente será permitida a utilização de filés de peixe (sem espinhas). Os tipos de peixes devem ser variados entre os permitidos (pargo, ariacó, tilápia dentre outros aprovados pela Nutricionista do IFCE), não se limitando a um único tipo. A porção média do filé deverá ser de 150g, referindo-se à porção pronta para servir. Deve ser dada preferência a preparações fritas e empanadas, em virtude da aceitação dos discentes.

Carne Bovina: Deverão ser utilizados cortes de boa qualidade. Tipos de cortes aceitos: Contra Carne Bovina: filé; patinho; bisteca; carne moída; fraldinha; coxão duro; coxão mole; cupim; lagarto. Para cozido, carne moída e almôndegas será permitido o uso do músculo, porém deverão ser retirados os excessos de tecido adiposo e cartilaginoso. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo.

Porção mínima pronta para servir de 150g para preparações sem osso e 200g para preparações com osso. Quando a preparação contiver molho ou caldo ou farináceo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir.

Frango: Somente será permitida a utilização de frangos de boa qualidade e procedência e com peso padronizado. Os únicos cortes aprovados para uso nas preparações à base de frango são: peito de frango e coxa e sobrecoxa, com porção mínima pronta para servir de, 150g para preparações sem osso e 200g para preparações com osso. Quando a preparação contiver molho ou caldo ou farináceo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir. Para bifes, filés, iscas, creme, strogonoff deverá ser utilizado peito de frango, devendo a quantidade média para cada porção pronta para servir corresponder a 150g ou 200g se houver molho ou caldo. Para assado poderá ser utilizado peito de frango ou coxa e sobrecoxa.

Carne Suína: Somente será permitida a utilização de pernil, costela, carré, lombo, copa lombo e costela. A porção média deve ser de 150g para partes sem osso e 200g para partes com osso ou ao molho, referindo-se a gramatura à porção de carne pronta para servir. Quando a preparação contiver molho ou caldo, deverá haver um acréscimo de 50g na porção pronta para servir.

Prato Principal Vegano e/ou para fins especiais: 01 opção ofertada de acordo com a demanda apresentada pelos estudantes e enviada pela Contratante ou quando o prato principal incluir ingredientes restritos a discentes com necessidades alimentares especiais, porcionado por funcionário capacitado da empresa. As preparações deverão ter, no mínimo, um alimento com proteína de maior valor biológico (Exemplo: soja, grão de bico, quinoa, chia, lentilha ou outras leguminosas, ovos ou demais fontes proteicas específicas, conforme a restrição alimentar, devendo as fontes proteicas não se repetir por mais de duas vezes na semana). O fornecimento deverá ser conforme demanda dos discentes. O porcionamento médio para este prato deverá ser de 150g e em tortas, panquecas, lasanha, escondidinho ou outras preparações, quando contiver carboidratos deverá ser respeitada a porção de 200g;

5.1.52. Distribuição da opção proteica ao longo do mês e/ou semana no cardápio do almoço:

- Peixe:** No mínimo 1 vez ao mês;
- Suíno:** No mínimo 1 vez ao mês;
- Bovino:** No mínimo 2 vezes ao mês;
- Frango:** No máximo 2 vezes por semana.

5.1.53. Quadro com as porções de opções proteicas para o almoço a ser ofertada, com gramatura:

Nome da preparação - Opção Proteica	PESO DA PORÇÃO (g) (pronta para consumo)
Creme de frango	200g
Cubinhos de frango refogados	150g
Filé de de frango refogado com orégano	150g
Filé de frango acebolado	150g
Frango de panela assado com batata inglesa (coxa e sobrecoxa)	200g
Estrogonofe de frango	200g
Isca de frango acebolada	150g

Filé de frango ao molho de tomate e queijo	200g
Macarronada de frango ao molho branco com queijo	200g
Bisteca suína acebolada	200g
Isca de suíno (lombo) ao molho cítrico	150g
Almôndegas ao molho de tomate e queijo	200g
Paçoca de carne bovina	150g (Descrição: 80g carne de sol; 50g farinha)
Carne de panela - alcatra ou contrafilé	150g
Assado bovino - lagarto ou lombo	150g
Bife - alcatra ou coxão mole	150g
Carne de sol acebolada	150g
Cozido bovino ao molho com legumes - coxão duro	200g
Filé de peixe grelhado	150g
Lasanhas	200g (Descrição: carne - 100g; queijo – 30g; presunto – 20g)
Panquecas	200g (Descrição: carne - 100g; queijo ralado – 10g)

5.1.54. O acompanhamento deverá ser ofertado, diariamente, com Arroz e Feijão ou Baião de dois. Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço. A gramatura da porção a ser servida deverá obedecer ao estabelecido pela contratante, sendo de: 150g para arroz branco, parboilizado, misto ou integral; 200g para baião de dois, referindo-se à porção pronta para servir; feijão puro/sem caldo 90g e feijão misto (com batata, macaxeira, abóbora, maxixe) a porção de 120g.

Arroz: Somente será permitida a utilização de arroz tipo 1 gráudo, desde que previamente aprovado pelo Nutricionista do IFCE. As variações aceitas: poderá ser ofertado arroz branco, parboilizado, misto com verduras e/ou legumes, ou integral.

Feijão: Somente será permitida a utilização de feijão de primeira qualidade e de boa procedência, previamente aprovados pelo Nutricionista do IFCE. Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço. Deverá haver variações dentre os tipos: feijão preto, feijão carioca, feijão de corda, feijão branco etc. Deve haver variações dentre as opções puro e misto. Opções com complemento/misto poderão ser do tipo: com abóbora, com macaxeira, com batata doce, com maxixe, além de outros ingredientes previamente aprovados pela nutricionista do IFCE e informados no cardápio. Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo. O porcionamento médio de feijão deverá ser de 90g para puro e de 120g para feijão misto, referindo-se à porção pronta para servir.

Baião de dois: Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço. Poderá ser feito com arroz branco ou parboilizado e com feijões do tipo carioca ou de corda. Poderá conter um terceiro ingrediente/complemento, como por exemplo, queijo, abóbora etc.

5.1.55. Distribuição do acompanhamento ao longo do mês:

Baião de dois: No mínimo 1 vez ao mês. Poderá ser adicionado um terceiro ingrediente, exemplo: com queijo, com abóbora etc.;

Arroz Branco: No mínimo 2 vezes ao mês:

Arroz Branco misto: No mínimo 2 vezes ao mês. Exemplo: com brócolis, com cenoura, com espinafre etc.

Arroz Parboilizado: No mínimo 1 vez ao mês.

Arroz Parboilizado misto: No mínimo 2 vezes ao mês. Exemplo: com brócolis, com cenoura, com espinafre etc.

Arroz integral: No mínimo 1 vez ao mês. Poderá ser do tipo misto, com cenoura, milho etc.

Feijão: No mínimo 2 vezes ao mês de cada tipo: corda, carioca, branco e preto.

Feijão puro: No mínimo 3 vezes ao mês;

Feijão Misto: No mínimo 4 vezes ao mês.

5.1.56. Quadro com as porções de acompanhamento para o almoço a ser ofertada, com gramatura:

Nome da preparação -Acompanhamento	PESO DA PORÇÃO (g) (pronta para consumo)
Arroz parboilizado	150g
Arroz branco	150g
Arroz branco com cenoura	150g
Arroz branco com espinafre	150g
Arroz branco com brócolis	150g
Arroz integral com milho	150g
Arroz integral com cenoura e ervilha	150g
Arroz parboilizado com cenoura	150g
Arroz parboilizado com brócolis	150g
Baião de dois com queijo coalho	200g
Baião de dois com abóbora	200g
Feijão carioca com abóbora	120g

Feijão preto	90g
Feijão carioca com batata doce	120g
Feijão branco com cheiro verde	90g
Feijão de corda com abóbora	120g
Feijão de corda com maxixe	120g
Feijão carioca	90g
Feijão carioca com macaxeira	120g
Feijão branco com abóbora	120g

5.1.57. A guarnição deverá ser ofertada diariamente 1 opção. Serão aceitos como guarnições: Purês (macaxeira, batata inglesa, batata doce ou abóbora); macarrão ao alho e óleo ou ao molho de tomate; farofa de cuscuz; farofa acebolada, com cenoura, com beterraba; batata doce cozida; batata inglesa refogada; dentre outras. Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço. A gramatura da porção a ser servida deverá obedecer ao estabelecido pela contratante, sendo de: 90g para macarrão, 90g para batata refogada ou batata doce cozida, 60g para farofa de cuscuz; 60g farofa de farinha branca, 90g para purê referindo-se a porção pronta para consumo.

5.1.58. Distribuição da guarnição ao longo do mês no cardápio:

Purês: No mínimo 2 vezes ao mês;

Macarrão: No mínimo 2 vezes ao mês;

Farofa de cuscuz: No mínimo 1 vez ao mês;

Farofa com farinha de mandioca (acebolada, com cenoura, com beterraba): No mínimo 2 vezes ao mês;

Batata inglesa (refogada com orégano, ou com alecrim etc.): No mínimo 2 vezes ao mês;

Batata doce ou Abóbora cozida: Até 2 vezes por mês.

5.1.59. Quadro com as porções de guarnições para o almoço a ser ofertada, com gramatura:

Nome da preparação - Guarnições	PESO DA PORÇÃO (g) (pronta para consumo)
Purê de batata inglesa	90g
Purê de batata doce	90g
Purê de abóbora	90g

Purê de macaxeira	90g
Macarrão ao alho e óleo	90g
Macarrão ao molho de tomate	90g
Farofa de cuscuz	60g
Farofa acebolada	60g
Farofa com cenoura ralada	60g
Farofa com beterraba ralada	60g
Batata doce cozida	90g
Abóbora cozida	90g
Batata inglesa com orégano	90g
Batata inglesa com alecrim	90g

5.1.60. Salada Crua ou cozida: Deverá ser disponibilizado 1 opção por dia, sendo ou salada crua ou salada cozida. Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço. As verduras a serem consumidas cruas deverão ser previamente higienizadas em solução clorada, de acordo com determinação da fiscalização sanitária. O porcionamento mínimo para as saladas cruas deverá ser de 40g e para saladas cozidas 70g. Nas saladas (cruas ou cozidas) deverá conter no mínimo 3 ingredientes, podendo um deles ser frutas. Deverá haver variações entre os tipos de salada crua e cozida, não sendo permitido a repetição do mesmo tipo de salada, na mesma semana.

5.1.61. Distribuição das saladas ao longo do mês:

Salada Crua: No mínimo 10 vezes no mês. Porção mínima a ser servida: 40 gramas.

Salada Cozida: No mínimo 5 vezes no mês. Porção mínima a ser servida: 70 gramas.

5.1.62. Quadro com as porções de saladas cruas para o almoço a ser ofertada, com gramatura:

Nome da preparação - Salada Crua	PESO DA PORÇÃO (g) (pronta para consumo)
Acelga, repolho roxo e maçã	40 a 60g
Acelga, cenoura e maçã	40 a 60g
Acelga, espinafre, pepino e laranja	40 a 60g
Acelga, tomate com orégano e azeite	40 a 60g

Acelga, tomate e maçã	40 a 60g
Alface americana, espinafre e manga	40 a 60g
Alface, tomate cereja e melão	40 a 60g
Alface, cenoura, pepino e uva roxa	40 a 60g
Alface, pepino e cebola regados com suco de limão	40 a 60g
Cenoura, abacaxi e repolho branco	40 a 60g
Pepino (fatiado) e repolho roxo (ralado) temperado com vinagre e sal	40 a 60g
Pepino e tomate em cubos temperados com suco de limão e cheiro verde	40 a 60g
Pepino, pimentão e cebola roxa	40 a 60g
Pimentão, cenoura ralada e milho verde	40 a 60g
Repolho branco e beterraba ralados com laranja	40 a 60g
Repolho e beterraba ralados com abacaxi	40 a 60g
Repolho roxo, cenoura e maçã, regados com suco de limão	40 a 60g
Repolho roxo, repolho branco e laranja	40 a 60g
Vinagrete (tomate, pimentão, cebola)	40 a 60g

5.1.63. Quadro com as porções de saladas cozidas para o almoço a ser ofertada, com gramatura:

Nome da preparação - Salada Cozida	PESO DA PORÇÃO (g) (pronta para consumo)
Abobrinha refogada com cebola e alho	70 a 90g
Abobrinha refogada com pimentão e milho verde	70 a 90g
Abobrinha, cenoura, tomate (corte cubinhos) refogados com orégano	70 a 90g
Batata Doce e beterraba em cubinhos com cheiro verde	70 a 90g
Batata Doce, tomate, cebola e cheiro-verde	70 a 90g

Batata Inglesa e cenoura (corte cubinhos) com alecrim	70 a 90g
Beterraba (cubos), batata inglesa (cubos) com milho verde	70 a 90g
Beterraba (tiras), cenoura(tiras) com ervilha	70 a 90g
Beterraba e cenoura (corte palito) temperada com cheiro verde	70 a 90g
Beterraba (rodela), milho verde e vagem	70 a 90g
Beterraba, cenoura e chuchu	70 a 90g
Cenoura (corte cubinhos), milho verde e vagem refogados	70 a 90g
Cenoura (corte palito), milho verde e couve manteiga refogados com alho	70 a 90g
Chuchu, batata e abobrinha com molho branco	70 a 90g
Chuchu, ervilha e beterraba (corte cubinhos) com orégano	70 a 90g
Cenoura (cubos), Couve - Flor e brócolis	70 a 90g
Couve- Flor, abobrinha e repolho roxo	70 a 90g
Repolho branco, cenoura e beterraba cozidos	70 a 90g
Repolho branco e cenoura refogado com tomate e orégano	70 a 90g
Repolho, cenoura e vagem refogados	70 a 90g

5.1.64. A sobremesa deverá ser ofertada 1 opção de sobremesa diariamente, permanecendo disponível aos comensais até o final do serviço e porcionado por funcionário capacitado da empresa. Poderão ser utilizados sucos de frutas naturais ou oriundos de polpas de frutas, de sabores variados (goiaba, acerola, manga, maracujá, cajá, abacaxi, caju, graviola, dentre outros aprovados pela Nutricionista do IFCE), adoçados (até 20g) e com concentração mínima de polpa de fruta ou de fruta 30% (trinta por cento). Deverão ser servidos em copos de plástico reutilizável (tipo polipropileno) de até 300 ml. Não serão aceitos sucos industrializados ou artificiais. Deverá ser priorizada a oferta de frutas in natura (ex: manga, laranja, tangerina, abacaxi, melancia, melão, entre outras). Também poderá ser ofertado doce (ex: doce de leite, de caju, de banana, de mamão, de goiaba, entre outros aprovados pela nutricionista da contratante) ou preparação regional doce (ex: arroz doce, canjica/mungunzá, curau, entre outros aprovados pela nutricionista da contratante).

5.1.65. O suco de fruta deverá ser feito com polpa de fruta (de 80g a 90g) ou fruta (de 80g a 90g) para suco. Em caso de suco de limão utilizar 30 a 45g, correspondente ao suco de 1 limão.

5.1.66. As frutas servidas como sobremesa serão adquiridas pela contratante com o recurso do PNAE, através de chamada pública, diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural. À contratada, caberá apenas receber, guardar, higienizar, porcionar e distribuir as frutas.

5.1.67. As frutas deverão ser porcionadas e servidas em torno de 90 a 160 gramas por porção, constando a variação estabelecida pela contratante.

5.1.68. As frutas não deverão ser repetidas no prazo mínimo de 3 (três) dias.

5.1.69. A empresa deve se certificar e garantir que o fornecimento das frutas adquiridas da agricultura familiar pela contratante serão servidas apenas para os alunos da educação básica.

5.1.70. Distribuição das sobremesas ao longo do mês:

Doce: no máximo 1x/mês;

Fruta in natura: no mínimo 3x/ semana;

Preparação regional doce: no máximo 2x/mês;

Suco de fruta: no mínimo 1x/semana.

5.1.71. Quadro com as porções de sobremesas para o almoço a ser ofertada, com gramatura:

Nome da preparação -Sobremesa	PESO DA PORÇÃO (g) (pronta para consumo)
Doce (de leite, de caju, de banana, de mamão, de goiaba)	20 a 30g
Preparação regional doce (arroz doce, canjica, mungunzá, curau)	40 a 50g
Suco de fruta (sabores goiaba, acerola, manga, maracujá, cajá, abacaxi, caju, graviola)	de 230 a 260ml
Fruta in natura - unidade (laranja, tangerina, maçã, pera, banana etc.)	90g
Fruta in natura - fatia (mamão, melancia, melão, manga, abacaxi)	160g

5.1.72. No tópico caracterização da refeição tipo almoço, a contratante definiu a gramatura para a maioria das porções a serem praticadas pela contratada. O quadro abaixo resume os valores detalhados ao longo deste documento.

Preparação	Peso mínimo da porção - pronta para consumo - a ser servida (gramas)
Opção proteica sem osso	150g
Opção proteica com osso	200g
Opção proteica com caldo, molho, creme ou farináceos	acréscimo de 50g (Ex.: com osso = 200g; Sem osso= 150g)
Opção proteica vegana (se houver demanda)	de 150 a 200g
Acompanhamento tipo arroz puro ou misto	150g

Acompanhamento tipo baião de dois	200g
Acompanhamento tipo feijão puro/sem caldo	90g
Acompanhamento tipo feijão misto (com batata, maxixe, abóbora etc.)	120g
Guarnição tipo Purê	90g
Guarnição tipo Macarrão	90g
Guarnição tipo farofa (acebolada, com cenoura etc.)	60g
Guarnição tipo farofa de cuscuz	60g
Guarnição tipo batata doce, inglesa ou abóbora cozida	90g
Saladas cruas (folhosos; folhosos e frutas; ralados, fatiados finos etc.)	40g a 60g
Saladas cozidas (com molho, refogados, salteados, com creme etc.)	70g a 90g
Suco de fruta (natural ou da polpa)	de 230 a 260ml
Fruta in natura unidade	90g
Fruta in natura fatia	160g
Doce	20g a 30g
Preparação regional doce	40g a 50g

*Refere-se a gramatura da porção pronta para consumo.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: **AVENIDA TREZE DE MAIO, 2081 - BENFICA. FORTALEZA-CE, NO IFCE CAMPUS FORTALEZA;**

5.3. Os serviços serão prestados nos horários descritos, no quadro acima, no item 5.1.5.

Materiais a serem disponibilizados

5.4. Para a perfeita execução dos serviços, o Contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades e qualidades suficientes para o atendimento da demanda da contratante, promovendo sua substituição quando necessário: utensílios de cozinha, insumos para servir as refeições, bandejas de plástico branca dimensões Comprimento x Largura x Altura: 41,5x29x2,8cm, guardanapos, copos reutilizáveis;

5.4.1. Além da lista acima, poderá a contratada fornecer outros materiais necessários;

5.4.2. A empresa CONTRATADA deverá dispor de todos os equipamentos (balança, balcão, geladeiras, fogões, cubas, refresqueira, termômetro para alimento etc.) necessários para a operação;

5.5. A empresa CONTRATADA deverá dispor de sistema informatizado de controle eficiente e ágil, de modo a evitar filas e facilitar o monitoramento (a contratada irá declarar juntamente com sua proposta qual sistema utiliza e suas funcionalidades, conforme item 5.5.1 e 5.5.2). A Contratada deverá prover todos os meios físicos, logísticos e humanos para obter as seguintes informações gerais:

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

5.5.1 A contratada deverá disponibilizar um sistema informatizado com os seguintes requisitos mínimos na plataforma tecnológica:

Agrupamento		Funcionalidade / Propósito /Campos necessários
1	Cadastro de alunos	Nome, data de nascimento, matrícula, modalidade de ensino, turno, semestre
2	Cadastro de usuário	Nome, data de nascimento, matrícula
3	Cadastro do cardápio	Opção de cardápio do dia
4	Relatório quantitativo de refeições servidas, por período	Dados gerais e filtros por turno, dia, mês, tipo de refeição (lanche/almoço) e modalidade de ensino
5	Registro de dias letivos	Configuração de calendário escolar do campus
6	Relatório quantitativo de alunos atendidos, por período	Dados gerais e filtros por modalidade de ensino
7	Controle de acesso ao refeitório	Mecanismo de controle de acesso ao refeitório, permitindo acesso aos usuários autorizados por meio de biometria facial, <i>qr code</i> ou outro método de controle passível de autenticação segura, conferência e auditoria.

5.5.2. Funcionalidades gerais da plataforma tecnológica:

- **Consulta**

- a. A solução tecnológica deverá possibilitar consulta aos dados na base de dados, registros das refeições, cardápios, acesso ao refeitório, cadastros de alunos, usuários e outros cadastros acessórios, através de relatórios disponíveis para usuário com perfis específicos, visando otimizar o desenvolvimento das atividades de gestão, controle e fiscalização contratual.
- b. Possibilitar acesso de consulta, a qualquer tempo, à réplica do banco de dados da aplicação, para análise, extração de dados, geração de relatórios, etc., ou disponibilizar versão da base de dados em mídia própria ou, ainda, franquear acesso por intermédio de conexão remota pela rede de dados.

- **Relatórios**

- a. A solução tecnológica deverá possibilitar consultas, emissão e impressão de relatórios, no formato PDF e XLS, com dados, informações e documentos cadastrados, registrados e armazenados a qualquer momento, assim como possibilidade de serem filtrados por dia, semana, mês, ano e período personalizado.
- b. Deverão ser disponibilizados filtros para facilitar a visualização dos dados mais importantes e a operacionalização do contrato.

- **Disponibilidade**

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

- **Manutenção da solução tecnológica**

- a. As manutenções devem ser previamente programadas e comunicadas, com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis, devendo informar se haverá interrupção do funcionamento da solução tecnológica, caso em que o pleito será avaliado pelo IFCE, para autorização prévia.
 - b. A empresa contratada deverá programar as manutenções preventivas nos horários de menor impacto aos serviços dependentes da solução tecnológica para a sua realização.
 - c. Se constatada inconsistência ou deficiência de desempenho da solução tecnológica, tal como indisponibilidade ou mau funcionamento de uma ou mais funcionalidades, a empresa será responsável pelo diagnóstico e correção, em prazo estipulado pelo IFCE.

- **Aspectos gerais**

- a. A solução tecnológica deverá contemplar os seguintes parâmetros:

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

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

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

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

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

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

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

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

OBS1.: A empresa vencedora deve atentar que os horários de distribuição dos lanches são curtos (30min), dessa forma é importante que o equipamento utilizado para rodar o sistema garanta a agilidade do atendimento, evitando atrasos e possíveis penalidades.

OBS2.: É de inteira responsabilidade da empresa a internet utilizada para acessar todos os sistemas de que necessita para executar suas atividades no IFCE *campus* Fortaleza.

5.5.3. Da análise do sistema informatizado:

5.5.3.1. A empresa contratada apresentará um sistema informatizado com os seguintes requisitos mínimos na plataforma tecnológica, descrito no item 5.5.1. e 5.5.2.

5.5.3.2. Ao final da análise, a equipe técnica indicará no parecer o grau de atendimento aos requisitos e funcionalidades estabelecidos. Caso a solução esteja em conformidade com as especificações, a contratação poderá prosseguir.

5.5.3.3. Caso a solução não atenda às especificações, a contratação não será efetivada, e novas providências serão adotadas pelo IFCE.

5.5.3.4. O IFCE irá considerar a solução tecnológica apresentada pela empresa contratada que tenha sido aprovada em órgão integrante da Administração Pública, mesmo que em contratação anterior.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

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

As refeições padrões para LANCHES e ALMOÇO devem conter, no mínimo, a composição de acordo com os parâmetros técnicos nutricionais definidos pela Resolução nº 6, 8 de maio de 2020-MEC/FNDE, alterada pela Resolução nº 20, 2 de dezembro de 2020-MEC/FNDE, constantes no item a seguir:

Caracterização por Tipos de Refeição para Estudantes do IFCE		
Tipo de Refeição	Perfil do Público	Média da Faixa Calórica *
Lanche (manhã, tarde e noite)	Adolescentes, Jovens e Adultos	493 Kcal
Almoço	Adolescentes e Jovens em Tempo Integral	1.000 Kcal

****A faixa calórica das refeições poderá variar desde que se respeitem os parâmetros estabelecidos no anexo IV da RDC/FNDE nº 04, 26 de fevereiro de 2026, de acordo com o público-alvo.**

5.4.2. As preparações deverão ser acondicionadas adequadamente com identificação e prazo de validade até o momento da distribuição.

5.4.3. Deverão ser transportadas em caixas térmicas e veículo apropriado pela contratada até o local indicado pelo campus.

5.4.4. A CONTRATADA utilizará as dependências do IFCE *campus* Fortaleza, onde a alimentação será porcionada e distribuída.

5.4.5. A CONTRATADA deverá possuir sede para produção dos alimentos no mesmo município da distribuição das refeições.

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

5.4.7. O serviço a ser prestado é de refeições transportadas o que implica que toda a operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da CONTRATADA.

5.4.8. As refeições prontas deverão ser transportadas às dependências do IFCE *campus* Fortaleza e servidas no refeitório **diariamente, de segunda à sexta-feira, em regra, nos turnos manhã, tarde e noite, de acordo com os dias e os horários estabelecidos neste TR.**

Especificação da garantia do serviço

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

Procedimentos de transição e finalização do contrato

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

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Preposto

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

6.7. O Contratado não necessitará manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período dos três turnos de distribuição.

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

Rotinas de Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- 6.16.11. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.
- 6.16.12. Indicar à Contratada, formalmente, o fiscal que acompanhará o cumprimento do contrato e o desenvolvimento técnico das atividades que são objetos deste contrato.
- 6.16.13. Enviar relatório de execução mensal ao setor de contratos.
- 6.16.14. Avaliar e aprovar os cardápios sugeridos pela Contratada, bem como aprovar eventuais alterações.
- 6.16.15. Avaliar, atestar e liberar as faturas relativas aos serviços prestados, para efetuação do pagamento mensal.
- 6.16.16. Fiscalizar todas as etapas do processo de distribuição de refeições.
- 6.16.17. Comunicar por escrito à Contratada qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo imediata correção.
- 6.16.18. Registrar quaisquer ocorrências na execução do serviço que é objeto de contrato que motivem a aplicação de eventuais penalidades e sanções por inadimplência contratual.
- 6.16.19. Supervisionar a quantidade de refeições efetivamente fornecidas aos usuários.
- 6.16.20. Solicitar o controle bacteriológico e/ou microbiológico da alimentação fornecida, a qualquer momento que julgar necessário.
- 6.16.21. Aprovar as faturas da prestação de serviço somente das refeições efetivamente fornecidas.
- 6.16.22. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições que os tornem impróprios para o consumo.
- 6.16.23. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios utilizados pela contratada.
- 6.16.24. Utilizar mecanismos de avaliação da qualidade da prestação de serviços (supervisão diária com registros em formulários).
- 6.16.25. Realizar reunião mensalmente ou sempre que se fizer necessário com os nutricionistas e/ou representantes das empresas fornecedoras dos serviços de alimentação, com datas a serem determinadas pela contratante com objetivo de acompanhar, monitorar e avaliar a qualidade dos serviços de alimentação prestados ao IFCE campus Fortaleza.

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

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

Fiscalização Administrativa

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

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

Gestor do Contrato

6.21. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

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

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

6.21.8 receber e dar encaminhamento imediato:

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

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

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR).

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

7.2.1. não produziu os resultados acordados,

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

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

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

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

7.4.1. Para calcular o valor final da fatura a ser quitada, referente aos custos dos serviços a contratar para os ambientes IFCE campus Fortaleza, utilizar-se-á, preliminarmente, da fórmula a seguir:

$$NMA = 100 - \Sigma PP$$

Onde: NMA = Nota Mensal de Avaliação

ΣPP = Somatório dos Pontos Perdidos (Somatório da quantidade das condições verificadas multiplicada pelo respectivo índice que lhe é atribuído).

7.4.2. Extrair-se-á o quantitativo do somatório dos pontos perdidos (ΣPP), através da Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados conforme o Anexo II; e

7.4.3. Ao final, proceder-se-ão as adequações conforme enquadramentos a seguir:

- NMA com valor igual ou superior a 97, implica em pagamento de 100% dos serviços prestado no mês verificado;
- NMA com valor maior ou igual a 94 e inferior a 97, implica em pagamento de 99% dos serviços prestados no mês verificado;
- NMA com valor maior ou igual a 90 e inferior a 94, implica em pagamento de 98% dos serviços prestados no mês verificado;
- NMA com valor maior ou igual a 86 e inferior a 90, implica em pagamento de 97% dos serviços prestados no mês verificado;
- NMA com valor maior ou igual a 82 e inferior a 86, implica em pagamento de 96% dos serviços prestados no mês verificado;
- NMA com valor maior ou igual a 78 e inferior a 82, implica em pagamento de 94% dos serviços prestados no mês verificado;
- NMA com valor maior ou igual a 74 e inferior a 78, implica em pagamento de 92% dos serviços prestados no mês verificado;
- NMA com valor inferior a 74, implica em pagamento de 90% dos serviços prestados no mês verificado.

7.4.4. A não regularização de possíveis problemas reclamados nos prazos estabelecidos implicará na aplicação de nova penalidade e assim por diante até sua regularização;

7.4.5. Sempre que a NMA for maior ou igual a 90 e inferior a 94, aplicar-se-á cumulativamente a penalidade de ADVERTÊNCIA;

7.4.6. Sempre que a contratada acumular 03 (três) penalidades de ADVERTÊNCIA consecutivas ou 06 (seis) alternadas no período de um ano, aplicar-se-á, também, uma multa de 10% sobre o valor total contratado, independentemente da aplicação de qualquer outro tipo de sanção cabível;

7.4.7. No caso de repetição da ocorrência do evento citado no item anterior no período de 03 (três) meses, facultar-se-á à contratante a imediata rescisão do contrato, independentemente da concessão de aviso prévio e da aplicação de qualquer outro tipo de sanção mais gravosa cabível;

7.4.8. No caso do registro de ocorrências que não constam da Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados, será aplicado o Nível de Criticidade correspondente às irregularidades de mesmo grau de comprometimento dos serviços nela previstos, salvo as penalidades passíveis de aplicação direta.

Recebimento

7.5. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de **10 (dez)** dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

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

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

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

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

7.10. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período mensal.

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

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

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

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

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

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

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

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

7.18. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dias) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

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

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

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

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

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

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

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

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

Liquidação

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

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

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

i) o prazo de validade;

ii) a data da emissão;

III) os dados do contrato e do órgão contratante;

IV) o período respectivo de execução do contrato;

V) o valor a pagar; e

VI) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

7.27. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.28. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.28.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

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

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

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

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

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

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

Cessão de Crédito

7.39. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

7.39.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.39.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.39.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito

público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

7.39.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.

7.40. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias.

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

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

8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 12% (doze por cento) a 14% (catorze por cento) do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 10% (dez por cento) a 11% (onze por cento) do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 8% (oito por cento) a 9% (nove por cento) do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 6% (seis por cento) a 7% (sete por cento) do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 4% (quatro por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:

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

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

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

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

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

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

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

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

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

8.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo

ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

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

8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **DISPENSA DE LICITAÇÃO**, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO, com fundamento no art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, considerando a situação emergencial e temporária, bem como a necessidade de continuidade da oferta de alimentação escolar aos estudantes.

9.1.1. A escolha da proposta será realizada com base no menor preço dentre as propostas obtidas pela Administração, desde que atendidos os requisitos técnicos e as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

Regime de Execução

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

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

9.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de

Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

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

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

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

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

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

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

9.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.23. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.16. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.17. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.18. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.19. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

9.20. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.21. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.22. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.23. Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, capital mínimo OU patrimônio líquido mínimo de 5% do valor total estimado da contratação para o período de 120 dias.

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

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

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

Qualificação Técnica

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

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

9.28. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente **Conselho Regional de Nutrição**, em plena validade;

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

9.29. Prova de atendimento aos requisitos sanitários previstos na legislação federal, estadual e municipal aplicável, especialmente as normas da ANVISA (RDC nº 216/2004, RDC nº 275/2002 e demais atos complementares), incluindo apresentação de licença sanitária válida, alvará de funcionamento e designação de responsável técnico nutricionista devidamente registrado no CRN, conforme exigido para estabelecimentos que manipulam, preparam e transportam alimentos.

Qualificação Técnico-Operacional

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

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

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

9.30.1.2. contrato(s) que comprove(m) a execução, pelo fornecedor, de serviços envolvendo até 50% (cinquenta por cento) do número de refeições a serem contratadas;

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

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

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

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

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

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

9.31. Declaração de que o fornecedor possui ou instalará unidade de produção (cozinha onde as refeições serão preparadas) e apoio logístico (estrutura/área administrativa mínima) no mesmo município da distribuição das refeições ou em um raio de até 40 km, o que deverá ser comprovado juntamente com a apresentação da proposta.

9.31.1. A comprovação da disponibilidade da estrutura administrativa e operacional será realizada mediante a apresentação de documentação idônea, tais como comprovante de inscrição e de situação cadastral no CNPJ, contrato de locação, escritura ou outro documento que demonstre a posse ou disponibilidade do imóvel, comprovante de endereço, alvará de funcionamento, licença sanitária, quando aplicável, ou outros documentos aptos a comprovar o atendimento da exigência prevista no item 9.31.

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

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

Qualificação Técnico-Profissional

9.34. Apresentação do(s) profissional(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, também abaixo indicado(s):

9.34.1. A contratada deverá apresentar profissional Nutricionista, regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutrição – CRN, de acordo com a Resolução CFN nº 790 de 13 de setembro de 2024 e Resolução CFN nº 788 de 13 de setembro de 2024 e indicado como Responsável Técnico (RT) pelos serviços de preparo, controle de qualidade, acondicionamento e transporte das refeições, bem como atestado(s) de responsabilidade técnica que comprovem experiência na execução de serviços de características semelhantes, especialmente no fornecimento de refeições prontas ou transportadas em escala compatível em características, complexidade e porte com o objeto da contratação e com a comprovação de sua disponibilidade para a execução contratual, na forma prevista no item 9.45.2. deste Termo de Referência.

9.34.2. O(s) profissional(is) acima indicado(s) deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021)

9.35. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do **caput** do art. 156 da Lei n.º 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

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

Disposições gerais sobre habilitação

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

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

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

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

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

Documentação complementar para cooperativas

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

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

9.42.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

9.42.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

9.42.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

9.42.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

9.42.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

9.42.6.1. ata de fundação;

9.42.6.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

9.42.6.3. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

9.42.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

9.42.6.5. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

9.42.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

9.42.6.7. última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de **R\$ 1.459.686,40 (um milhão, quatrocentos e cinquenta e nove mil, seiscentos e oitenta e seis reais e quarenta centavos)**, conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 acima.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: 26405 - 158313 - IFCE Campus Fortaleza;

II) Fonte de recursos: 10000000000;

III) Programa de trabalho: 261809;

IV) Elemento de despesa: 3390.39 - 41; e

V) Plano interno: L21IVP2300R.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Fortaleza, 22 de julho de 2026.

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato (Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)

1.1. Não se aplica, pois haverá a formalização do contrato;

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

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

Local-UF, de de 20.... .

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. Responsáveis

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

JACQUELINE DA SILVA NOBRE RABELO

Diretoria de Administração

FRANCISCO DEIBTT GUEDES RICARDO

Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 22/07/2026 às 12:04:57.