

INST. FEDERAL DO CEARÁ/CAMPUS CAMOCIM

Termo de Referência 19/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
19/2025	158961-INST. FEDERAL DO CEARÁ/CAMPUS CAMOCIM	CELESTINA FERREIRA DA ROCHA	13/02/2026 16:39 (v 0.10)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23485.002737/2025-23

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº23485.002737/2025-23)

TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. Contratação de empresa especializada na prestação do serviço de fornecimento de refeições na modalidade pronta e transportada, categoria lanches e almoço do IFCE *campus* Camocim, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento..

GRUPO	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	1	ALMOÇO	3697	Refeição	3200	R\$ 17,25	R\$ 55.200,00
	2	LANCHE	3697	Refeição	9700	R\$ 10,12	R\$ 98.164,00
	Total Estimado da aquisição						R\$153.364,00

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

Prazo de vigência

1.6. O prazo de vigência da contratação é de 6 (seis) meses contados da assinatura do contrato podendo ser renovado por igual período, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

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

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

I) ID PCA no PNCP: 10744098000145-0-000006/2026

II) Data de publicação no PNCP: 24/04/2025

III) Id do item no PCA: 41

IV) Classe/Grupo: 632- SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE COMIDA

V) Identificador da Futura Contratação: 158961 - 9/2026

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

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

## **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

### **Sustentabilidade**

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

4.1.1. Os produtos deverão prioritariamente ser produzidos com materiais menos impactantes e poluidores do meio ambiente. Ademais, deverão possuir padrão de qualidade adequado, devendo os mesmos serem armazenados e transportados em condições adequadas e de acordo com as normas estabelecidas, obedecendo ainda às normatizações do Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA), Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO) e do Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA), observando em especial: Lei nº 6.938/81 e Instrução Normativa IBAMA nº 31, de 03/12/2009, Instrução Normativa IBAMA Nº 6 DE 15/03/2013, Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010 e Artigo 4º do Decreto 7.746/12.

4.1.2. Atender, no que couber, o disposto na Instrução Normativa nº 01/2010 de 19/01/2010, do extinto Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, atendendo outros dispositivos que regem a matéria, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE

4.1.3 A Contratada deverá respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

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

4.6 A alimentação oferecida deverá ser balanceada do ponto vista nutricional, saudável e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, dentro dos padrões exigidos pela legislação vigente.

4.7 O fornecimento de refeições prontas e transportadas, nas modalidades almoço e lanche, justifica-se pelo início, a partir de 2026, da oferta de cursos técnicos integrados ao Ensino Médio no IFCE campus Camocim, os quais integram a Educação Básica. Assim, torna-se necessário seguir as diretrizes estabelecidas na legislação vigente, em especial a Lei nº 11.947/2009, que assegura a alimentação escolar como direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado.

4.8 A oferta de almoço e lanche aos discentes visa não apenas atender às exigências legais, mas também contribuir para a redução da evasão escolar e para a melhoria do desempenho cognitivo e do processo de aprendizagem, garantindo melhores condições de permanência e aproveitamento escolar.

4.9 A distribuição das refeições, lanches e almoço, deverá ser realizada nas dependências do IFCE campus Camocim, endereço: Rua Raimundo Cals, nº 2041, Bairro: Cidade com Deus, CEP: 62400-000. Camocim-CE. Tel (085)3455-3046.

4.10 O processo de produção da alimentação será realizado nas dependências da Contratada, em local por esta definido e informado à Contratante. Qualquer mudança de estrutura física ou de endereço deve ser comunicada à contratante antecipadamente.

4.11 O serviço a ser prestado é de refeições prontas e transportadas, sob demanda, o que implica que toda a operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da Contratada

4.11.1 Os serviços incluem ainda a instalação nas dependências da contratante de balcões térmicos, refresqueiras e demais equipamentos necessários para a distribuição das refeições; controle de comensais; acompanhamento do nível de satisfação (Painel de Satisfação) e desperdício da clientela (balança para pesagem das refeições); fornecimento de demais equipamentos e materiais de consumo em geral (utensílios, talheres, porta talheres, porta guardanapos, lixeiras, bandejas, pratos, copos, descartáveis, uniformes, EPI's, materiais de limpeza para higienização dos utensílios e equipamentos utilizados na distribuição, dentre outros necessários à perfeita execução do serviço); mão de obra especializada; pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente; transporte adequado para o uso exclusivo e compatível com o volume de refeições, observadas às normas vigentes da vigilância sanitária.

4.11.2 O porcionamento de toda a refeição (lanches e almoço) será realizado pelo colaborador da contratada e deverá ser providenciado e disponibilizado pela contratada, os equipamentos e colaboradores em números suficientes para a perfeita execução dos serviços dentro dos horários estabelecidos pela contratante.

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

4.13 O cardápio de lanches e almoço será pré-elaborado pelo nutricionista da Contratada em consonância com o padrão estabelecido pela contratante, conforme especificado nas orientações abaixo. O cardápio pré-elaborado deverá ser enviado ao Nutricionista da Contratante para análise, ajustes finais, aprovação e assinatura, com antecedência mínima de 10 dias.

4.14 A contratada deverá fornecer:

4.14.1 Todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário no início da prestação dos serviços.

4.14.2 Apresentar o Manual de Boas Práticas (documento exigido pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 /ANVISA) e POP's do local onde as refeições serão preparadas no máximo em até 2 meses do início da prestação dos serviços.

4.14.3 Apresentar, por escrito, o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal no máximo em até 2 meses do início da prestação dos serviços.

4.14.4 Deverão ser disponibilizados os uniformes e EPI's pela Contratada aos seus empregados.

4.15 A documentação relativa à qualificação técnica exigida, consistirá em:

4.15.1 Prova de inscrição ou registro da licitante em situação regular, junto ao Conselho Regional de Nutrição-CRN, da localidade da sede da proponente, de acordo com a Resolução no Nº 702, DE 15 DE SETEMBRO DE 2021 e suas atualizações, do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN.

4.15.2 Apresentar registro no Conselho Regional de Nutrição, do Nutricionista responsável pelos serviços de alimentação, de acordo com a Resolução Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018 e suas retificações, do Conselho Federal de Nutrição- CFN, acompanhado da comprovação do respectivo vínculo com a empresa licitante.

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

4.17 Declaração de que, caso vencedor da dispensa, providenciará, às suas custas, a disponibilidade de todos os equipamentos, mobiliários e utensílios necessários à execução do fornecimento, de forma a complementar aos que sejam de propriedade da contratante, com até 10 (dez) dias do início do fornecimento, e ainda, declaração de que se responsabilizará pela manutenção e conservação de todos os equipamentos e utensílios durante o período da contratação.

4.18 A licitante no envio da proposta de cardápio deverá:

- Enviar 2 (dois) modelos de cardápios para lanches, conforme modelos disponibilizados em Anexo I e Anexo II e em conformidade com o padrão estabelecido no Estudo Técnico Preliminar.
- Enviar a planilha de custo dos cardápios de lanches (Anexo III- Planilha de custo do cardápio de lanches) e todas as fichas técnicas de preparo do cardápio proposto;
- Enviar 1 (um) modelo de cardápio de almoço, conforme modelo disponibilizado em Anexo IV e em conformidade com o padrão estabelecido no Estudo Técnico Preliminar.
- Enviar a planilha de custo do cardápio de almoço (Anexo V- Planilha de custo do cardápio de lanches) do Estudo Técnico Preliminar e todas as fichas técnicas de preparo do cardápio proposto.

## **Subcontratação**

4.19 *Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.*

4.25. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

## **Vistoria**

4.43. *A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível 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 08 horas às 17 horas.*

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

- 4.45. 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.
- 4.46. 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.
- 4.47. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o Contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

## 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

### Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

- 5.1.1. Início da execução do objeto: 10 dias da emissão da ordem de serviço e *Nota de Empenho*.
- 5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:
- 5.1.3. Cronograma de realização dos serviços:
- Curso de Informática : aulas em dois turnos (manhã e tarde) três dias por semana (segunda, terça e quinta) nesses dias: lanche nos dois turnos + almoço; nos demais dias da semana: lanche no turno da manhã.
- Curso de Administração : aulas em dois turnos (manhã e tarde) dois dias por semana (terça e quinta) nesses dias: lanche nos dois turnos + almoço; nos demais dias da semana: lanche no turno da manhã.
- 5.1.3.1 Estimativa de quantitativo a ser distribuído por dia

Tipo de Refeição	Público a ser Atendido	Número de dias de Fornecimento da Semana	Quantitativo Estimado por Dia
Lanche Manhã	Ensino Médio Integrado	5 dias	65 alunos/dia
Almoço	Ensino Médio Integrado	3 dias	65 alunos/dia
Lanche Tarde	Ensino Médio Integrado	3 dias	65 alunos/dia

\*Quantitativo estimado de alunos para o período poderá sofrer alterações em virtude do número de ingressantes, turno de ingresso, abertura de novos cursos, faltas, feriados etc. Os valores informados nestas colunas têm por objetivo apenas fornecer um panorama do quantitativo de alunos esperados para o período, conforme planejamento da instituição. À contratada, será pago apenas as refeições efetivamente consumidas.

### Local e horário da prestação dos serviços

- 5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Rua Raimundo Cals, nº 2041, Bairro: Cidade com Deus, CEP: 62400-000. Camocim-CE. Tel (085)3455-3046.
- 5.3 Os serviços serão prestados no seguinte horário:
- 5.3.1 Caracterização dos Horários de Distribuição das Refeições:

<b>Tipo de Refeição</b>	<b>Horário de Distribuição</b>
Lanche Manhã	09:15 hs às 09:45 hs
Almoço	11:50 hs às 13:08 hs
Lanche Tarde	15:30 hs às 15:30 hs

## Rotinas a serem cumpridas

5.3.1. A execução contratual observará as rotinas:

5.3.1.1 A prestação do serviço é de fornecimento de refeições prontas e transportadas, sob demanda, categoria almoço e lanches, a serem produzidas nas dependências da contratada e transportadas para as dependências da Contratante para porcionamento e distribuição, durante o período letivo, excluindo o período de férias escolares, feriados e demais recessos. Sendo o fornecimento de LANCHES destinado aos alunos do ensino médio integrado, com o fornecimento requerido nos turnos manhã de segunda a sexta, no turno da tarde nos dias de segunda, terça e quinta-feira e aos sábados letivos, se a contratante julgar como necessário e em conformidade com o calendário letivo aprovado; e o ALMOÇO a ser ofertado em 3 (três) dias semanais: Segunda, Terça e Quinta-Feira para alunos do Ensino médio Integrado.

5.3.1.2 A CONTRATADA ficará a cargo da preparação, transporte, porcionamento, pré e pós-limpeza do espaço.

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

5.3.1.4 A execução do serviço, abrange: aquisição de matéria-prima em conformidade com o especificado neste Termo; manipulação e preparo das refeições; fornecimento das refeições e dos materiais de consumo em geral (utensílios, materiais de limpeza, entre outros necessários à perfeita execução do serviço); disponibilização de mão de obra especializada; pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para efetivação do serviço; disponibilização, quando necessário, de mobiliário para o refeitório, transporte adequado e compatível com o volume de refeições, observadas às normas vigentes da vigilância sanitária.

5.3.1.5. 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, que deverá tomar as providências para as devidas adequações.

5.3.1.6 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.

5.3.1.7 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.

5.3.1.8 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;

5.3.1.9 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.

5.3.1.10 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.

5.3.1.11 A Contratada deverá realizar a suas expensas, exames periódicos de saúde de seus funcionários inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, a fim de que seu quadro de pessoal permaneça em condições de saúde compatíveis com suas atividades;

5.3.1.12 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. Em caso de ocorrências/ou suspeita de DTA'S (Doenças Transmitidas por Alimentos), distúrbios gastrointestinais e ou toxiinfecções alimentares, a contratada deverá, às suas expensas, e de imediato providenciar o envio das amostras das refeições servidas, para análise laboratorial.

5.3.2 A execução dos serviços será de seis meses, na forma que segue:

5.3.2.1 O cardápio de lanches e almoço será elaborado pelo nutricionista da Contratada em consonância com o padrão estabelecido pela contratante, conforme especificado neste TR. O cardápio deverá ser enviado ao Nutricionista da Contratante para ajustes finais, aprovação, e assinatura com antecedência mínima de 10 dias.

5.3.2.2 As refeições prontas (almoço e lanches) deverão ser transportadas em caixas isobox às dependências do IFCE CAMPUS CAMOCIM e servidas no espaço destinado à alimentação no Campus, nos dias e horários estabelecidos pela contratante. Devendo a contratada se fazer presente nas dependências da contratante no mínimo 15 minutos antes do período agendado para início das atividades de distribuição.

5.3.2.3 A refeição deverá ser servida em balcão térmico de distribuição, instalado pela empresa na cantina 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.

5.3.2.3 A contratada será responsável pela conservação e limpeza das instalações e do mobiliário colocado à sua disposição.

5.3.2.3 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, tanto nas instalações da CONTRATADA quanto nas instalações da CONTRATANTE;

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

5.3.2.5 O porcionamento de toda a refeição (lanches e almoço) será realizado pelo colaborador da contratada e deverá ser providenciado e disponibilizado pela contratada, os equipamentos e colaboradores em números suficientes para a perfeita execução dos serviços dentro dos horários estabelecidos pela contratante.

5.3.2.6 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.

5.3.2.7 As Preparações quentes deverão ser devidamente acondicionadas em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela Contratante e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. 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. Os equipamentos térmicos deverão estar devidamente etiquetados, constando na etiqueta as seguintes informações: horário do final do preparo, temperatura e horário de início e término do envase de cada lote, bem como a identificação da preparação e do lote e o peso e/ou a quantidade de porções.

5.3.2.8 As preparações deverão ser transportadas em veículos próprios para transporte de alimentos destinados ao consumo humano, que atendam às especificações técnicas da legislação vigente. Os veículos deverão trazer Certificado de Inspeção Sanitária Municipal. Esse deve ser atualizado periodicamente. Não será permitido o transporte concomitante de matéria prima ou produtos alimentícios crus e alimentos prontos para consumo, caso os primeiros representem risco de contaminação para os últimos. Os funcionários envolvidos no transporte das preparações deverão apresentar-se devidamente uniformizados, paramentados e asseados.

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

5.3.2.10 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.

5.3.2.11 Os talheres deverão estar dispostos na linha de distribuição das refeições, dependendo do cardápio do dia. Os talheres devem ser lisos, sem cabos. O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificados à Contratante e autorizadas pela mesma.

5.3.2.12 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;

5.3.2.14 A Contratada deverá disponibilizar opções de cardápios convencionais bem como cardápios para fins especiais para atender aos alunos com necessidades nutricionais específicas, tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias, ovolactovegetarianismo, veganismos e intolerâncias alimentares, dentre outras. As demandas por essas refeições serão recebidas e avaliadas pela Nutricionista da Contratante e encaminhadas à Contratada que terá um prazo máximo de 48 dias úteis a partir da data de recebimento para iniciar o fornecimento.

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

## **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 estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:*



5.4.1. Os serviços a serem contratados englobam o planejamento, a organização, a execução, a direção e a supervisão de serviços de alimentação e nutrição (preparação, transporte, controle do acesso e distribuição de refeições nos horários pré-estabelecidos); limpeza e higienização da área física, mobiliário, e utensílios de uso durante o período de fornecimento;

5.4.2. Todos os equipamentos (balcão, cubas, refresqueira, termômetro para alimento, etc) necessários para a operação, deverão ser fornecidos pela contratada;

5.4.3. A empresa contratada deverá montar a estrutura de serviços quando necessário e fornecer todos os pratos, bandejas, talheres e copos de material plástico reutilizável (limpos e em quantidades suficientes por refeição), bem como palitos e guardanapos, no local a ser definido pela Administração.

5.4.4 A Contratada deverá responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo item de mobiliário, equipamento e utensílio sob sua responsabilidade que venha a ser danificado, extraviado, furtado ou roubado, por outro do mesmo tipo e modelo (devendo manter as mesmas características e as especificações da peça original), mantendo a qualidade e quantidade do material inicialmente disponibilizado pela Contratante. Deve providenciar a substituição num prazo máximo de 20 dias úteis, sem ônus para a Contratante. A avaliação sobre a necessidade ou não de substituição do material caberá à Contratante.

### **Informações relevantes para o dimensionamento da proposta**

#### **5.5. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:**

5.5.1. 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. 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.

5.5.2 O local para prestação do serviço :

5.5.2.1 A prestação do serviço de alimentação transportada será realizada nas dependências da Contratada e da Contratante, sendo as refeições produzidas nas dependências da Contratada e depois transportadas para serem distribuídas nas dependências da Contratante. No endereço abaixo Rua Raimundo Cals, nº 2041, Bairro: Cidade com Deus, CEP: 62400-000. Camocim-CE. Tel (085)3455-3046.

5.5.3 Condições higiênico sanitárias:

5.5.3.1 As refeições devem ser preparadas e servidas em condições adequadas de higiene e limpeza, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias e de acordo com os cardápios elaborados pelos nutricionistas da contratada, de acordo com as faixas calóricas e caracterização estabelecida pela Nutricionista da Contratante.

5.5.3.2 A contratada deve adotar medidas de controle higiênico-sanitário que garantam condições físicas e processos adequados às boas práticas de manipulação e processamento de alimentos na aquisição, no transporte, na estocagem, no preparo/manuseio e na distribuição de alimentos aos alunos atendidos pelo Programa Nacional de alimentação escolar.

5.5.3.3 A Contratada deverá realizar o controle de temperatura das preparações no momento da distribuição, considerando os parâmetros da RDC nº 216/2004, bem como registrar em planilha as temperaturas aferidas, sendo os registros apresentados diariamente à nutricionista da contratante.

5.5.3.4 Os produtos alimentícios a serem servidos pela contratada devem atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

5.5.3.5 A contratada deve implantar Manual de Boas Práticas – MBP e Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs específicos para a unidade de produção, em conformidade com as normativas da ANVISA e órgãos locais de vigilância sanitária.

5.5.3.6 A contratada deve promover capacitação periódica dos manipuladores de alimentos com vistas à implementação das boas práticas e dos POPs.

5.5.3.7 Os registros de capacitação e de monitoramento do MBP e dos POPs realizados pela contratada, bem como os relatórios de inspeção sanitária de serviços de alimentação escolar devem ser arquivados e permanecer à disposição da contratante pelo prazo da vigência contratual.

## 5.6 Normas de higiene para os manipuladores de alimentos:

5.6.1 Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e na cozinha deverão usar toucas;

5.6.2 Conservar o uniforme sempre limpo e completo. Gorro ou touca; bata; calça comprida; sapato ou bota; avental; luvas de proteção; máscara (quando necessário);

5.6.3 Qualquer funcionário que for transitar pela cozinha deverá:

5.6.3.1 Proteger os cabelos;

5.6.3.2 Retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;

5.6.3.3 Não levar para o refeitório objetos não pertencentes ao mesmo, como rádio, jornal, bolsas, etc.;

## 5.7 É terminantemente proibido fumar dentro do refeitório;

## 5.8 É obrigatório manter a máxima higiene dentro do refeitório.

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

5.10 A Contratada deverá providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo os mesmos apresentar-se sem bigode, barbeados, com cabelo protegido por toucas e unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmalte ou base nas unhas, além de brincos, colares, pulseiras, relógios, fitinhas, alianças, anéis e outros adornos, bem como de telefone celular e fones de ouvido durante a execução do serviço;

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

## 5.12 Do controle de comensais e refeições:

5.12.1 O Sistema de controle deverá ser eficiente e ágil, de modo a evitar filas e facilitar o controle. A Contratada deverá prover os meios físicos, lógicos e humanos para obter as seguintes informações gerais:

- a) Quantidade de comensais por refeição, por dia, mês e total.
- b) Número de refeições servidas por dia, mês e total
- c) Registro dos cardápios servidos por dia.
- d) Registro dos dias letivos.

## 5.13 Formas de acompanhamento da execução contratual e pagamento das refeições à contratada:

5.13.1 A empresa vencedora deverá manter supervisão dos serviços ora contratados, através de um (a) Nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual e das orientações do IFCE;

5.13.2 A prestação dos serviços deverá ser iniciada no prazo máximo de até 10 (dez) dias, contados a partir da solicitação feita pelo IFCE através de Ordem de Serviço e Nota de Empenho, e deverá ser rigorosamente obedecido.

5.13.3 A contratada faturará, ao término de cada mês, o valor correspondente às refeições e lanches efetivamente consumidos.

#### 5.14 Caracterização Das Refeições Conforme Público:

5.14.1 Anexo IV- Faixa calórica-70% das Necessidades diárias - Resolução FNDE nº 20 de 02 de dezembro de 2020- Faixa Etária de 16 - 18 anos.

<b>Público 1</b>	<b>Refeições A Receber</b>	<b>Faixa Calórica Mínima Da Refeição</b>	<b>Carboidratos (g)</b>	<b>Proteínas (g)</b>	<b>Lipídeos (g)</b>
Ensino Médio Integrado	Lanche Manhã- 5 dias semanais	451- 476 Kcal	—	—	—
	Almoço -3 Dias Semanais	950 - 1000 Kcal	—	—	—
	Lanche Tarde- 3 Dias Semanais	451- 476 Kcal	—	—	—
Total /Dia	3 Refeições/Dia	1902 Kcal	55% a 65% do VET	10 a 15% do VET	15% a 30% do VET

#### 5.15 Caracterização dos cardápios - Padronização comum aos cardápios de lanches e almoço

5.15.1 Os cardápios de lanches e almoço deverão ser pré-elaborados pelo nutricionista da contratada seguindo o padrão estabelecido neste documento e enviado ao nutricionista da contratante para ajustes finais, aprovação e assinatura .

5.15.2 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.

5.15.3 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.

5.15.4 Para alunos com necessidades nutricionais específicas deverá ser elaborado pela contratada refeições adequadas à condição. O quantitativo de alunos e as restrições apresentadas, serão repassadas pela contratante à contratada, para providências e adequações no prazo máximo de 48 horas.

5.15.5 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. Em caso de ocorrências/ou suspeita de DTA'S (Doenças Transmitidas por Alimentos), distúrbios gastrointestinais e ou toxiinfecções alimentares, a contratada deverá, às suas expensas, e de imediato providenciar o envio das amostras das refeições servidas, para análise laboratorial.

5.15.6 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.

5.15.7 A contratada deverá providenciar as fichas técnicas correspondentes às preparações praticadas no cardápio em conformidade 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.

5.15.8 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:

II- 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.

5.15.9 O cardápio 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.

5.15.10 O cardápio 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;

5.15.11 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.

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

5.15.13 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.

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

5.15.15 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;
- IV – 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.

10.9.14. 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;
- III – 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.

5.15.16 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.

5.15.17 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.

5.15.18 . Caso o(s) representante(s) da contratante identifique gêneros alimentícios e/ou preparações com baixa aceitação pelos usuários, poderá ser feita a alteração na frequência estabelecida ou exclusão do cardápio.

5.15.19 A contratada deverá manter identificadas no balcão as preparações servidas nas cubas, seja por meio de placas de acrílico ou outro material que possa ser higienizado, ressaltando a presença dos seguintes itens nas preparações: leite e derivados, glúten e suíno.

5.15.20 O descarte dos resíduos, sobras limpas e sujas, é de responsabilidade da contratada, devendo atender ao disposto em legislação específica.

5.15.21 Deverão ser tomadas medidas adequadas para seguir os princípios da segurança alimentar, evitando no mínimo o abuso de tempo e temperatura dos gêneros alimentícios armazenados e/ou processados e das preparações elaboradas ou em fase de elaboração. Para tanto, deverão ser mapeadas as temperaturas e o tempo, utilizados nas etapas das atividades do serviço, e registradas em planilha, sendo os registros apresentados diariamente à nutricionista da contratante.

## 5.16 Caracterização Da Refeição Tipo Lanches:

### 5.16.1 Padronização da refeição tipo lanche:

5.16.1 Para as refeições tipo lanches a contratante resumiu no quadro abaixo sugestões de preparações que poderão compor esse tipo de cardápio:

## Sugestões De Preparações Tipo Lanches

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 caju

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 Maracujá

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 + 1 fatia de 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, 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

Purê + risoto de carne bovina( picadinha) +suco de acerola
Arroz Maria Isabel (com carne de sol )+ salada crua de 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 + cenoura e beterraba raladas + suco de manga
Salada de frutas + iogurte natural (com suco de laranja)
Mingau de aveia com canela e mel
Leite com café + bolo de macaxeira
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
Caldo de carne + mamão
Suco de acerola + macaxeira cozida + frango desfiado
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
Café com leite + biscoito de polvilho
Vitamina de goiaba + biscoito salgado

Canjica + melancia
Vitamina de banana + pipoca
Cuscuz com coco + Suco de acerola
Sanduíche natural (pão integral com patê de frango e alface) + suco de abacaxi
Leite com Café + Cuscuz com Ovos Mexidos
Leite com Cacau +Tapioca de Coco
Leite com Café + Pão com Carne Moída Bovina
Leite com Café + Omelete + Mamão
Leite com Café + Cuscuz com frango
Suco de Goiaba + Cuscuz com queijo coalho
Vitamina de Frutas (Goiaba + Mamão) Bolo de Milho
Iogurte com biscoito maisena + maçã
Torta De Frango Com Legumes E Suco De Frutas
Sanduíche Com Ovos + Suco De Frutas
Risoto De Frango Com Laranja
Risoto De Carne Com Melancia
Escondidinho De Batata Ou Macaxeira Com Carne De Sol E Vegetais E Laranja
Baião De Três Com Laranja
Arroz Com Abóbora, Frango + Banana
Arroz Colorido Com Carne Moída E Mamão
Achocolatado Quente + Sanduíche Integral De Queijo E Tomate
Arroz com Creme de Galinha + Fruta



Cuscuz com Sardinha + Suco de fruta
Sanduíche de Queijo com Milho, Cenoura e Beterraba Ralada + Suco de Fruta
Torta de Peixe + Suco de Fruta

5.16.1.2 A contratada poderá adotar outras preparações para compor o cardápio, porém deverá observar os critérios e padrão estabelecido pela contratante;

5.16.2 Porcionamentos (quantidades) dos alimentos para composição dos cardápios de lanches:

5.16.2.2 A porção ofertada deve ser diferenciada por faixa etária dos estudantes, conforme suas necessidades nutricionais diárias.

5.16.2.3 Quadro de sugestões de preparações do tipo lanches e porções estabelecidas:

SUGESTÕES DE LANCHES	PESO DA PORÇÃO g (pronta para consumo)
Salada de frutas: (descrever e porcionar a quantidade de cada fruta <i>in natura</i> 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- 20 ml	300 a 350g
Fruta <i>in natura</i> unidade (laranja, tangerina, maçã, pera, banana, etc) ou fatia (mamão, melancia, melão, etc.). Frutas in natura devem ser servidas 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 160g;
Cuscuz com recheio (queijo, carne, ovo, sardinha )	150 a 160 g;

Bolo	120 a 130 g;
Porção proteica para canjas, sopas e caldos: (carne bovina, frango, ...):	60 a 70g;
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.)	30 a 40 g;
Porção proteica para baião, arroz e macarronada: (carne bovina ou frango ou peixe):	60 a 80g;
Preparações líquidas ( logurte, coalhada, vitamina, suco, leite com café, Achocolatado):	250 a 300 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

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

5.16.2.5 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 e mediante apresentação de ficha técnica comprovando os valores de macronutrientes e faixa calórica na porção estabelecida.

5.16.2.6 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.

### 5.16.3 Referente ao cardápio de lanches:

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

5.16.3.2 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.

5.16.3.3 A contratada deverá, no mínimo a cada 3 (três) meses realizar alterações nos cardápios praticados, ou em menor tempo, caso a contratante julgar necessário.

5.16.3.4 A contratante disponibilizou dois cardápios de lanches ( Anexo II e Anexo III) que poderão ser utilizados pela licitante como modelo para elaboração da proposta de fornecimento.

5.16.3.5 A licitante no envio da proposta de cardápio deverá:

- Enviar 2 (dois) modelos de cardápios para lanches, conforme modelos disponibilizados em Anexo II e Anexo III e em conformidade com o padrão estabelecido neste documento;
- Enviar a planilha de custo dos cardápios de lanches (Anexo IV- Planilha de custo do cardápio de lanches) e todas as fichas técnicas de preparo do cardápio proposto;

### 5.17 Caracterização Da Refeição Tipo Almoço:

5.17.1 A refeição almoço será oferecida em 3 dias semanais: Segunda, Terça e Quinta Feira, destinado aos alunos do ensino médio integrado.

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

5.18.3 O cardápio de almoço deverá ser planejado obedecendo a recomendação de faixa calórica e de macronutrientes conforme quadro abaixo:

Anexo IV- Faixa calórica-70% das Necessidades diárias - Resolução FNDE nº 20 de 02 de dezembro de 2020

<b>Categoria</b>	<b>Ensino médio</b>
Faixa etária	16-18 anos
Faixa calórica para 3 refeições /dia	1902 kcal
Faixa calórica para o almoço	948 kcal ( serão aceitas variações de até 50 kcal para mais ou para menos)
Carboidratos	55% a 65 % do VET
Proteínas	10 a 15% do VET
Lipídeos	15% a 30% do VET

5.18.4 As fichas técnicas de preparo deverão ser elaboradas pela contratada, seguindo as determinações da Resolução do FNDE nº06, de 08 de maio de 2020 e suas atualizações.

5.18.5 .A refeição deverá ser integralmente porcionada 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:

<b>Padrão da refeição Almoço</b>
Proteína animal- 2 (duas) Opções, sendo a produção de 50% de cada tipo (Carne bovina, suíno, frango ou peixe)
<i>**1 opção protéica vegana ( Se houver demanda e informado o quantitativo pela contratante)</i>
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 Suco de Fruta

5.18.6 Opção Protéica: Deverá ser ofertado diariamente 02 (duas) opções de prato protéico principal, permanecendo disponível no balcão até o final do serviço, porcionado por funcionário capacitado da empresa. Para a produção, deverá ser respeitado o percentual de 50% de cada tipo. 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. A proteína porcionada pela empresa poderá ser servida com : 100% de apenas um tipo, totalizando 150g de proteína sem osso ou 200g com osso; ou 50% de um preparo mais 50% de outro preparo, totalizando 150g de proteína sem osso ou 200g com osso. No quadro sugestões de preparações, registra-se exemplos de preparações proteicas que serão aceitas pela contratante.

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

5.18.6.2 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 150 gramas, referindo-se à porção pronta para servir. Deve ser dada preferência a preparações fritas, empanados, em virtude da aceitação dos discentes.
- Carne Bovina: Deverão ser utilizados cortes de boa qualidade. Tipos de cortes aceitos: Contra 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, em placas ou folhas 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 150 gramas 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 150 gramas para partes sem osso e 200 gramas 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.

5.18.7 \*Prato Principal Vegano e/ou para fins especiais: 01 opção ofertada de acordo com a demanda apresentada pela clientela e enviada pela Contratante ou quando o prato principal incluir ingredientes restritos a estudantes com necessidades alimentares especiais, porcionado por funcionário capacitado da empresa;

5.18.7.1 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 da clientela. O porcionamento médio para este prato deverá ser de 150 gramas e em tortas, panquecas, lasanha, escondidinho ou outras preparações, quando contiver carboidratos deverá ser respeitada a porção de 200 gramas;

5.19 Distribuição da opção protéica ao longo do mês e/ou semana no cardápio do almoço:

5.19.1. 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.

5.19.2 Quadro de sugestões da contratante de opções proteicas para o almoço:

Nome da preparação- Opção Proteica	Porção a ser servida (gramas)*
Creme de frango	250 g
Cubinhos de frango refogados	150 g
Filé de de frango refogado com orégano	150 g
Filé de frango acebolado	150 g
Frango assado de panela com batata inglesa ( coxa e sobrecoxa)	200 g
Estrogonofe de frango	250 g
Isca de frango	150 g
Filé de frango ao molho de tomate e queijo	200 g

Macarronada de frango ao molho branco com queijo	250 g
Bisteca suína acebolada	200 g
Isca de suíno (lombo) ao molho cítrico	200 g
Almôndegas ao molho de tomate e queijo	200 g
Paçoca de carne bovina	150 g (80 g carne de sol; 50 g farinha)
Carne de panela - alcatra ou contrafilé	150 g
Assado bovino - lagarto ou lombo	150 g
Bife - alcatra ou coxão mole	150 g
Carne de sol acebolada	150 g
Cozido bovino ao molho com legumes coxão duro	250 g
Filé de peixe frito	150 g
Lasanhas	250g carne - 100g; queijo – 30g presunto – 20g)
Panquecas	250g (: carne - 100g; queijo ralado –10g)

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

5.20 Acompanhamento- Deverá ser ofertado como acompanhamento, diariamente, Arroz e Feijão ou Baião de dois. Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço, porcionado por funcionário capacitado da empresa. A gramatura da porção a ser servida deverá obedecer ao estabelecido pela contratante, sendo de: 50 g para arroz branco, parboilizado, misto ou integral; 250 gramas para baião de dois, referindo-se à porção pronta para servir; feijão puro/sem caldo 90 gramas e feijão misto ( com batata, macaxeira, abóbora, maxixe) a porção de 120 g.

5.20.1. 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.

5.20.2. 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, porcionado por funcionário capacitado da empresa. 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 90 g para puro e de 120 gramas para feijão misto, referindo-se à porção pronta para servir.

50.20.3. Baião de dois: Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço, porcionado por funcionário capacitado da empresa. 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.

50.20.4. 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 brocolis, com cenoura, com espinafre etc.
- Arroz Parboilizado: No mínimo 1 vez ao mês.
- Arroz Parboilizado misto: No mínimo 2 vezes ao mês. Exemplo: com brocolis, 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

50.20.5 Quadro de sugestões da contratante de opções de acompanhamentos:

Nome da preparação Acompanhamento	Porção a ser servida - (gramas)*
Arroz parboilizado	150 g
Arroz branco	150 g
Arroz branco com cenoura	150 g
Arroz branco com espinafre	150 g
Arroz branco com brócolis	150 g
Arroz integral com milho	150 g
Arroz integral com cenoura e ervilha	150 g
Arroz parboilizado com cenoura	150 g
Arroz parboilizado com brócolis	150 g
Baião de dois com queijo coalho	250 g

Baião de dois com abóbora	250 g
Feijão carioca com abóbora	120 g
Feijão preto	90 g
Feijão carioca com batata	120 g
Feijão branco com cheiro verde	90 g
Feijão de corda com abóbora	120 g
Feijão de corda com maxixe	120 g
Feijão carioca	90 g
Feijão de corda com maxixe	120 g
Feijão carioca com macaxeira	120 g
Feijão branco com abóbora	120 g

5.20.5 1. \*Refere-se a gramatura da porção de acompanhamento pronta para consumo.

5.21 Guarnições: Deverá ser ofertado diariamente 1 opção de guarnição. 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 refogada; dentre outras. Deverá permanecer disponível no balcão até o final do serviço, porcionado por funcionário capacitado da empresa.

5.21.1 A gramatura da porção a ser servida deverá obedecer ao estabelecido pela contratante, sendo de: 90g para macarrão, 90 g para batata refogada ou batata doce cozida, 60 g para farofa de cuscuz; 60 g farofa de farinha branca, 90 g para purê referindo-se a porção pronta para consumo.

5.21.2. 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 1 vez ao mês;
- Batata doce ou Abóbora cozida: Até 2 vezes por mês.

5.21.3. Quadro de sugestões da contratante Para Guarnições :

Nome da preparação- Guarnições	Porção a ser servida (gramas)*
Purê de batata inglesa	90 g



Purê de batata doce	90 g
Purê de abóbora	90 g
Purê de macaxeira	90 g
Macarrão ao alho e óleo	90 g
Macarrão ao molho de tomate	90 g
Farofa de cuscuz	60 g
Farofa acebolada	60 g
Farofa com cenoura ralada	60 g
Farofa com beterraba ralada	60 g
Batata doce cozida	90 g
Abóbora cozida	90 g
Batata inglesa com orégano	90 g
Batata inglesa com alecrim	90 g
Batata palha	50 g
Sufê de chuchu	100 g

5.21.3.1. Refere-se a gramatura da porção de guarnição pronta para consumo.

5.22 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, porcionado por funcionário capacitado da empresa. As verduras a serem consumidas cruas deverão ser previamente higienizadas em solução clorada, de acordo com determinação da fiscalização sanitária;

5.22.1 O porcionamento mínimo para as saladas cruas deverá ser de 40 gramas e para saladas cozidas 90 gramas.

5.22.2. Nas saladas (cruas ou cozidas) deverá conter no mínimo 3 ingredientes, podendo um deles ser frutas, no caso da salada crua.

5.22.3. Deverá haver variações entre os tipos de salada crua e cozida, não sendo permitido a repetição do mesmo tipo de salada, na mesma semana.

5.22.4. Distribuição das saladas ao longo do mês:

- Salada Crua: No mínimo 6 vezes no mês. Porção mínima a ser servida: 40 gramas. No quadro resumo a contratante apresenta sugestões de saladas cruas que poderão ser utilizadas pela contratada para compor o cardápio.
- Salada Cozida: No mínimo 4 vezes no mês. Porção mínima a ser servida: 90 gramas No quadro resumo a contratante apresenta sugestões de saladas cozidas que poderão ser utilizadas pela contratada para compor o cardápio.

5.22.5. Quadro de sugestões de saladas cruas para a refeição almoço:

Nome da preparação- Salada Crua	Porção a ser servida (gramas) *
Acelga, azeite e Maçã	40 g
Acelga, cenoura e maçã	40 g
Acelga, Espinafre, Pepino e Laranja	40 g
Acelga, Tomate com Orégano e azeite	40 g
Acelga, Tomate e maçã	40 g
Alface americana, Espinafre e Manga	40 g
Alface, repolho e Melão orange	40 g
Alface, cenoura, pepino e uva roxa	40 g
Alface, pepino e cebola regados com suco de limão	40 g
Cenoura, abacaxi e repolho branco	40 g
Pepino (fatiado) e repolho roxo (ralado) temperado com vinagre e sal	40 g
Pepino e tomate em cubos temperados com suco de limão e cheiro verde	40 g
Pepino, pimentão e cebola roxa (corte julieenne) regado com suco de limão	40 g
Pimentão, Cenoura ralada, milho verde	40 g
Repolho branco, Beterraba ralados	40 g
Repolho e beterraba ralados com abacaxi	40 g
Repolho Roxo, Cenoura e Maçã, regados com suco de limão	40 g

Repolho roxo, repolho branco e laranja	40 g
Vinagrete (tomate, pimentão, cebola)	40

5.22.5.1. \* Refere-se a porção de salada crua pronta para consumo

5.22.6.Quadro de sugestões de saladas cozidas para a refeição almoço:

Nome da preparação- Salada Cozida	Porção a ser servida (gramas) *
Abobrinha refogada com cebola e alho	90 g
Abobrinha refogada com pimentão e milho verde	90 g
Abobrinha, cenoura, tomate (corte cubinhos) refogados com orégano	90 g
Batata Doce e Beterraba em cubinhos com cheiro verde	90 g
Batata Doce, Tomate, Cebola e Cheiro verde	90 g
Batata Inglesa e Cenoura (corte cubinhos) com Alecrim	90 g
Beterraba (cubos) com milho verde	90 g
Beterraba e Cenoura e azeite	90 g
Beterraba e Cenoura (corte palito) temperada com cheiro verde	90 g
Beterraba e vagem e orégano	90 g
Beterraba, cenoura e chuchu	90 g
Cenoura (corte cubinhos) e vagem refogados	90 g
Cenoura (corte palito) e Couve manteiga refogados com alho	90 g
Chuchu com molho branco	90 g
Chuchu e beterraba (corte cubinhos) com orégano	90 g
Couve - Flor e Brócolis e azeite	90 g
Couve- Flor e Repolho roxo e alecrim	90 g

Repolho e beterraba cozidos com azeite	90 g
Repolho refogado com Tomate e orégano	90 g
Repolho, Cenoura e Vagem refogados	90 g

5.22.6.1. \* Refere-se a porção de salada cozida pronta para consumo

5.23 Suco de Fruta: Deverá ser ofertada 1 opção de suco de frutas diariamente, permanecendo disponível aos comensais até o final do serviço, e porcionado por funcionário capacitado da empresa.

8.23.1. Deverão ser utilizados sucos de frutas naturais ou oriundos de polpas de frutas, de sabores variados (goiaba, acerola, manga, maracujá, cajá, abacaxi, caju, dentre outros aprovados pela Nutricionista do IFCE), adoçados e com concentração mínima de polpa de fruta de 30% (trinta por cento).

5.23.2. Deverão ser servidos em copos de plástico reutilizáveis (tipo polipropileno) de 300 ml.

5.23.3. Não serão aceitos sucos industrializados ou artificiais.

5.24 Definição da porção (gramatura ou ml) para Almoço que deverá ser servida pela contratada: o quadro abaixo resume os valores das porções detalhados ao longo deste documento.

<b>Preparação</b>	<b>Peso mínimo da porção- pronta para consumo- a ser servida (gramas)</b>
Opção proteica sem osso	150 g
Opção proteica com osso	200 g
Opção proteica com caldo, molho, creme ou farináceos	acréscimo de 50 g ( Ex: com osso= 250 g; Sem osso= 200 g)
Opção proteica vegana( se houver demanda)	200 g
Acompanhamento tipo arroz puro ou misto	150 g
Acompanhamento tipo baião de dois	250 g
Acompanhamento tipo feijão puro/sem caldo	90 g
Acompanhamento tipo feijão misto ( com batata, maxixe, abóbora etc)	120 g
Guarnição tipo purê	90 g
Guarnição tipo macarrão	90 g

Guarnição tipo farofa (acebolada, com cenoura , etc)	60 g
Guarnição tipo farofa de cuscuz	60 g
Guarnição tipo batata doce, inglesa ou abóbora cozida	90 g
Guarnição tipo batata palha	50 g
Guarnição tipo suflês	100 g
Saladas cruas( folhosos; folhosos e frutas; ralados, fatiados finos, etc)	40 g
Saladas cozidas ( com molho, refogados, salteados, com creme, etc)	90 g
Suco de fruta ( natural ou da polpa)	300 mL

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

5.24.2. 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;

#### 5.25 Referente ao cardápio de Almoço:

5.25.1. O cardápio de almoço deverá ser pré-elaborado pelo nutricionista da contratada seguindo o padrão estabelecido neste documento 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.

5.25.2. Além do cardápio, a contratada deverá enviar para a contratante todas as fichas técnicas das preparações do cardápio. A ficha técnica deverá conter no mínimo as informações solicitadas na resolução do FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas atualizações: receituário, padrão de apresentação, componentes, valor nutritivo, quantidade per capita, custo e outras informações requeridas na legislação vigente de alimentação escolar.

5.25.3. Para a refeição tipo Almoço a nutricionista da contratante montou um cardápio mensal (em anexo no ETP) que poderá ser tomado como exemplo pela licitante para elaboração da proposta a ser enviada.

5.25.4. A contratada poderá adotar outras preparações para compor o cardápio, porém deverá observar os critérios e padrão estabelecido pela contratante e enviar previamente ao nutricionista da contratante para análise e aprovação;

5.25.5. Para alunos com necessidades nutricionais específicas deverá ser elaborado pela contratada refeições adequadas à condição.

5.25.5.1. O quantitativo de alunos e as restrições apresentadas, serão repassadas pela contratante à contratada, para providências e adequações no prazo máximo de 48 horas.

## 6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

### 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 anotarà 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 inexatidão 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 Emissão de Relatórios mensais de processos de guarda e produção, quantidade e qualidade dos alimentos preparados servidos;

6.16.2 Realização de avaliações periódicas com usuários para aferição de qualidade da alimentação produzida;

6.16.3 Coleta de dados de consumo, como: Consumo de energia; Quantidade de alimentos produzidos, consumidos e desperdiçados.

6.16.4 Verificação dos processos de sanitização e higiene;

6.16.5 Aferição das per captas servidas;

6.16.6 Verificação das proporções de preparo estabelecidas;

6.16.7 Verificar se a empresa disponibilizou todo o material e pessoal necessários para o funcionamento adequado do serviço;

6.16.8 Verificar se o cardápio ofertado está de acordo com o previamente definido, caso não esteja, realizar as devidas anotações para avaliação do IMR;

6.16.9. Verificar se o sistema de controle informatizado está funcionando de forma adequada;

6.16.10. Verificar as condições de asseio apresentadas pela contratada, durante a execução do serviço;

6.16.11 Elaborar relatório de execução mensal que deverá acompanhar a nota fiscal/fatura no processo de pagamento;

6.16.12 Fiscalizar os serviços contratados, acompanhando o cumprimento da execução do objeto contratual, em todas as etapas;

6.6.13 Exercer a fiscalização dos serviços contratados, acompanhando o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando horários estabelecidos, as quantidades preparadas e servidas de refeições e a compatibilidade com o cardápio estabelecido;

6.6.14 Registrar irregularidades na execução do contrato, informando-as ao gestor do contrato, a fim de serem encaminhadas para a aplicação das medidas corretivas e/ou punitivas;

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

6.6.16 Avaliar, periodicamente, todas as atividades desenvolvidas pela CONTRATADA;

6.6.17 Atestar provisoriamente a prestação de serviços das refeições efetivamente servidas;

6.6.18 Exigir a manutenção das condições de higiene pessoal, ambiental, dos equipamentos e utensílios;

6.6.19 Verificar as condições higiênicas sanitárias no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições.

6.6.20 Fazer uso, inclusive do Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo deste TR, (Anexo II) e/ou outro instrumento para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a contratada: Não produzir os resultados, deixar de exar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou; Deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

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.

## 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

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

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

7.3.1. não produziu os resultados acordados,

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

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

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

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

7.5.1. Qualidade global do Cardápio e cumprimento do padrão estabelecido pela contratante;

7.5.2 Composição nutricional das preparações, análise das fichas técnicas de preparo e avaliação quanto à adequação dos cardápios aos parâmetros nutricionais disposto no Resolução do FNDE nº 06/2020.

7.5.3. Adequação às Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

7.5.4. Atendimento da clientela .

7.5.5 Pesquisa de satisfação com a clientela atendida;

7.5.6 Regularidade do contrato e atendimento aos termos contratuais;

7.5.7 Guias de Recolhimento da União pagas: Valor do aluguel.

7.5.8 Fatura pagas do valor referente ao consumo de energia elétrica calculado de forma individualizada;

### Recebimento

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

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

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

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

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

7.11. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período de **5 dias corridos**

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.19.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.[A8]

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

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

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

## **Liquidação**

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

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

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

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

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

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

7.28. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- 7.28.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
- 7.28.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

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

### **Prazo de pagamento**

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

7.34. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice **IPCA** 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.[A10]

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.

## **Reajuste**

7.76. *Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.*

7.78. *Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **IPCA**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.*

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

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

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

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

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

7.84. *O reajuste será realizado por apostilamento.*

## **Cessão de Crédito**

7.85. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.[A29]

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

7.85.2. 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.

7.85.3. 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.

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

7.86. 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 0,1 % (um centésimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) 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;[A3]*

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

8.2.4.3. *Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 0,01% (um centésimo por cento) a 0,05 (cinco centésimo por cento) do valor da contratação.*

8.2.4.4. *Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 0,01% (um centésimo por cento) a 0,05 (cinco centésimo) do valor da contratação.*

8.2.4.5. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 0,01% (um centésimo por cento) a 0,05 (cinco centésimo) do valor da contratação.*

8.2.4.6. *Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 0,01% (um centésimo por cento) a 0,05 (cinco centésimo) do valor da contratação.*

8.2.4.7. *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,01% (um a centésimo por cento) a 0,05 (cinco centésimo) 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 **XX (xxxxx)** dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

8.12.1. . As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

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

### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

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

### **Forma de fornecimento**

9.3. O fornecimento do objeto será integral.

### **Exigências de habilitação**

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

#### **Habilitação jurídica**

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

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

9.8. 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>;

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

9.10. 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.

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

9.12. 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;

9.13. 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.

9.14. 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).

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

### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

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

9.17. 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.

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

9.19. 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;

9.20. 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;

9.21. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;[A12]

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

9.22. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.[A13]

### **Qualificação Econômico-Financeira[A14]**

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

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

9.25. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas[A15] :

LG =

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =

Ativo Total

Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =

Ativo Circulante

Passivo Circulante

9.26. Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, patrimônio líquido mínimo de 5% do [valor total estimado da parcela pertinente].

9.27. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação[A18] ;

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

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

9.30. O atendimento dos índices econômicos previstos neste termo de referência deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

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

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

~~9.32. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente .....(escrever por extenso, se for o ), em plena validade.[A17]~~

Qualificação Técnico-Operacional



9.33. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso[A24] .

9.34 Registro do licitante no órgão de vigilância sanitária;

9.34.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:[A25]

9.36. 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.

9.37. 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**

9.38. 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):

9.39.1. *Para o profissional de nível superior reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas, detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução de serviços de Nutrição, definidos na LEI Nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, na RESOLUÇÃO CFN Nº 510, DE 16 DE MAIO DE 2012, alterada pela Resolução CFN nº 662/2020 e a ser revogada pela Resolução CFN nº 703/2021 e na RESOLUÇÃO CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.*

9.39.2. 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 [A32] (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021)

9.40. *Apresentação da relação de compromissos assumidos e pendentes de cumprimento pelo fornecedor, que importem em diminuição da disponibilidade dos profissionais indicados no item anterior.*

9.41. 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.

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

### **Disposições gerais sobre habilitação**

9.43. 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.

9.44. 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.

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

9.46. 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.

9.47. 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**

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

9.49.1. 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;

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

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

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

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

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

9.49.6.1. ata de fundação;

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

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

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

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

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

9.49.6.7. 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\$ 153.364,00 (cento e cinquenta e três mil reais e trezentos e sessenta e quatro reais), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.*

*10.4.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;*

*10.4.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;*

10.4.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

10.4.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação-

## 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: 260245/158961

II) Fonte de recursos: 10000000000

III) Programa de trabalho: 260245

IV) Elemento de despesa: 339032-03

v) . Plano interno:L2994P2300R

11.3 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.[A1]

~~OU~~

~~11.4. A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente~~

## 12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

---

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

## 13. ANEXO I

### ANEXO I[A1]

#### 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[A2] )

### 1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o **05(cinco) dias**, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato **Nota de Empenho** sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

1.3.. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1. referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133 /2021;

1.3.2 o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital ~~ou na Autorização de Contratação Direta e/ou no Aviso de Dispensa Eletrônica~~, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

## 2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.[A3]

~~ou~~

~~2.3. O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.~~

~~2.4. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado[A4], atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:~~

~~2.4.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;~~

~~2.4.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução contratual, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;~~

~~2.4.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;~~

~~2.4.4. Haja manifestação expressa do Contratado informando o interesse na prorrogação;~~

~~2.4.5. Seja comprovado que o Contratado mantém as condições iniciais de habilitação; e~~

~~2.4.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).[A5]~~

~~2.5. O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.~~

~~2.6. A prorrogação contratual deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.~~

~~2.7. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.~~

~~2.8. A contratação não poderá ser prorrogada quando o Contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.~~

~~ou~~

~~2.9. O prazo de vigência da contratação é de .....(máximo de um ano) contados do(a) .....(data da ocorrência da emergência ou da calamidade), improrrogável, na forma do art. 75, VIII, da Lei nº 14.133/2021[A6].~~

### 3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

#### 3.1. São obrigações do Contratante:

3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

3.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

3.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência;

3.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;

3.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

3.1.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

3.1.9.1. A Administração terá o prazo de **1 (um) mês**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período. [A8]

3.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de **1 (um) mês**. [A9]

*3.1.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais. [A10]*

3.1.12. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

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

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

3.1.16. Previamente à expedição da ordem de serviço, verificar pendências, liberar áreas e/ou adotar providências cabíveis para a regularidade do início da sua execução.

3.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

### 4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

4.1.1. *Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução contratual.*

4.1.2. *A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.*

4.1.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal contratual ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

4.1.4. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das disposições do Termo de Referência e deste Anexo, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

4.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;[A12]

4.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

4.1.7. Efetuar comunicação ao Contratante, assim que tiver ciência da impossibilidade de realização ou finalização do serviço no prazo estabelecido, para adoção de ações de contingência cabíveis.

4.1.8 Não contratar, durante a vigência da contratação, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Contratante ou do fiscal ou gestor contratuais, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

4.1.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

4.1.9.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

4.1.9.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

4.1.9.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

4.1.9.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.9.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT; [A13]

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

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

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

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

4.1.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência contratual.

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

4.1.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

4.1.17. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;

4.1.18. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;

4.1.19. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação;

4.1.20. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

4.1.21. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;[A14]

4.1.22. Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta;

4.1.23. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

4.1.24. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

4.1.25. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;

4.1.26. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

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

~~4.1.28. Realizar os serviços de manutenção e assistência técnica no(s) seguinte(s) local(is) ... (inserir endereço(s));~~

~~4.28.1. O técnico deverá se deslocar ao local da repartição, salvo se o Contratado tiver unidade de prestação de serviços em distância de [...] (inserir distância conforme avaliação técnica) do local demandado[A15].~~

~~4.29. Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do Contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços;~~

~~4.30. Ceder ao Contratante todos os direitos patrimoniais relativos ao objeto contratado, o qual poderá ser livremente utilizado e/ou alterado em outras ocasiões, sem necessidade de nova autorização do Contratado.[A16]~~

~~4.30.1. Considerando que o projeto contratado se refere a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos a que se refere o subitem acima inclui o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra.~~

4.31. Manter os empregados nos horários predeterminados pelo Contratante.

4.32. Apresentar os empregados devidamente identificados por meio de crachá.

4.33. Apresentar ao Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão no órgão para a execução do serviço.

4.34. Observar os preceitos da legislação sobre a jornada de trabalho, conforme a categoria profissional.

4.35. Atender às solicitações do Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pela fiscalização contratual, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito nas especificações do objeto.

4.36. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas do Contratante.

4.37. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades não abrangidas na contratação, devendo o Contratado relatar ao Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

4.38. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do Contratante.

4.39. Adotar as providências e precauções necessárias, inclusive consulta nos respectivos órgãos, se necessário for, a fim de que não venham a ser danificadas as redes hidrossanitárias, elétricas e de comunicação.

4.40. *Estar registrado ou inscrito no Conselho Profissional competente, conforme as áreas de atuação previstas no Termo de Referência, em plena validade.[A17]*

4.41. *Obter junto aos órgãos competentes, conforme o caso, as licenças necessárias e demais documentos e autorizações exigíveis, na forma da legislação aplicável.*

~~4.42. Elaborar o Diário de Obra, incluindo diariamente, pelo Engenheiro preposto responsável, as informações sobre o andamento do empreendimento, tais como, número de funcionários, de equipamentos, condições de trabalho, condições meteorológicas, serviços executados, registro de ocorrências e outros fatos relacionados, bem como os comunicados à Fiscalização e situação das atividades em relação ao cronograma previsto.~~

4.43. Refazer, às suas expensas, os trabalhos executados em desacordo com o estabelecido nas especificações, bem como substituir aqueles realizados com materiais defeituosos ou com vício de construção, pelo prazo de 05 (cinco) anos, contado da data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo.

4.44. Utilizar somente matéria-prima florestal procedente, nos termos do artigo 11 do Decreto nº 5.975, de 2006, de:

4.1.44.1. manejo florestal, realizado por meio de Plano de Manejo Florestal Sustentável - PMFS devidamente aprovado pelo órgão competente do Sistema Nacional do Meio Ambiente - SISNAMA;

4.1.44.2. supressão da vegetação natural, devidamente autorizada pelo órgão competente do Sistema Nacional do Meio Ambiente - SISNAMA;

4.1.44.3. florestas plantadas; e

4.1.44.4. outras fontes de biomassa florestal, definidas em normas específicas do órgão ambiental competente.



4.1.45. Comprovar a procedência legal dos produtos ou subprodutos florestais utilizados em cada etapa da execução contratual, nos termos do artigo 4º, inciso IX, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19/01/2010, por ocasião da respectiva medição, mediante a apresentação dos seguintes documentos, conforme o caso:

4.1.45.1. Cópias autenticadas das notas fiscais de aquisição dos produtos ou subprodutos florestais;

4.1.45.2. Cópia dos Comprovantes de Registro do fornecedor e do transportador dos produtos ou subprodutos florestais junto ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais - CTF, mantido pelo IBAMA, quando tal inscrição for obrigatória, acompanhados dos respectivos Certificados de Regularidade válidos, conforme artigo 17, inciso II, da Lei nº 6.938, de 1981, e legislação correlata;

4.1.45.3. Documento de Origem Florestal – DOF, instituído pela Portaria nº 253, de 18/08/2006, do Ministério do Meio Ambiente, e Instrução Normativa IBAMA nº 21, de 24/12/2014, quando se tratar de produtos ou subprodutos florestais de origem nativa cujo transporte e armazenamento exijam a emissão de tal licença obrigatória; e

4.1.45.4. Caso os produtos ou subprodutos florestais utilizados na execução contratual tenham origem em Estado que possua documento de controle próprio, o Contratado deverá apresentá-lo, em complementação ao DOF, a fim de demonstrar a regularidade do transporte e armazenamento nos limites do território estadual.

4.1.16. Observar as diretrizes, critérios e procedimentos para a gestão dos resíduos da construção civil estabelecidos na Resolução nº 307, de 05/07/2002, com as alterações posteriores, do Conselho Nacional de Meio Ambiente - CONAMA, conforme artigo 4º, §§ 2º e 3º, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19/01/2010, nos seguintes termos:

4.1.17. O gerenciamento dos resíduos originários da contratação deverá obedecer às diretrizes técnicas e procedimentos do Programa Municipal de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, ou do Projeto de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil apresentado ao órgão competente, conforme o caso.

4.1.18. Nos termos dos artigos 3º e 10º da Resolução CONAMA nº 307, de 05/07/2002, o Contratado deverá providenciar a destinação ambientalmente adequada dos resíduos da construção civil originários da contratação, obedecendo, no que couber, aos seguintes procedimentos:

4.1.18.1. resíduos Classe A (reutilizáveis ou recicláveis como agregados): deverão ser reutilizados ou reciclados na forma de agregados, ou encaminhados a aterros de resíduos classe A de preservação de material para usos futuros.

4.1.18.2. resíduos Classe B (recicláveis para outras destinações): deverão ser reutilizados, reciclados ou encaminhados a áreas de armazenamento temporário, sendo dispostos de modo a permitir a sua utilização ou reciclagem futura.

4.1.18.3. resíduos Classe C (para os quais não foram desenvolvidas tecnologias ou aplicações economicamente viáveis que permitam a sua reciclagem/recuperação): deverão ser armazenados, transportados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas.

4.1.18.4. resíduos Classe D (perigosos, contaminados ou prejudiciais à saúde): deverão ser armazenados, transportados, reutilizados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas.

4.1.49 Em nenhuma hipótese o Contratado poderá dispor os resíduos originários da contratação em aterros de resíduos sólidos urbanos, áreas de “bota fora”, encostas, corpos d’água, lotes vagos e áreas protegidas por Lei, bem como em áreas não licenciadas.

4.1.50. Para fins de fiscalização do fiel cumprimento do Programa Municipal de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, ou do Projeto de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, conforme o caso, o Contratado comprovará, sob pena de multa, que todos os resíduos removidos estão acompanhados de Controle de Transporte de Resíduos, em conformidade com as normas da Agência Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, ABNT NBR ns. 15.112, 15.113, 15.114, 15.115 e 15.116, de 2004.

*4.1. 51. Observar as seguintes diretrizes de caráter ambiental:*

*4.1.51.1. Qualquer instalação, equipamento ou processo, situado em local fixo, que libere ou emita matéria para a atmosfera, por emissão pontual ou fugitiva, utilizado na execução contratual, deverá respeitar os limites máximos de emissão de poluentes admitidos na Resolução CONAMA nº 382, de 26/12/2006, e legislação correlata, de acordo com o poluente e o tipo de fonte.*

*4.1.51.2. Na execução contratual, conforme o caso, a emissão de ruídos não poderá ultrapassar os níveis considerados aceitáveis pela Norma NBR-10.151 - Avaliação do Ruído em Áreas Habitadas visando o conforto da comunidade, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, ou aqueles estabelecidos na NBR-10.152 - Níveis de Ruído para conforto acústico, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, nos termos da Resolução CONAMA nº 01, de 08/03/90, e legislação correlata.*

*4.1.52.. Nos termos do artigo 4º, § 3º, da Instrução Normativa SLTI/MP nº 1, de 19/01/2010, deverão ser utilizados, na execução contratual, agregados reciclados, sempre que existir a oferta de tais materiais, capacidade de suprimento e custo inferior em relação aos agregados naturais, inserindo-se na planilha de formação de preços os custos correspondentes.*

*4.1.53. Responder por qualquer acidente de trabalho na execução dos serviços, por uso indevido de patentes registradas em nome de terceiros, por danos resultantes de defeitos ou incorreções dos serviços ou dos bens do Contratante, de seus funcionários ou de terceiros, ainda que ocorridos em via pública junto ao serviço de engenharia.*

*4.1.54. Realizar, conforme o caso, por meio de laboratórios previamente aprovados pela fiscalização e sob suas custas, os testes, ensaios, exames e provas que lhe caibam necessárias ao controle de qualidade dos materiais, serviços e equipamentos a serem aplicados nos trabalhos, conforme procedimento previsto nas especificações.*

*4.1.55. Providenciar, conforme o caso, as ligações definitivas das utilidades previstas no projeto (água, esgoto, gás, energia elétrica, telefone etc.), bem como atuar junto aos órgãos federais, estaduais e municipais e concessionárias de serviços públicos para a obtenção de licenças e regularização dos serviços e atividades concluídas (ex.: Habite-se, Licença Ambiental de Operação etc.).*

*4.1.56..Fornecer os projetos executivos desenvolvidos pelos Contratados, que formarão um conjunto de documentos técnicos, gráficos e descritivos referentes aos segmentos especializados de engenharia, previamente e devidamente compatibilizados, de modo a considerar todas as possíveis interferências capazes de oferecer impedimento total ou parcial, permanente ou temporário, à execução do empreendimento, de maneira a abrangê-la em seu todo, compreendendo a completa caracterização e entendimento de todas as suas especificações técnicas, para posterior execução e implantação do objeto garantindo a plena compreensão das informações prestadas, bem como sua aplicação correta nos trabalhos:*

*4.1.56.1. A elaboração dos projetos executivos deverá partir das soluções desenvolvidas nos anteprojetos constantes no Termo de Referência e seus anexos (Caderno de Encargos e Especificações Técnicas) e apresentar o detalhamento dos elementos construtivos e especificações técnicas, incorporando as alterações exigidas pelas mútuas interferências entre os diversos projetos.[A18]*

*4.1.57. Em se tratando de atividades que envolvam serviços de natureza intelectual, após o aceite do instrumento equivalente, o Contratado deverá participar de reunião inicial, devidamente registrada em Ata, para dar início à execução do serviço, com o esclarecimento das obrigações contratuais, em que estejam presentes os técnicos responsáveis pela elaboração do termo de referência, o gestor, o fiscal técnico, o fiscal administrativo, se houver, os técnicos da área requisitante, o preposto da empresa e os gerentes das áreas que executarão os serviços contratados.*

~~*4.1.58. Na contratação integrada, após a elaboração do projeto básico pelo contratado, o conjunto de desenhos, especificações, memoriais e cronograma físico financeiro deverá ser submetido à aprovação da*~~

~~Administração, que avaliará sua adequação em relação aos parâmetros definidos no edital e conformidade com as normas técnicas, vedadas alterações que reduzam a qualidade ou a vida útil do empreendimento e mantida a responsabilidade integral do contratado pelos riscos associados ao projeto básico~~

## **5. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

5.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão da licitação ou da contratação, a partir da apresentação da proposta no certame, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

5.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

5.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

5.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

5.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

5.6. É dever do Contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD. [A20]

5.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

5.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados. [A21]

5.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

5.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

5.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

5.11. O presente instrumento está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

5.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.[A22]

## **6. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL[A23]**

6.1. A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

6.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para a contratação.

6.3. Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:

6.3.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

6.3.2 poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual

**OU**

~~6.4. A contratação será extinta quando vencido o prazo estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.~~

~~6.5. A contratação poderá ser extinta antes do prazo fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que a contratação não mais lhe oferece vantagem.~~

~~6.6. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário da contratação, desde que haja a notificação do Contratado pelo Contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.[A24]~~

~~6.7. Caso a notificação da não continuidade da contratação de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.[A25]~~

**OU**

~~6.8. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei nº 14.133 /2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes[A26] contraentes.~~

6.9. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

6.9.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

6.9.2 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto.

6.9.3. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

6.10. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

6.10.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

6.10.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

6.10.3. Indenizações e multas.

6.11. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

6.12. A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

## **7. DOS CASOS OMISSOS**

7.1. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.[A27]

## **8. ALTERAÇÕES**

8.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento).

8.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.[A28]

8.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

8.5. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

## 9. FORO

9.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em [Camocim](#), Seção Judiciária de [Ceará](#) para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

## 14. ANEXO II

### ANEXO II

#### TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA[A1]

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

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](#).

Despacho: -

**JOYCE MARIA DE SOUSA OLIVEIRA**

Membro da comissão de contratação

Despacho: -

**CELESTINA FERREIRA DA ROCHA**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 13/02/2026 às 16:39:26.*