INST FED EDU DO CE/CAMPUS ACOPIARA

Termo de Referência 6/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
6/2026	158969-INST FED EDU DO CE/CAMPUS ACOPIARA	AMAURI BANDEIRA BASTOS	05/11/2026 09:36 (v 0.20)

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	35/2026	23848.002175/2026-32

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo n° 23848.002175/2026-32)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços, alimentação e nutrição, compreendendo o preparo em unidade externa, o acondicionamento, o transporte, a recepção, a distribuição e o controle operacional de refeições prontas transportadas, nas modalidades lanche e almoço, destinadas aos estudantes do IFCE Campus Mombaça, 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	Prestação do serviço de alimentação do tipo LANCHE, na modalidade pronta e transportada	3697	Unidade	72.600	R$ 8,32	R$ 604.032
	2	Prestação do serviço de alimentação do tipo ALMOÇO, na modalidade pronta e transportada.	3697	Unidade	21.600	R$ 14,36	R$ 310.176,00

1.1.1 O serviço transcorrerá sob demanda, sendo pagas as refeições efetivamente fornecidas e aceitas pela contratante, conforme controles de distribuição e critérios previstos no contrato, sendo as quantidades da tabela acima estimativas de consumo baseada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

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

1.3 O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que visa atender a necessidade do IFCE campus Mombaça de forma permanente e contínua, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar

Prazo de vigência

1.4. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite máximo de 10 (dez) anos, nos termos do artigo 107 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada 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: 10744098000145-0-000009/2026;

II) Data de publicação no PNCP: 30/04/2025;

III) Id do item no PCA: 394;

IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA;

V) Identificador da Futura Contratação: 158969-35/2026;

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

4.1 Requisitos Gerais da Contratação

4.1.2 A alimentação fornecida deverá ser saudável, segura, balanceada do ponto de vista nutricional, adequada ao público atendido e compatível com os hábitos alimentares locais e regionais, observando a cultura alimentar do Ceará, a sazonalidade dos alimentos, a diversificação agrícola da região e a promoção da alimentação adequada e saudável, atendendo plenamente aos requisitos estabelecidos no Programa de Alimentação Escolar (PNAE), RESOLUÇÃO CD/FNDE Nº 4, DE 26 DE FEVEREIRO DE 2026, e na Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), LEI Nº 14.914, DE 3 DE JULHO DE 2024, e suas atualizações.

4.1.3 A contratada deverá apresentar, antes do início da execução, os seguintes documentos técnicos mínimos:

a) licença ou alvará sanitário vigente do local de produção;
b) identificação do nutricionista responsável pela execução do serviço, com número de inscrição no CRN;
c) Manual de Boas Práticas e POPs aplicáveis ao serviço;
d) relação dos manipuladores envolvidos;
e) comprovantes de capacitação inicial da equipe;
f) declaração de disponibilidade de veículo adequado ao transporte de alimentos;
g) modelo de controle de temperatura, transporte, distribuição e descarte dos alimentos;
h) cardápio inicial (ciclo de, no mínimo, 5 semanas) e fichas técnicas correspondentes;
i) relação de equipamentos, utensílios e materiais a serem utilizados na distribuição.

4.1.4. Durante a execução contratual, a contratada deverá apresentar, sempre que solicitado:

a) cardápios atualizados no formato disponibilizado pelo IFCE, contendo obrigatoriamente: identificação da etapa e modalidade de ensino, turno, horário e tipo de refeição; nome descritivo das preparações e lista resumida dos ingredientes de cada preparação; valor energético total e macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios); identificação profissional do Nutricionista Responsável Técnico pela empresa contratada, com nome legível, número de registro no CRN e assinatura (física ou digital certificada);
b) fichas técnicas revisadas, contendo a totalidade das preparações dos cardápios, contemplando obrigatoriamente: a especificação completa de todos os ingredientes utilizados, os valores per capita bruto e líquido de cada ingrediente, o Fator de Correção (FC), a composição e informação nutricional por porção, o peso per capita final da preparação e o detalhamento do modo de preparo;
c) notas fiscais e documentos de procedência dos gêneros alimentícios;
d) registros de temperatura;
e) registro de higienização de ambientes, equipamentos, móveis, utensílios e veículos;
f) registros de controle de pragas;
g) registro de capacitação e controle de saúde dos manipuladores;
h) registros de não conformidades e planos de ações corretivas;
l) registro de controle de higiene dos reservatórios de água e controle de potabilidade da água;
j) documentos sanitários, trabalhistas e técnicos pertinentes.

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. Uso racional da água:

4.1.1.1. Implementar medidas para reduzir o consumo e promover o uso racional da água.

4.1.1.2. Adotar procedimentos adequados para garantir a economia de água sem comprometer a higiene do ambiente, alimentos, utensílios e pessoal.

4.1.1.3. Evitar desperdícios fechando as torneiras ao desfolhar verduras, descascar legumes, cortar carnes, limpar utensílios ou ao interromper o trabalho.

4.1.2. Eficiência Energética:

4.1.2.1. Regularmente verificar sistemas de aquecimento e refrigeração para detectar problemas como chamas amareladas, fuligem ou gelo excessivo.

4.1.2.2. Instalar sistemas de aquecimento de forma a evitar correntes de ar que possam apagar as chamas.

4.1.2.3. Desligar luzes em ambientes não utilizados e acender apenas as necessárias.

4.1.2.4. Realizar verificações periódicas e manutenção dos aparelhos elétricos, evitando o uso excessivo de extensões elétricas.

4.1.2.5. Orientar os funcionários sobre práticas para reduzir o consumo de energia.

4.1.3. Manejo de resíduos:

4.1.3.1. Promover a redução do desperdício alimentar e o aproveitamento máximo dos alimentos, incorporando partes não convencionais nos cardápios.

4.1.3.2. Implementar a coleta seletiva dos resíduos.

4.1.3.3. Capacitar os funcionários para uma gestão adequada dos resíduos, considerando a legislação estadual pertinente.

4.1.4. Preservação do ar e conforto térmico/acústico:

4.1.4.1. Priorizar a instalação de janelas para renovação de ar, levando em conta a qualidade do ar e a poluição sonora.

4.1.4.2. Utilizar exaustores eólicos para remover ar quente, poeira, fumaça e/ou gases do ambiente.

4.2 Sustentabilidade, desperdício e cultura alimentar

4.2.1. A execução contratual deverá observar práticas de sustentabilidade, uso racional de água e energia, redução de desperdícios, manejo adequado de resíduos e priorização de alimentos da safra e da agricultura local, sempre que possível.

4.2.2. Os cardápios deverão valorizar preparações regionais e alimentos culturalmente aceitos pelos estudantes, como arroz, feijão, baião de dois, cuscuz, macaxeira, batata-doce, jerimum, frutas regionais, frango, peixe, preparações com milho e outras preparações compatíveis com a alimentação escolar e com os limites do PNAE.

4.2.3. A contratada deverá manter o monitoramento de sobras limpas, restos-ingestão, aceitação das preparações e eventuais ajustes de porcionamento, sem comprometer a adequação nutricional.

4.2.4. O uso de descartáveis deverá ser reduzido sempre que a estrutura do Campus permitir a utilização segura de utensílios reutilizáveis. Quando indispensáveis, os descartáveis deverão ser adequados ao contato com alimentos e fornecidos pela contratada, observando critérios de segurança e sustentabilidade.

Subcontratação.

4.5. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

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

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

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

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

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

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

4.6.5. Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

4.7. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.[A13]

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.14. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada[A15] .

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

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

4.15.2. Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep n° 662, de 11 de abril de 2022.

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

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

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

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

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

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

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

Vistoria

*4.21. 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.*

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

4.23. 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.

4.23.1. IFCE Campus Mombaça localizado no Sítio São Francisco, s/n/ CE 363 - Bairro Recreação - CEP 63610-000 - Mombaça -

4.24. 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.

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

Instalação de escritório

4.26 Considera-se imprescindível, para a adequada execução dos serviços contratados, que o fornecedor possua ou venha a instalar, no Município de Mombaça/CE, escritório dotado de estrutura administrativa mínima e compatível com as necessidades do objeto.

4.27 A exigência justifica-se pela necessidade de assegurar suporte operacional local, comunicação ágil com a Administração, atendimento tempestivo das demandas, acompanhamento contínuo da execução contratual e pronta solução de eventuais ocorrências. A proximidade da estrutura administrativa contribuirá para reduzir o tempo de resposta, evitar interrupções e garantir maior eficiência na mobilização de pessoal, materiais e demais recursos necessários à prestação dos serviços.

4.28 A medida deverá ser aplicada de forma proporcional, sem exigir estrutura física superior à estritamente necessária. Para preservar a competitividade do certame, não será obrigatório que o licitante disponha de escritório no município durante a fase de habilitação ou de apresentação das propostas. A obrigação recairá apenas sobre o futuro contratado, que poderá instalar a unidade após a adjudicação, dentro de prazo razoável definido no instrumento convocatório e antes do início efetivo dos serviços.

4.29 Os custos decorrentes da instalação e da manutenção dessa estrutura deverão ser considerados pelos interessados na elaboração de suas propostas. Tais custos mostram-se proporcionais aos benefícios operacionais esperados e inerentes às condições de execução do objeto, não constituindo, por si só, restrição indevida à participação de empresas sediadas em outras localidades.

4.30 Dessa forma, a exigência não tem por finalidade limitar geograficamente a participação no certame nem favorecer fornecedores locais, mas garantir condições materiais mínimas para a execução eficiente e contínua do contrato. Por essa razão, admite-se que a estrutura seja própria, locada ou disponibilizada por outro meio juridicamente válido, desde que atenda às especificações mínimas estabelecidas pela Administração.

4.31 Conclui-se, portanto, que a instalação de escritório com estrutura administrativa mínima em Mombaça/CE constitui medida necessária, adequada e proporcional à execução do objeto, desde que a obrigação seja exigida somente do contratado, mediante prazo razoável para implantação, e que seus requisitos sejam definidos de maneira objetiva, sem impor custos excessivos ou barreiras injustificadas à competitividade do certame.

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: *02 (dois)* dias *da assinatura do contrato.*

5.1.2 A contratação deverá contemplar o fornecimento de refeições prontas para o consumo e transportadas para serem distribuídas nas dependências do IFCE campus Mombaça, compreendendo lanches e almoços, destinadas

aos estudantes regularmente matriculados no IFCE Campus Mombaça, conforme demanda informada pela Administração, conforme calendário acadêmico, horários das aulas e intervalos para a distribuição e quantitativos estimados no Estudo Técnico Preliminar.

5.1.2.1 O fornecimento das refeições deverá observar as diretrizes do PNAE (Lei nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 4/2026), da Lei de licitações e contratos administrativos (Lei nº 14.133/2021), das normas sanitárias vigentes, especialmente a RDC Anvisa nº 216/2004, alterada pela Resolução ANVISA/DC nº 52 /2014 e RDC Anvisa nº 275/2002, e demais atos normativos aplicáveis à alimentação escolar, à segurança dos alimentos, ao transporte de refeições prontas e à execução de serviços de alimentação coletiva.

5.1.2.2 As refeições deverão ser destinadas exclusivamente aos estudantes indicados pela Administração, sendo o pagamento devido apenas pelas refeições efetivamente fornecidas, aceitas e registradas pela contratante, não havendo obrigação de consumo integral dos quantitativos estimados.

5.1.2.3 As refeições deverão ser transportadas em carro de transporte exclusivo para essa finalidade, em recipientes atóxicos adequados para o transporte de alimentos, dentro de caixas adequados para o controle de temperatura de alimentos durante o transporte e distribuídos em balcões térmicos (quente e/ou frio) a fim de controlar a temperatura garantindo os padrões de controle higiênico das refeições a serem distribuídas.

5.1.2.4 No que concerne aos alimentos servidos aos estudantes da educação básica, a contratada deverá emitir notas fiscais distintas para serviços e insumos, podendo estes últimos ser custeados com os recursos do FNDE/PNAE destinados à aquisição de gêneros alimentícios em geral. Os gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar destinados ao cumprimento do percentual mínimo de 45% (quarenta e cinco por cento) previsto na Lei nº 11.947/2009, com a redação dada pela Lei nº 15.226/2025, serão adquiridos diretamente pelo IFCE, por meio de chamada pública, e repassados à contratada para distribuição, com ou sem processamento, não se admitindo, nessa hipótese, a aquisição pela empresa terceirizada.

5.1.2.5 Dos cardápios a serem executados pela terceirizada, um dia na semana, a ser definido pela administração, será destinado à distribuição dos alimentos adquiridos pelo IFCE por meio da chamada pública para a aquisição de alimentos da Agricultura Familiar. Fica, portanto, a contratada responsável pela manipulação e distribuição dos alimentos próprios em quatro dias da semana.

5.1.3 Cronograma de realização dos serviços: Será fornecido pela administração do campus, de acordo com o calendário acadêmico, de forma a fornecer alimentação nos dias letivos, de segunda-feira a sexta-feira e, quando solicitado previamente pela Administração, em sábados letivos

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Sítio São Francisco, s/n/ CE 363 - Bairro Recreação - Mombaça - CE

5.2.1 Qualquer alteração no horário de funcionamento e/ou na ampliação ou diversificação considerável no cardápio, somente deverá ser procedida com prévia autorização da Contratante, bem como qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do espaço físico, somente deverá ser executada com a aprovação da Contratante.

5.3. O serviço abrangerá, conforme a demanda acadêmica, o fornecimento de lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e lanche da noite, observados os seguintes horários referenciais:

Refeição	Horário de distribuição
Lanche da manhã	9h às 9h20
Almoço	12h00 às 13h00

Lanche da tarde	15h às 15h20
Lanche da noite	20h00 às 20h20

Rotinas a serem cumpridas

5.3.1. A execução contratual observará as rotinas:

5.3.1.1 A contratada deverá considerar a infraestrutura disponibilizada no Campus Mombaça e vistoriada previamente, indicada pela administração do Campus, para distribuição das refeições; considerando a inexistência de cozinha ou outro local adequado para a manipulação de alimentos. A contratada deverá ajustar sua logística de aquisição, produção, transporte e distribuição considerando o tempo de deslocamento entre a unidade produtora e o Campus Mombaça, de forma a preservar temperatura, qualidade sensorial, pontualidade e segurança sanitária das refeições.

5.3.1.2 A contratada deverá assegurar que o serviço seja executado sem interrupções indevidas, de modo a não prejudicar a rotina acadêmica, a permanência estudantil e o direito à alimentação estudantil.

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. Por se tratar de serviço de refeições prontas transportadas, a contratada deverá assumir integralmente a responsabilidade pela aquisição dos gêneros alimentícios, planejamento operacional, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, porcionamento, acondicionamento, transporte, distribuição, recolhimento de resíduos, higienização dos utensílios e equipamentos utilizados, além de todos os insumos, mão de obra, materiais, equipamentos e controles necessários à adequada execução do objeto.

5.4.2. A contratada deverá disponibilizar, manter e operar, às suas expensas, balcões térmicos, equipamentos de apoio, utensílios reutilizáveis, pratos, copos, talheres, recipientes e caixas de transporte e distribuição; carro e equipamentos de transporte e todos os demais materiais necessários à adequada execução do serviço.

5.4.3. As refeições deverão ser preparadas no mesmo dia do fornecimento, sendo vedado o reaproveitamento de qualquer componente de refeição preparada e não servida para utilização posterior. As sobras de distribuição e os alimentos cujo prazo de segurança tenha sido ultrapassado deverão ser descartados conforme os procedimentos operacionais padronizados e as normas sanitárias vigentes.

Do controle de comensais e refeições:

5.4.4. A Contratada deverá prover todos os meios físicos, lógicos e humanos para obter as seguintes informações gerais:

I - Quantidade de comensais por turno/refeição, dia e mês.

II - Número de refeições servidas por mês e total da refeição por dia.

III - Registro dos cardápios servidos por dia.

IV - Registro dos dias letivos.

5.4.5. O sistema de controle deverá ser eficiente e ágil, de modo a evitar filas e facilitar o controle contemplando os dados mínimos obrigatórios:

I – nome completo do discente;

II – número de matrícula;

III – curso;

IV – turno;

V – data do acesso;

VI – horário do acesso;

VII – tipo de refeição (lanche, almoço, jantar, ceia, entre outras, quando cabível).

§ 1º O controle de acesso deverá impedir registros vinculados a matrículas inativas.

§ 3º Nos controles manuais, deverá constar assinatura do discente ou mecanismo equivalente de confirmação.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.5.1. Os cardápios deverão ser elaborados por Nutricionista legalmente habilitado da contratada conforme padrão estabelecido neste Termo de Referência e submetidos previamente à análise, para ajustes e/ou aprovação do nutricionista do IFCE.

5.5.1.1 A elaboração dos cardápios deverá ter como base alimentos in natura ou minimamente processados, respeitando as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar local, a sustentabilidade, a sazonalidade e a diversificação agrícola da região, conforme determina a Resolução CD/FNDE nº 4/2026.

5.5.2 Os cardápios deverão ser elaborados em conformidade com as diretrizes nutricionais aplicáveis e apresentados no modelo padronizado pelo IFCE, devendo A CONTRATADA submeter à aprovação da fiscalização do IFCE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias úteis do início de sua execução, contemplando o atendimento a usuários com restrições alimentares específicas a serem informados pela administração do campus; ademais, deverá efetuar a guarda diária de amostras das refeições servidas por 72 horas sob refrigeração (conforme a RDC ANVISA no 216/2004).

5.5.3 Em conformidade com as diretrizes da alimentação escolar e com a Resolução CD/FNDE no 4/2026, a CONTRATADA deverá fornecer as Fichas Técnicas de Preparo (FTP) para 100% das preparações constantes dos cardápios propostos. As FTPs deverão conter, no mínimo: receituário detalhado dos ingredientes, modo de preparo, rendimento total, tamanho da porção, quantidade per capita (bruta e líquida), fatores de correção e/ou de cocção aplicáveis, informação nutricional completa, estimativa de custo e especificação do padrão visual de apresentação da refeição.

5.5.4 Os cardápios aprovados deverão ser disponibilizados em local visível no Campus e, quando possível, em meio eletrônico oficial, devendo qualquer alteração ser previamente justificada pela contratada e autorizada pela contratante.

5.5.5 Alterações emergenciais de cardápio somente serão admitidas em situações justificadas, tais como indisponibilidade de gêneros, problemas logísticos, intercorrências sanitárias ou fato superveniente, desde que a substituição preserve a equivalência nutricional, a qualidade higiênico-sanitária, o padrão de aceitabilidade e os critérios estabelecidos no contrato.

5.5.6 A contratada deverá promover a renovação periódica dos cardápios, no mínimo a cada três meses, ou em menor prazo quando solicitado pela contratante, respeitando a sazonalidade, a aceitabilidade dos estudantes, a disponibilidade regional de alimentos e as diretrizes do PNAE.

5.5.6.1 Os cardápios deverão ser apresentados periodicamente à contratante, preferencialmente com antecedência mensal, e somente poderão ser executados após aprovação formal.

5.5.7 A contratada poderá propor preparações não constantes das listas referenciais do edital, desde que sejam compatíveis com o PNAE, acompanhadas das respectivas fichas técnicas e previamente aprovadas pela contratante.

5.5.8 A contratada deverá realizar ajustes nos cardápios sempre que solicitado pela contratante, com base em avaliação técnica, pesquisa de satisfação, teste de aceitabilidade, controle de desperdício, intercorrências sanitárias ou adequação às normas do PNAE.

5.5.9 Composição nutricional dos cardápios

5.5.9.1 A composição dos cardápios deverão atender, em média, às necessidades nutricionais dos estudantes, conforme a etapa, modalidade de ensino, faixa etária, permanência na instituição e quantidade de refeições ofertadas.

5.5.9.2 O planejamento nutricional deverá atender às diretrizes da Resolução CD/FNDE no 4/2026, observando a adequada distribuição das refeições ao longo do dia e o ajuste da referência energética às necessidades do público predominantemente atendido (Ensino Médio Integrado), conforme prevê a legislação do PNAE. Nesse contexto, para os estudantes em período integral com oferta de três ou mais refeições diárias, o conjunto servido deverá suprir, no mínimo 70% das necessidades nutricionais diárias distribuídas empelo três refeições; já para os estudantes em período parcial, a cobertura nutricional deverá corresponder a no mínimo 20% das necessidades nutricionais diárias em pelo menos uma refeição.

5.5.10 Qualidade da produção e distribuição das refeições:

5.5.10.1 Todo o processo de produção dos alimentos deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área, de acordo com a APPCC/ BPF (portaria MS n°1428/1993, portaria MS n°326 /1997, RDC n° 275/2002 e RDC n° 216/2004 da ANVISA, alterada pela Resolução da ANVISA/DC nº 52/2014), bem como em legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distritais e municipais**.**

5.5.10.2 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.

5.5.10.3 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 e Planos de Ação como objeto de acompanhamento e fiscalização. Em hipótese alguma o cardápio poderá ser alterado sem o prévio consentimento da Fiscalização do IFCE Campus Mombaça.

5.5.10.4 A Contratada deverá realizar o controle de tempo e temperatura das preparações no momento final de preparação das refeições e ao longo da distribuição, considerando os parâmetros da RDC nº 216/2004, bem como registrar em planilha as temperaturas observadas, sendo os registros apresentados mensalmente à nutricionista da Contratante, ou alguém por ela indicado.

5.5.11 Sistema de distribuição das refeições (lanches e almoço):

5.5.11.1 Os lanches deverão ser porcionados por funcionário da contratada. Para o serviço de almoço as preparações deverão ser servidas sob a modalidade de cafeteria mista, em que parte das preparações são porcionadas e servidas por funcionários capacitados e parte são servidas pelos próprios comensais.

5.5.11.2 As preparações que poderão ser porcionadas pela Contratada são: opções protéicas e sobremesas.

5.5.11.3 Os quantitativos de lanches e almoço são os constantes do item 10 deste Estudo técnico Preliminar - Estimativa das quantidades a serem contratadas.

5.5.11.4 As quantidades diárias de refeição poderão variar de acordo com a necessidade do serviço, número de alunos, período de férias, feriados prolongados, etc.

5.5.11.5 Nos casos acima tratados, será pago a contratada apenas as refeições efetivamente servidas.

5.5.12 Diretrizes qualitativas para elaboração dos cardápios

I - Os cardápios de lanches e almoço deverão ser planejados de modo a promover alimentação adequada, saudável, segura e compatível com as faixas etárias atendidas, observando as diretrizes da Resolução CD /FNDE nº 4/2026 e demais normas aplicáveis ao PNAE.

II - Deverão ser **priorizados** alimentos **in natura ou minimamente processados**, com valorização de preparações regionais, alimentos da safra, produtos da agricultura familiar, cereais, raízes e tubérculos, feijões, frutas in natura, legumes, verduras, carnes frescas, frango, peixe, ovos, leite e derivados sem excesso de açúcar ou aditivos, além de temperos naturais, ervas e especiarias.

III - Deverão ser **restringidos**, conforme os limites de frequência estabelecidos pelo PNAE, alimentos processados e ultraprocessados permitidos em caráter eventual, produtos cárneos processados, alimentos em conserva, doces, preparações regionais doces, líquidos lácteos adoçados ou com aditivos, biscoitos, bolachas, pães, bolos, margarina, creme vegetal, açúcar adicionado, sal e preparações com maior teor de gordura, sódio ou açúcar.

IV - Não deverão ser **ofertados** alimentos e bebidas vedados pela legislação do PNAE, tais como refrigerantes, refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, bebidas em pó ou para reconstituição, balas, confeitos, bombons, chocolates, biscoitos ou bolachas recheadas, bolos com cobertura ou recheio, barras de cereal adoçadas ou com aditivos, gelados comestíveis, gelatinas, maionese, temperos prontos com glutamato monossódico ou sais sódicos, caldos concentrados, realçadores de sabor e preparações que contenham gordura trans industrializada.

V - Os cardápios deverão assegurar variedade, equilíbrio nutricional, boa aceitabilidade e diversidade de alimentos ao longo da semana, evitando monotonia alimentar, repetição excessiva de preparações e predominância de produtos industrializados. As bebidas à base de frutas não substituem a obrigatoriedade de oferta de frutas in natura, devendo os sucos naturais ou de polpa ser utilizados apenas conforme planejamento aprovado e com controle de açúcar adicionado.

5.5.12.1.1 As preparações deverão apresentar aparência, cor, aroma, sabor, textura e temperatura adequados ao consumo, mantendo padrão de qualidade e uniformidade durante todo o período de distribuição.

5.5.12.1.2 A contratada deverá colaborar com a contratante na realização de testes de aceitabilidade sempre que houver introdução de alimento novo, preparação atípica ao hábito alimentar local, alteração inovadora no modo de preparo ou quando a contratante julgar necessário avaliar a aceitação de cardápios praticados frequentemente. A Resolução CD/FNDE nº 4/2026 prevê teste de aceitabilidade conforme metodologia definida pelo FNDE nessas situações.

5.5.12.1.3 Preparações com baixa aceitabilidade poderão ser substituídas, ajustadas ou retiradas do cardápio, mediante avaliação técnica da contratante.

5.5.12.1.4 A contratada deverá colaborar com ações de educação alimentar e nutricional, pesquisas de satisfação, avaliação de desperdício e demais instrumentos de monitoramento definidos pela contratante.

5.5.12.2 Quanto à adequação dos cardápios

5.5.12.2.1 Para fins de elaboração, avaliação e aprovação dos cardápios, deverão ser observados os parâmetros mínimos de oferta e os limites máximos de frequência previstos na Resolução CD/FNDE nº 4 /2026, conforme quadro resumo abaixo:

Critério	Atendimento com 20% das necessidades nutricionais diárias	Atendimento com 70% das necessidades nutricionais diárias	Regras gerais aplicáveis

Frutas in natura, legumes e verduras	mínimo de **280 g/estudante/semana**	mínimo de **520 g /estudante/semana**	Bebidas à base de fruta **não substituem** a obrigatoriedade da oferta de frutas in natura
Frutas in natura	mínimo de **2 dias/semana**	mínimo de **4 dias /semana**	—
Legumes e verduras	mínimo de **3 dias/semana**	mínimo de **5 dias /semana**	—
Líquidos lácteos com aditivos ou adoçados	máximo de **1 vez/mês**	máximo de **2 vezes /mês**	—
Biscoito, bolacha, pão e bolo	máximo de **2 vezes/semana**, quando houver 1 refeição; ou **3 vezes/semana**, quando houver 2 ou mais refeições	máximo de **7 vezes /semana**	—
Preparações regionais doces	máximo de **2 vezes/mês**	máximo de **1 vez /semana**	—
Margarina ou creme vegetal	máximo de **2 vezes/mês**	máximo de **1 vez /semana**	—
Ferro	—	—	Obrigatória a inclusão de alimentos fonte de **ferro heme** no mínimo **4 dias/semana**; no caso de ferro não heme, ofertar junto com fonte de vitamina C
Vitamina A	—	—	Obrigatória a inclusão de alimentos fonte de **vitamina A** pelo menos **3 dias/semana**
Produtos cárneos	—	—	máximo de **2 vezes/mês**
Alimentos em conserva	—	—	máximo de **1 vez/mês**
Doce	—	—	máximo de **1 vez/mês**

Gorduras trans industrializadas	—	—	**oferta proibida**

5.5.12.2.2. Quanto à composição nutricional, os cardápios de lanches e almoço deverão ser elaborados em conformidade com a Resolução CD/FNDE nº 4/2026, observando os “Valores de Referência para Energia, Macronutrientes e Micronutrientes” constantes do Anexo IV da referida resolução.

5.5.12.2.3 Para os estudantes dos cursos técnicos integrados em período integral (16 a 18 anos), o conjunto das refeições ofertadas (lanche da manhã, almoço e lanche da tarde) deverá atender, no mínimo, 70% das necessidades nutricionais diárias da respectiva faixa etária. Para os estudantes dos cursos técnicos integrados, cursos técnicos subsequentes e cursos superiores, atendidos em período parcial, cada refeição ofertada deverá atender, no mínimo, 20% das necessidades nutricionais diárias da faixa etária correspondente ao Ensino Médio (16 a 18 anos) e da Educação de Jovens e Adultos – EJA (19 a 60 anos), respectivamente.

5.5.12.3 Caracterização específicas da refeição do tipo lanche

5.5.12.3.1 Considerando o atendimento simultâneo de estudantes de diferentes modalidades de ensino e que o público predominante é do ensino médio, a referência energética para o planejamento dos lanches deverá ser ajustada para a cobertura mínima deste público, que possui maior requerimento nutricional.

Categoria	Idade	Energia (kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)
Ensino médio	**16 - 18 anos**	**543**	**75 a 88**	**14 a 20**	**15 a 21**

Fonte: Anexo IV “Valores de Referência para Energia, Macronutrientes e Micronutrientes” da Resolução CD /FNDE nº 4/2026.

5.5.12.3.2 Admitir-se-á variação técnica de até 5% para mais ou para menos na média semanal dos cardápios, desde que o atendimento nutricional mínimo seja demonstrado por meio das fichas técnicas de preparo e do cálculo nutricional das refeições.

5.5.12.3.3 Os números informados na estimativa de consumo tem como base o número de matriculados e futuros ingressantes, e tem por objetivo apenas subsidiar a licitante no planejamento e elaboração da proposta. Por ocasião da contratação, será pago à contratada apenas as refeições efetivamente consumidas.

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

Sugestões de preparações tipo Lanche
Pão carioquinha recheado com carne moída com cenoura em cubinhos, ao molho de tomate + Suco de Manga
Galinhada (arroz com frango) cozida com abóbora, chuchu, cenoura em cubos + Purê de batata inglesa + Banana

Macarronada de sardinha + Pepino, pimentão e cebola roxa (corte julienne) regado com suco de limão + Suco de Acerola
Baião de Dois com queijo coalho + Paçoca de carne de sol desfiada + Abobrinha, cenoura, tomate (corte cubinhos) refogados com orégano + Melancia
Cuscuz + Frango desfiado com Cenoura e repolho ralados + Suco de Caju
Pão com ovo, queijo e cenoura ralada + Suco de Cajá
Arroz a grega (com milho, ervilha, uvas passas, cenoura em cubos, pimentão e abobrinha) com vatapá de frango + Mamão
Sopa de feijão com carne moída + Torradas + Laranja
Estrogonofe de Frango + Arroz com legumes cozidos (cenoura, beterraba) + Couve flor e brócolis cozidos + Manga
Macarronada a bolonhesa (carne moída e molho de tomate) com queijo + Salada crua (acelga, tomate com orégano e azeite) + Melancia
Sopa de frango + Pão francês + Melancia
Pão integral com Patê de Frango + Alface, cenoura e beterraba ralada + Suco de Goiaba
Risoto cremoso de carne moída com legumes cozidos + salada cozida (batata doce rodelas e couve manteiga refogada com alho e cheiro verde) + Laranja
Macarrão oriental (com frango, repolho, pimentão e couve flor + cenoura, chuchu) + Melão
Feijão tropeiro + Arroz branco + Salada crua (cenoura, repolho branco e repolho roxo ralados, maçã regados com suco de limão) + Suco de Acerola
Cuscuz com carne moída + Acelga com Tomate + Suco de Caju
Baião de três (arroz, feijão e carne de sol) + Salada tropical (cenoura e beterraba raladas e abacaxi picado) + Banana
Sopa de carne moída + Pão + Maçã
Risoto de carne bovina (picadinha) + Purê + Suco de Acerola

Arroz Maria Isabel (com carne de sol) + Salada crua (alface e tomate e manga picada) + Abacaxi
Baião com farofa de ovo + Mamão
Risoto de carne do sol + Purê de batata doce + Melancia
Arrumadinho (feijão +cuscuz +carne de sol) + Suco de Caju
Canja de frango (frango desfiado e farinha de trigo + legumes) + Pão de hambúrguer + Maçã
Macarrão com almôndegas ao molho de tomate + Salada crua (cenoura e beterraba raladas) + Suco de Manga
Salada de frutas + Leite em pó e aveia (com suco de laranja)
Mingau de aveia com canela e mel de abelha + Torradas
Bolo de Macaxeira + Leite com café
Vitamina de banana, mamão e aveia + Castanhas
Sanduíche integral com queijo e tomate + Suco de Manga
Pão com ovos + Suco de Manga
Mingau de milho com coco + Torradas
Caldo de carne + Mamão
Frango desfiado + Macaxeira cozida + Suco de Acerola
Bolo de milho + Vitamina de Goiaba
Sanduíche de carne + Suco de Caju
Salada de Frutas + Castanhas (com iogurte natural)
Caldo de ovos, macaxeira e cheiro verde + Melão
Biscoito de polvilho + Leite com Café + Maçã

Biscoito salgado + Vitamina de Goiaba
Canjica + Melancia
Pipoca + Vitamina de Abacate
Cuscuz com coco + Suco de Acerola
Sanduíche natural (pão integral com patê de frango e alface) + Suco de Abacaxi
Cuscuz com Ovos Mexidos + Leite com Café
Tapioca de Coco + Leite com Cacau
Pão com Carne Moída Bovina + Leite com Café
Omelete + Leite com Café + Mamão
Cuscuz com frango + Leite com Café
Cuscuz com queijo coalho + Suco de Goiaba
Bolo de Milho + Vitamina de Frutas (Goiaba + Mamão)
Biscoito maisena + Iogurte Natural + Mamão
Sanduíche com Ovos + Suco de Manga
Risoto de Frango + Melância
Risoto de Carne + Laranja
Escondidinho de Batata ou Macaxeira com Carne De Sol e Vegetais + Laranja
Baião de Três + Tangerina
Arroz com Abóbora + Frango + Banana
Arroz Colorido com Carne Moída + Mamão

5.5.12.3.5 A contratada poderá adotar outras

Sanduíche Integral de Queijo ou Frango e Tomate + Achocolatado Quente (Leite com cacau 100%)
Arroz com Creme de Galinha + Laranja
Cuscuz com Sardinha + Suco de Acerola
Sanduíche de Queijo com Milho, Cenoura e Beterraba Ralada + Suco de Goiaba
Torta de Frango ou Carne Desfiada ou Peixe com Legumes + Suco de Manga

preparações para compor o cardápio, contudo deverá observar os critérios e padrões estabelecidos pela contratante.

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

5.5.12.4 Referência para o porcionamento dos alimentos para refeição tipo lanche:

TIPOS DE ALIMENTOS PARA O LANCHE	PESO REFERÊNCIA DA PORÇÃO g (pronta para consumo)
Salada de frutas: (descrever e porcionar a quantidade de cada fruta in natura que será utilizada na preparação – podendo ser adicionado leite em pó: 10g; ou mel de abelha: 10g; ou iogurte natural: 20 ml e suco de laranja : 20ml) Obs: Salada de Frutas devem ser oferecidas obrigatoriamente com acompanhamentos (leite em pó, iogurte natural, aveia, castanhas, etc).	300 a 350g
Fruta in natura unidade (laranja, tangerina, maçã, pêra, banana, etc) ou fatia (mamão, melancia, melão, etc.). Frutas in natura devem ser oferecidas obrigatoriamente com acompanhamentos.	A gramatura de no mínimo 90 a 160 g respectivamente
Pães	1 unidade (50 g) distribuídos em embalagens individualizadas
Recheio para sanduiche, cuscuz, crepioca e tapioca (carne bovina ou frango desfiado ou queijo)	60 a 80 g, caso seja utilizado mais de um desses ingredientes juntos, a soma destes deverá ser de p 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, etc)	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 (Iogurte, coalhada, vitamina, suco, leite com café, achocolatado com 100% de cacau) Obs: Em caso de leite com café a proporção deverá ser de dois terços de leite para um terço de café	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
Açúcar	até 20g
Castanha	até 10g
Cacau em pó (100% cacau)	até 20g
Polpa de fruta ou fruta para suco. Em caso de suco de limão utilizar 30 a 45g (correspondente ao suco de 1 limão).	75 a 90g

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

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

5.5.12.4.3 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.

5.5.12.5 Caracterização específicas da refeição do tipo almoço

5.5.12.5.1 O almoço deverá funcionar como refeição principal, atendendo prioritariamente aos estudantes do Ensino Médio Integrado e, quando definido pela Administração, também estudantes dos cursos subsequentes e /ou dos cursos superiores.

5.5.12.5.2 O almoço deverá conter, no mínimo:

Componente	**Padrão mínimo de opções e porcionamento**
Pratos proteicos principais	2 opções por dia. Cada opção deverá ser produzida em quantidade correspondente a **50% da estimativa total de almoços do dia, permanecendo disponível no balcão de, pelo menos 1 opção, até o final do serviço**. O estudante deverá escolher **apenas uma das opções proteicas disponíveis**, a qual será obrigatoriamente **porcionada e servida por funcionário capacitado da contratada**, de modo a garantir padronização da gramatura, controle da distribuição e atendimento equitativo aos usuários.
Prato Principal Vegetariano /Vegano e/ou para fins especiais:	01 opção ofertada apenas **se houver demanda** apresentada pelos estudantes e enviada pela Contratante ou se o prato principal incluir ingredientes restritos a estudantes com necessidades alimentares especiais porcionada e servida por funcionário capacitado da contratada, de modo a garantir padronização da gramatura, controle da distribuição e atendimento aos usuários que realmente identificados pela Administração;
Acompanhamento 1	01 opção por dia: arroz ou preparação equivalente* arroz branco, arroz parboilizado, arroz integral, arroz com cenoura, arroz com brócolis, arroz com espinafre, **porcionado pelo estudante;**

Acompanhamento 2	01 opção por dia: feijão ou preparação equivalente*, incluindo feijão de corda, feijão carioca, feijão mulatinho, feijão preto, feijão branco, feijão com abóbora, feijão com maxixe, **porcionado pelo estudante**;
Guarnição	01 opção, em combinação com o prato principal purê de batata-doce, purê de abóbora, macaxeira cozida, macarrão ao molho de tomate, farofa de cuscuz, farofa com hortaliças, pirão, **porcionado pelo estudante**;
Salada crua ou cozida	1 opção diária, com, no mínimo, 2 ingredientes: alface com tomate e cenoura, repolho com beterraba, acelga com maçã, pepino com tomate, salada cozida de chuchu, abobrinha e cenoura, **porcionado pelo estudante**;
Sobremesa	1 opção, preferencialmente fruta in natura. A oferta de outras opções como sucos ou doces deverá respeitar os limites de frequência estabelecidos pelo PNAE, sendo permitido **doce, no máximo 1 vez por mês**, e **preparação regional doce, no máximo 1 vez por semana**. Sucos naturais ou preparados com polpa de fruta poderão ser ofertados conforme cardápio aprovado pela contratante, sem substituir a obrigatoriedade de oferta de frutas in natura nas frequências mínimas semanais previstas na legislação vigente e observando-se o controle de açúcar adicionado.

*O Baião de dois poderá ser ofertada como preparação equivalente como acompanhamento, no máximo, 4 vezes por mês. A Feijoada poderá ser ofertada como uma das opções proteicas. Nestas duas situações, a contratada deverá manter 1 opção de arroz e suprimir a opção de feijão.

5.5.12.6 Sobre as opções protéicas:

5.5.12.6.1 A definição das duas opções proteicas deverá observar variedade, aceitabilidade, equilíbrio nutricional, frequência mensal de alimentos e limites do PNAE, evitando repetição excessiva de uma mesma fonte proteica ou técnica de preparo.

5.5.12.6.2 Poderão ser utilizadas carnes bovinas, frango, peixe, suíno magro, ovos ou preparação vegetariana /vegana quando houver demanda informada pela Administração.

Grupo	Exemplos
Carne bovina	carne de panela, isca acebolada, almôndegas ao molho de tomate, carne moída com legumes
Frango	frango refogado, frango assado de panela, estrogonofe de frango, creme de frango, galinhada
Peixe	filé de peixe grelhado, peixe à delícia, torta de peixe
Suíno	lombo suíno, pernil magro, bisteca suína em frequência controlada
Ovos	omelete de forno, ovos mexidos com legumes, patê de ovos com hortaliças
Vegetariano/vegano ou fins especiais*	lentilha, grão-de-bico, soja, feijão enriquecido, escondidinho vegetal, preparação com ovos quando aplicável. Preparações com baixo teor de açúcar, gordura, sem glúten, sem lactose, dentre outros.

5.5.12.7 Exemplos de combinações com duas opções proteicas

Dia	Opção proteica 1 — 50%	Opção proteica 2 — 50%	Demais componentes do almoço
Exemplo 1	Coxa e Sobrecoxa ao forno com ervas	Isca de carne bovina acebolada	Arroz branco com cenoura + feijão de corda + purê de batata inglesa + salada de alface, tomate e cenoura + laranja
Exemplo 2	Peixe grelhado	Picadinho de carne com legumes	Arroz integral com milho + feijão preto + purê misto de abóbora e batata inglesa + salada crua + rapadura
Exemplo 3	Frango assado de panela	Almôndegas ao molho de tomate	Arroz parboilizado + feijão carioca com abóbora + macarrão ao molho de tomate + salada de repolho e beterraba + melancia
Exemplo 4	Estrogonofe de frango	Carne bovina moída com legumes	Arroz com legumes + feijão mulatinho + salada cozida de chuchu, cenoura e abobrinha + rodelas de abacaxi
Exemplo 5	Filé de frango ao molho de tomate	Lombo suíno magro acebolado	Arroz branco + feijão de corda + farofa de cuscuz + salada de acelga, tomate e maçã + melão
Exemplo 6	Torta de peixe	Frango desfiado ao molho de legumes	Baião de dois + Arroz integral + salada vinagrete + farofa acebolada + banana

5.5.12.7.1 Caso uma das opções proteicas apresente recusa elevada, inadequação sensorial, falha de qualidade ou intercorrência sanitária, a contratada deverá providenciar substituição imediata por preparação equivalente, sem ônus adicional à Administração.

5.5.12.7.2 Os percentuais das opções proteicas podem variar o percentual (exemplo 60%/40%) a fim de atender o grau de aceitação da clientela, desde que previamente acordado com a Administração.

5.5.12.8 Porcionamento e gramaturas para refeição tipo almoço

5.5.12.8.1 As porções deverão ser definidas com base nas necessidades nutricionais dos estudantes, nas fichas técnicas de preparo, no padrão de qualidade contratado e nas orientações do nutricionista da contratante.

5.5.12.8.2 Para fins de referência e padronização inicial, poderão ser adotadas as seguintes gramaturas médias de porção pronta para consumo, passíveis de ajustes para o cálculo nutricional:

5.5.12.8.3 Quadro de sugestões da contratante de opção protéica principal:

Preparação	Gramatura*
Creme de frango	**200 g**
Cubinhos de frango refogados	**150 g**
Filé de de frango refogado com orégano	**150 g**
Filé de frango acebolado	**150 g**
Frango de panela assado com batata inglesa (coxa e sobrecoxa)	**200 g**
Estrogonofe de frango	**200 g**
Isca de frango acebolada	**150 g**
Filé de frango ao molho de tomate e queijo	**200 g**
Macarronada de frango ao molho branco com queijo	**200 g**
Bisteca suína acebolada	**200 g**
Isca de suíno (lombo) ao molho cítrico	**150 g**
Almôndegas ao molho de tomate e queijo	**200 g**
Paçoca de carne bovina	**150 g (Descrição: 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	**200 g**
Filé de peixe grelhado	**150 g**
Lasanhas	**200g (Descrição: carne - 100g; queijo – 40g)**
Panquecas	**200g (Descrição: carne - 100g; queijo ralado – 10g)**

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

5.5.12.8.4 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	**200 g**
Baião de dois com abóbora	**200 g**
Feijão carioca com abóbora	**120 g**
Feijão preto	**90 g**
Feijão carioca com batata doce	**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 carioca com macaxeira	**120 g**
Feijão branco com abóbora	**120 g**

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

5.5.12.8.5 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**
Suflê de chuchu	**100 g**

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

5.5.12.8.6 Quadro de sugestões da contratante para Saladas cruas:

Nome da preparação - Salada Crua	**Porção a ser servida (gramas)***
Acelga, repolho roxo 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, tomate cereja 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 julienne) regado com suco de limão	**40 g**
Pimentão, cenoura ralada e milho verde	**40 g**
Repolho branco e beterraba ralados com laranja	**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, repolho)	**40 g**

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

5.5.12.8.7 Quadro de sugestões da contratante para Saladas cozidas:

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

5.5.12.8.8 Quadro de sugestões da contratante para Sobremesas:

Nome da preparação - Sobremesa	Porção a ser servida (gramas)*
Doce (de leite, de caju, de banana, de mamão, de goiaba)	30g
Preparação regional doce (arroz doce, canjica, mungunzá, curau)	50g
Suco de fruta (sabores goiaba, acerola, manga, maracujá, cajá, abacaxi, caju, graviola)	300ml
Fruta in natura unidade (laranja, tangerina, maçã, pêra, banana, etc)	90g
Fruta in natura fatia (mamão, melancia, melão, manga, abacaxi)	160g

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

5.5.12.8.9 Quadro de sugestões da contratante para os temperos:

Alho	**Coentro**	**Mostarda**	**Pimentão verde**
Alho poró	**Cominho**	**Noz moscada**	**Pimentão vermelho**
Açafrão	**Erva doce**	**Orégano**	**Salsa**
Alecrim	**Gengibre**	**Páprica doce**	**Salsão**
Canela	**Hortelã**	**Páprica picante**	**Semente de coentro**
Cebola	**Limão**	**Pimenta de cheiro**	**Tomate**
Cebolinha	**Louro**	**Pimenta do reino**	**Urucum**
Cravo da índia	**Manjericão**	**Pimentão amarelo**	**Vinagre**

5.5.12.8.10 Quadro de sugestões da contratante para porção de referência para o cardápio geral do almoço:

Preparação	**Peso mínimo da porção - pronta para consumo - a ser servida (gramas)**
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	**200 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**
Fruta in natura unidade	**90 g**
Fruta in natura fatia	**160 g**
Doce	**30g**
Preparação regional doce	**50g**

5.5.12.8.11 **As gramaturas indicadas são referenciais e deverão ser validadas pelo cálculo nutricional do cardápio**, podendo ser ajustadas pela contratante , de modo a garantir o VCT de referência e a adequação nutricional das refeições, controle de desperdício, aceitabilidade e cumprimento das diretrizes do PNAE.

5.5.12.8.12 A contratada deverá permitir a aferição das porções pela fiscalização do contrato sempre que solicitado, inclusive mediante pesagem amostral das preparações prontas para consumo.

5.5.12.8.13 A constatação de porções inferiores às aprovadas, sem justificativa aceita pela contratante, ensejará notificação e poderá repercutir na avaliação da execução contratual e no pagamento, conforme instrumento de medição de resultado ou mecanismo equivalente previsto no contrato.

5.5.12.9 Os cardápios do almoço deverão atender às seguintes especificações qualitativas quantos aos insumos:

I - PRATOS PRINCIPAIS:

Peixe
Somente será permitida a utilização de filés de peixe, sem espinhas e sem pele. 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 dado preferência a preparações cozidas, assadas e grelhadas. O peixe utilizado deve conter o Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM).
Carne Bovina
Deverão ser utilizados cortes de primeira qualidade. 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. A carne utilizada deve conter o Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM)
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 (sem pele e sem osso) e coxa e sobrecoxa (sem pele), 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, e estrogonofe, deverá ser utilizado peito de frango (sem pele e sem osso), devendo a quantidade média para cada porção pronta para servir corresponder a 150 gramas ou 200 g se houver molho ou caldo. Para assado, pode ser utilizado peito de frango ou coxa e sobrecoxa, ambos sem pele. O frango utilizado deve conter o Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM)
Carne Suína

Somente será permitida a utilização de pernil, costela, carré e lombinho. 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. O suíno utilizado deve conter o Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM)
Prato Principal Vegano/Vegetariano e/ou para fins especiais:
Esses tipos de preparações deverão ter, no mínimo, um alimento com proteína de maior valor biológico (Exemplo: soja, grão de bico, feijão, ervilha, ou outras leguminosas) Pode ser utilizados outros alimentos de origem vegetal, como quinoa, aveia, lentilha ou chia, com o objetivo de enriquecer a preparação ou para efeito culinário específico. É possível utilizar ovos ou demais fontes protéicas específicas (como leite ou queijo), conforme a restrição alimentar, devendo as fontes protéicas 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. Sempre que possível, a preparação para fins especiais deverá manter semelhança com o cardápio principal quanto à apresentação, composição geral e qualidade sensorial, substituindo apenas os ingredientes incompatíveis com a necessidade alimentar identificada. Nos casos de alergias, intolerâncias, doença celíaca, diabetes, disfagia, seletividade alimentar ou outras condições específicas, deverão ser observadas as orientações repassadas pela contratante, inclusive quanto a ingredientes proibidos, risco de contaminação cruzada, textura, consistência, forma de preparo, acondicionamento e distribuição.

II - GUARNIÇÕES BÁSICAS:

a) Arroz

Somente será permitida a utilização de arroz tipo I, desde que previamente aprovado pela Nutricionista do IFCE. Deverá ser servido um tipo de arroz composto por semana dentre os seguintes: a grega, chinês, com passas, à francesa, com brócolis, com cenoura, de forno, com alho dourado e orégano, dentre outros.

b) Feijão

Somente será permitida a utilização de feijão tipo I, desde que previamente aprovado pela Nutricionista do IFCE. Deverá conter Abóbora, Batata Doce, Macaxeira, além de outros ingredientes previamente aprovados pela Nutricionista do IFCE. Poderão ser utilizados os seguintes tipos: preto, branco, carioca e corda. Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo.

III - GUARNIÇÕES VARIÁVEIS:

Como guarnição, deverá ser servido macarrão, farofa, farofa de cuscuz, purês, suflês, frutas empanadas ou pirão, sempre em combinação com o prato principal.

IV - SALADAS

Deverá ser oferecida uma opção de salada, variando entre salada crua, cozida, mista, em combinação com o cardápio oferecido. As saladas cruas deverão ser servidas, no mínimo, 03 (três) vezes na semana e conter pelo menos duas opções de folhas e hortaliças, já a salada cozida deverá conter pelo menos duas opções de

legumes. As verduras a serem consumidas cruas deverão ser previamente lavadas em solução clorada, de acordo com determinação da fiscalização sanitária. Não será permitido o uso de nenhum gênero de origem animal. a opção de salada crua poderá ser composta pelos itens a seguir:

a) Salada Crua: acelga, alface lisa, alface americana, alface crespa, alface roxa, repolho roxo, couve lisa, repolho verde, berinjela, abobrinha, rúcula, espinafre, tomate salada, pepino, cebola, pimentão e tomate cereja. Os seguintes itens podem ser adicionados como complemento: frutas in natura e castanhas, além de outros ingredientes previamente aprovados pela Contratante.

b) Salada Cozida: poderá ser composta pelos itens a seguir: abóbora, beterraba, mandioca, maxixe, batata doce, cenoura, quiabo, vagem, batata inglesa, chuchu, berinjela e couve-flor. Os seguintes itens podem ser adicionados como complemento: frutas in natura e castanhas, além de outros ingredientes previamente aprovados pela Contratante.

V - SOBREMESAS

a) Frutas

As frutas servidas deverão ser preferencialmente da época, na quantidade mínima de 100 gramas por porção comestível, constando as seguintes variações: mamão, melão, maçã, goiaba, manga, abacaxi, tangerina, melancia, laranja, banana, dentre outras frutas da estação previamente aprovadas pela Contratante. Em relação às frutas da sobremesa, as mesmas não deverão ser repetidas no prazo mínimo de 5 (cinco) dias.

b) Doces

Poderão ser utilizados docinhos caseiros ou industrializados em porção de no máximo 15 a 20g, embalados individualmente, desde que previamente aprovados pela Contratante.

c) Preparações regionais doces

Em dias festivos, tais como: Páscoa, Dia do Estudante, Festa Junina, Natal e outros, deverão servir sobremesas diferenciadas em mini porções individuais de no mínimo 50g, tais como: sorvetes, pavês, mousse, cocada, maçã do amor, maria mole, queijadinha, paçoca de amendoim, pipoca doce, brigadeiro, pudim, quindim, dentre outras previamente aprovadas pela Contratante IFCE.

c) Sucos de frutas variadas

Deverão ser servidos sucos de fruta in natura ou de polpa de fruta de sabores variados, podendo ser dos seguintes sabores: manga, abacaxi, cajá, acerola, laranja, caju, cajarana, maracujá, graviola, etc. Os sucos deverão ser porcionados por funcionário da empresa com per capita de no mínimo 200ml. A composição e o preparo das bebidas à base de frutas devem seguir as normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

5.5.13 Alimentação para necessidades alimentares especiais

5.5.13.1 Os cardápios gerais, a forma de apresentação e o fluxo de distribuição das refeições deverão ser planejados da maneira mais inclusiva possível, buscando atender diferentes necessidades alimentares sem segregação, constrangimento ou exposição indevida dos estudantes.

5.5.13.2 As adaptações para necessidades alimentares especiais deverão, preferencialmente, manter semelhança com o cardápio principal, preservando composição, aparência, apresentação e qualidade sensorial, com substituição apenas dos ingredientes ou preparações incompatíveis com a necessidade identificada. A oferta de refeição totalmente diferenciada deverá ocorrer somente quando não for possível adaptar o cardápio principal com segurança nutricional e sanitária.

5.5.13.3 Nos termos da Resolução CD/FNDE nº 4/2026, os cardápios deverão ser adaptados para estudantes com necessidades alimentares especiais e comportamentos alimentares atípicos. A Nota Técnica nº 5339254 /2026/COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE orienta que o atendimento a estudantes com seletividade alimentar seja

realizado de forma acolhedora, individualizada e tempestiva, especialmente nos casos relacionados ao TEA, a outros transtornos do neurodesenvolvimento e a demais necessidades alimentares específicas.

5.5.13.4 A ausência inicial de laudo, diagnóstico formal ou relatório de profissional de saúde não impedirá a adoção de adaptações simples e viáveis, quando necessárias ao acesso do estudante à alimentação escolar. A contratante poderá solicitar informações complementares da família, do estudante, da equipe escolar ou de profissionais de saúde, especialmente em casos de alergias alimentares, doença celíaca, diabetes, disfagia, intolerâncias ou outras condições com risco clínico ou necessidade de controle específico.

5.5.13.5 A contratada deverá capacitar sua equipe para atendimento respeitoso, seguro e sensível dos estudantes com necessidades alimentares especiais, tratando alergias, intolerâncias, restrições alimentares, seletividade alimentar, deficiência, transtornos do desenvolvimento, comportamentos alimentares atípicos e demais especificidades como demandas legítimas de cuidado e garantia de direito, e não como preferência pessoal ou recusa injustificada.

5.5.13.6 A equipe da contratada deverá seguir rigorosamente as orientações da contratante, evitando trocas de refeições, contaminação cruzada, comentários inadequados, exposição indevida ou qualquer conduta que comprometa a segurança, a dignidade e o adequado atendimento do estudante.

5.5.13.7 A contratada deverá apresentar fichas técnicas específicas das preparações adaptadas, com identificação clara de ingredientes, alergênicos, risco de contaminação cruzada, utensílios utilizados, forma de preparo, acondicionamento e distribuição.

5.5.13.8 Quando se tratar de alergias alimentares, as refeições especiais deverão ser identificadas, acondicionadas e distribuídas separadamente, quando necessário, de modo a evitar trocas, contaminação cruzada ou exposição indevida do estudante.

5.5.14 Do fluxo de solicitação e atendimento de necessidades alimentares especiais

5.5.14.1 A contratante deverá disponibilizar ferramenta, formulário ou outro meio formal para registro das solicitações de alimentação para fins especiais, destinada a identificar estudantes que necessitem de adaptação alimentar em razão de condição de saúde, alergia, intolerância, seletividade alimentar, deficiência, transtorno do neurodesenvolvimento, comportamento alimentar atípico, restrição religiosa ou outra necessidade específica.

5.5.14.2 Após análise pela equipe responsável, a contratante deverá repassar formalmente à contratada apenas as informações necessárias à preparação, identificação e distribuição segura da refeição adaptada, resguardado o sigilo dos dados pessoais e de saúde do estudante.

5.5.14.3 A contratada deverá iniciar o atendimento da necessidade alimentar especial no prazo máximo de 5 dias úteis, contados da data de envio formal da demanda pela contratante. Em situações de maior risco ou urgência, a contratante poderá solicitar prazo menor, conforme a complexidade e a viabilidade técnica da adaptação.

5.5.14.4 A ferramenta ou formulário disponibilizado pela contratante deverá coletar, no mínimo:

a) nome completo do estudante;

b) matrícula, curso, turma e turno;

c) refeição a ser adaptada: lanche da manhã, almoço, lanche da tarde e/ou lanche da noite;

d) dias da semana que o estudante possui aula regular;

e) descrição da necessidade alimentar especial;

f) alimentos, ingredientes ou preparações que devem ser excluídos;

g) alimentos, ingredientes ou preparações usualmente aceitos ou recomendados;

h) risco associado à condição, quando houver, especialmente em casos de alergia alimentar, doença celíaca, diabetes, disfagia, intolerância alimentar ou outra condição com necessidade de controle específico;

i) necessidade de prevenção de contaminação cruzada;

j) orientações sobre textura, consistência, temperatura, apresentação ou forma de servir, quando aplicável;

k) existência de laudo, relatório, prescrição ou orientação técnica, quando disponível;

l) data da solicitação e identificação e contato do servidor responsável pelo registro para eventuais esclarecimentos;

5.5.14.5 A ausência inicial de laudo, relatório ou prescrição não impedirá o registro da solicitação nem a adoção de adaptações simples e viáveis, especialmente quando necessárias para assegurar o acesso do estudante à alimentação. A contratante poderá solicitar informações complementares sempre que indispensáveis para garantir segurança nutricional, sanitária e prevenção de riscos.

5.5.14.6 A contratada deverá manter controle atualizado das refeições adaptadas solicitadas, atendidas e em execução, observando as orientações encaminhadas pela contratante e garantindo identificação adequada, sigilo, segurança, prevenção de trocas e prevenção de contaminação cruzada.

5.5.15 Da comprovação da qualidade dos cardápios

5.5.15.1 A contratada poderá elaborar um ciclo de cardápios de, no mínimo, 5 semanas, organizado para rodízio das preparações, por tipo de refeição, turno e público atendido, devendo ser previamente submetido à análise e aprovação da contratante.

5.5.15.2 O ciclo de cardápios deverá respeitar os parâmetros nutricionais estabelecidos neste Termo de Referência, a sazonalidade dos alimentos, a aceitabilidade dos estudantes, a disponibilidade regional de gêneros alimentícios, a cultura alimentar local e as diretrizes vigentes do PNAE.

5.5.15.3 Os cardápios que compõem o ciclo poderão ser reformulados, no mínimo, a cada trimestre, ou em menor prazo quando solicitado pela contratante, especialmente em razão de baixa aceitabilidade, repetição excessiva de preparações, indisponibilidade de alimentos, necessidade de adequação nutricional, alteração na demanda estudantil ou desconformidade com as diretrizes do PNAE.

5.5.15.4 A contratada deverá comprovar, trimestralmente, como um dos indicadores do Índice de Medição de Resultados - IMR, a qualidade dos cardápios executados por meio da aplicação do Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional — IQ COSAN, ou de outro instrumento técnico que venha a substituí-lo oficialmente no âmbito do PNAE.

5.5.15.5 A análise deverá demonstrar a adequação qualitativa dos cardápios quanto à presença, frequência e variedade dos grupos alimentares, especialmente frutas in natura, legumes, verduras, feijões, cereais, tubérculos, leite e derivados, carnes e ovos, bem como a valorização de alimentos regionais e a limitação de alimentos restritos, doces, preparações doces, produtos cárneos processados, alimentos em conserva e ultraprocessados.

5.5.15.6 A análise qualitativa por meio do IQ COSAN deverá considerar o ciclo de cardápios como unidade de avaliação, de modo a verificar a variedade, a frequência dos grupos alimentares, a presença de frutas in natura, legumes e verduras, a oferta de alimentos regionais e a limitação de alimentos restritos, doces, produtos cárneos processados, alimentos em conserva e ultraprocessados

5.5.15.7 A cada trimestre de execução contratual, a contratada deverá apresentar à contratante a documentação comprobatória da qualidade dos cardápios executados no período, contendo, obrigatoriamente:

5.5.15.7.1 Planilha de análise pelo IQ COSAN no formato Excel, com a pontuação obtida, a classificação qualitativa do ciclo de cardápios avaliado e a identificação dos principais critérios analisados;

5.5.15.7.2 Os cardápios deverão alcançar a classificação “Adequado” no IQ COSAN. Caso a classificação seja inferior, a contratada deverá apresentar justificativa técnica e propor os ajustes necessários para o ciclo seguinte, especialmente quando forem identificadas baixa oferta de frutas, legumes e verduras, pouca variedade alimentar, repetição excessiva de preparações ou presença inadequada de alimentos de frequência limitada.

5.5.15.8 A apresentação trimestral da análise pelo IQ COSAN não substitui a obrigação de envio prévio dos cardápios para aprovação da contratante, nem afasta o cumprimento integral da legislação vigente do PNAE. A contratante poderá solicitar correções ou complementações sempre que verificar inconsistências, desconformidades ou necessidade de adequação nutricional, qualitativa ou documental.

5.5.15.9 Os cardápios efetivamente executados no trimestres deverão ser apresentados da seguinte forma:

5.5.15.10 Os cardápios executados deverão ser apresentados em arquivos separados no formato PDF, conforme o público atendido e o tipo de refeição ofertada, da seguinte forma:

5.5.15.10.1 ensino técnico subsequente: arquivo contendo os cardápios de lanches ofertados a esse público;

5.5.15.10.2 ensino técnico integrado e integral: arquivo contendo os cardápios de lanches e almoços ofertados a esse público;

5.5.15.10.3 ensino superior: arquivo contendo os cardápios de lanches ofertados a esse público.

5.5.15.11 Cada arquivo deverá apresentar os cardápios executados de forma organizada, contendo, no mínimo: semana de referência, data, turno, tipo de refeição, preparações servidas, público atendido e média nutricional semanal, contemplando Valor Calórico Total — VCT, carboidratos, proteínas e lipídios, e identificação, número de inscrição no CRN e assinatura do nutricionista responsável, conforme modelo do Anexo III - Modelo de Cardápio IFCE/FNDE.

5.5.15.12 Fichas técnicas das preparações de todas as preparações do cardápio, com receituário, padrão de apresentação, ingredientes, valor nutritivo, quantidade per capita, indicação de alérgenos e demais informações pertinentes, conforme modelo do Anexo IV.

5.5.16 Requisitos sanitários, transporte e distribuição

5.5.16.1 A contratada deverá cumprir integralmente as boas práticas para serviços de alimentação, mantendo Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados compatíveis com a atividade executada, nos termos da RDC Anvisa nº 216/2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis. A RDC nº 216/2004 estabelece boas práticas para serviços de alimentação, com o objetivo de evitar doenças transmitidas por alimentos.

5.5.16.2 O local de produção das refeições deverá possuir licenciamento sanitário vigente, estrutura adequada, fluxo operacional compatível, controle integrado de pragas, abastecimento de água potável, manejo adequado de resíduos, controle de temperatura e condições higiênico-sanitárias satisfatórias. A CONTRATADA deverá obedecer aos critérios de tempo e temperatura de acordo com a tabela abaixo:

ETAPA	TEMPERATURA	TEMPO
Balcão térmico	80 a 90°C	-
Amostras de alimentos	Máximo 4°C	72H
Balcão refrigerado	Máximo 8°C	-

Cocção no centro do alimento	70°C 74°C	2 minutos 5 minutos
Distribuição de alimentos quentes	Máximo 65° C	Máximo 6h
Distribuição de alimentos refrigerados	Máximo 10°C	Máximo 4h
Espera para distribuição alimentos quentes	Máximo 65°C	-
Espera para distribuição alimentos frios	Máximo 10°C	-

5.5.16.3 O transporte das refeições deverá ocorrer em veículo adequado, higienizado, exclusivo ou compatível com o transporte de alimentos prontos, protegido contra contaminação e capaz de manter as condições de tempo e temperatura exigidas para a segurança dos alimentos.

5.5.16.4 As preparações quentes deverão ser acondicionadas em recipientes térmicos adequados, íntegros, higienizados, identificados e capazes de manter temperatura segura até o momento da distribuição. As preparações frias, saladas, frutas fatiadas e demais itens refrigerados deverão ser transportados em condições que preservem sua qualidade e segurança.

5.5.16.5 No recebimento das refeições no Campus Mombaça, poderá ser realizada conferência quantitativa e qualitativa, incluindo verificação de identificação dos lotes, horário de preparo, condições das embalagens, temperatura, características sensoriais e conformidade com o cardápio aprovado.

5.5.16.6 Lotes com indícios de contaminação, alteração sensorial, temperatura inadequada, embalagem violada, identificação insuficiente ou qualquer condição que comprometa a segurança dos alimentos poderão ser recusados pela contratante, sem prejuízo das sanções contratuais cabíveis.

5.5.16.7 A contratada deverá manter registros de controle de temperatura, higienização, transporte, distribuição, sobras, descartes, controle de pragas, capacitação de manipuladores e demais controles exigidos pela legislação sanitária e pela fiscalização contratual.

5.5.16.8 Os manipuladores deverão apresentar-se uniformizados, asseados, com cabelos protegidos, unhas curtas e sem esmalte, sem adornos, utilizando equipamentos de proteção individual quando necessário, sendo vedado o uso de celular, fones de ouvido e objetos pessoais durante a manipulação e distribuição de alimentos.

5.5.16.9 A contratada deverá capacitar seus empregados antes do início da execução contratual e sempre que houver substituição ou necessidade identificada, abordando, no mínimo: boas práticas de manipulação, higiene pessoal e ambiental, doenças transmitidas por alimentos, controle de temperatura, alergênicos, prevenção de contaminação cruzada, atendimento ao estudante, uso de equipamentos, segurança do trabalho e prevenção de desperdícios.

5.5.16.10 Coleta e guarda de amostras

5.5.16.10.1 A contratada deverá coletar e manter amostras de todas as preparações e alimentos prontos servidos diariamente, incluindo lanches, almoço, sobremesas, bebidas e refeições adaptadas, observadas as normas sanitárias vigentes e as boas práticas de manipulação de alimentos.

5.5.16.10.2 As amostras deverão ser acondicionadas em recipientes limpos, próprios, identificados e fechados, contendo, no mínimo, data, horário, nome da preparação, tipo de refeição e responsável pela coleta. Deverão ser armazenadas sob congelamento (temperatura inferior a 0°C), por no mínimo 72h, ou pelo prazo definido pela legislação sanitária aplicável ou por norma local mais restritiva.

5.5.16.10.3 A contratada deverá manter registro diário da coleta e guarda das amostras, disponibilizando-as à contratante, à fiscalização do contrato ou à autoridade sanitária competente sempre que solicitado, especialmente em caso de suspeita de intercorrência sanitária ou surto alimentar.

5.5.16.11 Procedimentos em caso de suspeita de surto alimentar

5.5.16.11.1 Em caso de suspeita de surto alimentar ou intercorrência sanitária relacionada às refeições fornecidas, a contratada deverá comunicar imediatamente a contratante e adotar medidas preventivas e corretivas cabíveis, sem prejuízo da apuração administrativa e sanitária.

5.5.16.11.2 A contratada deverá suspender preventivamente a distribuição da preparação suspeita, quando indicado, preservar amostras, sobras controladas, registros de produção, controle de temperaturas, fichas técnicas, cardápios, registros de recebimento de gêneros e relação dos manipuladores envolvidos.

5.5.16.11.3 Deverá, ainda, prestar todas as informações solicitadas pela contratante, fiscalização do contrato e autoridades competentes, incluindo cardápio servido, horários de preparo, transporte e distribuição, quantidade de refeições produzidas e distribuídas, bem como eventuais ocorrências observadas.

5.5.16.11.4 A contratante avaliará a ocorrência e, **quando cabível,** acionará os setores internos competentes e os órgãos de vigilância sanitária e/ou epidemiológica, devendo a contratada colaborar integralmente com a investigação e executar as medidas corretivas determinadas.

5.5.17 Responsabilidade técnica e equipe

Quadro Técnico (QT), regularmente inscrito e ativo no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com autonomia técnica e operacional para a pronta resolução de problemas durante todo o período de execução do contrato. O quantitativo e as atribuições deste profissional deverão estar em conformidade com a Resolução CFN nº 600/2018, incluindo o planejamento nutricional, elaboração de fichas técnicas, capacitação da equipe, controle de qualidade e a supervisão dos processos de produção, transporte e distribuição das refeições. 5.5.17.1 A CONTRATADA deverá manter Nutricionista Responsável Técnico (RT) e/ou integrante do

5.5.17.2 Em caso de ausência, afastamento ou impedimento do Nutricionista responsável, a CONTRATADA deverá substituí-lo por outro profissional Nutricionista de nível de qualificação igual ou superior, mediante comunicação prévia e anuência da fiscalização do IFCE.

5.5.17.3 A CONTRATADA deverá manter equipe operacional em quantidade suficiente para recebimento, montagem, distribuição, reposição, controle de acesso quando aplicável, higienização e organização do refeitório, evitando filas excessivas, atrasos, falhas de reposição ou comprometimento da rotina acadêmica.

5.5.17.4 A CONTRATADA deverá substituir, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, qualquer empregado da equipe cuja conduta, desempenho, higiene, relacionamento interpessoal ou descumprimento de normas seja considerado inadequado à prestação do serviço em ambiente escolar.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

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

Preposto

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

6.7. O Contratado *não necessitará* manter preposto da empresa no local da execução do objeto *durante o período da vigência contratual.*

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

Rotinas de Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

6.10.1 A fiscalização poderá realizar visitas técnicas, inspeções, pesagens, verificação de temperaturas, análise de cardápios, avaliação de fichas técnicas, conferência de documentos e aplicação de instrumentos de avaliação da execução do serviço.

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

6.12. Identificada qualquer 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 contato, 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 aprazadas, 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 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.

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

Fiscalização Administrativa

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

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

Gestor do Contrato

6.21. Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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

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

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

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

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no disposto nesta seção

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

7.2.1. não produziu os resultados acordados,

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

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

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

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

7.4.1. O nível de serviço prestado pela CONTRATADA será avaliado através de 4 indicadores, cada um com 4 parâmetros de avaliação: 1, 2, 3 e 4, de forma a definir a adequação de pagamento de acordo com a qualidade do fornecimento. Abaixo estão descritos como cada indicador será medido, controlado e acompanhado pela CONTRATANTE durante o período de vigência do contrato. Os indicadores para mensuração são:

1. Avaliação das condições higiênico-sanitárias.

2. Pesquisa de satisfação dos discentes.

3. Registros dos alunos no livro de reclamação.

4. Avaliação da qualidade do cardápio.

7.4.2. A periodicidade de medição será realizada a partir de indicadores de nível, conforme descrito abaixo:

a) MENSAL - a CONTRATANTE fará avaliações diárias e semanais dos indicadores dos registros feitos pelos alunos no livro de reclamação e do atendimento aos discentes para emissão de relatórios finais mensais.

b) TRIMESTRAL - a CONTRATANTE fará avaliação dos indicadores de pesquisa de satisfação dos discentes e da avaliação da qualidade do cardápio.

c) SEMESTRAL - a CONTRATANTE fará avaliações do indicador avaliação das condições higiênico-sanitárias.

7.4.3. Os indicadores de nível do IMR serão detalhados a seguir:

7.4.3.1. AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS (Apêndice II).

7.4.3.1.1. A lista de verificação (checklist), proposta na RDC Anvisa nº 275/2002, é uma ferramenta que nos permite fazer uma avaliação preliminar das condições higiênico-sanitárias de um estabelecimento de produção de alimentos. Os requisitos avaliados são relativos a recursos humanos; condições ambientais; instalações, edificações e saneamento; equipamentos; sanitização; produção; embalagem e rotulagem; controle de qualidade. Esta avaliação inicial permite levantar pontos críticos ou não conformes e, a partir dos dados coletados, traçar ações

corretivas para adequação de instalações, procedimentos e processos produtivos, buscando eliminar ou reduzir riscos físicos, químicos e biológicos, que possam comprometer os alimentos e a saúde do público atendido.

7.4.3.1.2. Neste sentido, todo processo de manipulação de alimentos é considerado uma atividade que exige cuidados especiais com o ambiente de trabalho, com equipamentos e utensílios, com os alimentos propriamente ditos, com os manipuladores de alimentos, com as instalações sanitárias e com o controle de pragas, entre outros.

7.4.3.1.3. Considerando o exposto acima, tem-se o objetivo investigar e avaliar as condições de higiene em todo processo de manipulação de alimentos da alimentação oferecida aos alunos do IFCE campus Mombaça, através da aplicação de uma lista de verificação, baseada na legislação vigente no país, de forma a verificar o nível de não conformidades apresentadas pelo estabelecimento e posteriormente propor melhorias com ações corretivas.

7.4.3.1.4. O checklist, adaptado para o IFCE, apresenta quatro grupos de classificação de adequação em relação aos itens observados:

NÍVEL 1 (ÓTIMO) – 76 a 100% de adequação;

NÍVEL 2 (REGULAR) – 66 a 75% de adequação;

NÍVEL 3 (RUIM) – 56 a 65% de adequação;

NÍVEL 4 (PÉSSIMO) – < 56% de adequação.

7.4.3.2. PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS DISCENTES (Apêndice III).

7.4.3.2.1. A Pesquisa de satisfação dos usuários é um sistema de administração de informações que continuamente capta a voz do usuário, através da avaliação do desempenho da fornecedora a partir do ponto de vista do estudante.

7.4.3.2.2. A Pesquisa de satisfação dos usuários apresenta quatro grupos de classificação de adequação em relação aos itens observados:

NÍVEL 1 (ÓTIMO) – 70 a 100% de satisfação;

NÍVEL 2 (REGULAR) – 60 a 69% de satisfação;

NÍVEL 3 (RUIM) – 50 a 59% de satisfação;

NÍVEL 4 (PÉSSIMO) – < 50% de satisfação.

7.4.3.3. REGISTROS DOS ALUNOS NO LIVRO DE RECLAMAÇÃO.

7.4.3.3.1. O livro de reclamações é um livro de disponibilização no refeitório do IFCE, onde as refeições são fornecidas, para que os usuários possam registrar suas queixas pertinentes às refeições fornecidas.

7.4.3.3.2. O livro de reclamações permite ao usuário apresentar uma queixa no local da ocorrência. Havendo alguma irregularidade, o usuário pode acessar o livro de reclamações em local aberto e sinalizado, dentro da unidade de alimentação, para nele apresentar a sua queixa no momento e no local da ocorrência. A reclamação é registrada no livro. A CONTRATADA deve responder às queixas pertinentes no prazo de 24 (vinte quatro) horas a contar do registro da queixa, com assinatura e carimbo do responsável pela resposta.

7.4.3.3.3. Será feita análise do livro de ocorrência pela CONTRATANTE, da gravidade e pertinência das anotações descritas pelos usuários. Será feita a classificação de adequação em relação aos itens observados:

NÍVEL 1 (ÓTIMO) – 0 reclamação;

NÍVEL 2 (REGULAR) – 1 a 2 reclamações;

NÍVEL 3 (RUIM) – 3 a 4 reclamações;

NÍVEL 4 (PÉSSIMO) – ≥ 5 reclamações.

7.4.3.4. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO CARDÁPIO (Apêndice IV).

7.4.3.4.1. Os cardápios elaborados e executados deverão atender às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, conforme a RDC n° 04/2026 e suas futuras atualizações

*7.4.3.4.2. Será feita análise trimestral do ciclo de cardápios executados **(mínimo 5 semanas)** servido pela contratada, utilizando a planilha do Iq-COSAN - Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional para Ensino Médio ou de outro instrumento técnico que venha a substituí-lo oficialmente no âmbito do PNAE - Anexo V.*

NÍVEL 1 (ÓTIMO) – Adequado: pontuação média de 76 a 95 pontos

NÍVEL 2 (REGULAR) – Precisa de melhorias: pontuação média de 46 a 75,9 pontos

NÍVEL 3 (RUIM) – Inadequado: pontuação média de 20 a 45,9 pontos pontos

NÍVEL 4 (PÉSSIMO) – Inadequado: pontuação média de 0 a 19,9 pontos pontos

7.4.4. A CONTRATANTE entregará à CONTRATADA, até trinta dias úteis do mês subsequente ao mês da avaliação, o relatório referente à medição de resultados desse período.

7.4.4.5. Os indicadores de Instrumento de Medição de Resultado (IMR) e faixas de ajuste de pagamento por indicador estão descritos nos quadros abaixo:

7.4.5.1. Será utilizada a média do resultado do IMR dos indicadores do mês para realizar o ajuste de pagamento. Dessa forma, no mês em que houver incidência de indicadores de periodicidade mensal e trimestral e/ou semestral, o IMR corresponderá a média aritmética dos resultados dos referidos indicadores.

INDICADOR 1 (I1)				
Indicador	**Condições higiênico-sanitárias**			
Finalidade	Garantir o cumprimento dos requisitos para estabelecimento das condições higiênico-sanitárias para produção, manipulação e fornecimento de alimentos de acordo com a legislação vigente.			
Meta a Cumprir	Alcançar no mínimo 76% de conformidade do checklist de avaliação das condições higiênicosanitárias (Apêndice II).			
Instrumento de Medição	Checklist de avaliação das condições higiênico-sanitárias (Apêndice II).			
Forma de Acompanhamento	Semestralmente um representante da CONTRATANTE preencherá o instrumento de avaliação, checklist, acompanhado de um representante da CONTRATADA.			
Periodicidade	Semestral			
Mecanismo de Cálculo	Nº de itens considerados em conformidade do checklist x 100% / Total de itens avaliados no checklist = I1			
Início da Vigência	60 dias após a data da assinatura do contrato.			
Faixas de Ajuste de Pagamento (M1)	Nível	Classificação	Resultado Alcançado (I1)	Faixa de Ajuste de Pagamento
	1	Ótimo	76 a 100% de adequação	100%
	2	Regular	66 a 75% de adequação	90%
	3	Ruim	56 a 65% de adequação	80%
	4	Péssimo	< 56% de adequação	70%
	Nos primeiros 60 dias do contrato este indicador será avaliado para fins de aferição do nível de serviço prestado e como forma de indicativos de oportunidades de melhoria e adequação do			

Observações:	serviço da CONTRATANTE, sem haver, portanto, necessidade de estabelecimento de ajustes de pagamento, que, neste período será integral independentemente do nível de serviço alcançado. A faixa de ajuste de pagamento passará a vigorar a partir da vigência do indicador, ou seja, 60 dias após o início do contrato.

INDICADOR 2 (I2)				
Indicador	**Satisfação dos discentes**			
Finalidade	Estabelecer um sistema avaliação do desempenho da empresa através da administração permanente de informações, a partir da captação do ponto de vista do usuário que possa ser utilizado como mecanismo para a melhoria contínua do fornecimento.			
Meta a Cumprir	Alcançar o mínimo 70% de satisfação dos discentes através do questionário de pesquisa de satisfação do usuário (Apêndice III).			
Instrumento de Medição	Questionário de Pesquisa de Satisfação do Usuário (Apêndice III).			
Forma de Acompanhamento	Trimestralmente a CONTRATANTE distribuirá ou enviará Questionários de Pesquisa de Satisfação do Usuário aos alunos e os coletará ou consolidará após preenchidos, verificando qual o grau de satisfação dos usuários com o fornecimento das refeições pela CONTRATADA.			
Periodicidade	Trimestral			
Mecanismo de Cálculo	Média do grau de satisfação alcançado dos usuários respondentes/grau máximo de satisfação possível) x 100% = I2			
Início da Vigência	60 dias após a data da assinatura do contrato.			
Faixas de Ajuste de Pagamento (M2)	Nível	Classificação	Resultado Alcançado (I2)	Faixa de Ajuste de Pagamento
	1	Ótimo	70 a 100% de satisfação	100%
	2	Regular	60 a 69% de satisfação	90%
	3	Ruim	50 a 59% de satisfação	80%
	4	Péssimo	< 50% de satisfação	70%
Observações:	- A média do grau de satisfação alcançado dos usuários respondentes deverá ser obtida da seguinte forma: a) Inicialmente calcula-se a Média Individual obtida por Questionário (MIQ) respondido, ou seja, o somatório da pontuação obtida dividido pelo somatório da pontuação total dos indicadores: MIQ = Σpontuação obtida / Σpontuação total dos indicadores b) Em seguida calcula-se a Média do Grau de Satisfação (MGS) alcançado dos usuários respondentes, somando as médias obtidas por questionário e dividindo pelo Número de Respondentes (NR). MGS = (ΣMIQ1 + MIQ2 + MIQ3 + MIQ4 + MIQ5 …) / ΣNR c) O grau máximo de satisfação possível é o somatório da pontuação total dos itens avaliados. - Nos primeiros 60 dias do contrato este indicador será avaliado para fins de aferição do nível de serviço prestado e como forma de indicativos de oportunidades de melhoria e adequação do fornecimento pela CONTRATANTE, sem haver, portanto, necessidade de estabelecimento de ajustes de pagamento, que, neste período será integral independentemente do nível de serviço alcançado. A faixa de ajuste de pagamento passará a vigorar a partir da vigência do indicador, ou seja, 60 dias após o início do contrato.			

INDICADOR 3 (I3)	
Indicador	**Registros dos alunos no Livro de Reclamação.**

Finalidade	Gerar maior celeridade na captação de informações do ponto de vista dos usuários que possam proporcionar a melhoria contínua do fornecimento contínuo, com posicionamento de ações e feedback.
Meta a Cumprir	Ter nº 0 (zero) de reclamações classificadas como pertinentes
Instrumento de Medição	Livro de Registro de Reclamações
Forma de Acompanhamento	Leitura diária e semanal do livro de reclamações. O livro de reclamações é de disponibilização obrigatória na refeitório da unidade de alimentação, para que os usuários possam registrar suas queixas pertinentes ao fornecimento. Quando sua satisfação for frustrada, o usuário poderá utilizar o livro de reclamações imediatamente, que ficará em local disponível e visível ao público atendido, e nele apresentar a sua queixa no momento e no local da ocorrência. O responsável da CONTRATADA deverá responder queixas consideradas como pertinentes pela CONTRATANTE no prazo de 24 (vinte quatro) horas, com assinatura e carimbo. A CONTRATANTE fará o acompanhamento diário do livro e analisará as ocorrências registradas e seus encaminhamentos, classificando as ocorrências em pertinentes e não pertinentes. Mensalmente a CONTRATANTE fará relatório sobre o quantitativo de registros, nº de ocorrências pertinentes e não pertinentes.
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de Cálculo	Contagem de ocorrências pertinentes = I3
Início da Vigência	60 dias após a data da assinatura do contrato.

Faixas de Ajuste de Pagamento (M1)

Nível	Classificação	Resultado Alcançado (I3)	Faixa de Ajuste de Pagamento
1	Ótimo	Nenhuma ocorrência pertinente.	100%
2	Regular	1 a 2 ocorrências pertinentes	90%
3	Ruim	3 a 4 ocorrências pertinentes.	80%
4	Péssimo	5 ou mais ocorrências pertinentes.	70%

Observações:	Nos primeiros 60 dias do contrato este indicador será avaliado para fins de aferição do nível de serviço prestado e como forma de obtenção de indicativos para a melhoria e adequação do fornecimento pela CONTRATANTE, sem haver, portanto, necessidade de estabelecer ajustes de pagamento, que, neste período, será integral independentemente do nível de serviço alcançado. A faixa de ajuste de pagamento passará a vigorar a partir da vigência do indicador, ou seja, 60 dias após o início do contrato.

INDICADOR 4 (I4)	
Indicador	*Qualidade do cardápio.*
Finalidade	*Garantir o cumprimento das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar, conforme a RDC n° 04/2026 e suas futuras atualizações*
Meta a Cumprir	*Alcançar nível Adequado 76 a 95 pontos no conjunto de cardápios analisados, no mínimo, 5 semanas*
Instrumento de Medição	Iq Cosan - Índice de Qualidade da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional para Ensino Médio ou de outro instrumento técnico que venha a substituí-lo oficialmente no âmbito do PNAE - Anexo V.
Forma de Acompanhamento	*Trimestralmente um representante da CONTRATANTE fará análise do instrumento de avaliação (planilha Iq Cosan) acompanhado dos cardápios efetivamente executados e fichas técnicas de preparação*

<table>
<tr><td></td><td colspan="4">apresentado pela CONTRATADA e emitirá um relatório final.</td></tr>
<tr><td>Periodicidade</td><td colspan="4">Trimestralmente</td></tr>
<tr><td>Mecanismo de Cálculo</td><td colspan="4">Média da pontuação das semanas analisadas = I4</td></tr>
<tr><td>Início da Vigência</td><td colspan="4">60 dias após a data da assinatura do contrato.</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Faixas de Ajuste de Pagamento (M1)</td><td>Nível</td><td>Classificação</td><td>Resultado Alcançado (I1)</td><td>Faixa de Ajuste de Pagamento</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Ótimo</td><td>Adequado: pontuação média de 76 a 95 pontos na planilha Iq Cosan</td><td>100%</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Regular</td><td>Precisa de melhorias: pontuação média de 46 a 75,9 pontos na planilha Iq Cosan</td><td>90%</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Ruim</td><td>Inadequado: pontuação média de 20 a 45,9 pontos pontos na planilha Iq Cosan</td><td>80%</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Péssimo</td><td>Inadequado: pontuação média de 0 a 19,9 pontos pontos na planilha Iq Cosan</td><td>70%</td></tr>
<tr><td>Observações:</td><td colspan="4">Nos primeiros 60 dias do contrato este indicador será avaliado para fins de aferição da qualidade do cardápio e como forma de indicativos de oportunidades para sua melhoria e adequação pela CONTRATANTE, sem haver, portanto, necessidade de estabelecimento de ajustes de pagamento, que, neste período será integral independentemente do nível de serviço alcançado. A faixa de ajuste de pagamento passará a vigorar a partir da vigência do indicador, ou seja, 60 dias após o início do contrato.</td></tr>
</table>

Recebimento

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.12.2. O fiscal técnico do contrato deverá verificar a efetiva execução do objeto contratado, conferindo a quantidade, a qualidade, as condições de acondicionamento, o transporte, a pontualidade na entrega e a conformidade dos lanches e almoços fornecidos com as especificações estabelecidas no Termo de Referência e no contrato. Deverá, ainda, registrar eventuais ocorrências, comunicar ao gestor do contrato as irregularidades identificadas e emitir relatório de acompanhamento da execução contratual, quando necessário, para subsidiar o recebimento do objeto e a autorização do pagamento.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.18.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.[A9]

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

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

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

Liquidação

7.22. 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.

7.23. 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

7.24. 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.

7.25. 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.

7.26. 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.

7.27. 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.

7.28. 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.

7.29. 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.

7.30. 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.

7.31. 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

7.32. 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.

7.33. 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 (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

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

7.37. 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

7.38. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado..

7.39. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

7.41. 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).

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

7.43.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.

7.44. 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.

7.45. O reajuste será realizado por apostilamento.

Cessão de Crédito

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

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

7.46.2. 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.

7.46.3. 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.

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

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

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

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

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

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

8.2.4. Multa:

*8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **0,5**% (**meio** por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **30** (**trinta**) dias.*

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

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

*8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “**e**” a “**h**” de **20,1**% (v*inte inteiros e um décimo por cento*) a **30**% (**trinta** por cento) do valor da contratação.*

*8.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “**c**”, de **12,1**% (doze inteiros e um dácimo por cento) a **12**% (**vinte** por cento) do valor da contratação.*

*8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “**b**”, de **5,1**% (**cinco inteiros e um décimo** por cento) a **12**% (**doze** por cento) do valor da contratação.*

*8.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **0,5**% (*zero vírgula cinco *por cento) a **5**% (**cinco** por cento) do valor da contratação.*

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

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

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

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

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

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

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

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

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Regime de Execução

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

Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. Para o objeto ou parte dele sujeito ao regime de empreitada por preço unitário o critério de aceitabilidade de preços será:

9.3.1. valor global: conforme valor estimado da contratação;

9.3.2 A escolha do regime de execução por **empreitada por preço unitário** para a contratação de empresa especializada no fornecimento de lanches e almoços na categoria de refeições transportadas, destinados ao atendimento das necessidades do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE, Campus Mombaça, justifica-se pela natureza do objeto e pela necessidade de adequar o pagamento dos serviços à quantidade efetivamente fornecida.

9.3.3 A contratação prevê o fornecimento de refeições prontas, preparadas e transportadas até as dependências do Campus, de acordo com as especificações, os cardápios, os horários e as condições estabelecidas no Termo de Referência. A demanda por lanches e almoços poderá variar conforme o calendário acadêmico, a quantidade de estudantes atendidos, a realização de atividades institucionais e outras necessidades relacionadas ao funcionamento da unidade de ensino.

9.3.4 Nesse contexto, o regime de empreitada por preço unitário mostra-se adequado, uma vez que permite estabelecer previamente preços individuais para cada unidade de lanche e de almoço, efetuando-se o pagamento com base nas quantidades efetivamente fornecidas e devidamente atestadas pela Administração, observados os preços contratados e os limites estabelecidos no instrumento contratual

.9.3.5 A adoção desse regime proporciona maior flexibilidade na gestão contratual, permitindo que a Administração ajuste os quantitativos às necessidades reais do Campus, sem comprometer a continuidade do atendimento aos estudantes. Além disso, contribui para o controle da execução contratual, a fiscalização dos fornecimentos e a adequada aplicação dos recursos públicos, evitando pagamentos por refeições não entregues ou não recebidas pela Administraçãozação desse regime não dispensa o planejamento prévio dos quantitativos estimados, os quais deverão ser fundamentados na demanda prevista e registrados nos documentos da contratação. A execução e o pagamento deverão observar as condições contratuais, os registros de recebimento e a efetiva comprovação do fornecimento.

9.3.6 essalta-se que a utilização desse regime não dispensa o planejamento prévio dos quantitativos estimados, os quais deverão ser fundamentados na demanda prevista e registrados nos documentos da contratação. A execução e o pagamento deverão observar as condições contratuais, os registros de recebimento e a efetiva comprovação do fornecimento.

9.3.7 Dessa forma, considerando a possibilidade de variação dos quantitativos demandados, a natureza divisível do objeto e a necessidade de vincular os pagamentos às unidades efetivamente fornecidas, **justifica-se a adoção do regime de execução por empreitada por preço unitário**, por se mostrar compatível com as características da contratação e com os princípios da eficiência, da economicidade, do planejamento e da transparência na Administração Pública, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

9.5. 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]

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

9.7. 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;

9.8. 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]

9.9. 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.

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

9.11. 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;

9.16 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.

9.13. 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).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.16. 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.

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

9.18. 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;

9.19. 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;

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

9.21. 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.

Qualificação Econômico-Financeira

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 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas :

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

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

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

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,

9.26.1. Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação para o período de doze meses, tendo por base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis do último exercício social; e

9.26.2. Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação para o período de doze meses, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social;

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

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.

9.31. Declaração do fornecedor, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do Anexo deste Termo de Referência, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do interessado, observados os seguintes requisitos[A20] :

9.31.1. a declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e

9.32.2. caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o fornecedor deverá apresentar justificativas.

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

Qualificação Técnica

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

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

9.34. - Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, conforme art. 15, parágrafo único c/c art. 18, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e Decreto nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980,

Qualificação Técnico-Operacional

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

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

9.35.1.1. contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 02 (dois) anos do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

9.35.1.2. Somente serão aceitos atestados expedidos após a concluso dão contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior

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

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

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

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

9.36. Declaração de que o fornecedor possui ou instalará escritório no município de Mombaça o que deverá ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contado a partir da vigência do contrato.

9.37. 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.

9.38. 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

9.39. - Comprovação da capacitação técnico-profissional: possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior de Nutrição reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (art. 1º, caput, da Lei n. 8.234/1991 e art. 17 do Decreto n. 84.444/1980), detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação,

9.40. - Para o profissional nutrição: serviços de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inc. II e art. 4º, inc. IV, da Lei n. 8.234/1991),

9.41. - Para fins do item acima, se entende como pertencente ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social, o administrador ou o diretor, o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com a licitante ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame;

Disposições gerais sobre habilitação

9.42. 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.

9.43. 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.

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

9.45. 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.

9.46. 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

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

9.47.1. 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;

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

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

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

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

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

9.47.6.1. ata de fundação;

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

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

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

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

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

9.4.7.7. .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 fiscalizado

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1.O *custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável é de R$.914.208,00 (novecentos e quatorze mil duzentos e oito reais reais), conforme custos unitários apostos na* ***tabela contida no item 1.1 acima***

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/unidade: 26405/158969;

II) Fonte de recursos: 1000000000;

III) Programa de trabalho: 261809;

IV) Elemento de despesa: 33.90.32.20; e

V) Plano interno: L21IVP2300R.

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

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

Mombaça CE 19 de outubro de 2026

_____

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

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

Apêndice I - Estudos Técnicos Preliminares

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

IMR - Instrumento de Medição de Resultados

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.

AMAURI BANDEIRA BASTOS

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 04/11/2026 às 10:41:32.

MARIO FRANCISCO DE LIMA

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 04/11/2026 às 12:01:06.

CANUTO DIOGENES SALDANHA NETO

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 05/11/2026 às 09:36:36.

ALINE OLIVEIRA RODRIGUES

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 04/11/2026 às 15:34:26.

BARBARA DE CERQUEIRA FIORIO

Membro da comissão de contratação

CRISTIANE MARIA MARTINS RODRIGUES

Membro da comissão de contratação

Lista de Anexos

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

- Anexo I - ETP158969_000006_2026 (1).pdf (105.79 KB)
- Anexo II - Check_liste__1_.pdf (554.65 KB)
- Anexo III - Modelo de Ficha Tecnica de Preparo 2026.pdf (450.3 KB)
- Anexo IV - SEI_9248648_Questionario.pdf (44.25 KB)
- Anexo V - Modelo de Cardapio IFCE - Medio integrado.pdf (554.52 KB)
- Anexo VI - V4_indice_qualidade_cardapios_IQ_COSAN_outrasetapas.pdf (76.31 KB)
- Anexo VII - Apendice VII - Lanche e Almoco (1).pdf (162.93 KB)
- Anexo VIII - PARA_COTACAO_DE_SERVICO_REFEICOES_TRANSPORTADAS_IFCE_MOMBACA_18 (1).pdf (438.99 KB)