MEC-UNIVERSIDADE FEDERAL/SE

Termo de Referência 74/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
74/2026	154050-MEC-UNIVERSIDADE FEDERAL/SE	RAISA SOARES MOES	13/10/2026 13:48 (v 0.7)

Status

CONCLUIDO

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	124/2026	23113.044513/2025-17

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo n° 23113.044513/2025-17)

TERMO DE REFERÊNCIA

CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de Serviço de Alimentação e Nutrição (SAN) para atender à necessidade de alimentação institucional ofertada pelos equipamentos públicos de alimentação e nutrição da Universidade Federal de Sergipe (UFS), denominados Restaurantes Universitários (RESUN), assegurando uma alimentação nutricionalmente adequada, com qualidade higiênico-sanitária e sustentabilidade socioambiental, nos termos do Quadro abaixo (**QUADRO 1**), conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Serviços de preparação e fornecimento de REFEIÇÕES PADRÃO E VEGETARIANA (**ALMOÇO**) do **RESUN Lagarto**	3697	SERVIÇO FORNECIDO	120.000	R$ 19,97	R$ 2.396.400,00

1.2. As refeições serão produzidas por concessão onerosa dos serviços de alimentação de alimentação e nutrição da UFS, na modalidade de produção centralizada, enquanto a distribuição das refeições poderá ser via cafeteria mista, cafeteria completa ou embaladas individualmente, conforme definição da administração da UFS.

1.3. O objeto inclui todas as competências inerentes à Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) institucional, conforme a Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Além do fornecimento de gêneros alimentícios, materiais de consumo em geral (matéria prima não alimentar, produtos de higiene e de limpeza, etc.), podemos destacar, entre outras competências, a higienização das dependências completas do RESUN e refeitórios, bem como as áreas dos caixas de acesso e área externa ao RESUN; higienização de todos os utensílios e equipamentos; manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE; reposição de utensílios, equipamentos e mobiliário; recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver quantitativa e qualitativamente todas as atividades previstas. Em caso de fornecimento de refeições na modalidade transportada, deve-se incluir veículos para transporte de refeições compatíveis com a quantidade contratada, observadas as normas sanitárias vigentes.

1.4. A operacionalização e desenvolvimento das atividades pela contratada deverá seguir as diretrizes do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) – Lei n° 14.914/2024; as normas para aquisição de alimentos da Agricultura Familiar – Lei n° 14.628/2023 e Decreto nº 11.802/2023; o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014); as Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) sobre Procedimentos Operacionais Padronizados observados na RDC nº 275/2002 e Boas Práticas para Serviços de Alimentação previstas na Resolução n° 216/2004. Devem ser adotadas as referências científicas da área de Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição e da Técnica Dietética.

1.5. Em caso de funcionamento do serviço em períodos de emergências de saúde pública, a contratada deverá seguir as orientações do Protocolo de Biossegurança da UFS e Notas Técnicas (NT) da ANVISA.

1.6. Caberá à CONTRATADA se adequar às características administrativas específicas da CONTRATANTE, tais como calendários acadêmicos distintos entre os campi, período de recesso escolar, feriados prolongados, paralisações ou greves, como também pode haver casos fortuitos ou de força maior como incidentes climáticos, incidência de crise de saúde pública (epidemias, pandemias), entre outros. A CONTRATADA deverá readequar os quantitativos objetivando que não falte alimentos e evitando desperdícios, informando à CONTRATANTE as modificações, aquisição de equipamentos de segurança, adequação de recursos humanos, sendo que o risco do negócio é de responsabilidade da CONTRATADA.

1.7. O SAN da UFS são executados por quatro (04) Restaurantes Universitários vinculados à Coordenação de Alimentação e Nutrição da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (CANUT/PROEST), são eles:

1.7.1. RESUN Central, dotado de Cozinha industrial, atende aos campi de São Cristóvão, Colégio de Aplicação, Aracaju, Laranjeiras e Departamento de Dança.

1.7.2. **RESUN Lagarto**, dotado de espaço físico para cozinha industrial, localizado no campus Saúde localizado na cidade de Lagarto (Região Centro-Sul do estado) – objeto deste contrato. **A empresa deverá montar a cozinha nas dependências da unidade. A planta está disponível no Anexo**

1.7.3. RESUN Itabaiana, Cozinha satélite do campus Itabaiana, localizado na cidade homônima (Região Agreste).

1.7.4. RESUN Sertão, Cozinha satélite do campus Sertão, localizado na cidade de Nossa Senhora da Glória (Região do Sertão).

1.8. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de alimentação coletiva com as suas características e especificidades legais e abrange o **RESUN LAGARTO**.

1.9. Os quantitativos e respectivos valores estimados dos itens são discriminados no **QUADRO 1** – Planilha de custos e formação de preços.

1.10. A concessão onerosa está estimada em: R$ 7.350,02 (sete mil, trezentos e cinquenta reais e dois centavos).

1.11. O modelo de planilha de custos segue no ANEXO III.

1.12. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário.

1.13. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 120 (cento e vinte) meses.

1.14. A contratação torna-se necessária devido à importância da assistência estudantil à alimentação dos estudantes durante o período letivo, conforme a Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) – Lei n° 14.914/2024.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, **APÊNDICE VIII** 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 PNCP:** 13031547000104-0-000001/2026;
II. **Data da publicação no PNCP:** 30/04/2025;
III. **ID do item no PCA**: 1913;
IV. **Classe/Grupo:** 632;
V. **ID da Futura Contratação:** 154050-124/2026;

2.3. Justifica-se a contratação de refeições por pessoa jurídica especializada em serviço de alimentação e nutrição coletiva para atender às necessidades de alimentação institucional dos estudantes, visto que a alimentação é um Direito Humano previsto na Constituição Brasileira e está entre as principais ações de assistência estudantil da Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) - Lei n° 14.914, de 3 de Julho de 2024.

2.4. O PNAES tem como finalidade ampliar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública, minimizar os efeitos das desigualdades sociais e regionais na permanência e conclusão da educação superior, e assim, contribuir para a promoção da inclusão social pela educação.

2.5. Os equipamentos públicos de alimentação e nutrição da UFS, como o RESUN, são ferramentas de execução do PNAES com o fornecimento de alimentação aos estudantes da UFS, apoiando a permanência, reduzindo a evasão escolar e contribuindo para a conclusão dos seus cursos. Ofertar alimentação aos estudantes também se insere no combate à fome, à pobreza e na promoção da alimentação adequada e saudável conforme a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - Lei 11.346/2006 e o Decreto Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - 7.272/2010.

2.6. O RESUN e os refeitórios também contribuem para práticas alimentares saudáveis, redução do risco de doenças carenciais em estudantes de extrema vulnerabilidade socioeconômica. Por outro lado, também podem reduzir o excesso de peso em estudantes de todos os perfis socioeconômicos evitando que substituam os alimentos saudáveis por lanches rápidos e hipercalóricos.

2.7. O Restaurante e refeitórios também são ambientes de socialização e integração dos estudantes, assim como espaço de ensino, pesquisa e extensão.

2.8. Os RESUN fornecem alimentação institucional em todos os *campi* da UFS, para tanto, baseamos este Termo de Referência na relação de melhor custo-benefício à administração pública. Assim, optamos pelo regime de execução de Empreitada por Preço Global e parcelamento por grupos, considerando a estruturação administrativa contida na **Resolução nº 37/2021/CONSU/UFS**, melhor aproveitamento das características físico-funcionais dos restaurantes universitários, a disponibilidade de servidor público para a fiscalização técnica especializada, a importância da padronização da qualidade das refeições servidas aos estudantes, aumento da economia de escala e competitividade.

2.9. O Grupo é composto pelo RESUN LAGARTO. A Unidade possui infraestrutura completa para cocção, pré-preparo, armazenamento e distribuição de refeições, devendo a empresa dispor dos equipamentos necessários para montar a cozinha.

2.10. Objetivo: atender a demanda de alimentação institucional da UFS ofertando refeições de qualidade, com baixo custo aos estudantes, visando contribuir para a permanência na universidade e conclusão de seus cursos e assim, colaborar com a eficiência do processo ensino-aprendizagem. O quantitativo detalhado se encontra no **QUADRO 1**.

2.11. Ao ofertar uma alimentação de qualidade e com custo acessível à comunidade acadêmica, também reafirmamos o papel da UFS com o compromisso cultural, ambiental e socioeconômico com a comunidade

universitária e a sociedade sergipana. Para tanto, norteamos os princípios desta contratação no incentivo à aquisição de alimentos e insumos de agricultores familiares, preferencialmente, do estado de Sergipe; promoção de Segurança Alimentar e Nutricional; e, qualificação da relação custo-benefício.

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 do Estudo Técnico Preliminar (ETP), **APÊNDICE VIII** deste Termo de Referência.

3.2 **Solução de mercado**

3.2.1. A equipe técnica realizou um levantamento dos preços praticados nas Instituições Federais de Ensino (IFES) para o mesmo serviço deste objeto de contrato. Observou-se que, a terceirização dos serviços de alimentação e nutrição (SAN) dos Restaurantes Universitários é comum nas IFES. Entre as universidades da região Nordeste, a terceirização é uma realidade na UFBA, UFPE, UFPB, UNIVASF, UFC e UFMA.

3.2.2. Na UFS, a terceirização do RESUN vem sendo praticada desde o ano de 2013 e no último pregão eletrônico participaram (18) empresas de alimentação e nutrição, demonstrando que tem oferta de serviço especializado no mercado.

3.2.3 A produção local no RESUN Lagarto reduz custos operacionais e riscos logísticos, tornando o valor unitário mais econômico. A atual infraestrutura do RESUNLAG permite a transição da modalidade transportada para produção local, garantindo maior controle sanitário, flexibilidade operacional e ganho substancial na qualidade sensorial e nutricional das refeições servidas.

3.3 Classificação do Serviço

3.3.1. Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, via licitação convencional.

3.3.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto n° 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Requisitos necessários para o atendimento da necessidade:

4.1.1. Para o exercício legal das atividades de serviço de alimentação e nutrição, a empresa ganhadora do certame deverá abrir ou possuir filial no Estado de Sergipe, com instalação de cozinha industrial no RESUN objeto da contratação.

4.1.2. Para a habilitação serão aceitos os documentos comprobatórios de regularidade da empresa, enquanto prestadora de serviços de alimentação e nutrição, emitidos por CRN e ANVISA da UF onde se localiza a matriz da ganhadora do certame. Porém, entre a homologação e assinatura do contrato fica a empresa responsável por regularizar a situação perante o CRN – 5ª Região (BA/SE) e ANVISA estadual ou municipal.

4.1.3. A empresa deverá apresentar Qualificação técnica comprovada via:

a) Certidão de Registro e Regularidade (CRR) da empresa de alimentação emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da 5ª Região (BA/SE), a partir de 2025 e em vigência referente à empresa ou sua filial no Estado de Sergipe. Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021;

b) Certidão de Regularidade da Unidade (CRU) emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da 5ª Região (BA/SE), a partir de 2025 e em vigência referente à empresa ou sua filial no Estado de Sergipe. Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021;

c) Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 5ª Região, a partir de 2025 e em vigência referente à empresa ou sua filial no Estado de Sergipe. Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021;

d) Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 5ª Região, a partir de 2025 e em vigência, referente ao **RESUN Lagarto**. Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021.

e) Certidão de Cadastro e Regularidade (CCR) contendo RT e quadro técnico emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da 5ª Região (BA/SE), a partir de 2025 e em vigência referente à empresa ou sua filial no Estado de Sergipe. Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021;

f) Apresentar a Licença ou Alvará da Vigilância Sanitária do Estado de Sergipe ou Município para cada unidade de alimentação;

g) Alvará de funcionamento emitido pelo Corpo de Bombeiros da matriz ou filial no Estado de Sergipe.

4.1.4. Para as empresas com abertura de filial em Sergipe por motivo desta licitação, que ainda não tenham conseguido o alvará, licença, certidões e anotações solicitadas no item 4.1.3 e suas alíneas, serão aceitos os documentos oficiais comprobatórios de entrada no pedido na Vigilância Sanitária local e CRN 5ª Região. Ressalva-se que serão aceitos exclusivamente documentos oficiais emitidos pelos órgãos supracitados.

4.1.5. Para as empresas com sede em Sergipe, que ainda não tenham a CRU e ART para o RESUN, citados no item 4.1.3 e suas alíneas, serão aceitos os documentos oficiais comprobatórios de entrada no pedido na Vigilância Sanitária local e CRN 5ª Região. Ressalva-se que serão aceitos exclusivamente documentos oficiais emitidos pelos órgãos supracitados. Esta exceção não se aplica aos documentos comprobatórios da sede da empresa.

4.1.6. Mantida a situação irregular das licenças, alvarás, certidões e atestados serão retidos os pagamentos das notas fiscais até a regularização fiscal, técnica e sanitária.

4.1.6.1. A Contratada terá o prazo de 03 (três) meses para regularização dos documentos supracitados, sob pena de aplicação de sanção administrativa.

4.1.7. A Capacidade Técnica deverá ser demonstrada na fase de habilitação. O Atestado de Capacidade Técnica deverá conter informações quantitativas e qualitativas, conforme **APÊNDICE III** deste Termo de Referência. O pregoeiro só poderá aceitar o atestado se estiver comprovado positivamente (sim) a qualidade e a quantidade no cumprimento da prestação do serviço de alimentação e contiver todos os critérios definidos no Apêndice III.

a) O atestado deverá ser assinado preferencialmente pelo fiscal do contrato e em sua ausência, pelo gestor do contrato, ou por ambos.
b) O Ponto de Corte adotado na Fase de Habilitação será de **49% da estimativa anual** desta licitação, em fornecimento de grandes refeições (almoço e jantar) até o momento atual, mínimo de 58.800 refeições

4.1.8. Declaração de vistoria dos Restaurantes Universitários **(APÊNDICE II**).

4.1.9. Declaração de ciência sobre o objeto deste edital (referir o número e ano) em papel timbrado, assinada e carimbada contendo que a empresa tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

4.2. Serviço continuado

4.2.1. O serviço pretendido possui natureza continuada, de acordo com o art. 15 da IN nº 05/2017, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão.

4.1.2. O serviço a ser licitado caracteriza necessidade permanente desta Administração, sendo fundamental para realização das atividades instrumentais ou complementares das atividades finalísticas do Órgão.

4.3. Critérios e práticas de sustentabilidade

4.3.1. Em atendimento ao disposto nas IN nº 01/2010 e 05/2017 da SLTI/MPOG a CONTRATADA deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade ambiental na execução dos serviços:

a) Prever a destinação ambiental adequada dos componentes defeituosos ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

b) Fornecer aos seus empregados todos os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução dos serviços.

c) Efetivar práticas de sustentabilidade ambiental, quando da execução dos serviços, utilizando produtos biodegradáveis, atóxicos, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2 economizando energia, gás, água, assim como separar seletivamente os resíduos oriundos da prestação dos serviços.

d) Realizar o descarte ambientalmente adequado dos resíduos sólidos e líquidos gerados na execução dos serviços e manutenções, priorizando materiais reciclados e recicláveis, em estrita observância à Lei nº 12.305 /2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos), ao Decreto Federal nº 7.746/2012 (atualizado pelo Decreto nº 11.890/2024), à IN SEGES/ME nº 98/2022 e ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU.

e) Praticar redução do impacto sobre recursos naturais, dar preferência para materiais tecnologias e matérias-primas de origem local, maximizar a eficiência na utilização de recursos naturais, utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA, adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada.

f) Incentivar seus funcionários às boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e menor poluição.

4.4. Duração inicial do contrato

4.4.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses a contar da assinatura, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 120 (cento e vinte) meses, com base nos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

4.5. Necessidade de transição gradual

4.5.1. A prestação de serviços em questão não enseja a necessidade de a CONTRATADA promover transição contratual.

4.6. Da Subcontratação

4.6.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

4.7. Da alteração subjetiva

4.7.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cxláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

4.8. Vistoria

4.8.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações dos locais de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09 (nove) horas às 16 (dezesseis) horas. Faz-se necessário agendamento pelo e-mail canut@academico.ufs.br.

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

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

4.8.4. A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

4.8.5. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação (APÊNDICE II).

4.9. Materiais a serem disponibilizados

4.9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades e qualidade exigidas pelas Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, conforme as resoluções da ANVISA e literatura da área de gestão de unidade de alimentação e nutrição, e que complementem os equipamentos cedidos pela CONTRATANTE (**APÊNDICE IV**).

4.9.2. Para o RESUN Lagarto, a CONTRATADA deverá disponibilizar os equipamentos, móveis e utensílios listados no **QUADRO 2**.

QUADRO 2 - RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS - LAGARTO

RESUN LAGARTO	
PASS THROUGH	BALANÇA ELETRÔNICA (CAPACIDADE 100Kg)
BANCADAS DE INOX	FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS COM FORNO
FORNO COMBINADO	MONOBLOCOS BRANCOS
BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO COM AQUECIMENTO ELÉTRICO CONTENDO 5 GN 1/1 200mm E CORRE BANDEJAS (PARA PRATOS BASE E GUARNIÇÕES)	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO COM AQUECIMENTO ELÉTRICO CONTENDO 3 GN 1/1 200mm E CORRE BANDEJAS (PARA PRATOS PRINCIPAIS)
BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO POR MEIO DE PISTA FRIA CONTENDO 4 GN 1/1 200mm E CORRE BANDEJAS (PARA SALADAS)	BALDES COM TAMPA COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 20 LITROS
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL DE 20 LITROS	PRATOS BRANCOS DE PORCELANA
BANDEJAS PLÁSTICAS	COPOS PERMANENTES EM AÇO INOX
REFRESQUEIRA COM CAPACIDADE DE 100 LITROS	COLHERES DE SERVIÇO, GARFOS E FACAS INTEIRIÇOS EM AÇO INOX
CUBAS GASTRONÔMICAS (GN) EM AÇO INOX	CORTADOR DE LEGUMES
DESCASCADOR DE TUBÉRCULOS	FRITADEIRA
COIFA	CHAPA
MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA	PROCESSADOR INDUSTRIAL DE ALIMENTOS
MICROONDAS	FREEZER HORIZONTAL
REFRIGERADOR EXPOSITOR VERTICAL	TÁBUAS DE CORTE EM POLIPROPILENO
CAIXAS TÉRMICAS PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS	LIXEIRAS PLÁSTICAS COM ACIONAMENTO POR PEDAL
TERMÔMETRO DIGITAL	ORGANIZADORES DE TALHERES E UTENSÍLIOS
ESTRADOS PLÁSTICOS	CALDEIRÕES INDUSTRIAIS

**Além dos materiais citados acima, devem ser disponibilizados demais equipamentos e utensílios necessários para pleno atendimento na qualidade do objeto contratado.*

4.9.3. Os equipamentos mencionados devem ser adquiridos novos ou, se usados, com no máximo 2 (dois) anos de uso, em perfeito estado de funcionamento. Equipamentos antigos ou com tempo considerável de uso podem apresentar maior propensão a danos e necessitar de reparos frequentes, prejudicando a execução do serviço e comprometendo a qualidade sanitária e sensorial dos alimentos. A contratada deverá comprovar a data de aquisição dos equipamentos por meio do envio das notas fiscais correspondentes, que deverão ser encaminhadas por e-mail quando solicitado pela fiscalização.

4.9.4. O pass through, equipamento obrigatório em cada RESUN, deverá ser dimensionado (em quantidade ou capacidade) de forma a armazenar todas as cubas gastronômicas dos alimentos que necessitem de conservação da temperatura depois de preparados.

4.9.5. O forno para cocção, regeneração e reaquecimento das preparações em temperaturas abaixo de 65ºC deverá ser do TIPO COMBINADO. Somente no forno combinado é possível a mistura de ar quente e vapor de água simultaneamente e a umidade contribui para que os alimentos não ressequem. Esse processo é essencial para minimizar os riscos de contaminação e preservar ou melhorar as características sensoriais e nutricionais dos alimentos, sem alterar sabor e consistência.

4.9.6. A CONTRATADA deverá dimensionar e adquirir cubas gastronômicas (GN) em aço inox na quantidade suficiente para suprir o armazenamento e reposição de todos os itens a serem distribuídos no RESUN, sem prejuízo e /ou interrupção do serviço de distribuição.

4.9.7. Em caso de modalidade transportada, a CONTRATADA deverá disponibilizar caixas térmicas (hot boxes) específicas para a alimentação transportada, com sistema de vedação, higienizáveis e em adequadas condições de uso. As caixas térmicas não poderão ser de isopor e não terão o objetivo de armazenar os alimentos enquanto espera para serem distribuídos. A espera deve ser em equipamentos apropriados.

4.10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

4.10.1 É de responsabilidade da CONTRATADA o atendimento com fornecimento de refeições a todos os estudantes que busquem os RESUN para a realização da alimentação.

4.10.2. Informamos, no **QUADRO 4,** o histórico de refeições servidas nos RESUN.

4.10.3. Será exigida a presença de nutricionista em todas as unidades responsáveis pela produção e/ou distribuição de refeições, incluindo a unidade central de produção e a unidade de atendimento do campi de Lagarto (RESUN Lagarto).

4.10.4. Os calendários acadêmicos são estruturados em 200 dias letivos.

QUADRO 4 – REFEIÇÕES SERVIDAS PELO RESUN LAGARTO (2023-2025)

RESUN LAGARTO	**REFEIÇÕES/ANO**		
ALMOÇO	2023	2024	2025
Dias de funcionamento (Almoço)	201	199	192
Média diária (Almoço)	518	463	467
TOTAL DE REFEIÇÕES/ANO	104.067	92.054	89.745

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. A CONTRATADA deverá estar ciente que o pagamento pelo serviço prestado se dará após o término do mês seguinte à finalização da prestação de serviço. Sendo assim, nos dois primeiros meses contratuais, a CONTRATADA deverá ter capital suficiente para manter o funcionamento adequado dos restaurantes sem intercorrências e danos aos usuários e à administração pública.

5.2. Os serviços deverão ser prestados observando-se as regras estipuladas neste Termo de Referência.

5.3. O início da execução do contrato se dará em até 15 dias após a assinatura da Ordem de Serviço.

5.4. A CONTRATADA assumirá, via concessão onerosa do espaço público, a responsabilidade integral pelos serviços de alimentação e nutrição dos Restaurantes Universitário da UFS, enquanto durar o contrato.

5.5. É de responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de recursos humanos, equipamentos, utensílios, mobiliário para produzir e distribuir as refeições, assim como armazenar, manter temperatura e higienizar equipamentos, utensílios, mobiliário e ambiente. O detalhamento se encontra no item 9. Materiais a serem disponibilizados.

5.6. A CONTRATADA constituirá preposto e responsável técnico local em cada unidade administrativa de prestação de serviço.

5.7. Os restaurantes deverão funcionar conforme calendário acadêmico da UFS e/ou deliberações da CANUT /PROEST.

5.8. A CONTRATADA deverá adquirir, no mínimo, 30% (trinta por cento) dos gêneros alimentícios da agricultura familiar, conforme determina a Lei 14.628/2023 .

5.8.1. Os percentuais mínimos de aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar poderão ser reajustados progressivamente a interesse da Gestão.

5.9. A CONTRATADA deverá adotar medidas de sustentabilidade ambiental.

5.10. A CONTRATADA deverá garantir acessibilidade aos deficientes físicos na prestação dos serviços de alimentação.

5.11. A execução da distribuição das refeições aos estudantes e demais da comunidade acadêmica será de segunda-feira à sexta-feira, conforme locais e horários previstos no **QUADRO 5.**

QUADRO 5 - ENDEREÇO DO RESTAURANTE E HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO

RESUN LAGARTO	**Horário da distribuição***
Campus Prof. Antônio Garcia Filho. Av. Governador Marcelo Déda, 13, Centro. Lagarto/SE. CEP 49400-000	11:00 – 14: 00h

*Sujeito à alteração pela gestão do contrato e administração dos *campi*.

5.12. A CONTRATADA poderá atender demandas específicas por alimentação a eventos da UFS, via comercialização direta, preferencialmente, nos períodos de recesso acadêmico e finais de semana, assim como no Congresso Acadêmico da UFS, desde que não haja prejuízo ao objeto desse contrato e com a devida autorização da gestão do contrato. Ademais, o acesso aos refeitórios deverá ser efetivado em fila única, com as prioridades previstas em lei. Em hipótese nenhuma deverá ser facilitado o acesso de qualquer comensal em detrimento dos estudantes.

5.13. Diariamente, a fiscalização avaliará o serviço, cuja aceitação da distribuição das refeições aos comensais dependerá da conformidade com as exigências contratuais e critérios contidos neste Termo de Referência.

5.14. Diariamente, a fiscalização avaliará os aspectos sensoriais característicos (aparência, consistência, cor, odor, sabor) das refeições, para verificar o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE. A fiscalização poderá

aprovar as preparações culinárias que compõem as refeições na totalidade, parcialmente ou reprová-las. Em caso de reprovação, a fiscalização impugnará a preparação, impedindo a sua distribuição.

5.15. A fiscalização também poderá impugnar preparações culinárias ao identificar não conformidade no controle de tempo-temperatura das preparações, assim como detectar no alimento/preparação risco biológico, físico e/ou químico à saúde do consumidor após avaliação sensorial.

5.16. Os serviços serão prestados de forma contínua, sem interrupções, diariamente, e serão contabilizados na forma de unidade de serviço executado (refeição servida), de acordo com o quantitativo de usuários registrados pelo sistema informatizado de acesso aos restaurantes.

5.17. A CONTRATADA deverá manter quantitativo suficiente de pessoal administrativo, técnico e operacional para a execução dos serviços demandados pela fiscalização do contrato de modo a não causar prejuízos à CONTRATANTE. Em caso de atraso nas demandas, ou ineficiência da prestação de serviços devido ao baixo quantitativo de pessoal contratado pela empresa, a fiscalização do contrato irá solicitar à CONTRATADA a reposição ou o aumento do número de funcionários para atingir o correto atendimento das demandas da universidade, com o objetivo de evitar prejuízos devido a interrupção dos serviços de alimentação e nutrição.

5.18. A avaliação de desempenho e qualidade do Serviço de Alimentação e Nutrição prestado pela CONTRATADA nos Restaurantes Universitários da UFS será mensurada a qualquer tempo, em periodicidades diárias, semanais, quinzenais ou mensais, conforme estabelecido pela Instrução Normativa nº 05/2017, de acordo com o preconizado neste Termo de Referência e seus Apêndices.

5.19. A impossibilidade de acompanhamento por funcionário da CONTRATADA não será considerada impedimento para a realização das avaliações.

5.20. A fiscalização poderá exigir que a responsável técnica da CONTRATADA preencha, assine, dê visto, ciência, as planilhas de verificação da CONTRATANTE.

5.21. A CONTRATANTE entregará eletronicamente uma cópia das avaliações à CONTRATADA.

5.22. A CONTRATADA tomará ciência dos seus cumprimentos ou descumprimentos contratuais, verbalmente no momento da verificação pela fiscalização, em seguida será enviado por meio eletrônico ou impresso.

5.23. Sempre que a CONTRATADA solicitar prazo visando a correção de determinado descumprimento contratual, esta solicitação deverá ser formalizada por escrito e o prazo acordado com a CONTRATANTE.

5.24. Os relatórios oriundos e os formulários de fiscalização subsidiarão o preenchimento do Instrumento de Medição de Resultados (IMR) (**APÊNDICE I**).

5.25. A CONTRATADA obriga-se a aceitar o Instrumento de Medição de Resultados (**APÊNDICE I**) concordando com as definições dos indicadores e descontos previstos.

5.26. O descumprimento reiterado do IMR poderá, garantidos o contraditório e a ampla defesa, ensejar em rescisão contratual, sem prejuízo das demais penalidades previstas neste Termo de Referência.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

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

Preposto

6.5. 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.

6.6. O Contratado deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante todo o período de prestação de serviço.

6.7. 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

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

Fiscalização Técnica

6.9. 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. 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.

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

6.12. 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.

6.13. 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.

6.14. 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.

6.15. 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

6.18. 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.

6.19. 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

6.20. Cabe ao gestor do contrato:

6.20.1 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.

6.20.2. 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.

6.20.3. 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.

6.20.4. 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.

6.20.5. 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.

6.20.6. 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.

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

6.20.8. Receber e dar encaminhamento imediato:

6.20.8.1. Às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;
6.20.8.2. À notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

6.21. Não sendo designado fiscal administrativo ao contrato, o Gestor assumirá as responsabilidades inerentes à função.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

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

7.1.1 Não produziu os resultados acordados,

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

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

7.2. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no **APÊNDICE I** deste Termo. O IMR é o ajuste escrito que define, em bases compreensíveis, tangíveis objetivamente, observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação do serviço e respectivas adequações de pagamento.

7.3. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso a prestação do serviço seja executada com qualidade inferior à qualidade demandada. A folha

mensal de pagamento poderá ter glosa financeira de até 30% devido à qualidade inferior do serviço prestado comparado aos critérios deste Termo de Referência (**QUADRO 6**).

7.4. O cálculo da aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar incidirá exclusivamente sobre a proporção da matéria-prima (alimentos) apresentada pela empresa na planilha de formação de preços apresentada no Pregão Eletrônico. Para exemplificar, caso a empresa ganhadora do certame apresente que a matéria-prima (gêneros alimentícios) compõe 40% do custo da refeição, na folha de pagamento mensal a fiscalização calculará:

a) Valor total da nota fiscal (valor fictício): R$ 1.000.000,00.
b) Custo com os gêneros alimentícios: R$ 1.000.000 x 40% = 400.000.
c) Aquisição da agricultura familiar: R$ 400.000 x 30%= R$ 120.000,00.

7.5. A Avaliação de satisfação do estudante será feita pela fiscalização e gestão do contrato por meio virtual.. Os estudantes avaliarão pontuando o serviço de alimentação prestado pela contratada com notas de 0 a 5, onde 0 significa serviço muito ruim e 5 um serviço muito bom, e sua gradação. A glosa será inversamente proporcional à nota, conforme demonstrado no **QUADRO 6**. O tipo de avaliação e satisfação pode alterar, mantendo-se o critério de nota de 0 a 5.

QUADRO 6 - GLOSA MENSAL A SER VERIFICADA PELO IMR

GRUPO DO IMR	GLOSA DO GRUPO	GLOSA
Agricultura Familiar Fiscalização técnica ou Gestor do contrato	5%	**Avaliado mensalmente.** Aquisição dos custos com os gêneros alimentícios = < que 9,5 % = desconto de 5%; entre 9,51 - 29,49 = desconto de 3%; > que 29,50 = 0%
Avaliação da Satisfação do Estudante	3%	**Avaliado mensalmente** Os estudantes avaliarão em notas de 0 a 5. A nota será inversamente proporcional a nota da avaliação. a) Nota de 5 a 4,0 terá 0% de desconto; b) Nota de 3,9 a 3,0 terá 1%; c) Nota de 2,9 a 2,0 terá 2%; d) Nota de 1,9 a 0 terá 3%.
Fiscalização Técnica	22%	**Avaliado diariamente.** 0,05 décimos de ponto em caso de não conformidade.
Máximo de Glosa Financeira	**30%**	

7.6. A fiscalização técnica avaliará diariamente a qualidade do serviço de alimentação e anotará a aferição no IMR, pontuando com 0,05 décimos a cada dia de irregularidade e não conformidade, os cálculos serão baseados em:

a) Cada item somará 1 (um) ponto ao final do mês de serviço prestado, considerando 20 dias úteis no mês.
b) O ponto do item não ultrapassará 1 ponto ainda que o mês tenha mais que 20 dias úteis.
c) Meses com menos dias úteis somará normalmente o limite dos dias efetivamente funcionados.

7.7. A CONTRATADA obrigar-se-á ao cumprimento de Instrumento de Medição de Resultado - IMR, conforme APÊNDICE I deste Termo de Referência.

7.8. O Instrumento de Medição de Resultado – IMR poderá ser adequado pela Fiscalização e Gestão do contrato para melhor atender à verificação do cumprimento do contrato.

7.9. A aplicação de descontos com base no Instrumento de Medição de Resultado - IMR é completamente desvinculada das aplicações de penalidades previstas neste Termo de Referência.

7.10. Ao final de cada período/evento de faturamento, 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;

7.11 Do Pagamento

7.11.1.O pagamento é feito no mês subsequente à prestação do serviço.

7.11.2. O processo de pagamento deverá incluir o cumprimento das exigências técnicas contidas neste Edital, Termo de Referência e outras exigências decorrentes atestadas pela Fiscalização do contrato.

7.11.3. O pagamento será referente ao quantitativo de refeições **efetivamente servidas** aos usuários dos RESUN e registradas no Sistema Integrado de Patrimônio, Administração e Contratos (SIPAC) para Controle de Acesso dos RESUN.

7.11.4. Os Restaurantes Universitários das unidades descentralizadas funcionarão mediante agendamento prévio das refeições. Os agendamentos deverão ser realizados até as 21h do dia anterior ao serviço, permitindo que a CONTRATADA tenha conhecimento do número máximo de refeições a serem produzidas. No dia da distribuição, as refeições poderão ser canceladas, sendo possível seu resgate por outros estudantes, desde que não ultrapassem o limite previamente estabelecido. Reforça-se que o pagamento segue sendo pelas refeições efetivamente servidas registradas no acesso ao RESUN. A contratada receberá por e-mail o quantitativo de agendamentos e também poderá realizar consulta pública pelo site https://www. sipac.ufs.br, no menu lateral esquerdo, entrar em Restaurante Universitário e, em seguida, consultar "Agendamentos".

7.11.5. A fiscalização técnica emitirá laudo sobre a porcentagem de pagamento dimensionada com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR) com o devido ajuste de pagamento.

7.11.6. A CONTRATADA deverá enviar as documentações comprobatórias exigidas neste Termo de Referência e listadas no **APÊNDICE VII** - Procedimentos para a Prestação de Contas**.**

7.11.7. A gestão do contrato e/ou fiscalização técnica comunicará à CONTRATADA o relatório de pagamento para emissão da Nota Fiscal. O relatório incluirá o quantitativo de refeições que foram servidas no interstício de pagamento e o laudo da fiscalização técnica para os devidos descontos e para posterior emissão da Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR).

7.11.8. Os documentos comprobatórios deverão ser enviados à Gestão e/ou fiscalização do contrato, em arquivo digital, conforme orientação da fiscalização.

7.11.9. O pagamento será efetuado, em moeda nacional corrente, através de Ordem Bancária, até o 5º (quinto) dia útil após o término do mês seguinte àquele em que for efetuada a prestação de serviços, mediante apresentação das faturas devidamente atestadas pelo fiscal do contrato e em conformidade com o IMR disposto no Termo de Referência, obedecida a estrita ordem cronológica das datas de sua exigibilidade, salvo quando presentes relevantes razões de interesse público, justificadas com a devida publicidade.

7.11.10. O pagamento mensal dos serviços somente poderá ser efetuado após comprovação de:

a. Regularização para o primeiro pagamento deverá apresentar:

i. Regularização fiscal para as empresas de outras UF: abertura de CNPJ no estado de Sergipe para a retenção de impostos, após julgamento e aditivação contratual pelos setores competentes da UFS.
ii. Certidão de Registro e Regularidade (CRR) do RESUN Lagarto, emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 5ª Região.

iii. Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) do RESUN Lagarto, emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 5ª Região.
iv. Certidão de Regularidade da Unidade (CRU) para o RESUN Lagarto, emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 5ª Região.
v. Certidão de Cadastro e Regularidade (CCR) com o quadro técnico do RESUN Lagarto, emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 5ª Região.
vi. Declaração de inspeção, Licença ou Alvará de funcionamento da Vigilância Sanitária do Estado de Sergipe ou da vigilância do município para o RESUN Lagarto.
vii. Documentos comprobatórios de situação de saúde da admissão, conforme itens 16.29.26 e 16.29.27 deste Termo de Referência.

b. Mensalmente a empresa deverá prestar contas:

i. Autorização de retenção da concessão onerosa.
ii. Comprovantes de pagamento e de situação cadastral de FGTS.
iii. Comprovantes de pagamento e de situação cadastral de INSS.
iv. Comprovantes de pagamento (depósito bancário e holerite assinado) dos salários dos funcionários.
v. Comprovante do auxílio transporte mensal devidamente assinado pelo funcionário.
vi. Comprovante de registro da frequência dos funcionários emitido pelo ponto eletrônico.
vii. Comprovante de dedetização datado para o mês de referência do pagamento e com visto da fiscalização.
viii. Comprovante da troca do filtro de água para a elaboração dos sucos, conforme descrito no item 12.18.35 e atestado pela fiscalização.
ix. Planilha de resto-ingestão diária, conforme descrito na literatura.

c. A Fiscalização enviará o IMR com o ajuste de pagamento.

7.11.11. O pagamento será suspenso se houver contra indicação do SICAF até que a situação seja regularizada pela Contratada.

7.11.12. Ocorrendo reajuste, a CONTRATADA passará a apresentar 02 (duas) notas fiscais/faturas, uma correspondente ao preço inicial e outra, suplementar, relativa ao valor do reajustamento devido.

7.11.13. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação de qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

7.11.13. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

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

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;
N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela a ser paga.
I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:
I = (TX); I = (6 / 100) / 365; I = 0,00016438
TX = Percentual da taxa anual = 6%

7.12. Liquidação

7.12.1. 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.

7.12.2. 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

7.12.3. 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.

7.12.4. 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.

7.12.5. 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.

7.12.6. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.12.6.1. Verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
7.12.6.2. 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.

7.12.7. 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.

7.12.8. 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.

7.12.9. 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.

7.12.10. 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.

7.13. Prazo de pagamento

7.13.1. 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.

7.13.2. 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 de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.

7.14. Forma de pagamento

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

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

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

7.14.4. 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.

7.14.5. 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.

7.14.6. Os preços são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas. Ultrapassado o prazo de um ano, o valor do contrato poderá ser reajustado pelo Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

7.15. Da garantia de execução

7.15.1. Em garantia das obrigações ora assumidas, a CONTRATADA presta caução correspondente a 3% (três por cento) do valor do Contrato, cuja importância será devolvida após a efetiva prestação dos serviços.

7.15.2. A CONTRATADA optará por uma das seguintes modalidades de garantia:

I. caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;
II. seguro garantia;
III. fiança bancária.

7.15.3. A Contratada deverá apresentar a Garantia ao Departamento Financeiro da Contratante em até 05 (cinco) dias corridos contados da assinatura do Contrato.

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. A CONTRATADA terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para responder às notificações e/ou sanções administrativas.

8.2.4.2. Notificação será emitida, por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais, desde que as faltas cometidas não acarretem prejuízos significativos para o serviço contratado.

8.2.4.3. A aplicação de notificação sobre o mesmo item de descumprimento contratual será tolerada no máximo por 03 (três) vezes. A quarta ocorrência será encaminhada para a sanção ADVERTÊNCIA. Caso persista a não conformidade será solicitada a aplicação da sanção MULTA.

8.2.4.4. A CONTRATADA deverá apresentar à fiscalização as medidas corretivas para as faltas notificadas contendo o prazo para solução.

8.2.4.5. A aplicação de notificação não impede que a CONTRATANTE convoque o preposto para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

8.2.4.6. As multas serão categorizadas em leve, moderada e grave, condizentes com o efeito da infração sobre o serviço público, os usuários, funcionários e/ou à saúde humana.

a) Multa leve: poderá ser aplicada multa de 0,5% (cinco décimos por cento) do valor global adjudicado do contrato por ocorrência de irregularidade de inexecução parcial da obrigação assumida, configurada pelo cumprimento parcial de qualquer cláusula contratual que exponha ao risco à qualidade do objeto contratado, aos usuários, aos funcionários da contratada, aos servidores públicos ou ao patrimônio público.

b) Multa moderada: poderá ser aplicada multa de 1% (um por cento) do valor global adjudicado do contrato por ocorrência de irregularidade de inexecução parcial da obrigação assumida, configurada pelo cumprimento parcial de qualquer cláusula contratual que cause danos à qualidade do objeto contratado, aos usuários, aos funcionários da contratada, aos servidores públicos ou ao patrimônio público.

c) Multa grave: poderá ser aplicada multa de 1,5% (um inteiro e cinco décimos por cento) do valor global adjudicado do contrato por ocorrência de irregularidade por:

i. Atraso no início da execução do serviço após a emissão da Ordem de Serviço.
ii. Atraso na execução diária do serviço igual ou superior a 5x no mês (trata-se do fornecimento de refeições aos estudantes e abertura diária dos RESUN).
iii. Ocorrência de surto de DTHA, que será agravada caso a empresa não preste a devida assistência aos acometidos.
iv. Inexecução parcial da obrigação assumida em qualquer RESUN, configurada por não fornecer refeições à totalidade dos estudantes em uma das refeições, à revelia da fiscalização e da administração pública.
v. Não manter condição regular de preposto técnico (no local do serviço), fiscais perante a receita estadual, técnicas perante ao CRN 5ª região e sanitárias perante a vigilância sanitária estadual ou municipal, exigidas no Termo de Referência.
vi. Dificultar ou impedir o pleno exercício da fiscalização técnica.
vii. Desatender as determinações da fiscalização e/ou gestor do contrato.
viii. Não adquirir gêneros da agricultura familiar na porcentagem exigida na Lei nº 14.628, de 20 de Julho de 2023, por 06 (seis) vezes no ano contratual.

8.3. Em caso de atraso no pagamento dos salários / remuneração dos funcionários haverá aplicação de sanção administrativa, devido à má gestão da empresa impactar na qualidade do serviço prestado, com consequente danos à vida acadêmica dos estudantes e funcionamento da UFS.

8.4. Em caso de surto de DTHA, a CONTRATADA deverá prestar atendimento integral de saúde aos usuários acometidos às suas expensas.

8.5. Em caso de surto de DTHA, o Restaurante Universitário poderá ser fechado para investigação pelos órgãos competentes após avaliação da fiscalização técnica.

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

8.7 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos.

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

8.8.1. A sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses de: ensejar o retardamento da execução do objeto, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.

8.9. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a CONTRATANTE pelos prejuízos causados.

8.10. A inexecução total ou parcial deste Contrato por parte da CONTRATADA assegurará ao CONTRATANTE, o direito de extinção contratual, nos termos do artigo 137 da Lei nº 14.133/21, mediante notificação por carta, contra-recibo, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

8.11. A rescisão do contrato também poderá ser determinada por ato unilateral da Administração quando ocorrer:

8.11.1 Após o décimo quinto dia de atraso no início da execução do contrato após a ordem de serviço.

8.11.2. Após o décimo quinto dia de atraso na execução diária do serviço, caracterizada pelo descumprimento do horário de abertura do RESUN igual ou acima de 15 minutos a cada semestre letivo.

8.11.3. Em caso de ocorrência de Surto de DTHA associado às refeições consumidas no RESUN e/ou refeitórios.

8.11.4. O descumprimento reiterado do IMR ou desempenho insatisfatório no IMR com glosa financeira de 30% por 6 (seis) avaliações pela fiscalização ao longo de 12 meses de contrato.

8.11.5. Não aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar sergipana, aquisição insuficiente abaixo de 10% por 3 (três) vezes ou não atingir 30% por 6 (seis) vezes da porcentagem da aquisição de matéria-prima no ano contratual.

8.12. O pagamento da multa deverá ser efetuado via Guia de Recolhimento da União (GRU).

8.12.1. O comprovante do pagamento da multa integra os documentos comprobatórios da prestação dos serviços no mês e deverão ser apresentados na prestação de contas seguinte. Em caso de não efetivação do pagamento pela contratada, a UFS deverá fazer a retenção na folha de pagamento.

8.12.2. Nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei nº 14.133/2021, reter os eventuais créditos existentes em favor da contratada decorrentes do contrato.

Parágrafo único. Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a contratada pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

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

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

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

8.16. 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.

8.17. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.18. 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.

8.18.1. 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.

8.18.2. 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.

8.19. Na aplicação das sanções serão considerados:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
b) peculiaridades do caso concreto;
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes
d) os danos que dela provierem para o Contratante; e
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.20. 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.

8.21. 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.

8.22. 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.

8.23. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.24. 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.

8.25. 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

9.1. Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1.1. 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.

9.2. Forma de fornecimento

9.2.1. O fornecimento do objeto será continuado.

9.3. Exigências de habilitação

9.3.1. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os requisitos de **Habilitação Jurídica**; **Habilitação fiscal, social e trabalhista; Qualificação Econômico-Financeira; Qualificação Técnica,** apresentados nas cláusulas seguintes.

9.4. Habilitação jurídica

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

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

9.4.3. 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;

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

9.4.5. 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.

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

9.4.7. 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;

9.4.8. 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.

9.4.9. Ato de autorização para o exercício da atividade de serviço de alimentação e nutrição, conforme item 4.1 do presente Termo

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

9.5. Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.5.2. 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.

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

9.5.4. 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;

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

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

9.5.7. 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.

9.5.8. 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.

9.6. Qualificação Econômico-Financeira

9.6.1. 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;

9.6.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.6.3. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando, para cada exercício, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um).

9.6.4. 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;

9.6.5. 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.

9.6.6. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) ou Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, capital mínimo equivalente a 5% (cinco por cento) do valor total estimado da contratação.

9.6.7. 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.

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

9.7. Qualificação Técnica

9.7.1. A Capacidade Técnica deverá ser demonstrada na fase de habilitação, com apresentação de todos os documentos solicitados no **item 4.1.3** deste Termo de Referência, a saber:

a) Atestado de capacidade técnica para grandes refeições (almoço), vinculado ao nome da empresa licitante;
b) Certidão de Registro e Regularidade (CRR) da empresa de alimentação emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da 5ª Região (BA/SE), a partir de 2025 e em vigência referente à empresa ou sua filial no Estado de Sergipe. Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021;
c) Certidão de Regularidade da Unidade (CRU) emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da 5ª Região (BA/SE), a partir de 2025 e em vigência referente à empresa ou sua filial no Estado de Sergipe. Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021;
d) Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 5ª Região, a partir de 2025 e em vigência referente à empresa ou sua filial no Estado de Sergipe. Resolução CFN

nº 702, de 15 de setembro de 2021;
e) Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) emitido pelo Conselho Regional de Nutricionistas da 5ª Região, a partir de 2025 e em vigência, referente a cada unidade RESUN**, RESUN Lagarto**. Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021;
f) Certidão de Cadastro e Regularidade (CCR) contendo RT e quadro técnico emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da 5ª Região (BA/SE), a partir de 2025 e em vigência referente à empresa ou sua filial no Estado de Sergipe. Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021;
g) Licença ou Alvará da Vigilância Sanitária do Estado de Sergipe ou Município para cada unidade de alimentação;
h) Alvará de funcionamento emitido pelo Corpo de Bombeiros.

9.7.1.1. O Atestado de Capacidade Técnica deverá conter informações quantitativas e qualitativas, conforme **APÊNDICE III**. O pregoeiro só poderá aceitar o atestado se estiver comprovado positivamente (sim) a qualidade e a quantidade no cumprimento da prestação do serviço de alimentação e contiver todos os critérios definidos no **APÊNDICE III**.

a. O atestado deverá ser assinado preferencialmente pelo fiscal do contrato e em sua ausência, pelo gestor do contrato, ou por ambos.
b. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.
c. O Ponto de Corte adotado na Fase de Habilitação será de 49% da estimativa anual desta licitação, em fornecimento de grandes refeições (almoço e jantar) que tenham sido executados até o momento atual.

i. **Grupo 1**: mínimo de 58.800 refeições.

9.7.2. Declaração de vistoria dos Restaurantes Universitários (**APÊNDICE II**).

9.7.3. Declaração de ciência sobre o objeto deste edital (referir o número e ano) em papel timbrado, assinada e carimbada contendo que a empresa tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

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

9.7.5. 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 foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9.8. Disposições gerais sobre habilitação

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

9.8.2. 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.

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

9.8.4. 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.

9.8.5. 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.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado da contratação é o previsto no QUADRO 1, totalizando **R$ 2.284.800,00 (dois milhões, duzentos e oitenta e quatro mil e oitocentos reais)**, para o fornecimento estimado de 120.000 (cento e noventa mil) refeições ao ano. Tal valor foi obtido a partir de pesquisa de preços realizada conforme o documento "Pesquisa de Preços" anexado ao processo.

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: 15263/154050
II) Fonte de recursos: 1000
III) Programa de trabalho: 230996
IV) Elemento de despesa: 339000
V) Plano interno: N0000G1901N

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 **[*exceto o custo estimado da contratação, que possui caráter sigiloso até o julgamento das propostas*]**.

_____

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

13. ANEXO I

ANEXO I - Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1 O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o contrato constante deste Anexo, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

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

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

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

1.4.1. O Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Edital, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância **(Anexo II).**

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 10 anos (120 meses), desde que o contratado aceite e haja justificativa da Administração, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

2.2 A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado, bem como à inexistência de registros no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal.

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

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

> 3.1.9.1. A Administração terá o prazo de 15 (quinze) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

3.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 15 (quinze) dias.

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

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

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

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

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

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

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

3.1.17. Exigir a regularização fiscal, técnia e sanitária da CONTRATADA.

3.1.18. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as regras constantes neste Termo de Referência, ANEXOS e APÊNDICES, cláusulas contratuais, termos de sua proposta e legislações sanitárias e trabalhistas vigentes.

3.1.19. Receber toda documentação enviada pela CONTRATADA e dar os encaminhamentos para os setores responsáveis da UFS.

3.1.20. Disponibilizar mobiliário, equipamentos e utensílios de distribuição existentes (**APÊNDICE IV)** para a execução das atividades envolvidas na prestação do serviço.

3.1.21. Exercer o acompanhamento da CONTRATADA, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como – se necessário – o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhar os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

3.1.22. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo ou que sejam proibidos por este Termo de Referência.

3.1.23. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, dos equipamentos, dos utensílios e, se transportada, dos veículos utilizados para o transporte das refeições.

3.1.24. Solicitar o controle microbiológico da alimentação fornecida a qualquer momento que achar necessário.

3.1.25. Disponiblizar os cardápios elaborados pela fiscalização técnica (**APÊNDICE V**). A fiscalização poderá ajustá-los a qualquer tempo.

3.1.26. A alteração dos cardápios de referência poderá ser feita unilateralmente pela CONTRATANTE, considerando os seguintes prazos:

a) Trinta (30) dias para adequação ordinária.
b) Quinze (15) dias após avaliação de satisfação dos usuários.
c) A qualquer momento após identificação de inadequação no padrão de qualidade das preparações culinárias, reprovação da qualidade sensorial ou sanitária.
d) A qualquer tempo para atender à sazonalidade dos gêneros alimentícios produzidos pela agricultura familiar.

3.1.26.1. Fica a critério da Fiscalização técnica a introdução de preparações culinárias não previstas entre os itens de composição de cardápio.

3.1.27. Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, inclusive por registros fotográficos ou vídeos, que subsidiem a aplicação de eventuais penalidades e sanções por inadimplência contratual.

3.1.28. Utilizar-se do Instrumento de Medição e Resultado - IMR (**APÊNDICE I)** para avaliar a qualidade dos serviços prestados.

3.1.29. Aplicar avaliação de satisfação do usuário permanentemente e utilizá-la como item do IMR.

3.1.30. Registrar em sistema próprio o número de refeições efetivamente servidas aos usuários.

3.1.31. Aprovar as faturas da prestação dos serviços somente das refeições efetivamente fornecidas.

3.1.32. Avaliar, atestar e liberar as faturas relativas aos serviços prestados para pagamento mensal.

3.1.33. Pagar à CONTRATADA o valor devido, conforme este Termo de Referência e aplicação do IMR (**APÊNDICE I**), no prazo e condições estabelecidas no contrato.

3.1.34. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura.

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

3.1.35.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela formalmente indicados.

3.1.35.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa da CONTRATADA.

3.1.35.3. Considerar os trabalhadores da CONTRATADA como colaboradores eventuais da CONTRATANTE, especialmente para efeito de contratação de diárias e passagens.

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

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

4.1.1 Regularizar a situação fiscal, técnica e sanitária perante a Receita estadual, CRN 5ª Região e Vigilância estadual (ou municipal), conforme exigido no Item 5 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO. Estando ciente que, mantida a situação irregular das licenças, alvarás, certidões e atestados, será retido o pagamento das notas fiscais pelo serviço prestado até a regularização fiscal, técnica e sanitária.

4.1.2. Regularização fiscal, com abertura de filial no Estado de Sergipe, deverá ser encaminhada com celeridade, visto que levará o tempo de tramitação no processo da licitação para instituir aditivo contratual.

4.1.3. Enviar todas as documentações à fiscalização ou gestão do contrato para que encaminhe aos setores competentes da UFS para análise e pareceres.

4.1.4. Documentações a respeito da execução contratual de rotina serão analisadas pela própria fiscalização ou gestão do contrato.

4.1.5. Gerenciar e executar todas as atividades inerentes aos serviços de alimentação e nutrição dos Restaurantes Universitários.

4.1.6. Atender com fornecimento de refeições, na qualidade contratada, com todos os itens que compõem o cardápio, a todo estudante que busque realizar as refeições no RESUN, dentro do horário de funcionamento dos RESUN estabelecidos pela administração da UFS, sob pena de sanção administrativa em seu descumprimento.

4.1.7. Autorizar a retenção mensal dos valores devidos da concessão onerosa do espaço público.

4.1.8. Manter preposto técnico no local da prestação do serviço para supervisionar o serviço e responder à fiscalização do contrato.

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

4.1.9. Disponibilizar endereço eletrônico para envio das comunicações da fiscalização técnica.

Responder a todas as comunicações da fiscalização técnica e gestão do contrato, respeitando o prazo determinado de até 5 (cinco) dias úteis para resposta. A ausência de respostas poderá ensejar notificação à contratada e posterior aplicação de sanção administrativa.

4.1.10. Enviar as solicitações à contratante via endereço eletrônico.

4.1.11. Respeitar a comunicação entre CONTRATADA E CONTRATANTE por meio do preposto técnico local e registrada por e-mail ou por escrito.

4.1.12. Disponibilizar equipamentos, utensílios e mobiliário necessários para a correta execução do objeto contratado, conforme descrito no item 7 e item 9 deste Termo de Referência.

4.1.13. Higienizar e registrar em planilhas a frequência de higienização de equipamentos, utensílios, mobiliário e ambiental (área externa e interna dos containers, portões, grades, rampas de acesso).

4.1.14. A higienização ineficiente e ineficaz, incluindo a inadequação da secagem dos utensílios, poderá ensejar notificação.

4.1.15. Disponibilizar nos lavatórios de mãos: sabonete, papel toalha e álcool em gel.

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

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

4.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;[A10]

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

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

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

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

a) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;
b) Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
c) Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;
d) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e
e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.20. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;

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

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

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

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

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

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

4.27. Manter os empregados nos horários predeterminados pelo Contratante.

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

4.29. Apresentar ao Contratante a relação nominal dos empregados que adentrarão no órgão para a execução do serviço.

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

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

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

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

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

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

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

4.37. Do uso do espaço público

4.37.1. O detalhamento dos cálculos da concessão onerosa segue no APÊNDICE IX.

4.37.2. Pela Concessão do espaço físico dos RESUN, a CONTRATADA pagará à Contratante mensalmente o valor fixo pelo direito do uso do espaço físico, conforme quadros abaixo:

QUADRO 7: CONCESSÃO ONEROSA RESUN LAGARTO

Itens de custos decorrentes da concessão	Valor (R$)
Energia elétrica do RESUN Lagarto	5.035,30
Água do RESUN Lagarto	2.314,72
TOTAL	7.350,02

4.37.3. O pagamento do valor devido será na forma de retenção na folha de pagamento do serviço prestado pelos setores competentes da UFS.

4.37.4. A fiscalização ou gestão do contrato enviará mensalmente, apensado ao processo de pagamento, solicitação da retenção dos valores da concessão onerosa do uso do espaço público.

4.37.5. Pagará o valor integral da concessão onerosa quando o mês tiver 3 (três) ou mais semanas de funcionamento do RESUN.

4.37.6. Entende-se por funcionamento do RESUN o fornecimento de refeições aos estudantes.

4.37.7. O cálculo das semanas será independentemente do número de feriados e refeições servidas no período (semana ou mês).

4.37.8. A CONTRATADA poderá solicitar desconto na concessão onerosa no ato da prestação de contas, quando:

a) O RESUN funcionar em 02 (duas) semanas no mês: 50% de desconto.
b) O RESUN funcionar em 01(uma) semana no mês: 75% de desconto.
c) Não houver funcionamento do RESUN no mês: isenção da concessão.

4.37.8.1. Quando houver manutenção preventiva ou corretiva dos equipamentos cedidos pela UFS. A fiscalização deverá verificar e aprovar in loco os equipamentos que serão enviados à manutenção. Não serão aceitos comprovantes de pagamento de manutenção de equipamentos não autorizados previamente pela

fiscalização. O mesmo equipamento deverá passar 01 (uma) vez por mês por manutenção preventiva e/ou corretiva. Os custos com manutenção serão limitados a 60% do valor da concessão, somado aos casos de manutenção da estrutura física.

4.37.8.2. Quando houver melhoria estrutural para adequação às normas sanitárias às expensas da contratada, aprovada previamente pela fiscalização. Os custos com manutenção serão limitados a 60% do valor da concessão, somado aos casos de manutenção dos equipamentos.

4.37.9. A manutenção de equipamentos e estrutura física serão aceitas pela fiscalização mediante comprovação de três orçamentos emitidos por pessoa jurídica especializada ou técnico de manutenção devidamente identificado.

4.37.10. A fiscalização poderá reprovar o orçamento, caso verifique que o valor está fora do preço de mercado e/ou os valores de manutenção sejam similares à compra de equipamentos novos. Os valores poderão ser verificados em sites e pelo painel de compras do Governo Federal.

4.37.11. A primeira retenção será efetuada após o serviço prestado, a contar na primeira prestação de contas.

4.38. Do cardápio

4.38.1. A CONTRATADA deverá seguir os cardápios de referência contidos no APÊNDICE V elaborados pela fiscalização.

4.38.2. A CONTRATADA poderá solicitar alteração de cardápio à fiscalização para atender a sazonalidade dos gêneros alimentícios produzidos pela agricultura familiar.

4.38.3. As alterações de cardápio deverão ser solicitadas por e-mail, com o título “Solicitação de alteração de cardápio dia xx/xx/xxxx”

4.38.4. Os cardápios deverão promover a alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, os princípios e recomendações do Guia Alimentar da População Brasileira (2014), a valorização da agricultura familiar e dos alimentos orgânicos, a atenção aos aspectos socioambientais, aos hábitos alimentares da região e à sazonalidade.

4.38.5. As refeições serão compostas por itens que atendam à necessidade nutricional dos indivíduos, considerando coletividade adulta saudável.

4.38.6. A alimentação deverá conter um valor energético aproximado de 900 Kcal para o almoço e 800 Kcal para o jantar, sendo 40 - 60% de carboidrato, 25 a 35% de lipídio e 10 – 30% de proteínas, de acordo com a Dietary Reference Intakes: Macronutrients – DRI, 2024. O total de gorduras saturadas de cada refeição não deve ultrapassar 10% do total energético, o valor de fibras deve estar entre 7 a 10g e o valor de sódio não deve ser superior a 1000mg.

4.38.7. As refeições de almoço e jantar dos RESUN e refeitórios serão compostas pelos itens do Quadro 8 para o cardápio padrão.

QUADRO 8 - ITENS DE COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO PADRÃO

	ALMOÇO	**JANTAR**
Entrada	Salada 1 Salada 2 Molho para salada Sementes	Sopas, Caldos, Cremes Mingau
Prato Principal	Origem animal	Origem animal
Prato Principal (opção Vegetariana)	Origem vegetal ou cogumelo	Origem vegetal ou cogumelo
	Vegetais tipo B e C e seus derivados	Raízes, tubérculos, frutos cozidos, hortaliças cozidos e

Guarnição		suas preparações
Prato Base	Arroz e Feijão	Cereais e suas preparações
Sobremesas	Frutas, doces e bolos	Frutas, doces e bolos
Bebidas	Suco	Suco Café e leite

4.38.8. Todos os itens devem ser obrigatoriamente servidos, incluindo-se molhos, sementes, farinha.

4.38.9. Farinha de mandioca deve estar disponível em farinheiros em todas as mesas.

4.38.10. A contratada deverá disponibilizar guardanapos de papel folha dupla 32,5 X 32,5cm para todos os estudantes.

4.38.11. Poderá ser adotado cardápio de contingência, definido pela fiscalização, em casos de alteração da modalidade de distribuição devido a emergências de saúde pública ou necessidade da administração pública.

4.38.12. O prato principal de origem vegetal deve ser, preferencialmente, vegetariano estrito, ou seja, não deve conter nenhum ingrediente de origem animal.

> 4.38.12.1. Nas preparações vegetarianas, utilizar farinha de trigo integral, farinha de linhaça, farinha de aveia, farinha de arroz, em substituição à farinha de trigo refinada, cabendo à contratada avaliar qual das farinhas citadas ficará melhor para cada preparação do cardápio.

4.38.13. Nos dias em que for ofertado peixe ou carne suína como prato principal do jantar, a Contratada deverá também ofertar ovos, na proporção a ser definida pela fiscalização e/ou nutricionista da produção.

4.38.14. Entende-se por vegetal A: as hortaliças herbáceas, como as folhas, talos, hastes, flores e inflorescências, que apresentem teor de carboidratos menor igual a 5% as calorias. A exemplo: acelga, alface lisa, alface crespa, alface americana, alface roxa, agrião, couve, espinafre, folhas de brócolis, folhas de beterraba, repolho branco, repolho roxo, rúcula, taioba, chicória, escarola, mostarda, couve-flor, couve-flor, alcachofra, aspargo, funcho, aipo, entre outros.

4.38.15. Entende-se por vegetal B: as hortaliças-fruto, das quais são consumidos os frutos que apresentem até 10% das calorias advindas dos carboidratos. Tais como, abobrinha, abóbora, berinjela, chuchu, ervilha, moranga, milho verde, jiló, pepino, quiabo, tomate, vagem, entre outros. Incluído nesse grupo também o palmito, apesar de pertencer ao caule da planta, apresenta teor de carboidrato maior que 5%, assim como as raízes cenoura e beterraba que apresentam 10% de carboidrato, para efeito de composição de cardápio também incluímos o nabo e o rabanete, apesar de ter 5% de carboidratos.

4.38.16. Entende-se por vegetal C: vegetais com 20% de carboidratos. Em geral representados pelas raízes e tubérculos, como macaxeira (aipim ou mandioca), batata inglesa, batata doce, batata baroa (cenoura amarela, ou mandioquinha), outros tipos de batata, cará, inhame, entre outros.

4.38.17. Entende-se por leguminosa: feijão branco, feijão fradinho, feijão vermelho, feijão azuki, outros tipos de feijões, grão de bico, soja, trigo, sarraceno, ervilha, lentilha, entre outros.

4.38.18. Entende-se por doce elaborado: ambrosia, arroz doce, bolos diversos, cremes, cocada mole, doce de leite, doce de abóbora, doce de abóbora c/ coco, goiabada cremosa, flans, frutas cozidas/assadas com calda/carameladas, doces caseiros de frutas, pavê, sagu, salada de frutas, pudim, tortinhas com bolo ou bolacha, entre outros.

4.38.19. Entende-se por doce embalado: cocada, goiabinha, mariola, paçoquinha, pé-de-moleque, pé-de-moça, rapadura, picolé, bombom wafer, fondant de leite, entre outros.

4.39.20. A porção de frutas porcionadas deve respeitar o peso líquido, conforme APÊNDICE VI, excluindo-se casca e caroço/semente;

4.38.21. Quando forem ofertadas preparações que contenham ingredientes potencialmente alergênicos, estes deverão ser identificados no balcão de distribuição e nos cardápios divulgados ao público, conforme legislação vigente. Entende-se por ingredientes potencialmente alergênicos: leite de vaca e derivados (queijo, creme de leite, requeijão, nata, leite condensado, maionese, margarina com leite, etc.), trigo, amendoim e outras oleaginosas, aveia, centeio e outros cereais que contenham glúten (possam conter por contaminação), pimenta e crustáceos.

4.38.22. Fica proibido o fornecimento de embutidos (linguiça, calabresa, salsicha, presunto) como opções proteicas. As únicas exceções serão na preparação regional feijoada (não deverá ultrapassar 20% da constituição da preparação quando utilizados), no churrasco misto e preparações devidamente sinalizadas pela fiscalização no cardápio de referência (APÊNDICE V)

4.38.23. Fica vedado o uso de temperos artificiais nas preparações, como caldos industrializados ultraprocessados e produtos à base de glutamato monossódico ou similares.

4.38.24. Os molhos para salada devem ser preparados pela CONTRATADA através de produtos primários, ficando vedado o uso de molhos ultraprocessados.

4.38.25. É vedado o uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios.

4.38.26. É vedado o uso de espessantes industrializados, bem como naturais tipo amiláceos ou farináceos na preparação de leguminosas e molhos de salada;

4.38.27. É vedada a utilização de “alimentos similares”, como misturas lácteas condensadas, misturas de creme de leite, misturas cremosas ou cremes vegetais “sabor”, pó para preparo de bebida sabor café, entre outros.

4.38.28. Nos dias em que a sobremesa ofertada for doce, deverá ser disponibilizada fruta como opção, conforme o cardápio previamente aprovado.

4.38.29. A fim de garantir a qualidade nutricional das refeições, deve haver variação nos gêneros ofertados no cardápio e na maneira de prepará-los, o que será acompanhado pela CONTRATANTE.

4.38.30. O cardápio poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões de frequência estabelecidos neste Termo de Referência e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito, à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas da produção do cardápio em questão. Fica facultado à CONTRATANTE o direito de aceitação ou não das alterações propostas pela CONTRATADA.

> 4.38.30.1. O envio de preparações não aprovadas/autorizadas pela CONTRATANTE também incidirá em desconto no IMR.

4.38.31. Deverá servir cardápios especiais em datas festivas e comemorativas (Dia da Alimentação, Festas Juninas, Dia do Estudante, Final de Ano, Aniversário da UFS, entre outras) e temáticas quando couber, a exemplo da influência da cultura africana e indígena na alimentação brasileira.

4.38.32. Critérios de sustentabilidade ambiental poderá ser utilizado na elaboração do cardápio, a exemplo de aproveitamento integral dos alimentos, contagem de emissão de gás de efeito estufa, adesão a programas de conscientização sobre os impactos do consumo de carne. A implementação dependerá da autorização da fiscalização técnica e gestão do contrato.

4.38.33. É de responsabilidade da contratada a distribuição da proporção de prato principal animal e vegetal, visando o não desabastecimento e atendimento aos usuários.

> 4.38.33.1 Nos RESUN descentralizados, o estudante (ou comensal) optará por um dos pratos principais no ato do agendamento.

4.38.34. As porções (per capita) de referência seguem no APÊNDICE VI. Caberá à CONTRATADA: conhecer e adaptar à realidade das porções realmente praticadas, visando atender a todos os estudantes que busquem o RESUN para realização das refeições sem desabastecimentos.

4.38.35. A porção per capita dos pratos proteicos (de origem animal e vegetal) definida no APÊNDICE VI deverá representar o peso exclusivo do alimento fonte (animal ou vegetal) servido ao consumidor. Ou seja, os pratos proteicos que forem compostos por incrementos como, por exemplo, legumes, molhos e massas, etc, deverão ter a porção per capita efetivamente servida ao consumidor aumentada, em decorrência do peso do incremento. Ajustar o per capita multiplicando pelo fator 1,4 para alimentos de origem animal e vegetal. Porém, a fiscalização avaliará no local da prestação do serviço as características da preparação e o equivalente efetivo à fonte proteica. Caso seja necessário, solicitará adequações na preparação e/ou sanção administrativa em caso de repetição da inadequação.

4.38.36. Todas as preparações deverão ser ofertadas desde o início até o término do horário de distribuição das refeições sem desabastecimentos parciais ou totais nesse período, respeitando as porções estimadas previamente.

4.38.37. A Contratada fica proibida de adquirir alimentos/preparações preparadas em outros locais fora da cozinha de produção sob sua responsabilidade.

4.38.38. É de responsabilidade da CONTRATADA o pleno atendimento aos usuários do RESUN e refeitórios. Para tanto, sugere-se adotar medida de segurança de produção das refeições acrescidas de um percentual de 5 a 10% ao quantitativo estimado, independentemente dos per capitas referenciais.

4.39. Da aquisição dos gêneros alimentícios e outros materiais de consumo

4.39.1. A CONTRATADA será responsável pela aquisição e estocagem de toda matéria-prima, todos os gêneros alimentícios e insumos e todos os materiais envolvidos nos processos de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições, higiene e limpeza (ex: descartáveis, equipamentos, utensílios para preparo e fornecimento das refeições, etc.) necessários ao funcionamento dos SAN dos RESUN.

4.39.2. Os gêneros alimentícios referem-se a alimentos in natura e minimamente processados, ingredientes culinários processados e alimentos processados. Alimentos ultraprocessados (ingredientes, alimentos e bebidas) não deverão ser utilizados nas preparações e/ou ofertados como opção alimentar.

4.39.3. A aquisição de gêneros deverá respeitar as Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Normas Legislativas do Ministério da Saúde. A CONTRATANTE, neste ato representada por sua fiscalização, poderá solicitar à CONTRATADA a substituição do gênero, caso este não esteja dentro dos padrões estabelecidos.

4.39.4. Por solicitação da CONTRATANTE, neste ato representado pela fiscalização técnica, as hortaliças in natura poderão ser substituídas por alimentos pré-elaborados, dentro das normas sanitárias vigentes, contribuindo para a redução de resíduos e minimizando o desperdício de alimentos, água e energia.

4.40. Da recepção e armazenamento

4.40.1. Todos os gêneros alimentícios, materiais e insumos, adquiridos pela CONTRATADA, só poderão adentrar nas instalações dos SAN da UFS no sentido de serem recebidos, estocados e preparados para refeições da CONTRATANTE.

4.40.2. Todos os gêneros alimentícios, materiais e insumos, adquiridos pela CONTRATADA, só poderão adentrar nas instalações dos SAN da UFS se a CONTRATADA garantir a adequada condição de estocagem e armazenamento em áreas e equipamentos próprios a essa finalidade, adotando critérios de tempo e temperatura para segurança sanitária dos alimentos.

4.40.3. Alimentos pré-preparados e preparados deverão ser armazenados em equipamentos diferentes dos alimentos não higienizados, estarem organizados segundo o gênero, grau de preparo e bem acondicionados, sob temperatura adequada para evitar proliferação de microrganismos e contaminação cruzada.

4.40.4. Será de responsabilidade da CONTRATADA garantir equipamento para armazenamento sob congelamento das carnes, aves e pescados, assim como equipamento resfriado para o descongelamento desses gêneros.

4.40.5. A CONTRATANTE, neste ato representada por sua fiscalização, poderá, a qualquer tempo, rejeitar, no todo ou em parte, os gêneros alimentícios, os materiais e os insumos que não estejam conforme as normas de Boas Práticas na Manipulação e Produção de Alimentos, armazenados sob controle de tempo/temperatura, ou que apresentem

qualidade sensorial reprovada; que estejam com embalagens fracionadas ou violadas; ou que não atendam os preceitos contidos em leis, decretos ou normas específicas (ex: ANVISA, MAPA, Vigilância Sanitária Municipal e Estadual, Conselho Federal de Nutrição – CFN, Conselho Regional de Nutrição – CRN, etc.); ou ainda não atendam a qualquer outra regra contida neste Termo de Referência e seus APÊNDICES;

4.40.6. Os gêneros alimentícios, os materiais e insumos mal acondicionados ou estocados, inclusive com prazo de validade expirado, deverão ser retirados, pela CONTRATADA, das dependências dos SAN dos RESUN, em prazo a ser estabelecido pela CONTRATANTE.

4.40.7. A CONTRATADA deverá manter registro próprio da utilização de matérias-primas, como forma de controle de estoque e de comprovação do efetivo uso das matérias-primas disponibilizadas. Estes registros devem ser disponibilizados à CONTRATANTE, neste ato representada por sua fiscalização, sempre que solicitado.

4.40.8. A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo de gêneros e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o atendimento do cardápio e do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição em eventuais falhas na entrega regular de gêneros, bem como aumento de demanda não programada.

4.40.9. A CONTRATADA deverá aferir e registrar em formulários próprios as temperaturas dos equipamentos e alimentos que necessitem de temperatura controlada durante todo o processo de recebimento e armazenamento.

4.40.10. A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas e disponibilizá-los sempre que solicitado pela CONTRATANTE, neste ato representado pela fiscalização.

4.41. Do Pré-preparo e Preparo das refeições

4.41.1. As refeições deverão ter o mesmo padrão de qualidade independentemente da troca da equipe de trabalho.

4.41.2. A CONTRATADA deverá elaborar as Fichas Técnicas de Preparação (FTP) de todas as preparações e enviá-las para avaliação e aprovação pela fiscalização. Recomenda-se elaborar as FTP no dia-a-dia da produção de cada preparação e, assim, considerar na prática a execução pelos manipuladores de alimentos, com a supervisão e orientação do profissional nutricionista para os ajustes necessários e depois posterior sistematização e organização dessas FTP.

4.41.2.1. Caso o profissional nutricionista decida por elaborar as FTP em programas ou softwares, devem enviá-las previamente por e-mail, com antecedência mínima de 07 dias da execução de cada cardápio.

4.41.2.2. A fiscalização avaliará, diariamente, a execução das FTP, e poderá solicitar ajustes e/ou substituição de ingredientes que se fizerem necessários. Caso a CONTRATADA realize novas alterações nas preparações, as FTP devem ser reenviadas para análise e aprovação.

4.41.2.3. Todas as FTP deverão ser elaboradas com as seguintes informações: Nome da preparação, categoria, porção (gramas), calorias, proteína (g), carboidratos (g), gordura (g), gordura saturada (g), sódio (mg) e fibra (g); ingredientes, per capita (g), quantidade para o almoço (Kg), quantidade para o jantar (Kg) , modo de preparo, porcionamento, custo, modo de preparo e outras informações pertinentes.

4.41.3. As refeições deverão ter como base os alimentos in natura e minimamente processados, preparados e/ou temperados com ingredientes culinários processados adicionados com moderação. Pequenas quantidades de alimentos processados poderão ser utilizadas como ingredientes de preparações culinárias ou parte das refeições. Os alimentos ultraprocessados não deverão ser utilizados, seja como alimento, bebida, ingrediente, ou complemento alimentar, sendo a única exceção a prevista neste TR no item 4.38.22.

4.41.4. Indicamos a produção própria de temperos e molhos a partir de alimentos in natura e minimamente processados e ingredientes culinários para o preparo das refeições e acompanhamento das saladas. A produção própria deverá ser devidamente etiquetada com nome da preparação, ingredientes, data de fabricação e data de validade.

4.41.5. O preparo dos alimentos deverá ser precedido por adequado tempo e procedimento de pré-preparo, como descongelar, limpar, aparar, cortar, descascar, processar, marinar, temperar, entre outros, como orienta a técnica dietética e acondicionados sob temperatura de segurança conforme a legislação sanitária.

4.41.5.1 No pré-preparo das carnes em geral devem ser retiradas toda gordura e pele, podendo ensejar em notificação à contratada caso as carnes sejam preparadas com essas inadequações na técnica e dietética, pois o consumo em excesso de gorduras aumenta o risco de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT). Cabe salientar que a alimentação fornecida deve ser adequada e saudável, promotora de saúde e o RESUN é um ambiente para Educação Alimentar e Nutricional (EAN).

4.41.5.2. No pré-preparo dos alimentos no que se refere a temperar, principalmente as carnes em geral, devem ser utilizados diversos temperos e ervas naturais, como cúrcuma, açafrão, páprica, chimichurri, curry, colorau, pimenta do reino, alecrim, orégano, cebolinha, coentro, cheiro verde, manjericão, tomate, cebola, alho, pimentão, entre outros, não ficando dependente apenas do sal para dar sabor aos alimentos. A não adequação das preparações quanto ao sabor pode ensejar em notificação à contratada, em virtude de afetar a aceitação por parte dos comensais e gerar desperdícios.

4.41.6. Indicamos fortemente o uso de inovações tecnológicas na aquisição de gêneros, pré-preparo e preparo dos alimentos que otimizem a produção e a qualidade microbiológica do fluxo de produção. Tais como, compra de alimentos in natura descascados, cortados, embalados à vácuo. Assim como, adoção de técnicas de cozimento com resfriamento ou congelamento rápido (Cook-chill e Cook-freeze) e cozimento à vácuo (Sous vide).

4.41.7. No RESUN Lagarto serão realizados os processos de recebimento e armazenamento de insumos, pré-preparo, cocção, produção de sucos, sobremesas, higienização e porcionamento de frutas e distribuição.

4.41.8. A equipe de produção (cozinheiros e auxiliares) e as copeiras de cada RESUN deverão ser treinados sobre o uso de todas as funcionalidades do forno combinado: cozimento a vapor, ar quente, combinado, regeneração, cocção noturna, entre outros.

4.41.9. Aproveitamento integral dos alimentos poderá ser implementado após elaboração da versão teste para avaliação da fiscalização, que poderá exigir também avaliação sensorial por amostra de estudantes.

4.41.10. As placas de altileno utilizadas para cortes deverão ser de cores diferenciadas, com as devidas informações de cada tipo, uso, cor em local visível e de fácil acesso aos colaboradores, para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos.

4.41.11. O óleo vegetal para o tempero das saladas e molhos do cardápio deverá ser 100% azeite de oliva, extravirgem com acidez livre máxima de até 0,5%.

4.41.12. As carnes adquiridas pela CONTRATADA deverão ser manipuladas nas cozinhas industriais sob sua responsabilidade, não sendo permitido o recebimento de carnes já temperadas industrialmente, moídas e carnes resfriadas.

4.41.13. Deve-se adquirir carnes em cortes adequados para cada método de cocção e preparação culinária.

4.41.14. Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, peles, tendões e excesso de tecido adiposo.

4.41.15. Fica proibido o uso de amaciantes de carne industrializados.

4.41.16. Ingredientes culinários deverão ser processados ou minimamente processados.

4.41.17. Utilizar extrato de tomate minimamente processado, enquanto molhos de tomate ultraprocessados estão proibidos.

4.41.18. A CONTRATADA poderá preparar temperos com ingredientes in natura, minimamente processados e alimentos processados.

4.41.19. A maionese será industrializada devido ao risco microbiológico do uso do ovo.

4.41.20. Não utilizar espessante de qualquer natureza para os feijões, com exceção de preparação de tutu de feijão ou feijão tropeiro.

4.41.21. Evitar alimentos ricos em gorduras trans no cardápio.

4.41.22. Não utilizar gordura vegetal hidrogenada ou óleos vegetais hidrogenados no preparo de refeições.

4.41.23. Usar sal em quantidades moderadas, conforme diretrizes para o consumo de sal.

4.41.24. O feijão deverá ficar de remolho, com o objetivo de minimizar os fatores antinutricionais e favorecer a redução do tempo de cocção. Ao temperar, deverão ser utilizados pelo menos alho refogado, sal, pimenta do reino e coentro.

4.41.25. No cozimento do arroz deverá acrescentar pasta de alho (caseira) e sal.

4.41.26. Atenção para a qualidade do macarrão, sugerimos a utilização de macarrão grão duro, para evitar que se desfaça e fique com a apresentação empapada, visto que será exigido a manutenção de temperatura igual ou acima de 60ºC.

4.41.27. Atenção para a consistência dos purês, que devem ser pastosos e não líquidos, semelhantes a caldo. Essa adequação na técnica dietética é essencial para garantir melhor aceitação pelos comensais e para a redução do desperdício.

4.41.28. Os alimentos levados à pré-preparo e preparo deverão obedecer aos critérios de tempo e temperatura, conforme legislação vigente. Após a finalização do preparo, as preparações deverão ser mantidas em condições ideais de tempo e temperatura até o seu envase e distribuição.

> 4.41.28.1. A contratada obrigatoriamente deverá ter um pass through no local de produção, dimensionado em quantidade ou capacidade de forma a armazenar, até o momento da distribuição, todas as cubas gastronômicas dos alimentos que necessitem de conservação da temperatura depois de preparados.

4.41.29. Os alimentos a serem consumidos crus deverão obrigatoriamente ser submetidos a processo de higienização (lavagem e desinfecção) e deverão ser conservados sob refrigeração. A contratada deverá comprovar através de planilhas a realização da higienização.

4.42. Para contratos com alimentação transportada

4.42.1. Os veículos de transporte de alimentos deverão ter licença da vigilância sanitária estadual ou municipal. Fica a contratada obrigada a enviar a documentação formalmente à fiscalização.

4.42.2. As cubas deverão estar devidamente etiquetadas contendo a identificação da preparação com, no mínimo, as seguintes informações: nome da preparação, horário final de preparo, peso do produto e temperatura aferida após a finalização do preparo. Outras informações podem vir a ser solicitadas pela fiscalização conforme necessidade e legislações vigentes.

4.42.3. As preparações deverão ser transportadas em veículos para alimentos destinados ao consumo humano, que atendam às especificações técnicas das legislações sanitárias vigentes. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

4.42.4. Será motivo de notificação à contratada o transporte das preparações em veículos inadequados, como automóveis de passeio ou abertos, ou junto a outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos preparados, como produtos de limpeza

4.42.5. Os veículos devem ser compatíveis com a quantidade e a especificidade das preparações a serem transportadas e em condições adequadas de manutenção e higiene, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. A contratada deverá comprovar, por meio de planilhas, a realização da higienização do veículo semanalmente, com uma frequência mínima de uma vez por semana

4.42.6. Deverá implementar uma gestão da alimentação transportada eficiente, considerando que o itinerário do transporte das refeições deverá ser distribuído para reduzir o risco potencial de impacto do trânsito sobre a prestação do serviço.

4.42.7. A CONTRATADA deverá substituir o contrato/serviço/funcionário responsável pelo transporte em caso de não cumprimento do programa de manutenção preventiva veicular.

4.42.8. A gestão de alimentação transportada deverá ter um plano de contingência de transporte com veículo reserva adequado para atender prontamente às emergências.

4.42.9. Os equipamentos isotérmicos próprios para o transporte de alimentos prontos (refeições), devem ser constituídos de material resistente, lavável, com higienização diária, íntegros e vedados, com as respectivas preparações adequadamente acondicionadas, com as tampas vedadas e devidamente identificadas, não podendo ser de isopor.

4.42.10. Não será permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para consumo, caso os primeiros representem risco de contaminação para esses últimos.

4.42.11. Os funcionários envolvidos no transporte das preparações deverão estar devidamente uniformizados, paramentados e asseados, sendo imprescindível o uso da touca e demais EPI's necessários.

4.43. Da recepção das refeições transportadas

4.43.1. A entrega das preparações deve ocorrer com, no mínimo, 60 (sessenta) minutos de antecedência da abertura das unidades para os usuários. Tolera-se 15 minutos para mais ou para menos.

4.43.2. A recepção das preparações deverá ser realizada em área protegida e higienizada, devendo ser adotadas medidas preventivas para evitar a contaminação.

4.43.3. A recepção das preparações que compõem o cardápio deverá ser realizada por funcionários qualificados para esta função com a supervisão do Nutricionista da CONTRATADA.

4.43.4. No ato do recebimento deverá ser realizada a conferência de todas as preparações e REAQUECIMENTO para elevação à temperatura de segurança microbiológica, caso se faça necessário.

4.43.5. Reaquecimento a ser adotado: Aquecer o alimento pronto atingir 75ºC no centro geométrico do alimento.

4.43.6. Os equipamentos de manutenção de aquecimento deverão ser ligados com antecedência mínima de 1 hora para garantir que recebam os alimentos em temperatura máxima, ou conforme orientação do fabricante. Estufa do tipo pass through deverá estar com temperatura ≥65ºC e balcões de distribuição ≥80ºC.

4.43.7. A aferição de temperatura dos alimentos e equipamentos e o registro em planilha deverão ser executados em todas as etapas: recepção, reaquecimento, manutenção e distribuição.

4.43.8. A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas e disponibilizá-los sempre que solicitado pela CONTRATANTE, neste ato representado pela fiscalização.

4.43.9. Os lotes das preparações, quando reprovados pela CONTRATANTE, neste ato representada por sua fiscalização, ou que tenham ultrapassado o tempo máximo de validade à espera da distribuição deverão ser imediatamente descartados, conforme parâmetros abaixo:

4.43.9.1. Alimentos a temperatura ≥60ºC podem esperar até 6 horas desde o final do preparo até a distribuição. Descartar alimentos com temperatura ≥ 60ºC que esperou mais de 06:01 horas desde do final do preparo até a distribuição.

4.43.9.2. Descartar alimentos com temperatura < 60 ºC que esperou por tempo ≥ 1 hora desde do final do preparo até a distribuição. Descartar alimentos com temperatura ≥ 60ºC que esperou mais de 01:01 horas desde do final do preparo até a distribuição.

4.44. Da distribuição das refeições

4.44.1. Será adotado o sistema de distribuição **Cafeteria Mista**, que poderá ser alterado e/ou adaptado de acordo com o interesse e necessidade da UFS, após avaliação técnica da fiscalização.

4.44.2. Poderá ser adotada modalidade de distribuição de **contingência**: Cafeteria completa e/ou embaladas individualmente (quentinhas).

4.44.3. A refeição pronta embalada deverá pesar:

a) Refeições com pratos principais **sem** osso: 600g (Desvio padrão de ±50g): Peso da quentinha (marmitex).
b) Refeições com pratos principais **com** osso: 700g (Desvio padrão de ±50g). Peso da quentinha (marmitex).

4.44.4. A modalidade de distribuição de contingência deverá ser aprovada pela gestão e fiscalização técnica do contrato, que considerará a necessidade da escolha de uma modalidade ou de duas modalidades concomitantemente.

4.44.5. O porcionamento deverá ser feito por profissionais da CONTRATADA, exclusivos para este fim e devidamente capacitados.

4.44.6. Amostras das porções de referência dos pratos principais onívoro e vegetariano deverão estar expostas diariamente no balcão de distribuição para conhecimento e acompanhamento dos estudantes do porcionamento. A exposição deve ser com as preparações citadas do dia em um prato envolto com papel filme.

4.44.7. A organização do refeitório deverá facilitar o fluxo contínuo dos usuários, evitando-se cruzamento e fluxo reverso. Como também permitir o fluxo dos trabalhadores da linha de distribuição.

4.44.8. Empregar estrutura adequada na linha de distribuição, informação sobre o cardápio e sinalização do fluxo para orientar os usuários.

4.44.9. A disposição da linha de distribuição deverá ser aprovada pela fiscalização do contrato.

4.44.10. A distribuição deverá ser acompanhada por nutricionista da CONTRATADA.

4.44.11. A CONTRATADA deverá aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos equipamentos e alimentos durante todo o processo de produção, transporte e distribuição, observando os parâmetros previstos nas legislações sanitárias vigentes.

4.44.12. A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas de todo o processo de produção, transporte e distribuição, disponibilizando-os sempre que solicitado pela CONTRATANTE, neste ato representado pela fiscalização.

4.44.13. As preparações do cardápio do dia deverão ser mantidas durante todo o horário da distribuição das refeições e servidas a todos os estudantes.

4.44.14. A reposição das cubas gastronômicas de cada preparação deve acontecer de forma rápida e eficiente, de modo a não interromper o serviço e/ou aglomerar os usuários aguardando a substituição das cubas vazias.

4.44.15. Substituições emergenciais, durante o período de distribuição, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas, verbalmente à CONTRATANTE e autorizadas pela mesma. A CONTRATADA deverá providenciar imediatamente alteração no cardápio impresso exposto aos usuários. O ocorrido deverá ser oficializado pela CONTRATADA também por escrito no mesmo dia.

4.44.16. Caso haja a falta de alguma preparação do cardápio, fica a CONTRATADA responsável por comunicar o ocorrido aos usuários, antes de acessarem os refeitórios.

4.44.17. Mensalmente, a CONTRATADA deverá mensurar o percentual de **resto-ingestão** mensal, conforme descrito na literatura.

4.44.17.1. A fiscalização poderá solicitar mais dias de aferição para investigar os percentuais elevados.

4.44.18. As eventuais sobras limpas da distribuição das refeições só poderão ser utilizadas se estiverem sob estrito controle do binômio tempo-temperatura, respeitando os critérios de segurança definidos pelas Boas Práticas de Fabricação, conforme as legislações sanitárias vigentes e aprovação da fiscalização.

4.44.19. Todos alimentos preparados, conservados a quente, que tenham expirado o prazo de validade deverão ser descartados:

4.44.19.1. Descartar alimentos com temperatura ≥ 60 ºC que esperou mais que 6h01 desde o final do preparo até a distribuição.

4.44.19.2. Descartar alimentos com temperatura < 60 ºC que esperou por tempo ≥ 1h01 desde o final do preparo até a distribuição.

4.44.20. Sobras limpas quentes poderão ser servidas desde que mantidas a uma temperatura igual ou superior a 60 ºC por, no máximo, 6 horas. Se o alimento não for consumido dentro desse período, ele precisará passar por um processo de resfriamento (atingindo 10°C em até 2 horas) para, em seguida, ser armazenado sob refrigeração (< 5°C) ou congelamento (< -18°C).

4.44.21. Sobras limpas de frutas cortadas e sobremesas poderão ser servidas, ainda no mesmo dia, se mantidas sobre refrigeração e autorizadas pela fiscalização.

4.44.22. Sobras sujas não poderão ser reaproveitadas.

4.44.23. O horário de distribuição das refeições aos estudantes é definido pela administração pública, representada pela chefia dos restaurantes e/ou os diretores dos *campi.* Abaixo, seguem os horários pré-estabelecidos que poderão ser alterados durante a execução do contrato:

QUADRO 9: HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

GRUPO	FUNCIONAMENTO	
RESUN LAGARTO	ALMOÇO	11:00 - 14:00

4.45. Controle de Qualidade

4.45.1. A CONTRATADA deverá basear-se na avaliação de satisfação do usuário para reorientar a elaboração do cardápio e a intervenção de educação alimentar e nutricional.

4.45.2. Implementar rigoroso controle de tempo e temperatura garantir a segurança microbiológica dos alimentos, adotando medidas corretivas imediatamente.

4.45.3. Durante o período de cocção, os alimentos deverão atingir a temperatura de 75ºC em seu centro geométrico.

4.45.4. Na modalidade transportada, orientamos que o processo de montagem deverá iniciar com o alimento em temperatura máxima (85 ºC), após o envase deverão estar ≥70 ºC, no recebimento estar a ≥65ºC, e assim mantidos (≥65ºC) durante a espera para a distribuição e ≥60º C todo o período de distribuição.

4.45.5. O controle de tempo e temperatura para alimentos quentes do final do preparo a distribuição deverá seguir rigorosamente o descrito abaixo, alimentos foram das faixas deverão ser descartados:

4.45.5.1. Alimentos a temperatura ≥ 60 ºC podem esperar até 6 horas desde o final do preparo à distribuição. Descartar alimentos com temperatura ≥ 60 ºC que esperou mais que 6 horas desde o final do preparo à distribuição (Ponto de corte 6h01).
4.45.5.2. Alimentos a temperatura < 60 ºC são de consumo imediato, podendo esperar até 1 hora desde o final do preparo à distribuição. Descartar alimentos com temperatura < 60 ºC que esperou por tempo ≥ 1 hora desde o final do preparo à distribuição (Ponto de corte 1:01h).

4.45.6. Para o controle de qualidade sanitária da alimentação a ser servida, bem como para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, a CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras de, no mínimo, 100g/100ml de todas as preparações do cardápio diário servido (almoço e jantar). As amostras deverão ser coletadas em sacos estéreis em três momentos: imediatamente após o preparo (no local de produção), no início da distribuição e duas horas após a abertura do RESUN, sendo coletadas e armazenadas de acordo com as orientações dos laboratórios de referência. As amostras dos alimentos distribuídos sob refrigeração, como saladas, sucos, sobremesas, molhos etc., devem ser mantidas a uma temperatura máxima de **4ºC por até 72 horas**. Já as amostras dos alimentos distribuídos quentes devem ser armazenadas sob congelamento a **-18ºC por até 72 horas**.

4.45.6.1. Os invólucros devem conter nome da preparação, data, horário da coleta, nome do responsável pela coleta e horário de preparação.

4.46.6.2. As amostras das preparações serão de propriedade da CONTRATANTE, ficando a CONTRATADA como detentora de sua posse, armazenando-as sob sua responsabilidade.

4.45.7. A CONTRATADA deverá realizar análise microbiológica das amostras de alimentos coletadas sempre que solicitado pela CONTRATANTE e sempre que houver manifestação dos consumidores sobre possível intoxicação /infecção.

4.45.7.1. As amostras serão encaminhadas para análise apenas após solicitação da Fiscalização Técnica. Em caso de suspeita de surto de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), as amostras serão retidas para coleta pela Vigilância Sanitária, conforme o procedimento-padrão estabelecido pelas instituições reguladoras.

4.45.8. A análise microbiológica dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfícies e das mãos de manipuladores deverá ser realizada **sempre que for solicitado pela CONTRATANTE**, em laboratório acreditado pelo INMETRO e ANVISA, ficando os custos a cargo da CONTRATADA. A CONTRATADA deverá enviar os laudos laboratoriais à CONTRATANTE, arquivando-os no local da prestação dos serviços.

4.45.8.1. Em caso de contagem de microrganismos maior ou igual aos limites toleráveis, deverá ser implementada medidas corretivas com posterior realização de novo exame.

4.45.9. A definição e coleta de amostras para as análises indicadas no item acima deverão ocorrer na presença da CONTRATANTE, representada por sua fiscalização.

4.45.10. A CONTRATADA deverá implementar os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) descritos e deverá entregar à fiscalização no prazo máximo de 30 dias do início do contrato, mantendo constante avaliação, supervisão e adequação quando se fizer necessário:

4.45.10.1. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
4.45.10.2. Controle da potabilidade da água.
4.45.10.3. Higiene e saúde dos manipuladores.
4.45.10.4. Manejo dos resíduos.
4.45.10.5. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.
4.45.10.6 Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
4.45.10.7. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.
4.45.10.8 Programa de recolhimento de alimentos.

4.45.11. Outros POP poderão ser adotados pela CONTRATADA.

4.45.12. Para o Programa de recolhimento de alimentos deverá cadastrar entidades e/ou instituições para quando houver necessidade fortuita de doação de alimentos.

4.45.13. Os equipamentos isotérmicos utilizados para o transporte das preparações deverão ser higienizados sob responsabilidade da CONTRATADA, assim como as cubas, adotando os procedimentos descritos em POP específico. A contratada deverá comprovar através de planilhas a realização da higienização das caixas térmicas na frequência diária.

4.45.14. Os produtos saneantes utilizados pela CONTRATADA devem ser regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecerão às instruções recomendadas pelo fabricante, conforme POP específico que deverá ser entregue à CONTRATANTE até o final do primeiro mês de contrato. Estes deverão ser próprios e específicos para sua destinação final, serem identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

4.45.15. Os coletores de resíduos presentes nas dependências do refeitório e SAN do RESUN deverão ter tampas acionadas por pedal e estar sempre higienizados, contendo sacos de lixo disposto corretamente, em tamanho e tipo compatível com o coletor.

4.45.16. A higiene pessoal dos manipuladores de alimentos, bem como a manutenção e conservação dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA.

4.45.17. Os resíduos sólidos (alimentar e não alimentar) deverão ser recolhidos diariamente pela CONTRATADA, quantas vezes se fizerem necessárias, os quais deverão ser acondicionados em sacos plásticos resistentes (se não alimentar) e armazenados em local indicado pela CONTRATANTE, ou em coletores específicos (se alimentar).

4.45.17.1. A Contratada deverá disponibilizar coletores/recipientes específicos para cada tipo de resíduo (resíduo orgânico e/ou proteico, cascas e ossos, plástico e papel), tanto no local de produção como em cada RESUN.

4.45.18. Implantar em todas as dependências dos refeitórios e cozinha industrial (central, satélites e distribuição), o controle integrado de vetores e pragas urbanas, incluindo desalojamento de animais e instalação de iscas luminosas para moscas, com a troca periódica dos refis adesivos.

4.45.19. Realizar dedetização **mensalmente,** respeitando a metodologia de realização conforme a legislação vigente.

4.45.20. Para o controle integrado de vetores e pragas urbanas, somente deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde, bem como ser realizado por empresa especializada e/ou profissional tecnicamente capacitado.

4.45.21. Comunicar à CONTRATANTE, com no mínimo 72 (setenta e duas) horas de antecedência, a realização dos procedimentos de controle de pragas e vetores. A cópia dos registros/laudos expedidos pela empresa especializada e /ou profissional tecnicamente capacitado do controle integrado de vetores e pragas urbanas deverá ser enviada à CONTRATANTE, tão logo o serviço seja executado.

4.45.22. A CONTRATADA deverá instalar telas milimetradas em todas as janelas e telas em alumínio ou aço inox em todas as grelhas de escoamento de água.

4.45.23. Caso a CONTRATANTE não tenha recurso para realizar a higienização dos reservatórios de água, a CONTRATADA deverá higienizar os reservatórios de água a cada 6 meses, preferencialmente antes de iniciar o contrato, as higienizações seguintes serão entre os semestres letivos.

4.45.24. Fica a CONTRATADA obrigada a regularizar todas as licenças e alvarás necessários para o funcionamento das UAN junto à vigilância sanitária relativas à cozinha industrial, cozinhas satélites, refeitórios e transportes.

4.45.25. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos deverá ser realizada sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal, respeitando as legislações de segurança do trabalho vigentes. Em caso de manutenção corretiva, deverá substituir, de imediato, o equipamento, próprio ou alugado até o término do reparo/conserto. Caso o conserto não seja realizado, por qualquer motivo, o equipamento deverá ser substituído definitivamente.

4.45.26. A CONTRATADA deverá adotar critérios e práticas de sustentabilidade socioambiental baseadas no uso racional de recursos e na mitigação de impactos ambientais, em consonância com o art. 5º da Lei nº 14.133/2021 e com o Decreto Federal nº 7.746/2012 (atualizado pelo Decreto nº 11.890/2024), tais como:

4.45.26.1. Adoção de copos permanentes retornáveis, em materiais de fácil higienização como porcelana, inox ou vidro.
4.45.26.2. O uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.
4.45.26.3 A racionalização do consumo de energia elétrica e de água.
4.45.26.4. Identificar e corrigir possíveis vazamentos de água, de gás, etc.

4.45.27 Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade. Caso seja constatada alguma irregularidade, esta deve ser comunicada imediatamente à CONTRATANTE e tomadas as devidas providências.

4.45.28. A destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação.

4.45.29. O treinamento periódico das equipes de trabalho sobre boas práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

4.45.30. A CONTRATADA deverá realizar o acondicionamento adequado dos resíduos orgânicos gerados no restaurante e refeitórios, atendendo às legislações municipais, estaduais e/ou federais.

4.45.31. A CONTRATADA deverá trocar o filtro de água da preparação do suco na **frequência mensal ou conforme orientação do fabricante**. Características do filtro: Filtro classe A, que retém entre 0,5 a 1 micra de partículas, efetividade de retenção bacteriológica.

4.45.32. Os filtros devem estar localizados nas áreas de produção de suco e poderão ser filtros de saída de tubulação de água ou na entrada de bebedouro de água, que armazenam a água gelada.

4.46. Monitoramento e Registro

4.46.1. Os registros deverão ser datados e assinados pelo responsável técnico e responsável pela operação.

4.46.2. O Manual de Boas Práticas deverá ser assinado pelo responsável técnico e responsável legal e/ou proprietário do estabelecimento, firmando o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção previstos no documento.

4.46.3. As instruções de trabalho deverão estar fixadas nos setores e apresentar linguagem clara e didática, além de estar protegida ou ser resistente à água.

4.46.4. Deverá implementar Planilha para registro periódico da limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) e exaustão afixado em local visível.

4.46.5. Limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização e exaustão com mão de obra especializada a cada intervalo de semestres letivos.

4.46.6. Implementar Planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico, contendo temperatura fornecida pelo equipamento e temperatura aferida no ambiente.

4.46.7. Implementar Registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização. **Periodicidade:** intervalos entre semestres letivos.

4.46.8. Implementar Planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante de água, com última troca fixada próxima ao filtro. Registrar a potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada. **Periodicidade:** antes de cada semestre letivo.

4.46.9. Implementar Planilhas de registro da higienização de equipamentos com responsáveis pela execução.

4.46.10. Implementar Planilhas de controle na recepção de gêneros, com registro de temperatura e características sensoriais, condições de transporte e uniformização dos carregadores.

4.46.11. Implementar Planilhas de registro de temperatura dos alimentos/ refeições:

4.46.11.1. Temperatura dos alimentos refrigerados e congelados recebidos dos fornecedores.
4.46.11.2. Alimentação transportada: temperatura de envase, temperatura de recebimento, temperatura de distribuição (início, meio e fim da distribuição).
4.46.11.3. Temperatura de distribuição de todos os refeitórios: três (03) aferições (início, meio e fim).

4.46.12. Registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva. **Periodicidade:** trimestral.

4.46.13. Registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.

4.46.14. Planilha com os resultados dos exames realizados pelos funcionários, apensado pelo registro dos exames realizados.

4.46.15. Registro das capacitações realizadas: temas abordados, datas e lista de presença por turno/dia.

4.46.16. Implementar outros registros e planilhas a critério da CONTRATADA, outros descritos na legislação sanitária e/ou que sejam solicitados pela fiscalização.

4.47. Dos treinamentos

4.47.1. Os empregados devem ser aperfeiçoados com treinamentos sobre diversos temas referentes à produção das refeições, principalmente: Boas Práticas de Fabricação, Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimento Operacional Padronizado (POP). A Comissão de Fiscalização deve ser comunicada anteriormente para a verificação da atividade.

4.47.2. Os treinamentos deverão ser planejados e elaborados conteúdos programáticos detalhados.

4.47.3. O treinamento dos manipuladores deve ocorrer da seguinte forma: 1) Inicial - antes do início das atividades previstas em contrato. 2) Periódicos – a cada 2 meses, ou de acordo com a demanda; 3) Treinamento em serviço de acordo a necessidade.

4.47.4. Os treinamentos inicial e periódico deverão constituir-se de etapa coletiva e etapa setorial, que abordarão respectivamente os conceitos gerais do serviço e as rotinas específicas de cada setor.

4.47.5. Realizar treinamento específico com cozinheiros sobre culinária saudável baseado no guia alimentar para a população brasileira (2014) e culinária vegetariana ovo-láctea e estrita.

4.47.6. Deverá ser incluído treinamento sobre utilização eficiente e segura dos equipamentos, visando o manuseio correto, aproveitamento das várias potencialidades e adequada higienização.

4.47.7. Os treinamentos deverão incluir práticas sustentáveis, como evitar o desperdício de alimentos, redução de consumo de energia elétrica, de água, redução de produção de resíduos sólidos e coleta seletiva.

4.47.8. Os treinamentos também deverão abordar atendimento ao público com qualidade, cortesia e respeito à diversidade cultural, étnica, religiosa e sexual presente entre os usuários (clientes) do restaurante e refeitórios.

4.48. Informação e Educação Alimentar e Nutricional

4.48.1. As informações sobre o serviço deverão ser divulgadas em materiais de qualidade, legíveis, de visualização coletiva, preferir os meios digitais.

4.48.2. As porções devem ser pesadas e demonstradas em medidas caseiras em treinamento das copeiras, a fiscalização deverá acompanhar esse treinamento.

4.48.3 As porções padronizadas deverão ser registradas em álbum fotográfico, incluindo todos os alimentos do cardápio

4.48.4. As informações e educação alimentar e nutricional deverão ser acessíveis ao público cego e surdo.

4.48.5. As informações nutricionais deverão ser expostas em *display* de acrílico, além de outros materiais de boa qualidade e higienizáveis para exposição no refeitório.

4.48.6. As informações nutricionais estipuladas no item anterior deverão incluir, no mínimo, os seguintes dados: peso da porção e quantidade de carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras e sódio.

4.48.7. O cardápio deverá oferecer informação qualitativa e quantitativa sobre as refeições. As informações qualitativas poderão ser trabalhadas nos refeitórios e as quantitativas nos meios digitais.

4.48.8. Deverão ser identificadas na composição do alimento/ refeição a presença de lactose, glúten, ou outro conteúdo com algum potencial alergênico (amendoim, castanha, camarão, etc) e outras informações necessárias.

4.48.9. Também poderá identificar presença de transgênicos ou livre de transgênicos, vegetariano estrito, agricultura familiar, orgânico, agroecológico.

4.48.10. O sistema de identificação dos alimentos poderá ser por símbolos. A legenda dos significados deve estar disposta em lugar visível e em ambientes digitais/virtuais.

4.48.11. Educação alimentar e nutricional deverá ser abordada de acordo com o guia alimentar (2014).

4.48.12. A contratada deverá apresentar um programa de educação alimentar e nutricional para cada semestre letivo à fiscalização para apreciação, englobando as ações/atividades que serão executadas mensalmente.

4.48.13. Os funcionários da empresa também constituem o público do programa de educação alimentar e nutricional.

4.49. Espaço acadêmico

4.49.1. A CONTRATADA deverá adotar transparência pública nos serviços prestados à UFS.

4.49.2. A CONTRATADA deverá atender às atividades de ensino, pesquisa e extensão no espaço a ela concedido e em todos os processos da prestação do serviço à UFS.

4.49.3. É de responsabilidade de todas as nutricionistas supervisionar os estagiários obrigatórios dos cursos de Nutrição da UFS.

4.49.4. Todos os estágios de nutrição deverão ter como objetivo: aprendizagem, produção de conhecimento e/ou técnicas para o serviço e elaboração de artigo científico.

4.49.5. Deverá ser elaborado formulário para solicitação de visitas técnicas, pesquisas, extensão.

4.49.6. Todas as visitas técnicas, pesquisas, extensão deverão ser registrados.

4.49.7. Pesquisas por setores da UFS deverão ter anuência da chefia dos RESUN e da CANUT.

4.49.8. A CONTRATADA deverá manter os dados, registros, planilhas, formulários organizados e à disposição para as pesquisas acadêmicas da CONTRATANTE.

4.50. Dos equipamentos, mobiliário e utensílios para a produção das refeições

4.50.1. A CONTRATANTE cederá todos os equipamentos e utensílios que integram o RESUN e refeitórios (**APÊNDICE IV**)**,** os quais estão inventariados e poderão ser utilizados pela CONTRATADA mediante assinatura de termo de concessão de uso de bem público.

4.50.2. Demais equipamentos, mobiliário e utensílios que se façam necessários para atender à plena execução na qualidade do objeto contratado serão de responsabilidade da CONTRATADA.

4.50.3. Em caso de mau uso, a CONTRATADA deverá efetuar a restituição por equipamento, mobiliário ou utensílio de qualificação idêntica ou superior do bem patrimonial mal conservado.

4.50.4. A CONTRATADA deverá disponibilizar todos os equipamentos, mobiliário e utensílios complementares necessários para a produção e distribuição das refeições que se fizerem necessários para além dos relacionados no **APÊNDICE IV**, os quais devem ser de qualidade satisfatória e em número suficiente para execução dos serviços, além de serem adequados às legislações de segurança do trabalho vigentes.

4.50.5. A CONTRATADA deverá garantir equipamentos para armazenamento e manutenção da temperatura dos alimentos e refeições na cadeia fria e quente.

4.50.6. A CONTRATADA deverá disponibilizar também louças e utensílios complementares a serem utilizados pelos comensais durante a utilização do RESUN e refeitórios, que se fizerem necessários para além dos relacionados no **APÊNDICE IV**. Para isto, deverão ser ofertados, minimamente, os seguintes itens: pratos de louça branca com, no

mínimo, 23cm de diâmetro, talheres (garfos, facas e colheres) inteiriços em aço inox de boa qualidade, cumbucas para sobremesa, tigelas em louça branca com capacidade de 500ml e copos (inox, porcelana ou vidro). Nenhum utensílio poderá ser de material descartável.

4.50.7. As louças e utensílios deverão ser disponibilizados em número suficiente para atendimento de **TODOS OS COMENSAIS (600 para o RESUN Lagarto)**, devendo haver uma reserva significativa para atendimento de eventual aumento de demanda.

4.50.8. As louças e utensílios deverão ser padronizados e de ótima qualidade, os quais só poderão ser utilizados pela CONTRATADA após serem formalmente avaliados e aprovados pela CONTRATANTE.

4.50.9. As louças e utensílios deverão ser substituídos pela CONTRATADA quando quebrados, trincados, lascados, entortados ou danificados de tal forma que possam comprometer a qualidade do serviço ou oferecer algum risco aos usuários.

4.50.10. Os custos de aquisição, reposição e manutenção destes materiais serão de responsabilidade da CONTRATADA.

4.50.11. As manutenções corretivas e preventivas das instalações físicas (predial) serão de responsabilidade da CONTRATADA devendo obedecer aos prazos estipulados pela CONTRATANTE em relação à necessidade, realizadas sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal. Os serviços de manutenção deverão ser realizados por empresas especializadas e/ou pessoal tecnicamente capacitado e de acordo com as legislações de segurança do trabalho vigentes.

4.50.12. As manutenções preventivas e corretivas de todos os equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE no **APÊNDICE IV** e os que vierem a ser adquiridos pela CONTRATADA serão de responsabilidade da CONTRATADA, devendo a manutenção corretiva ocorrer, sempre que necessário, **no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas** após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal, respeitando as legislações de segurança do trabalho vigentes.

4.50.13. Na hipótese de manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado no item anterior, a CONTRATADA deverá substituir, de imediato, o mesmo equipamento igual ou similar, próprio ou alugado até o término do reparo/conserto. Caso o conserto não seja realizado, por qualquer motivo, o equipamento deve ser substituído definitivamente.

4.50.14. Os serviços de manutenção preventiva e corretiva deverão ser realizados por empresas e/ou profissionais especializados tecnicamente, respeitando a garantia e o manual de uso de cada equipamento, bem como disponibilizando/entregando o laudo técnico após a manutenção para a fiscalização.

4.50.15. Para a realização dos serviços de manutenções aqui citados deverão ser atendidas as Normas Regulamentadoras – NR, relativas à segurança do trabalho pertinentes a cada situação – NR10, NR12, NR13 e NR35. Os trabalhadores pertencentes às empresas prestadoras desses serviços deverão ter o curso referente à NR em questão.

4.50.16. A CONTRATADA deverá, ainda, manter em dia as análises e manutenções técnicas preventivas, estabelecidas nas NRs acima, referente aos caldeirões industriais, cuja primeira análise/manutenção deve se dar ainda antes do início da prestação de serviços.

4.50.17. Os laudos referentes às manutenções técnicas preventivas dos caldeirões industriais devem ser enviados à CONTRATANTE tão logo a manutenção tenha sido realizada.

4.50.18. Não será permitido o transporte de equipamentos e utensílios entre as unidades da CONTRATANTE sem autorização, por escrito, da mesma, neste ato representada por sua fiscalização.

4.51. Da equipe de trabalho

4.51.1.O preposto da empresa deve ser formalmente designado pela contratada antes do início da prestação dos serviços, em cujo instrumento deverá constar expressamente os poderes e deveres em relação à execução do objeto.

4.51.2. Devido ao caráter técnico específico, complexidade e tamanho do serviço é obrigatoriedade a nomeação de preposto técnico, com habilitação de nutricionista, em cada RESUN.

4.51.3. O preposto técnico, nutricionista, deverá ser o responsável técnico (RT) de cada RESUN, devidamente cadastrado no CRN 5ª Região.

4.51.4. Os RESUN com a modalidade de alimentação transportada terão nutricionista como RT em cada cozinha satélite (RESUN) e outro RT na cozinha industrial na estrutura da empresa.

4.51.5. Fornecer pessoal treinado e qualificado para a execução do objeto contratado, assim como realizar reciclagens e treinamentos periódicos, visando o melhor desempenho das tarefas técnicas e atendimento ao público.

4.51.6. O dimensionamento do pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser em número suficiente para execução das atividades inerentes aos cargos abaixo descritos, necessários para atender a quantidade e qualidade das refeições contratadas.

4.51.6.1. O **quadro funcional mínimo** que deverá trabalhar no RESUN Lagarto deverá ter Nutricionista, técnico em nutrição, auxiliar a dministrativo, cozinheiro chefe, cozinheiro, auxiliares de cozinha, copeiros, auxiliares de serviços gerais, estoquista, encarregado de açougue, açougueiro, técnico em manutenção.

4.51.7. Os profissionais acima referidos deverão ser em número necessário ao bom andamento dos serviços, conforme referências específicas da área como, por exemplo, Mezomo (2015), Teixeira (1990), Gandra e Gambardella (1986).

4.51.7.1. Na definição do quantitativo de pessoal deverá considerar o quantitativo e tipos de refeição, setorização e funções, fluxograma ascendente de recepção, armazenamento, produção, distribuição e transporte de alimentos e/ou refeições.

4.51.8. As nutricionistas RT da produção e/ou dos RESUN terão como atribuições:

4.51.8.1. Acompanhar diretamente todo o processo de produção dos alimentos, desde a recepção dos gêneros alimentícios até o envio das preparações para os RESUN;

4.51.8.2. Supervisionar diretamente a recepção dos alimentos prontos e a distribuição deles nos RESUN.

4.51.8.3. A nutricionista, durante o acompanhamento da distribuição dos alimentos no RESUN, deverá atentar-se à necessidade de reposição das cubas por parte dos funcionários, evitando atrasos ou interrupções. Além disso, este profissional deverá designar um funcionário e solicitar a higienização frequente dos balcões de distribuição e das mesas do refeitório, mantendo o ambiente mais limpo possível.

4.51.8.4. Elaborar planilha eletrônica, a ser compartilhada via eletronicamente com a fiscalização para consulta a qualquer tempo, com o quantitativo produzido diariamente de cada item do cardápio, incluindo as porções de referência planejadas, sobra limpa, sobra suja e restos.

4.51.8.5. Aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos equipamentos e alimentos durante todo o processo de produção, recepção e distribuição, observando os parâmetros previstos nas legislações sanitárias vigentes.

4.51.8.6. Arquivar os registros de controle de temperaturas do processo de distribuição e disponibilizá-los sempre que solicitado pela CONTRATANTE, neste ato representado pela fiscalização.

4.51.8.7. Disponibilizar diariamente os cardápios impressos e atualizados em local visível/acessível no RESUN. Além disso, o cardápio da semana seguinte deverá ser disponibilizado todas as sextas-feiras, antes do almoço.

4.51.8.8. Comunicar aos usuários caso haja a falta de alguma preparação do cardápio antes de acessarem os refeitórios.

4.51.8.9. Elaborar o Manual de Boas Práticas de cada RESUN e da cozinha de produção, apresentando os documentos à Fiscalização no prazo máximo de 30 dias após o início do contrato.

4.51.8.10. Elaborar e implementar os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), apresentando os documentos à Fiscalização no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após o início do contrato, mantendo constante avaliação, supervisão e adequação quando se fizer necessário:

a) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
b) Controle da potabilidade da água.
c) Higiene e saúde dos manipuladores.
d) Manejo dos resíduos.
e) Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.
f) Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
g) Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.
h) Programa de recolhimento de alimentos.
i) Outros POP poderão ser adotados pela CONTRATADA.

4.51.8.11. Mensurar **diariamente** o percentual de **resto-ingestão**, conforme descrito na literatura.

4.51.8.12. Coletar diariamente amostras de, no mínimo, 100g/100ml de todas as preparações do cardápio diário servido (almoço e jantar), para controle de qualidade sanitária da alimentação a ser servida. As amostras deverão ser coletadas logo após o preparo (no local de produção) e no horário de início da distribuição (em cada RESUN) e armazenadas sob congelamento por 72h, para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas, devendo apresentar o resultado (laudo) de laboratório acreditado pelo INMETRO e ANVISA à CONTRATANTE.

4.51.8.13. Supervisionar diariamente a higiene pessoal dos manipuladores de alimentos, bem como a manutenção e conservação dos uniformes, exigindo o cumprimento das rotinas de Boas Práticas e Higiene Pessoal (como higienização das mãos antes de iniciar as atividades, na troca de funções; não utilização de alianças, anéis, brincos, esmalte nas unhas, entre outros).

4.51.8.14. Exigir uso do Equipamento de Proteção Individual (EPI), impedir e/ou dispensar o empregado de exercer as atividades quando não estiver munido do seu EPI, bem como solicitar a substituição quando os EPI estiverem danificados, estragados e/ou com excesso de sujidades acumuladas.

4.51.8.15. Fixar as instruções de trabalho nos setores em linguagem clara e didática, de forma de estarem protegidas ou serem resistentes à água.

4.51.8.16. Implementar Planilhas de Registro:

a) Da higienização de equipamentos, utensílios, mobiliário e ambiental com responsáveis pela execução.
b) De controle na recepção de gêneros, com registro de temperatura e características sensoriais, condições de transporte e uniformização dos carregadores.
c) De temperatura dos alimentos/ refeições:temperatura dos alimentos refrigerados e congelados recebidos dos fornecedores.
d) De temperatura da Alimentação transportada: temperatura de envase, temperatura de recebimento, temperatura de distribuição (início, meio e fim da distribuição).
e) De temperatura de distribuição de todos os refeitórios: três (03) aferições (início, meio e fim).
f) De comprovação que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva. **Periodicidade:** trimestral.
g) De comprovação da calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.
h) Dos resultados dos exames realizados pelos funcionários, apensado pelo registro dos exames realizados.
i) Das capacitações realizadas: temas abordados, datas e lista de presença por turno/dia.
h) Outros registros e planilhas a critério da CONTRATADA, outros descritos na legislação sanitária e/ou que sejam solicitados pela fiscalização.

4.51.8.16. Planejar, elaborar e/ou treinar periodicamente as equipes de trabalho, utilizando conteúdos programáticos detalhados, de forma: 1) Inicial - antes do início das atividades previstas em contrato. 2) Periódicos – a cada 2 meses e 3) Treinamento em serviço de acordo a necessidade/demanda. A Fiscalização deve ser comunicada anteriormente para a verificação da atividade. Os treinamentos deverão abordar sobre:

a) Boas práticas de sustentabilidade, em especial sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água, de desperdícios de alimentos e redução da produção e destinação de resíduos sólidos /coleta seletiva, observadas as normas ambientais vigentes.
b) Produção das refeições, principalmente: Boas Práticas de Fabricação, Manual de Boas Práticas (MBP) e Procedimento Operacional Padronizado (POP).
c) Culinária saudável baseada no Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) e culinária vegetariana ovo-láctea e estrita. Treinamentos estes específicos para os cozinheiros.
d) Conceitos gerais do serviço e as rotinas específicas de cada setor, que deverão constituir-se de etapa coletiva e etapa setorial.
e) Utilização eficiente e segura dos equipamentos, visando o manuseio correto, aproveitamento das várias potencialidades e adequada higienização.
f) Uso correto dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e orientar sobre a guarda e conservação.
h) Atendimento ao público com qualidade, cortesia e respeito à diversidade cultural, étnica, religiosa e sexual presente entre os usuários (clientes) do restaurante e refeitórios.
i) Peso das porções e demonstração em medidas caseiras. Treinamento este específico para copeiras.

4.51.8.17 Fornecer, diariamente, em local visível e antes do início da distribuição, informações sobre o valor energético e quantidade de macronutrientes da porção recomendada de cada preparação, conforme referências da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO, 2011) e/ou Tabela de Composição de Alimentos (Philippi, 2018).

4.51.8.18. Identificar na composição do alimento/refeição a presença de lactose, glúten, ou outro conteúdo com algum potencial alergênico (amendoim, castanha, camarão, etc) e outras informações necessárias. Também poderá identificar presença de transgênicos ou livre de transgênicos, vegetariano estrito, agricultura familiar, orgânico, agroecológico. O sistema de identificação dos alimentos poderá ser por símbolos. A legenda dos significados deve estar disposta em lugar visível e em ambientes digitais/virtuais.

4.51.9. Realizar ações de Educação Alimentar e Nutricional:

a) Elaborar álbum fotográfico com as porções padronizadas (de referência) incluindo todos os alimentos do cardápio, ficando disponível para consulta pelos estudantes.
b) Elaborar cards educativos, que poderão ser divulgados através de lista de transmissão no WhatsApp criada pela Contratada ou pelos canais comunicativos da UFS (SIGAA dos estudantes), em parceria com a Fiscalização, nas datas comemorativas sugeridas abaixo.
c) Planejar e executar ações/atividades educativas na frequência mínima **mensal** em datas comemorativas, sugeridas a seguir:

- 31/03: Dia da Saúde e da Nutrição
- 07/06: Dia Mundial da Segurança dos Alimentos
- 31/08: Dia do Nutricionista (Exemplo de Atividade: Mural com as atribuições do Nutricionista)
- 16/10: Dia Mundial da Alimentação
- Outros assuntos ou temas que poderão ser abordados: Conhecendo o Guia Alimentar para a População Brasileira; Desvendando os Rótulos dos Alimentos; Influência das Mídias nas Escolhas Alimentares; Alimentação e Sustentabilidade, entre outros.

4.51.10. O RESUN Lagarto deverá manter desde o primeiro dia de funcionamento de contrato 01 (uma) nutricionista como preposta e RT da (e na) unidade e 01 nutricionista RT da cozinha industrial produtora das refeições, que não poderá ser a nutricionista do local da prestação do serviço.

4.51.11. A equipe técnica de cada RESUN e a equipe operacional deverão cumprir carga horária de 40 horas semanais. Está terminantemente proibido cargas horárias parciais.

4.51.12. A Preposta e Responsabilidade Técnica (RT) deverá cumprir jornada diária (diarista) e deverá ser dotada de autonomia para a pronta resolução de problemas durante todo o período de vigência da prestação dos serviços.

4.51.13. É obrigatório, à CONTRATADA, a garantia de condições mínimas para pausa/descanso dos funcionários, disponibilizando um local de descanso, externo à área do refeitório, com mesa e cadeiras.

4.51.14. É obrigatório, à CONTRATADA, a garantia de mínimas condições de trabalho para a equipe de nutricionistas, no sentido de que estas executem as atribuições supracitadas tanto no local de produção como nos RESUN. Portanto, faz-se necessário disponibilizar equipamentos eletrônicos, como notebook (ou em comum acordo o uso do particular), impressora; materiais diversos de papelaria, entre outros, para que as mesmas possam elaborar os documentos (MBP, POP, FTP, cards no local e horário de trabalho).

4.51.14.1. O não envio dos documentos específicos de elaboração obrigatória por parte do profissional Nutricionista (MBP, POP, FTP) e a não realização de ações/atividades de EAN na frequência mínima determinada poderá ensejar em notificação à Contratada.

4.51.15. A CONTRATADA deverá garantir a insalubridade de acordo com o grau de risco e perigo em que o trabalhador está exposto. Na ausência de referência adotada pelos sindicatos das categorias, deverá adotar os seguintes percentuais de insalubridade:

a) Açougueiro (magarefe) e cozinheiro: 20% sobre o salário base.
b) Auxiliar de cozinha, auxiliar de serviços gerais, estoquista e copeira: 10% sobre o salário base.

4.51.16. Não haverá função de auxiliar de açougueiro ou auxiliar de magarefe, todos os trabalhadores do açougue serão açougueiros, que por sua vez serão chefiados por um açougueiro experiente com a função de chefia.

4.51.17. A remuneração dos cargos operacionais e administrativos não técnicos em nutrição deverá ser norteada pelos Acordos, Convenções ou Dissídios Coletivos de Trabalho das categorias profissionais no estado. Em sua ausência, a CONTRATADA adotará como referência os valores praticados no mercado, desde que a remuneração não seja inferior a 01 (um) salário mínimo. Está terminantemente proibido pagar remuneração inferior a 01 (um) salário mínimo a qualquer funcionário declarado nos contratos da UFS.

4.51.18. A equipe técnica (nutricionistas e técnicos) deverá ser remunerada (no mínimo) de acordo com o Piso Nacional estipulado pela Federação Nacional dos Nutricionistas (FNN). Essa remuneração é justificada pela necessidade de acompanhamento técnico experiente e qualificado, visando a ininterrupção, rigor e o elevado grau de responsabilidade de saúde pública exigidos na prestação do serviço.

4.51.19. As remunerações deverão ser pagas até o 5° (quinto) dia útil, considerando que a execução do objeto depende dos recursos humanos e assim evitar de repassar à clientela (estudantes) o ônus da má gestão da CONTRATADA.

4.51.20. A contratada deverá contratar primeiramente a responsável técnica, preposta, equipe técnica e manutenção. Em seguida contratar o restante do pessoal operacional e administrativo, processo este que deverá ser conduzido pela RT.

4.51.21 O ponto dos funcionários da contratada deverá ser registrado via sistema eletrônico (Ponto eletrônico).

4.51.22. Registrar a assiduidade dos empregados via ponto eletrônico, emitindo o comprovante do funcionário. A planilha do ponto eletrônico será enviada mensalmente junto da prestação de contas.

4.51.23. Substituir, sempre que exigido, independente de justificativa da CONTRATANTE, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento, sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à prestação do serviço contratado e /ou à disciplina da CONTRATANTE ou ao Interesse do Serviço Público.

4.51.24. A contratada deverá realizar às suas expensas os exames médicos admissionais, periódicos e demissionais dos seus empregados.

4.51.25. Deverá implementar Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) anualmente.

4.51.26. É obrigatório proceder vermifugação completa para parasitose intestinal sob orientação médica e profilaxia dentária antes do início do contrato, a cada funcionário admitido e a cada renovação de contrato, às expensas da CONTRATADA.

4.51.27. A vermifugação e a profilaxia dentária deverão ser comprovadas à fiscalização, por meio de nota fiscal de aquisição da medicação em nome da empresa em quantidade, conforme a prescrição médica e nota fiscal de consultório ou profissional de odontologia em nome da empresa, anexando-se o relatório (declaração) odontológico individual em nome do funcionário da profilaxia dentária.

4.51.28. Deverá ser adotado programa de prevenção de doenças crônicas e promoção de saúde, assim como os resultados dos exames do PCMSO deverão ser acompanhados e possíveis tratamentos custeados pela CONTRATADA.

4.51.29. Sugerimos contratar serviços de médico do trabalho, ou de clínicas populares de saúde e odontológicas para acompanhamento dos funcionários, ou fornecer e facilitar adesão empresarial a planos de saúde e odontológicos.

4.51.30. Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPI) gratuitamente ao empregado de acordo com a sua atividade e o risco relativo a ela.

> 4.51.30.1. Os EPI **não** deverão ser compartilhados entre os empregados, trata-se de equipamentos individuais. Caberá exceção aos blusões térmicos, calças térmicas, luvas de malha de aço, luvas térmicas, que poderão ser setoriais, porém dimensionadas em quantitativo suficiente para os funcionários de cada setor.

4.51.31. Treinar os empregados sobre o uso correto dos EPI e orientar sobre a guarda e conservação.

4.51.32. Proceder a higienização periódica dos EPI.

4.51.33. Substituir o EPI quando estiver danificado, avariado ou extraviado.

4.51.34. Todos os funcionários do estoque, distribuição e transporte (carregadores) devem usar cinta lombar.

4.51.35. **Registrar todo e qualquer acidente de trabalho e notificar à fiscalização**. Assim como, estabelecer a Comunicação de Acidente de Trabalho - CAT junto à Previdência Social de todos os acidentes de trabalho ocorridos com seus empregados, mesmo que não haja afastamento das atividades, até o primeiro dia útil seguinte ao da ocorrência.

4.51.36. Os empregados da CONTRATADA deverão apresentar-se sempre com boa higiene pessoal, de cabelos e unhas aparadas, barbas e bigodes raspados; isentos de maquiagem e sem adornos pessoais (brincos, anéis, pulseiras, relógios, piercings em locais visíveis, etc.), bem como isentos de lesões, apresentando-se diariamente com uniformes completos, padronizados, preferencialmente de cor clara (calça comprida e blusa), bem como calçado fechado, sem salto e com solado antiderrapante, avental, rede de malha fina ou touca, etc., bem como equipamentos de proteção individual (EPI) de acordo com as particularidades de cada função e setor.

4.51.37. Os funcionários responsáveis pelo transporte das refeições (motoristas e carregadores, por exemplo) ao acessarem as dependências da CONTRATANTE também deverão utilizar rede de malha fina ou touca para proteção dos cabelos e seguir o disposto no item anterior.

4.51.38. O uniforme da equipe técnica deverá incluir camisa de manga curta e calça de alfaiataria, jaleco, redes de malha fina e sapato de proteção.

4.51.39. Não é permitido aos funcionários transitar fora das dependências da prestação do serviço trajando uniforme.

4.51.40. A CONTRATADA deverá fornecer no mínimo 02 (dois) conjuntos completos de uniformes e em material adequado às funções exercidas pelos funcionários e às condições climáticas ambientais/regionais.

4.51.41. Os funcionários deverão paramentar-se no local de trabalho, recebendo diariamente uniforme limpo, seco e em perfeito estado de conservação.

4.51.42. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos, mantendo a coloração discreta.

4.51.43. Uniformes com avarias deverão ser consertados ou trocados por novos imediatamente.

4.52. Da agricultura familiar

4.52.1. Do valor empregado na aquisição de gêneros alimentícios a ser usado nos equipamentos públicos de alimentação e nutrição da UFS, denominados Restaurantes Universitários, **no mínimo 30%**, deve ser empregado na compra de alimentos provenientes da agricultura familiar, conforme especificações da Lei nº 14.628, de 20 de Julho de 2023.

4.52.2. Os gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar devem ser adquiridos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais, cooperativas e demais beneficiários do Estado de Sergipe, preferencialmente de base agroecológica e credenciados para o fornecimento desses gêneros.

4.52.3. A comprovação desta aquisição de alimentos da agricultura familiar se dará via apresentação das notas fiscais de aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e de relatório de entrega dos gêneros alimentícios. Serão apensados os Cadastros Nacionais da Agricultura Familiar (CAF) ou as Declarações de Aptidão ao PRONAF (DAP) dos agricultores familiares individuais ou cooperativas, as quais deverão ser entregues mensalmente à CONTRATANTE para a composição do processo de pagamento.

4.52.3.1. A aquisição de alimentos produzidos pela Agricultura Familiar pela CONTRATADA para os restaurantes universitários da Universidade Federal de Sergipe (UFS) será monitorada e acompanhada pelo Comitê de Controle Social da Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar da Universidade, formalizado através de Portaria institucional.

4.52.4. A não aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar incidirá glosa financeira no IMR e, persistindo-se a não-conformidade, será solicitado aplicação de sanção administrativa.

4.53. Do acesso aos RESUN

4.53.1. O acesso dos usuários aos RESUN se dará exclusivamente via sistema informatizado da UFS.

4.53.2. Os RESUN descentralizados contam com sistema de agendamento de refeições que estabelece o teto máximo de produção de refeições no dia anterior às 21:00h.

4.53.2.1. O sistema de agendamento permite que as refeições do dia sejam canceladas e resgatadas por outros estudantes, sem ultrapassar o teto máximo.

4.53.2.2. O horário de fechamento do sistema para cancelamento e resgate é definido pela Gestão dos Restaurantes e pode sofrer alterações.

4.53.2.3. Nos RESUN descentralizados com produção local, a Gestão pode, por decisão unilateral e após análise técnica, suspender o sistema de agendamento e trabalhar com demanda espontânea.

4.53.3. O pagamento das refeições será por usuário registrado nos sistemas informatizados da UFS, ou seja, serão pagas as refeições efetivamente servidas ao usuário. O agendamento para as alimentações transportadas não confere, em nenhuma hipótese, obrigação da UFS em pagar a refeição agendada.

4.53.4. Cada estudante pode realizar apenas uma refeição por horário. Após o registro do acesso, a matrícula é bloqueada, impedindo de acessar mais de um indivíduo com a mesma identificação.

4.53.5. O controle do registro do acesso aos RESUN poderá ser repassado na totalidade à CONTRATADA.

4.53.6. A administração da UFS poderá implementar alterações no sistema de arrecadação dos valores pagos pelos usuários do RESUN, que hoje são pagos via GRU ou PAG TESOURO e transferidos à conta única da União. Poderá migrar para que a arrecadação seja feita direto para a conta da empresa, restando à UFS pagar apenas o subsídio dos estudantes beneficiados pela PROEST.

5. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

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

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

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

6. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

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

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

a) ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e
b) poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

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

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

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

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

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

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

6.7.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

6.7.3. Indenizações e multas.

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

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

7. **DOS CASOS OMISSOS**

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

8. ALTERAÇÕES

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

8.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

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

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

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

9. FORO

Fica definido o Foro da Justiça Federal em Aracaju, Seção Judiciária de Sergipe para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14. ANEXO II

ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

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

São Cristóvão, _____ de _____ de 20_____.

_____

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

A licitante deverá enviar sua proposta de preços, juntamente com o instrumento de outorga de poderes do representante legal da empresa que assinará o contrato, conforme modelo abaixo, nos termos do item 8 do Edital:

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XX/2026

Data de abertura:
Razão social da empresa:
CNPJ:
Endereço:
CEP:
Telefone:
Celular:
Dados Bancários:
Nome do representante legal da empresa: (que irá assinar o contrato):
CPF: (do representante legal da empresa que irá assinar o contrato):
RG/órgão emissor: (do representante legal da empresa que irá assinar o contrato): Instrumento de outorga de poderes: (encaminhar cópia do instrumento de outorga de poderes)
Certificação digital: O representante legal da empresa que assinará o contrato possui certificação digital ICP Brasil? ( ) Sim ( ) Não

Planilha de Custos e Formação de Preços - Grupo 1

ITEM	CATSER	SERVIÇO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR ANUAL
1	3697	Serviços de preparação e fornecimento de REFEIÇÕES PADRÃO E VEGETARIANA (ALMOÇO) do RESUN Lagarto.	SERVIÇO FORNECIDO	120.000		
		REFEIÇÕES TOTAIS ESTIMADAS	SERVIÇO FORNECIDO	120.000		
Os quantitativos previstos são passíveis de reacomodação entre sua composição, prevalecendo como métrica principal o valor monetário contratado.						

GLOBAL POR EXTENSO: R$ _____ (_____)
Validade da Proposta (mínimo 60 dias): _____dias
Prazo de início de entrega: a) até _____ dias

PLANILHA DE CUSTOS	
PROPOSTA DE PREÇO	
Edital n° xx/2026 - Universidade Federal de Sergipe	
Objeto: Contratação de Serviço de Alimentação coletiva para atender à necessidade de alimentação institucional ofertada pelos equipamentos públicos de alimentação e nutrição da Universidade Federal de Sergipe (UFS), assegurando uma alimentação nutricionalmente adequada, com qualidade higiênico-sanitária e sustentabilidade socioambiental. As refeições serão produzidas por concessão onerosa dos serviços de alimentação coletiva na UFS e a distribuição das refeições será por cafeteria mista, com possibilidade de distribuição em refeições embaladas individualmente ou cafeteria completa, conforme condições estruturais das unidades e situação de saúde pública.	
Grupo 1 ( ) Lagarto	
Componente do Preço de Vendas (por item do lote)	**Valor (R$)**
1. **CUSTOS DIRETOS**	
Matérias-primas, exclusivamente GÊNEROS ALIMENTÍCIOS*	
Mão de obra	
Custos decorrentes da concessão do lote	
Outros custos diretos (se possível, detalhar)	
2. **CUSTOS INDIRETOS**	
3. **TRIBUTOS**	
4. **LUCRO**	

5. **PREÇO GLOBAL DE VENDA (1 + 2 + 3 + 4)**	

***Será obrigatória a aquisição de, no mínimo, 30% de gêneros alimentícios provenientes da Agricultura Familiar.**

INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO:

- A licitante deverá informar os preços por item, total do item, e total global da proposta, seguindo a numeração constante no edital;
- O instrumento de outorga de poderes ao representante legal que irá assinar o contrato deverá ser encaminhado em anexo à proposta de preços.
- Especificar detalhadamente o item licitado; informar, obrigatoriamente, na proposta OS NÚMEROS DE FONE E ENDEREÇO DE E-MAIL PARA CONTATOS, A FIM DE FACILITAR AS SOLITAÇÕES.
- A planilha de custos deverá ser preenchida para cada item do lote.

Declaramos que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas que, direta ou indiretamente, fazem parte da prestação dos serviços, tais como gastos da empresa com suporte técnico e administrativo, impostos, seguro, taxas, ou quaisquer outros que possam incidir sobre gastos da empresa, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária e deduzidos os descontos eventualmente concedidos.

_____, _____ de _____ de 2026.

Assinatura do representante legal

16. 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.

RAISA SOARES MOES

Membro da comissão de contratação