UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA-UF/BA

Termo de Referência 124/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
124/2026	153038-UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA-UF/BA	ADRIANA PATRICIA FERREIRA DO CARMO	10/11/2026 16:34 (v 0.21)

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		23066033723/2026-73

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviços contínuos de alimentação nutrição, com operacionalização e produção nas dependências da CONTRATADA, transporte, distribuição nas dependências da Universidade Federal da Bahia - UFBA e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições (almoço), mediante **licitação na modalidade pregão, na forma eletrônica**, para atender às necessidades da comunidade da UFBA, constituída de estudantes, servidores técnicos-administrativos, docentes e visitantes autorizados em situações especiais previamente aprovadas pela CONTRATANTE, conforme especificações e quantitativos estabelecido, a serem executados **sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento. O fornecimento será: com alimentação totalmente subsidiada; alimentação parcialmente subsidiada; alimentação não subsidiada, conforme Quadro 1 abaixo

QUADRO 1

Item	Almoço	Valor unitário da refeição	Valor do subsídio
	Totalmente subsidiada[1]	R$ 23,01	R$ 23,01
	Parcialmente subsidiada[2]	R$ 23,01	R$ (23,01 - 2,50 = 20,51)

	Não subsidiada	R$ 23,01	R$ 0,00

[1] Refeições totalmente subsidiadas para bolsistas moradia e alimentação comprovados em listagem da PROAE, através da Coordenação de Ações Afirmativas e Assistência Estudantil – COAE, e mediante apresentação de documento com foto.

[2] Refeições parcialmente subsidiadas a R$2,50 (dois reais e cinquenta centavos) pago por estudantes da UFBA mediante apresentação de comprovante de matrícula do semestre e documento de identificação com foto.

1.2. A licitação será composta por um único item, conforme quadro 2.

Quadro 2

Detalhamento do quantitativo estimado de refeições fornecidas diariamente no IMS/CAT

ITEM	DESCRIÇÃO	CATSER	UNIDADE	QTD DIÁRIA ESTIMADA	QTD SEGUNDA A SEXTA	QTD MENSAL	QTD ANUAL	VALOR UNITÁRIO (R$)	VALOR MENSAL (R$)	VALOR TOTAL (R$)
1	Almoço	0532-0/ 3941000000027	Refeição	500	2.500	11.000	132.000	R$ 23,01	R$ 253.110,00	R$ 3.037.320,00

**Horário do almoço será das 11h às 14h de segunda-feira a sexta-feira;*

1.3. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021, por apresentarem padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado.

A contratação compreende a prestação de serviços continuados de alimentação e nutrição, incluindo a produção das refeições em instalações próprias da contratada, o transporte em condições adequadas de conservação e segurança alimentar, a distribuição nas dependências do Instituto Multidisciplinar em Saúde – IMS/UFBA e a execução das atividades operacionais correlatas necessárias ao fornecimento das refeições, cujas características técnicas, requisitos de qualidade, métodos de execução e critérios de desempenho são amplamente conhecidos e praticados pelo mercado especializado.

Embora a execução dos serviços exija o cumprimento da legislação sanitária vigente, a observância das normas expedidas pelos órgãos competentes e a atuação de profissional nutricionista legalmente habilitado como responsável técnico, tais exigências configuram requisitos de habilitação e de execução contratual, não conferindo ao objeto natureza especial.

O levantamento de mercado realizado no Estudo Técnico Preliminar evidenciou a existência de número significativo de empresas aptas à execução do objeto, demonstrando a padronização da solução, a ampla competitividade do mercado fornecedor e a possibilidade de definição objetiva das especificações técnicas e dos critérios de

julgamento, características que confirmam a classificação do objeto como serviço comum, possibilitando sua contratação por meio da modalidade Pregão, na forma prevista nos arts. 28, inciso I, e 29 da Lei nº 14.133/2021.

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.4. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que se destina ao atendimento permanente das necessidades institucionais da Universidade Federal da Bahia, por meio do fornecimento regular de alimentação à comunidade universitária do Instituto Multidisciplinar em Saúde – IMS/UFBA, constituindo atividade essencial ao desenvolvimento das ações de assistência estudantil, à permanência universitária e ao adequado funcionamento das atividades de ensino, pesquisa e extensão.

1.5. A interrupção da prestação dos serviços comprometeria diretamente a continuidade do serviço público, especialmente quanto ao atendimento dos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, razão pela qual a necessidade administrativa é permanente e exige execução contínua durante a vigência contratual.

1.6. Sendo assim, a vigência plurianual mostra-se mais vantajosa para a Administração, conforme demonstrado no Estudo Técnico Preliminar, por proporcionar maior estabilidade na execução contratual, assegurar a continuidade dos serviços, reduzir custos administrativos decorrentes da realização de novos procedimentos licitatórios, aumentar a eficiência da gestão contratual, preservar o equilíbrio econômico-financeiro do contrato e possibilitar melhor planejamento orçamentário e operacional, observadas as condições previstas nos arts. 105 e 106 da Lei nº 14.133 /2021.

Prazo de vigência

1.7. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado sucessivamente, até o limite de 10 (dez) anos, na forma dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. A fundamentação da contratação e dos respectivos quantitativos encontra-se detalhada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, bem como nas planilhas anexas referentes aos contratos anteriores, que integram o apêndice deste Termo de Referência.

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

*ID PCA no P*NCP: 15180714000104-0-000002/2026;

Data de publicação no PNCP: 12/05/2025;

Id do item no PCA: 1032;

Classe/Grupo: 153038-14/2026;

Identificador da Futura Contratação: 632- Serviços de Fornecimento de comida;

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO CICLO VIDA OBJETO

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

3.2. A solução consiste na contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados de alimentação e nutrição, compreendendo planejamento, aquisição de insumos, produção das refeições em instalações próprias da contratada, acondicionamento, transporte, distribuição nas dependências do IMS/CAT, higienização dos ambientes sob sua utilização, gestão dos resíduos e disponibilização, pela CONTRATADA, dos equipamentos, utensílios, ferramentas e demais recursos operacionais necessários à perfeita execução dos serviços.

3.2.1. Os equipamentos operacionais utilizados na distribuição, conservação, porcionamento, higienização e demais atividades relacionadas à execução serão disponibilizados pela CONTRATADA, às suas expensas.

3.2.2. Não haverá pagamento específico pela disponibilização, manutenção, reparo, peças, componentes ou substituição dos equipamentos próprios da CONTRATADA, cujos custos deverão integrar o preço unitário da refeição.

3.3. Na definição da solução foram considerados todos os aspectos relacionados ao ciclo de vida do objeto, abrangendo as etapas de planejamento da contratação, seleção da empresa, execução dos serviços, fiscalização contratual, manutenção da capacidade operacional durante toda a vigência do contrato, destinação ambientalmente adequada dos resíduos e encerramento da contratação, observando-se os princípios da eficiência, da economicidade, da continuidade do serviço público, da sustentabilidade e do desenvolvimento nacional sustentável previstos na Lei nº 14.133/2021.

3.4. A solução contempla, ainda, a adoção de práticas voltadas à redução do desperdício de alimentos, ao uso racional de água e energia, à adequada segregação e destinação dos resíduos sólidos, à observância das normas sanitárias e de segurança alimentar e nutricional, bem como ao incentivo à aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, quando aplicável, contribuindo para a sustentabilidade ambiental, econômica e social da contratação.

3.5. Considerando tratar-se de serviço continuado e essencial à execução das políticas de assistência estudantil da Universidade Federal da Bahia, a solução também foi estruturada de modo a assegurar a continuidade da prestação dos serviços e a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato durante toda a sua vigência, inclusive nos períodos de redução temporária da demanda decorrentes das férias acadêmicas, preservando a capacidade operacional da contratada e garantindo a imediata retomada da execução plena dos serviços quando do reinício das atividades letivas.

3.6. Dessa forma, a solução escolhida atende integralmente à necessidade administrativa identificada, apresenta-se técnica e economicamente viável, promove a otimização dos recursos públicos e revela-se a alternativa mais vantajosa para a Administração, em conformidade com os princípios, objetivos e diretrizes estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, deverão ser observados os seguintes requisitos, com fundamento no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União e na legislação aplicável:

4.1.1. A tramitação documental relativa à execução contratual deverá ocorrer, preferencialmente, por meio eletrônico, observadas as normas e sistemas adotados pela CONTRATANTE.

4.1.2. A CONTRATADA deverá adotar medidas destinadas ao uso racional de água, energia elétrica, combustíveis e demais recursos naturais empregados na execução dos serviços, buscando a redução dos impactos ambientais decorrentes da contratação.

4.1.3. A CONTRATADA deverá implementar procedimentos destinados à prevenção e à redução do desperdício de alimentos em todas as etapas da execução contratual, desde o recebimento dos insumos até a distribuição das refeições.;

4.1.4. Os resíduos sólidos gerados na execução dos serviços deverão ser segregados, acondicionados, armazenados, coletados, transportados e destinados de forma ambientalmente adequada, em conformidade com a legislação aplicável e, quando pertinente, com a Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010.

4.1.4.1. O óleo de cozinha usado deverá ser acondicionado em recipientes adequados e encaminhado a cooperativa, associação ou empresa legalmente habilitada para reutilização, reciclagem ou outra destinação ambientalmente adequada, sendo vedado o seu descarte na rede de esgoto, no solo ou juntamente com resíduos comuns.

4.1.4.2. A CONTRATADA deverá manter disponíveis à fiscalização os comprovantes relativos à destinação ambientalmente adequada dos resíduos e do óleo de cozinha utilizado.

4.1.4.3. A CONTRATADA deverá elaborar e apresentar à fiscalização, no prazo máximo de 30 (trinta) dias contado do início da execução, Programa de Gerenciamento de Resíduos aplicável às atividades de alimentação e nutrição, contemplando, no mínimo, segregação, acondicionamento, armazenamento temporário, coleta, transporte e destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados.

4.1.4.4. O Programa deverá ser mantido atualizado durante toda a vigência contratual, permanecendo os respectivos registros e comprovantes disponíveis à fiscalização.

4.1.5. Sempre que tecnicamente viável e compatível com o objeto, deverão ser utilizados produtos, materiais de limpeza, utensílios e embalagens que apresentem menor impacto ambiental, priorizando-se materiais recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis e produtos devidamente regularizados pelos órgãos competentes.

4.1.6. Os equipamentos eletrodomésticos disponibilizados pela CONTRATADA para execução dos serviços, quando sujeitos à etiquetagem compulsória, deverão possuir Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE e atender à regulamentação vigente do INMETRO aplicável à respectiva categoria.

4.1.6.1. Para cada equipamento sujeito à etiquetagem compulsória, deverá ser observada a classe de eficiência energética estabelecida pela Administração nas respectivas especificações técnicas, em conformidade com a regulamentação vigente do INMETRO aplicável ao produto..

4.1.6.2. A CONTRATADA deverá apresentar à fiscalização, sempre que solicitado, etiqueta, catálogo, ficha técnica, certificado, declaração do fabricante ou outro documento idôneo que permita comprovar a classificação de eficiência energética do equipamento.

4.1.6.3. Os liquidificadores e aspiradores de pó utilizados na execução dos serviços, quando abrangidos pela regulamentação aplicável, deverão possuir Selo Ruído, observadas a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, a Portaria INMETRO nº 430, de 16 de agosto de 2012, e demais normas que as complementem ou substituam.

4.1.6.4. Os equipamentos sujeitos ao Selo Ruído deverão respeitar os limites de potência sonora definidos pela regulamentação aplicável à respectiva categoria de equipamento.

4.1.6.5. Quando houver aquisição, substituição ou disponibilização de novos equipamentos para execução dos serviços, deverão ser priorizados equipamentos de menor consumo de energia e menor emissão de ruído, desde que atendidas as especificações técnicas necessárias à execução do objeto.

4.1.7. A CONTRATADA deverá promover boas práticas de educação ambiental junto aos seus empregados, estimulando o uso consciente dos recursos naturais, a correta segregação dos resíduos e a adoção de procedimentos ambientalmente responsáveis.

4.1.8. Quando previsto neste Termo de Referência e observadas as condições legais e de mercado, deverão ser atendidas as disposições aplicáveis à aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural.

4.1.9. A execução dos serviços deverá observar práticas que promovam a sustentabilidade ambiental, econômica e social e a redução dos impactos ambientais associados à contratação.

4.1.9.1. A execução contratual deverá observar, no que couber, as diretrizes e os objetivos estabelecidos no Plano Diretor de Logística Sustentável (PLS) da Universidade Federal da Bahia – UFBA, especialmente quanto ao uso racional de água e energia, à prevenção do desperdício de alimentos, à redução dos impactos ambientais e ao gerenciamento e à destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados, em consonância com os requisitos de sustentabilidade previstos neste Termo de Referência e com a legislação aplicável

4.1.10. A CONTRATADA deverá observar e comprovar, durante toda a execução contratual, o atendimento às boas práticas aplicáveis aos serviços de alimentação previstas na Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e suas alterações, bem como nas demais normas sanitárias federais, estaduais e municipais aplicáveis.

4.1.10.1. A produção, manipulação, armazenamento, acondicionamento, transporte, distribuição e demais etapas relacionadas ao fornecimento das refeições deverão ser realizadas em conformidade com os requisitos higiênico-sanitários e operacionais previstos na RDC ANVISA nº 216/2004.

4.1.10.2. A CONTRATADA deverá manter disponíveis à fiscalização os documentos, registros, procedimentos e controles necessários à comprovação do atendimento às boas práticas sanitárias aplicáveis à execução contratual.

4.1.11. A definição das especificações técnicas e dos requisitos da presente contratação observará, quando aplicável, os padrões estabelecidos no Catálogo Eletrônico de Padronização de Compras, Serviços e Obras, previsto no art. 19 da Lei nº 14.133/2021 e regulamentado pela Portaria SEGES/ME nº 938/2022.

4.1.11.1. A eventual não utilização de item padronizado deverá ser precedida de justificativa técnica expressa, considerando as características específicas do objeto, a adequação dos padrões disponíveis às necessidades da Administração e as particularidades operacionais dos serviços de alimentação e nutrição, devendo a respectiva fundamentação constar dos autos do processo administrativo.

4.2. Conforme os Estudos Técnicos Preliminares, constituem requisitos da contratação:

4.2.1. A contratação compreende a prestação de serviços contínuos de alimentação e nutrição, sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra.

4.2.2. O estabelecimento responsável pela produção das refeições deverá possuir Licença Sanitária ou Alvará Sanitário válido, expedido pela autoridade competente, bem como Alvará de Funcionamento e demais licenças, registros e autorizações exigidos para o exercício das atividades vinculadas ao objeto. Caberá à CONTRATADA obter, renovar e manter essa documentação regular durante toda a vigência contratual.

4.2.2.1. A apresentação de protocolo de solicitação, renovação ou regularização não substituirá o documento exigido, salvo quando acompanhada de ato formal da autoridade competente que autorize expressamente o funcionamento do estabelecimento durante o período de análise.

4.2.2.2. A ordem de início dos serviços somente será emitida após a comprovação da regularidade sanitária e de funcionamento do estabelecimento responsável pela produção das refeições e da regularidade da responsabilidade técnica.

4.2.2.3. Previamente à emissão da ordem de início, a CONTRATANTE deverá registrar nos autos a conferência da validade e da compatibilidade da documentação apresentada com as atividades necessárias à execução do objeto.

4.2.2.4. A CONTRATADA deverá apresentar documentação atualizada sempre que ocorrer vencimento ou renovação das autorizações, alteração ou substituição da unidade produtora ou modificação das condições de funcionamento. Em caso de interdição ou suspensão sanitária, a retomada dos serviços dependerá da comprovação da regularização e, quando exigível, da autorização da autoridade competente.

4.2.2.5. A apresentação da documentação não dispensará a CONTRATADA de permitir diligências ou inspeções técnicas pela CONTRATANTE nos ambientes relacionados à execução contratual.

4.2.2.6. Todas as etapas da execução dos serviços de alimentação deverão observar a RDC ANVISA nº 216 /2004 e suas alterações ou norma que venha a substituí-la, bem como as demais normas sanitárias aplicáveis.

4.2.3. A CONTRATADA deverá manter profissional nutricionista legalmente habilitado e regularmente inscrito no

Conselho Regional de Nutricionistas competente, responsável tecnicamente pela execução dos serviços, observadas as exigências de comprovação previstas neste Termo de Referência.

4.2.4. Os profissionais envolvidos na execução dos serviços deverão possuir qualificação compatível com as funções desempenhadas, observadas as exigências deste Termo de Referência e da legislação profissional aplicável.

4.2.5. O licitante deverá declarar que tomou conhecimento das informações e das condições necessárias à execução do objeto, facultada a realização de vistoria, conforme as disposições específicas deste Termo de Referência.

4.2.6. Os serviços deverão ser iniciados em até **15 (quinze) dias após a assinatura do contrato**, mediante ordem de início emitida pela CONTRATANTE, observadas as condições previstas no item 4.2.2.2.

4.3. O enquadramento das categorias profissionais que serão empregadas no serviço, deve seguir a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO).

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

4.5. As obrigações da CONTRATADA e da CONTRATANTE são as estabelecidas neste Termo de Referência e no contrato, especialmente quanto à execução dos serviços, à disponibilização dos recursos operacionais, à fiscalização, ao recebimento e ao pagamento.

4.6. Os serviços nas dependências da CONTRATANTE deverão contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para atender as atividades de: recepção de gêneros/refeições, acolhimento de clientes/usuários, finalização das preparações, higienização ambiental, higienização de utensílios e equipamentos, distribuição das refeições no refeitório, mantendo o fluxo contínuo, de acordo com as rotinas de todas as áreas da Unidade.

4.6.1. Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar um número mínimo de mão- de-obra especializada para o adequado cumprimento do objeto do Contrato, por função informados no Quadro 3, pertencentes às categorias de ocupação, conforme a Classificação Brasileira de Ocupações – CBO demonstrada no Anexo IV;

4.6.2. As atribuições mínimas das categorias profissionais indicadas no Quadro 3 constam do Anexo IV– **Descrição das funções e atribuições da equipe técnica,** operacional e administrativa, sem prejuízo de outras atividades compatíveis com a respectiva função e necessárias à execução do objeto.

Quadro 3

CARGO	***QUANTIDADE***	***CÓDIGO CBO***
Nutricionista	*01*	*2237-10*
Técnico em Nutrição Dietética	*01*	*3252-10*
Assistente Administrativo	*01*	*4110-10*
Auxiliar de Cozinha	*03*	*5134-05*
Almoxarife	*01*	*4141-05*

Copeiro	*03*	*5134-25*
Servente de Limpeza	*02*	*5143-20*
Operador de Caixa	*01*	*4211-25*
Cozinheiro	*02*	*5132-05*
QUANTIDADE TOTAL DE MÃO DE OBRA	***15***	

Subcontratação

4.7. Não será admitida a subcontratação, total ou parcial, do objeto contratual, cabendo à CONTRATADA a execução integral dos serviços e a responsabilidade pelo cumprimento das obrigações previstas neste Termo de Referência

Garantia da contratação

4.8. Será exigida garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual do contrato, com validade durante a execução contratual e por 90 (noventa) dias após o término da vigência. Caberá à CONTRATADA optar por caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total, observados os requisitos legais de cada modalidade.

4.9. Caso opte pelo seguro-garantia, a adjudicatária deverá apresentar a apólice antes da assinatura do contrato. O edital assegurará prazo mínimo de 1 (um) mês, contado da homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, para a prestação dessa garantia, nos termos do art. 96, § 3º, da Lei nº 14.133, de 2021

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.14.1. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria. O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

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

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

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

4.15.1. A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da SUSEP.

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

4.16. CONTRATANTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

4.16.1. O emitente da garantia deverá ser notificado pela CONTRATANTE quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

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

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

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

Matriz de alocação de riscos

4.19. A alocação dos riscos relacionados à execução da contratação observará a Matriz de Alocação de Riscos, sem prejuízo das regras legais relativas ao caso fortuito, à força maior, ao fato do príncipe, ao fato da Administração e ao restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro..

4.19.1. A Matriz de Riscos identificará, para cada evento, no mínimo:

a) a descrição e a causa do risco;
b) as possíveis consequências;
c) a probabilidade de ocorrência;
d) o impacto sobre a execução contratual;
e) as medidas preventivas e mitigadoras;
f) o responsável pela adoção das medidas preventivas;
g) a parte responsável pelos efeitos decorrentes do evento; e
h) o tratamento aplicável aos eventuais efeitos financeiros.

4.19.2. A existência da Matriz de Riscos não afastará as obrigações da CONTRATADA relativas:

a) à segurança dos alimentos;
b) à manutenção da regularidade sanitária;
c) à continuidade dos serviços;
d) à execução do Plano de Contingência;
e) à rastreabilidade dos gêneros, insumos e preparações; e
f) à prevenção, comunicação e tratamento dos incidentes sanitários

4.19.3. Os riscos ordinários, previsíveis e inerentes à atividade empresarial, inclusive oscilações normais de preços, falhas de fornecedores, indisponibilidade ordinária de empregados, quebra ou manutenção de equipamentos próprios e demais eventos controláveis pela CONTRATADA, não ensejarão, por si sós, o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro.

4.19.4. A ocorrência de evento previsto na Matriz de Riscos deverá ser formalmente comunicada pela parte afetada, acompanhada dos documentos que demonstrem o fato, seus efeitos, as medidas adotadas e, quando cabível, a repercussão econômica alegada.

Vistoria

4.20. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das **08 horas às 17 horas.**

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

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

4.23. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
4.24. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o Contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Os serviços deverão ser iniciados em até 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato, mediante ordem de início emitida pela CONTRATANTE, observadas as condições previstas no item 4.2.2.2.

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho: A prestação de serviços de Alimentação e Nutrição envolverá todas as etapas do processo de operacionalização (produção e distribuição) das refeições aos usuários, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de usuários, o tipo de refeição e os respectivos horários definidos, observando-se ainda que a alimentação fornecida deverá estar adequada do ponto de vista nutricional e higiênicos sanitária, e atender, no que couber, as normas e legislações pertinentes.

5.1.3. CONTRATADA deverá manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos não perecíveis e perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;

5.1.4. Os gêneros e produtos alimentícios deverão apresentar qualidade e procedência adequadas e atender às especificações do Quadro 4, à legislação sanitária e aos requisitos de identidade, qualidade, inspeção, embalagem e rotulagem aplicáveis a cada produto, estabelecidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, pela ANVISA e pelos demais órgãos competentes.

5.1.5. A CONTRATADA deverá comprovar mensalmente, mediante documentação fiscal e comprovação cadastral dos fornecedores, que adquiriu de agricultores familiares, empreendedores familiares rurais ou suas organizações, com inscrição ativa no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF, no mínimo 30% (trinta por cento) do valor total despendido com gêneros alimentícios destinados à execução contratual no período.

5.1.6. Os gêneros alimentícios adquiridos da agricultura familiar deverão compreender, preferencialmente, arroz, feijão, farinha de mandioca e hortaliças, observadas as especificações e orientações da fiscalização, podendo ser complementados com os demais itens do Quadro 4 para alcançar o percentual mínimo previsto no item 5.1.5.

5.1.7. A CONTRATADA poderá adquirir os gêneros alimentícios de quaisquer fornecedores da agricultura familiar que possuam inscrição ativa no CAF e cujos produtos atendam aos critérios previstos no item 5.1.4 e no Quadro 4. A lista de fornecedores do Anexo VI é meramente exemplificativa e não restringe a escolha de outros fornecedores que atendam às exigências deste Termo de Referência..

5.1.8. Os gêneros e produtos alimentícios deverão atender às exigências de identificação, rastreabilidade, embalagem, rotulagem e inspeção aplicáveis à respectiva categoria, inclusive quanto a datas, validade e informações nutricionais, quando exigíveis, observadas as especificações do Quadro 4.

QUADRO 4

Especificações da matéria-prima e dos serviços

É comum a todos os itens:

EMBALAGENS

Devem ser constituídas de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos, e que o proteja da contaminação externa. Devem estar limpas e íntegras; nunca rasgadas, furadas, amassadas, molhadas, estufadas, enferrujadas, violadas ou danificadas. Devem trazer rótulos em conformidade com a legislação vigente, que especifiquem número de lote, data de validade. Todas as embalagens devem atender aos seguintes Regulamentos Técnicos: Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados; RDC 216/04;RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2002 Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, quando for o caso; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras regulamentações pertinentes; Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional.

ARROZ E FEIJÃO

Classificados como tipo 1. Devem apresentar-se fisiologicamente desenvolvidos, sãos, limpos e secos, observando tolerâncias estabelecidas em legislação específica. Arroz dos tipos: parboilizado e branco polido. Feijão dos tipos: preto, mulatinho, carioquinha, fradinho e branco.

OUTRAS LEGUMINOSAS

Soja (texturizada, grãos), grão-de-bico, lentilha.

FARINHAS E CEREAIS

Farinha de mandioca, de rosca, de trigo branca, de trigo para quibe, de milho, de aveia, fécula de mandioca, fécula de batata, sendo todos classificados como tipo 1.

MASSAS

Devem apresentar-se intactas, devidamente identificadas, rotuladas, com data de validade impressa ou estampada nas embalagens interna e externa. Devem ser mantidas condições sensoriais (cor, textura, viscosidade, temperatura) e formato característicos de cada tipo de massa.

FRUTAS

Selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas e manchas de qualquer origem. Devem estar livres de sujidades, insetos, larvas, fungos, queimaduras, qualquer matéria estranha, podridão, passados, murchos ou deformidades. A ausência de umidade externa anormal também deve ser observada. Respeitando-se a sazonalidade, devem ser utilizadas preferencialmente frutas da época e de incidência perene.

HORTALIÇAS
Fisiologicamente desenvolvidas, apresentando textura, cor, aroma e sabor próprios de cada espécie; inteiras, sadias, livres de defeitos físicos, lesões e/ou manchas de origem mecânicas. Devem se apresentar livres da maior quantidade possível de terra. Ausência de insetos, larvas ou perfurações e marcas deixadas por eles, além da ausência de qualquer outra matéria estranha. Folhas sem sinais de murchamento ou amarelamento. Respeitar sazonalidade.
Observação 1 - Por solicitação da Fiscalização, as hortaliças in natura poderão ser substituídas por alimentos pré-elaborados, submetidos a processos de conservação diferenciados, dentro das normas sanitárias vigentes e de acordo com o PIQ da Unidade, contribuindo para a redução de resíduos e minimizando o desperdício de alimentos, água e energia.
Observação 2 - As hortaliças cebolinha, salsa, manjericão, coentro e hortelã destinam-se à confecção e ornamentação de preparações e à composição de molhos, e não poderão ser lançadas como itens da composição de saladas.
CARNES E PESCADOS
BOVINAS: *congeladas, embaladas a vácuo, totalmente isentas de nervuras, de forma que gerem quantidade mínima de resíduos. Os seguintes cortes serão utilizados, de acordo com a tabela de frequência mensal: lagarto redondo, chã de dentro, patinho, contra-filé, alcatra, coxão mole, fraldinha, acém (sem osso), músculo dianteiro.*
AVES: *Somente será permitido o emprego de peças de frango (filé de peito de frango, peito, coxa e sobrecoxa), que gerem quantidade mínima de resíduos, respeitando a tabela de frequência mensal.*
SUÍNA*: pernil e carré (bisteca), congelados, reduzidas em gordura externa, que gerem quantidade mínima de resíduos e de acordo com a tabela de frequência mensal.*
PESCADOS DE ÁGUA SALGADA*: congelados, sem pele, apenas dos tipos especificados a seguir: postas e filés de namorado, dourado, congro rosa, pescadas, linguado, merluza, polaca.*
PRODUTOS CÁRNEOS PROCESSADOS
CARNE SECA: *do tipo coxão traseiro, totalmente isenta de nervuras, que gere quantidade mínima de resíduos, de acordo com a tabela de frequência mensal.*
LINGUIÇA: *de frango fresca (tipo toscana) e suína curada (dos tipos calabresa, portuguesa e paio).*
OUTROS PRODUTOS
LEITE DE VACA: *deverá* ***ser*** *utilizado o tipo em pó e eventualmente, o tipo líquido.*

UAT (UHT): *envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (tetra pack ou similar) de forma a proteger da contaminação e garantir condições previstas de armazenamento. (Tipo A).*

CREME DE LEITE UHT: *Serão admitidos os seguintes tipos: creme de baixo teor de gordura ou leve (mínimo 10% e máximo 19,9% de matéria gorda); creme (mínimo 20% e máximo 49,9% de matéria gorda), e creme de alto teor de gordura (mínimo 50% de matéria gorda). O creme de leite submetido ao processo UHT poderá ser conservado à temperatura ambiente, enquanto o creme de leite fresco pasteurizado deverá ser conservado em temperatura inferior a 5°C.*

MANTEIGA: *com sal ou sem sal. Deve ser envasada com material próprio para este fim, em embalagens íntegras e limpas, que protejam o alimento da contaminação. Armazenamento sob condições de temperatura que garanta a qualidade do produto.*

QUEIJOS: *mussarela, prato, ricota, parmesão. Deverão ser derivados unicamente do leite de vaca.*

TOFU*: produzido a partir do extrato de soja tem uma textura firme semelhante com o queijo, sabor delicado, suave, cor branca cremosa e apresenta-se sob a forma de um cubo branco. É também conhecido por "queijo de soja"*

OVO: *de galinha, branco ou de cor. Fresco, líquido pasteurizado; ainda em pó. Casca livre de sujidades, aderentes e íntegras; câmara de ar fixa, clara límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas; gema consistente, centralizada e sem desenvolvimento embrionário e microbiano. Devem ser respeitadas as formas de armazenamento a fim de evitar contaminações.*

CREME VEGETAL*: comum (até 40 % de lipídio), com ou sem sal. Ausência de gorduras trans. Deve apresentar a coloração amarelada ou branca amarelada, com odor característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal. As condições de conservação devem ser adequadas, com temperatura não superior a 16°C, salvo para o produto cujos ingredientes, segundo um sistema de análise de risco, requeiram temperatura inferior ou superior a 16ºC. Teor de gordura láctea não superior a 3%.*

ÓLEOS VEGETAIS*: de soja e milho, classificados como tipo 1, além de azeite do tipo extra virgem com acidez máxima de 0,2%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.*

VINAGRE: *fermentado acético de vinho tinto ou branco, sem conservante metabissulfito de sódio. O fermentado acético poderá ser condimentado ou aromatizado, ou seja, adicionado de condimentos, aromas ou outras substâncias naturais de vegetais, sob a forma de macerados, extratos e óleos essenciais, desde que comprovadamente inócuos à saúde humana. O vinagre condimentado ou aromatizado poderá apresentar turbidez proveniente dos ingredientes adicionados ao fermentado acético.*

MOLHOS INDUSTRIALIZADOS*: extrato de tomate, polpa de tomate e molho shoyo. Todos sem a presença de glutamato monossódico.*

AÇÚCAR E ADOÇANTES: *Açúcar: obtido a partir do caldo da cana-de-açúcar, cristal. Devem ser obtidos, processado, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Adoçantes: Apenas Acessulfame K, Aspartame, Steviosídeo e Sucralose, todos na forma líquida. Não poderão conter, ainda que em pequenas quantidades, outros edulcorantes não especificados neste documento.*

POLPAS DE FRUTAS INDUSTRIALIZADOS: *polpa é o produto não fermentado, não concentrado e não diluído, obtido da parte comestível da fruta. São exigidas polpas refrigeradas, mantidas sob temperaturas adequadas e controladas, de forma a garantir a qualidade do produto. As polpas não deverão apresentar suas características físicas, químicas e organolépticas alteradas por equipamentos, utensílios, recipientes ou embalagens utilizadas durante seu processamento e comercialização.*

DOCES INDUSTRIALIZADOS: *Doces: cremosos, de corte ou em compotas; de leite, abóbora ou frutas, além de pós para preparo de gelatinas, flans, pudins e mousses (sabores diversos, cor e aroma remetendo ao sabor especificado na embalagem). Os doces de leite, frutas e abóbora não devem ser coloridos ou aromatizados artificialmente.*

EXTRATO DE COCO, COCO RALADO, FERMENTO: *Extrato de coco: obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; não concentrado ou desidratado. Coco ralado: obtido do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; desidratado; integral ou parcialmente desengordurado. Fermento: em pó, químico ou biológico (seco, instantâneo, massa doce)*

CONSERVAS: *de azeitonas pretas e verdes, milho, ervilha, palmito.*

CONDIMENTOS E ESPECIARIAS: *sal iodado (cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branca e inodoro), canela em pó, canela em casca, alecrim desidratado, cravo-da-índia, folhas de louro desidratadas, alecrim, manjericão, tomilho, orégano, noz moscada (grãos ou em pó), açafrão da terra (cúrcuma).*

PRODUTOS DESCARTÁVEIS

Confeccionados com materiais resistentes e de fácil manuseio, cuja qualidade garanta a produção mínima de resíduos.

Os copos descartáveis deverão ser de 300 ml para sucos e 70 ml para sobremesas. Deverão atender às condições gerais da NBR 14865 e NBR 13230 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

Os garfos, facas e colheres descartáveis deverão ser de material resistente, não reciclado, embalados em kits e/ou individuais.

Os guardanapos de papel toalha duplo, medindo 240 mm x 220 mm, fabricados com papel não reciclado e atóxico.

O palito dental embalado individualmente, os palitos de mesa do tipo americanos (para uso em preparações).

Embalagens de papel e/ou plástico para embalar os talheres de inox.

É exigida touca protetora capilar branca, com no mínimo 40 cm de diâmetro quando aberta, com elasticidade suficiente e capaz de proteger totalmente os cabelos de forma confortável, descartável, provida de elástico duplo reforçado na borda, com acabamento perfeito, isenta de furos, rasgos ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização.

Sacos para coleta de amostras esterilizados, com tarja para identificação.

Luvas plásticas descartáveis confeccionada em filme de polietileno de alta densidade, de cor translúcida, atóxica e não perecível.

Máscaras descartáveis confeccionada em TNT hipoalergênica com clip nasal de fácil adaptação ao contorno do rosto e jalecos descartáveis em TNT também deverão ser disponibilizados em quantidade suficiente.

Filme em PVC atóxico, transparente, apresentação bobina.

***Papel Toalha:** em bobina folha dupla, com medidas aproximadas 100mm x 200mm; com gramatura de 45 m2 cor branca fabricado com papel 100% fibras naturais virgens (não transgênicas e não reciclados) com excelente alvura e maciez acondicionamento em embalagem resistente; alta resistência ao estado úmido e não causar irritações dérmicas para uso em cozinhas.*

PRODUTOS DE LIMPEZA

***ÁLCOOL 70%:** em gel ou líquido;*

***Aditivo de secagem:** Excelente poder de secagem. Indicado no enxágue final de louças para promover brilho e secagem rápida, eliminando o aparecimento de manchas;*

DETERGENTE: *líquido (neutro): Fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágue, alta detergência, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem de louças, talheres, copos e utensílios de cozinha em geral. Também indicado para limpeza de pisos, paredes, superfícies pintadas e esmaltadas, sem odor;*

ALCALINO CLORADO EM PÓ: *Fácil aplicação e dissolução, facilmente removido pelo enxágue, excelente poder de remoção de sujidades. Indicado para lavagem mecânica de louças, porcelanas e plásticos, através do sistema automático de dosagem. Decapagem de louças;*

ALCALINO CLORADO LÍQUIDO: *Para lavagem de louças em máquina de lavar;*

DETERGENTE DESENGORDURANTE: *líquido: Especialmente desenvolvido para limpeza diária de gorduras, óleos e graxas de origem animal e vegetal, em fogões, pias, azulejos, exaustores, geladeira, outras superfícies. Não contém solventes. Não tem adição de fragrância. Não oxida metais, pois possui aditivo anticorrosivo;*

DESINCRUSTANTE: *líquido: Produto Químico Pronto Uso indicado para remoção de crostas de gordura, inclusive carbonizadas de fornos, chapas e grelhas;*

DETERGENTE: *limpa alumínio: Indicado para limpeza de superfície de alumínio como panelas, formas e utensílios;*

LIMPADOR MULTIUSO: *líquido: Produto Químico Pronto Uso indicado para limpeza diária de superfícies de cozinhas e banheiros como vidros, espelhos, fórmicas, portas, paredes, móveis e bancadas. Não deixa resíduos sólidos e não embaça a superfície. Possui aditivos especiais que retardam o acúmulo de sujeira. Não contém fragrância. Indicado para uso em cozinhas. Formulado com solventes hidrossolúveis e mistura de tensoativos que atuam numa grande variedade de sujidade.*

PANO DE LIMPEZA: *descartável (limpeza pesada e leve);*

SABONETE LÍQUIDO BACTERICIDA: *para higienização das mãos;*

SANITIZANTE DE VEGETAIS: *líquido ou pó: Formulado especialmente para tratamento de sanitização de legumes, frutas e verduras. Entre 150 a 200 PPM.*

5.2. A CONTRATADA deverá executar cardápio diário completo elaborado pela CONTRATANTE em consonância com as especificações técnicas da alimentação. Os mesmos serão entregues pela CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização;

5.3. O cardápio deverá ser divulgado semanalmente pela CONTRATADA em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE;

5.4. Todas as matérias-primas de origem animal devem ter registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF);

5.5. Todas as matérias-primas de origem vegetal ou animal devem ter registro no Ministério da Saúde (MS), caso seja classificado como produto com obrigatoriedade. Os demais terão especificação em rótulo conforme a Resolução nº 23 /00 da ANVISA;

5.6. A CONTRATADA deverá apresentar critério de seleção dos seus fornecedores, constando da identificação e regularidade no Órgão Sanitário competente com a finalidade de garantir a qualidade dos produtos utilizados;

5.6.1. Todos os materiais, especialmente os de higiene, deverão estar de acordo com a legislação, cabendo à fiscalização da CONTRATANTE recusar a utilização daqueles que julgar inconveniente ou abaixo do padrão de qualidade de higiene requerido;

5.6.2. O serviço de bandeja deverá incluir os kits individuais (talheres, palitos de dente, guardanapos, farinha de mandioca, molho de salada, molho de pimenta e sal) devidamente embalados;

5.6.3. Os talheres deverão estar disponíveis em kits individuais (garfo, faca, colher de sobremesa) devidamente embalados, dependendo do cardápio do dia;

5.6.4. O cardápio mensal será apresentado para a CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua execução. A CONTRATADA deverá avaliar as condições de execução do cardápio apresentado em um prazo de até 07 (sete) dias, para a aprovação da CONTRATANTE, através da equipe de fiscalização;

5.6.5. Após a aprovação, o cardápio poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos no contrato e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da produção do cardápio em questão. Fica facultado à CONTRATANTE o direito de aceitação das justificativas e das alterações propostas pela CONTRATADA;

5.6.6. A CONTRATADA deverá apresentar, juntamente com os cardápios aprovados, as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive, o valor energético e a composição nutricional destas (macronutrientes, gorduras saturadas, fibras e sódio). Estas informações deverão fazer parte do Manual de Padronização da CONTRATANTE, incluindo-se a ilustração (fotos) das preparações;

5.6.7. Os gêneros e produtos componentes do cardápio, quando necessário, poderão ser substituídos por outros gêneros alimentícios do mesmo tipo ou composição nutricional similar com concordância da CONTRATANTE;

5.6.8. Ao usuário não é facultado o direito à repetição de qualquer item do cardápio;

5.6.9. O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições, conforme percentuais estabelecidos. Substituições emergenciais e/ou falhas, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas, verbalmente, à CONTRATANTE e autorizadas pela mesma. O ocorrido deverá ser oficializado, por escrito, no mesmo dia, bem como a providência de alteração no cardápio impresso exposto aos usuários;

5.6.10. Em caso do não cumprimento da composição básica do cardápio fica a CONTRATADA obrigada a distribuir as refeições, não sendo a CONTRATANTE obrigada a efetuar o pagamento do valor do subsídio das refeições incompletas;

5.6.11. Durante todo o período de distribuição das refeições as mesas deverão permanecer limpas e arrumadas para utilização. No salão de distribuição deverão existir funcionários em número suficiente para atender aos serviços;

5.6.12. Caberá a CONTRATADA se informar com a CONTRATANTE, no período de férias escolares e em situações de caso fortuito ou força maior, como incidentes climáticos, feriados prolongados ou greves, sobre a demanda prevista de usuários, a fim de adequar a sua produção, objetivando evitar desperdícios;

5.7. A CONTRATANTE disponibilizará o espaço físico para distribuição das refeições, conforme Quadro 5 a seguir:

Quadro 5

Áreas internas
Área de distribuição e refeitório
Hall de entrada de usuários
Sanitários para usuários
Mesas de refeitório
Balcão térmico refrigerado
Balcão térmico aquecido
Módulo de distribuição de bandejas e talheres
Lavadora de louças, em aço inoxidável, tipo capô
Balcão de apoio, tipo neutro

Da Equipe da CONTRATADA:

5.8. Para a realização da prestação de serviço de alimentação e distribuição ao usuário, o dimensionamento e a qualificação adequada da mão-de-obra são fundamentais na eficiência dos serviços prestados. Portanto, o ajuste do quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo (Quadro 3) deverá ser qualificado e em número suficiente para execução das atividades;

5.9. A nomenclatura utilizada das funções de pessoal técnico, operacional e administrativo é aquela estabelecida no Código Brasileiro de Ocupações – CBO, do Ministério do Trabalho e Emprego, na forma da exigência contida no Art. 7º, §3º da IN nº 02/2008;

5.10. A CONTRATADA deverá dispor e manter quadro completo de pessoal operacional para desenvolver as atividades de higienização dos sanitários para os usuários, mantendo as áreas limpas por todo período de distribuição das refeições;

5.11. A CONTRATADA deverá dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações objeto deste termo de referência;

5.12. Promover, por recursos próprios, treinamento específico para os trabalhadores, no mínimo duas vezes no ano, ou quando solicitado pela CONTRATANTE. Deverão ser apresentados a CONTRATANTE, o cronograma de treinamento, bem como a evidência da execução do mesmo;

5.13. Fornecer uniforme a todos os seus funcionários, de acordo com a padronização aprovada pela equipe de fiscalização da CONTRATANTE, zelando para que os mesmos se apresentem com aspecto adequado e limpo, com crachás, unhas aparadas (sem esmalte), sem adornos (brincos, anéis, colares) cabelos protegidos e barbeados;

5.14. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independente da escala de serviço;

5.15. Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, que deverá ser apresentado à CONTRATANTE sempre que solicitado;

5.16. Fornecer equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções;

5.17. Manter em todos os horários um nutricionista, com poderes para tomar deliberações ou atender ao CONTRATANTE, quanto à boa execução dos serviços contratados;

5.18. Todos os funcionários deverão se apresentar sempre limpos, com cabelos presos (mulheres) cabelos aparados (homens), barbeados e com boa aparência, bem como devidamente uniformizados e convenientemente calçados. Não será permitido o uso de sandálias, chinelos, tamancos, etc.;

5.19. Não será permitido o uso de adornos pessoais (brincos, anéis, colares, pulseiras, relógios) e perfumes, bem como esmalte nas unhas;

5.20. Os funcionários deverão ser previamente alertados sobre a obrigatoriedade de comunicar a sua chefia qualquer anormalidade quanto à saúde (gripes, lesões de pele, ferimentos, úlceras, distúrbios intestinais, etc.);

5.21. A CONTRATADA deverá elaborar, implementar e manter atualizados os programas, documentos e medidas de saúde e segurança do trabalho exigidos pela legislação vigente, incluindo, quando aplicáveis, o Programa de Gerenciamento de Riscos – PGR e o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO.

5.21.1. A CONTRATADA deverá observar as Normas Regulamentadoras aplicáveis às atividades de produção, transporte, distribuição, higienização e manipulação de alimentos.

5.21.2. Os documentos deverão ser apresentados à fiscalização sempre que solicitados, resguardadas as informações pessoais e médicas protegidas por lei.

5.21.3. A CONTRATADA deverá promover treinamentos relativos à prevenção de acidentes, combate a incêndio, ergonomia, uso de equipamentos e resposta a situações emergenciais.

5.21.4. A CONTRATADA deverá apresentar à fiscalização, até o último dia útil do mês anterior, a escala mensal dos empregados alocados à execução dos serviços, indicando, no mínimo:

a) nome do empregado;

b) função exercida;

c) jornada e horário de trabalho;

d) período de intervalo;

e) dias de trabalho e de descanso; e

f) empregados substitutos ou de cobertura, quando houver.

5.21.4.1. Qualquer alteração na escala deverá ser previamente comunicada à fiscalização, ressalvadas as substituições emergenciais, que deverão ser informadas imediatamente e formalizadas até o primeiro dia útil subsequente.

5.21.4.2. A adoção das escalas será de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA e não poderá implicar pessoalidade, subordinação direta dos empregados à CONTRATANTE ou interferência da Administração na gestão interna da mão de obra.

5.21.5. A CONTRATADA deverá manter o Serviço Especializado em Segurança e Medicina do Trabalho — SESMT e a Comissão Interna de Prevenção de Acidentes e de Assédio — CIPA, ou designar responsável, quando exigível,

observados o grau de risco da atividade, o número de empregados, o dimensionamento e as demais condições estabelecidas nas Normas Regulamentadoras aplicáveis.

5.21.5.1.Quando solicitada, a CONTRATADA deverá apresentar à fiscalização a documentação comprobatória do atendimento das obrigações previstas no item anterior.

5.22. Todo o uniforme deverá conter a altura do peito, ao lado esquerdo, a sigla da CONTRATADA;

5.23. No caso da empresa a ser CONTRATADA já possuir uniforme padronizado, deverá apresentá-lo para avaliação;

5.24. Os funcionários deverão receber, no mínimo, 03 (três) jogos de uniformes novos, no início do Contrato, a fim de realizar troca diária, compreendendo: avental, calça, blusa, calçado fechado e/ou bota antiderrapante, touca, chapéu ou bibico ou qualquer peça similar incluindo ainda, rede de malha fina e/ou touca descartável para proteção total dos cabelos;

5.25. Os funcionários deverão se paramentar no local de trabalho e apresentar-se portando crachá de identificação funcional. Não será permitido aos funcionários transitar fora das dependências da prestação do serviço trajando uniforme;

5.26. As despesas com transporte, alimentação e segurança do pessoal da CONTRATADA ocorrerão por conta da mesma.

Higiene dos manipuladores

5.27. Para o controle da qualidade dos alimentos produzidos, os manipuladores deverão realizar exames admissionais, periódicos e demissionais específicos atendendo a Norma Regulamentadora Nº 7 do Ministério do Trabalho e Emprego;

5.27.1. Os manipuladores de alimentos devem usar uniformes apropriados, de cor branca e diferentes daqueles utilizados pelos funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias (cor a ser aprovada pela fiscalização da CONTRATANTE);

5.27.2. Os manipuladores devem manter o asseio pessoal precisando ter um local apropriado para guardar os objetos de uso pessoal;

5.27.3. Os manipuladores serão afastados, até a melhoria da sua condição de saúde, da atividade de manipulação ao apresentarem lesões ou enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, preparações e ou refeições.

Local e horário da prestação dos serviços

5.28. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: **nas dependências do Instituto Multidisciplinar em Saúde – IMS, da Universidade Federal da Bahia – UFBA, Campus Anísio Teixeira, localizado no Município de Vitória da Conquista/BA,** compreendendo o recebimento, a finalização, a distribuição das refeições e a execução das atividades operacionais correlatas nas instalações disponibilizadas pela CONTRATANTE, sendo as refeições produzidas nas instalações próprias da CONTRATADA e transportadas em condições adequadas de conservação, qualidade e segurança alimentar até o local de distribuição.

5.29. Os serviços serão prestados no seguinte horário: **segunda-feira a sexta-feira, observando o calendário acadêmico e administrativo da Universidade Federal da Bahia, sendo o horário de distribuição do almoço das 11h00 às 14h00.** A CONTRATADA deverá organizar todas as etapas de produção, transporte, recebimento, finalização, distribuição e higienização de forma a garantir o fornecimento integral das refeições no horário estabelecido pela CONTRATANTE, podendo os horários ser alterados por necessidade do serviço, mediante comunicação prévia da fiscalização do contrato.

Rotinas a serem cumpridas

5.29.1. A execução contratual observará as rotinas abaixo

a) planejamento, produção, acondicionamento, transporte, distribuição e fornecimento das refeições, em conformidade com o cardápio aprovado pela CONTRATANTE;

b) execução dos serviços em estrita observância às especificações técnicas, quantitativos, padrões de qualidade, requisitos nutricionais e sanitários estabelecidos neste Termo de Referência e em seus anexos;

c) manutenção de equipe técnica, operacional e administrativa em número suficiente para assegurar a continuidade, regularidade e eficiência da prestação dos serviços;

d) observância das Boas Práticas para Serviços de Alimentação, dos Procedimentos Operacionais Padronizados – POP, do Manual de Boas Práticas e das normas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA e pelos demais órgãos competentes;

e) realização do controle de qualidade dos gêneros alimentícios, matérias-primas, refeições produzidas e serviços executados, incluindo controle de temperatura, rastreabilidade, coleta de amostras, registros operacionais e demais procedimentos exigidos pela legislação sanitária vigente;

f) execução das atividades de recebimento, armazenamento, manipulação, preparo, transporte, distribuição e higienização de equipamentos, utensílios, instalações e ambientes utilizados na prestação dos serviços, observadas as especificações constantes deste Termo de Referência;

g) adoção de medidas destinadas à prevenção de desperdícios, ao uso racional de água e energia, à segregação e destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados, em conformidade com os requisitos de sustentabilidade previstos neste Termo de Referência;

h) atendimento às determinações da fiscalização contratual, com a adoção imediata das providências necessárias para correção de irregularidades eventualmente constatadas;

i) manutenção da capacidade operacional necessária à execução do objeto durante toda a vigência contratual, inclusive nos períodos de redução temporária da demanda decorrentes das férias acadêmicas, observadas as regras de medição e remuneração previstas neste Termo de Referência; e

j) observância integral das demais condições de execução, desempenho, fiscalização e qualidade previstas neste Termo de Referência, no contrato e na Lei nº 14.133/2021.

Programação diária das refeições

5.30. A CONTRATANTE informará à CONTRATADA, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, o quantitativo de refeições a ser produzido e fornecido no dia subsequente, observado o planejamento das atividades acadêmicas e administrativas da Universidade.

5.31. A programação dos quantitativos deverá ser realizada diariamente pela CONTRATANTE, podendo sofrer ajustes excepcionais, devidamente justificados, em razão de eventos supervenientes, alterações do calendário acadêmico ou necessidades institucionais, hipótese em que as partes adotarão as medidas necessárias para garantir a continuidade e a adequada execução dos serviços.

5.32. A CONTRATADA deverá organizar sua produção, logística, aquisição de insumos e demais atividades operacionais com base nos quantitativos informados pela CONTRATANTE, observadas as disposições deste Termo de Referência e as regras de medição e pagamento previstas contratualmente.

5.32.1. Durante os períodos de férias acadêmicas previstos no calendário oficial da UFBA, o fornecimento de refeições observará a demanda e a programação informadas pela CONTRATANTE, assegurada a capacidade operacional necessária à continuidade dos serviços.

5.32.2. Durante esses períodos, será assegurado quantitativo mínimo remunerado correspondente a 100 (cem) refeições por dia útil, ainda que a demanda efetivamente registrada seja inferior, condicionado à manutenção da estrutura operacional e ao cumprimento das obrigações contratuais, conforme os itens 5.32.4 a 5.32.6 e 7.5.7.

5.32.3. A remuneração mínima prevista neste item corresponde à cobertura parcial dos custos fixos necessários à manutenção da capacidade operacional da CONTRATADA, incluindo, entre outros:

a) pessoal vinculado à execução contratual;

b) encargos trabalhistas, previdenciários e fundiários;

c) manutenção da unidade produtora, dos equipamentos e da estrutura administrativa;

d) custos de logística, transporte e planejamento operacional; e

e) demais despesas permanentes indispensáveis à retomada regular dos serviços.

5.32.4. Durante as férias acadêmicas, a CONTRATADA deverá manter:

a) a regularidade das licenças, autorizações e registros exigidos;

b) o Responsável Técnico e a estrutura administrativa necessária ao acompanhamento do contrato;

c) os equipamentos, veículos e instalações em condições adequadas de funcionamento;

d) a equipe mínima necessária à manutenção, planejamento, higienização, conservação e preparação para a retomada dos serviços; e

e) capacidade operacional para atender à programação de refeições comunicada pela CONTRATANTE durante as férias e para retomar integralmente a execução regular na data informada pela Administração.

5.32.5. A CONTRATANTE comunicará formalmente à CONTRATADA as datas de início e término do período de férias acadêmicas, conforme o calendário oficial da UFBA.

5.32.6. A remuneração mínima não será devida quando:

a) a CONTRATADA não mantiver a estrutura operacional exigida;

b) houver suspensão ou interrupção do contrato por fato imputável à CONTRATADA;

c) a CONTRATADA estiver impossibilitada de retomar os serviços na data determinada pela CONTRATANTE;

d) houver extinção, suspensão formal ou outra medida administrativa que afaste a obrigação de manutenção da estrutura; ou

e) forem constatadas irregularidades que impeçam a continuidade da execução contratual.

Plano de contingência operacional

5.33. A CONTRATADA deverá apresentar à fiscalização, antes do início da execução dos serviços, Plano de Contingência destinado a assegurar a continuidade do fornecimento das refeições em situações de falta de água, interrupção de energia elétrica, falha ou quebra de equipamentos, indisponibilidade de veículos, atraso de fornecedores, impossibilidade temporária de utilização da unidade produtora ou outros eventos que possam comprometer a execução do objeto.

5.33.1. O Plano de Contingência deverá indicar os procedimentos alternativos de produção, acondicionamento, transporte e distribuição, os responsáveis por sua execução, os canais de comunicação e os prazos para adoção das medidas.

5.33.2. Em caráter excepcional e temporário, a fiscalização poderá autorizar o fornecimento das refeições em embalagens individuais ou marmitas, desde que mantidos o cardápio, os quantitativos, o valor nutricional, a temperatura e as condições higiênico-sanitárias exigidas.

5.33.3. Na hipótese de interrupção do abastecimento ou constatação de impropriedade da água disponível para consumo, produção ou higienização, a CONTRATADA deverá providenciar fonte alternativa de água potável devidamente regularizada e em quantidade suficiente para garantir a segurança e a continuidade dos serviços.

5.33.4. O Plano de Contingência deverá contemplar, além das hipóteses previstas no item 5.33, procedimentos específicos para:

a) suspensão, vencimento, cassação ou restrição da Licença Sanitária;

b) interdição total ou parcial da unidade produtora;

c) suspeita ou confirmação de doença transmitida por alimentos;

d) resultado laboratorial insatisfatório;

e) contaminação ou impropriedade da água;

f) recolhimento de gêneros alimentícios, matérias-primas ou insumos;

g) indisponibilidade do nutricionista responsável técnico;

h) acidente, pane ou falha durante o transporte;

i) rompimento da cadeia de temperatura; e

j) qualquer outra ocorrência que possa comprometer a segurança dos alimentos ou a continuidade dos serviços.

5.33.5. O Plano deverá indicar, para cada situação de contingência:

a) os responsáveis pelo acionamento e pela execução das medidas;

b) os canais e prazos de comunicação com a CONTRATANTE;

c) os procedimentos de suspensão, substituição ou continuidade do fornecimento;

d) os fornecedores, veículos, equipamentos e recursos alternativos;

e) os procedimentos de rastreabilidade e preservação dos registros; e

f) os critérios para retomada da produção e da distribuição.

5.33.6. A utilização de unidade produtora alternativa dependerá de autorização prévia e expressa da CONTRATANTE e da apresentação dos documentos que comprovem:

a) Licença Sanitária ou Alvará Sanitário válido;

b) Alvará de Funcionamento compatível;

c) responsabilidade técnica regular perante o Conselho Regional de Nutricionistas;

d) capacidade operacional suficiente;

e) condições adequadas de produção, acondicionamento e transporte; e

f) atendimento às demais exigências deste Termo de Referência.

5.33.7. A unidade alternativa não poderá ser utilizada quando estiver submetida a interdição, restrição sanitária ou qualquer situação que possa comprometer a segurança das refeições.

5.33.8. O Plano de Contingência deverá ser mantido atualizado, submetido à fiscalização sempre que houver alteração relevante e testado periodicamente por meio de simulação documental ou operacional, quando solicitado pela CONTRATANTE.

Sistema auditável de controle das refeições

5.34. A CONTRATADA deverá manter sistema confiável, rastreável e auditável de controle das refeições efetivamente fornecidas, contendo, no mínimo, a data, o horário, o quantitativo distribuído e a categoria do usuário, quando aplicável.

5.34.1. O controle poderá ser realizado mediante sistema eletrônico, equipamento registrador, cartão, ticket ou outro mecanismo previamente aprovado pela CONTRATANTE.

5.34.2. Os registros da CONTRATADA deverão ser compatíveis com os controles oficiais adotados pela CONTRATANTE e permanecer disponíveis para consulta, conferência e auditoria durante toda a execução contratual.

5.34.3. Em caso de divergência, será considerado, para fins de medição, o quantitativo validado pela fiscalização com base no conjunto dos registros disponíveis, assegurada a manifestação da CONTRATADA.

Relatório diário e mensal das refeições

5.35. A CONTRATADA deverá encaminhar à fiscalização:

5.35.1. relatório diário de fechamento, contendo o quantitativo de refeições fornecidas e eventuais ocorrências verificadas durante a distribuição; e

5.35.2. relatório mensal consolidado, contendo os quantitativos diários e mensais, as categorias de usuários atendidos, as alterações de cardápio autorizadas, as ocorrências operacionais e sanitárias e as demais informações solicitadas pela fiscalização.

Controle de acesso e categorias de subsídio

5.36. O acesso dos usuários às refeições observará as categorias e critérios de subsídio definidos pela CONTRATANTE, mediante listagem oficial, sistema eletrônico, cartão, ticket, comprovante de matrícula, documento de identificação ou outro mecanismo previamente aprovado pela Administração.

5.36.1. As listagens de estudantes beneficiários e demais usuários com direito a subsídio serão fornecidas ou validadas exclusivamente pela CONTRATANTE.

5.36.2. A CONTRATADA não poderá incluir, excluir ou alterar a categoria de subsídio do usuário sem autorização da CONTRATANTE.

5.36.3. Os dados pessoais utilizados no controle de acesso deverão ser tratados exclusivamente para a execução contratual, observadas as normas relativas à proteção de dados pessoais.

Arrecadação do valor pago diretamente pelos estudantes

5.37. Quando houver pagamento direto de parcela do valor da refeição pelo usuário, a arrecadação será realizada pela CONTRATADA, por meio previamente aprovado pela CONTRATANTE, com emissão de comprovante e registro individualizado da operação.

5.37.1. A CONTRATADA responderá pela guarda, segurança, conciliação e controle dos valores arrecadados, não cabendo à CONTRATANTE responsabilidade por perdas, furtos, roubos, divergências de caixa ou falhas nos meios de pagamento.

5.37.2. A CONTRATADA deverá apresentar relatório diário e mensal da arrecadação, discriminando o número de refeições fornecidas por categoria de usuário e os valores efetivamente recebidos.

5.37.3. O faturamento deverá considerar os valores pagos diretamente pelos usuários, de acordo com a sistemática de subsídio e a planilha contratual.

5.38. A CONTRATADA deverá apresentar à fiscalização, antes do início da execução dos serviços, o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, os Procedimentos Operacionais Padronizados – POP e as Instruções de Trabalho aplicáveis ao objeto, adequados às instalações e às rotinas operacionais utilizadas, mantendo-os atualizados e disponíveis durante toda a execução contratual.

5.39. A CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras representativas de todas as preparações produzidas e distribuídas, acondicionando-as em recipientes ou embalagens esterilizadas, devidamente identificadas e lacradas, mantendo-as sob temperatura adequada pelo prazo mínimo de 72 (setenta e duas) horas, ou pelo período estabelecido pela legislação sanitária vigente, para eventual análise laboratorial.

5.39.1. A CONTRATADA deverá apresentar à fiscalização, sempre que solicitado, amostras, fichas técnicas, rótulos, registros sanitários, laudos ou demais documentos relativos aos gêneros alimentícios, embalagens, materiais de limpeza, sanitizantes e outros produtos utilizados na produção, acondicionamento, transporte, distribuição e higienização.

5.40. A CONTRATADA deverá realizar, às suas expensas, análises microbiológicas, físico-químicas e, quando tecnicamente cabível, toxicológicas das refeições, preparações, matérias-primas, superfícies, utensílios e equipamentos utilizados na execução dos serviços, com periodicidade semestral ou sempre que solicitado pela fiscalização ou pela autoridade sanitária competente, apresentando à CONTRATANTE os respectivos laudos laboratoriais.

5.40.1. A CONTRATADA deverá manter procedimento documentado de rastreabilidade e recolhimento dos gêneros alimentícios, matérias-primas, insumos e preparações utilizados na execução contratual.

5.40.2. O sistema de rastreabilidade deverá permitir identificar, no prazo máximo de duas horas contado da solicitação da fiscalização:

a) o fornecedor e a respectiva nota fiscal;

b) o fabricante ou produtor;

c) o número do lote e o prazo de validade;

d) a data de recebimento;

e) as condições de armazenamento;

f) as preparações nas quais o produto foi empregado;

g) as datas e os quantitativos distribuídos; e

h) a localização ou destinação das unidades remanescentes.

5.40.3. Identificado risco sanitário, desvio de qualidade, determinação de recolhimento pelo fabricante ou pela autoridade competente, a CONTRATADA deverá imediatamente:

a) segregar e identificar o lote;

b) bloquear sua utilização;

c) suspender a distribuição das preparações relacionadas;

d) comunicar a fiscalização;

e) preservar os documentos e amostras pertinentes; e

f) adotar os procedimentos de devolução, descarte ou recolhimento aplicáveis.

5.40.4. A CONTRATADA deverá apresentar à fiscalização relatório do recolhimento, contendo a identificação do produto, a quantidade recebida e utilizada, as preparações envolvidas, os usuários potencialmente expostos, a quantidade bloqueada ou descartada e as medidas corretivas adotadas.

5.40.5. A CONTRATADA deverá manter cadastro atualizado dos fornecedores de gêneros alimentícios e insumos utilizados no contrato, contendo os respectivos dados de identificação, documentos sanitários, produtos fornecidos e histórico de inconformidades.

5.40.6. A substituição de fornecedor, produto, marca ou ingrediente que possa alterar a composição nutricional, a presença de alergênicos, o rendimento, a qualidade sensorial ou a segurança da preparação deverá ser previamente comunicada ao nutricionista responsável e à fiscalização.

5.40.7. A fiscalização poderá exigir a substituição ou desqualificação de fornecedor que apresente inconformidades sanitárias, reincidência de produtos inadequados, ausência de rastreabilidade ou documentação irregular.

5.41. A CONTRATADA deverá realizar, às suas expensas, análise microbiológica e físico-química da água utilizada na produção, manipulação e higienização dos alimentos, com periodicidade trimestral ou sempre que solicitado pela CONTRATANTE ou pela autoridade sanitária competente, apresentando os respectivos laudos à fiscalização.

5.41.1. Quando o reservatório de água estiver localizado na unidade produtora da CONTRATADA ou se encontrar sob sua responsabilidade exclusiva, deverá ser higienizado em intervalo máximo de 6 (seis) meses, por empresa ou profissional legalmente habilitado, com apresentação do certificado ou registro correspondente à fiscalização.

5.41.2. A obrigação não abrangerá reservatórios gerais pertencentes à CONTRATANTE, salvo quando sua manutenção for expressamente atribuída à CONTRATADA e devidamente considerada na formação do preço.

Protocolo de incidente sanitário

5.42. A CONTRATADA deverá manter e aplicar protocolo de resposta a incidentes sanitários relacionados à produção, ao acondicionamento, ao transporte, à finalização e à distribuição das refeições.

5.42.1. Diante de suspeita de deterioração, contaminação, doença transmitida por alimentos ou qualquer evento que possa representar risco à saúde dos usuários, a CONTRATADA deverá suspender imediatamente a produção, o transporte ou a distribuição da preparação, do lote ou da refeição envolvida e comunicar o fato à fiscalização técnica e ao gestor do contrato.

5.42.2. A CONTRATADA deverá preservar, identificar, segregar e manter sob custódia:

a) as amostras das preparações servidas;

b) as embalagens, os rótulos, os lotes e as notas fiscais dos insumos envolvidos;

c) os registros de temperatura;

d) as fichas técnicas e as ordens de produção;

e) a relação dos fornecedores;

f) os registros dos manipuladores que participaram da produção; e

g) os registros de higienização, transporte e controle de qualidade.

5.42.3. A ocorrência deverá ser comunicada imediatamente à CONTRATANTE por telefone, mensagem eletrônica ou outro canal definido pela fiscalização e formalizada em até 2 (duas) horas após a ciência do fato, por meio que permita a comprovação do envio e do recebimento.

5.42.4. A CONTRATADA deverá realizar as notificações obrigatórias às autoridades sanitárias e epidemiológicas competentes e prestar todas as informações solicitadas pela CONTRATANTE, observadas a legislação vigente e as orientações dos órgãos responsáveis.

5.42.5. As amostras, os alimentos, a água, as superfícies, os utensílios, os equipamentos ou outros materiais indicados pela fiscalização deverão ser encaminhados, às expensas da CONTRATADA, a laboratório tecnicamente habilitado para os ensaios correspondentes, preservadas a integridade, a temperatura, a identificação e a cadeia de custódia.

5.42.6. A retomada da produção, do transporte ou da distribuição da preparação ou do lote suspenso dependerá da comprovação da eliminação do risco, da execução das medidas corretivas e da autorização da fiscalização técnica, sem prejuízo das competências da autoridade sanitária.

5.42.7 A CONTRATADA deverá apresentar:

a) relatório preliminar em até 24 (vinte e quatro) horas, contendo a descrição da ocorrência, as preparações e os lotes envolvidos, o número estimado de usuários potencialmente expostos e as medidas emergenciais adotadas; e

b) relatório conclusivo em até 5 (cinco) dias úteis, salvo prazo diverso estabelecido pela fiscalização ou pela *autoridade competente, contendo a investigação das causas, os resultados laboratoriais disponíveis, as medidas corretivas e o plano de prevenção da recorrência.*

5.42.8. A suspensão preventiva determinada neste item não afasta a responsabilidade da CONTRATADA pela substituição das refeições, pela continuidade do atendimento, pela execução do Plano de Contingência e pelas consequências contratuais decorrentes da ocorrência.

5.43. As sobras de alimentos expostas à distribuição, retornadas do salão ou que tenham sido submetidas à manipulação deverão ser desprezadas no mesmo dia, vedado o seu reaproveitamento. Somente poderão ser aproveitados alimentos não expostos e não manipulados, desde que tenham sido mantidos em condições adequadas de tempo e temperatura e observadas as exigências da legislação sanitária vigente (observada a RDC ANVISA nº 216 /2004).

5.44. A CONTRATADA deverá implantar e manter controle periódico das sobras limpas, sobras sujas, resto-ingestão e desperdícios de alimentos, com registros quantitativos, análise das causas e adoção de medidas corretivas destinadas à redução das perdas e ao aperfeiçoamento do planejamento da produção.

5.45. A CONTRATADA deverá estabelecer e manter controles qualitativos e quantitativos de todas as etapas da execução dos serviços, incluindo recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, acondicionamento, transporte, distribuição, higienização, sobras, desperdícios e destinação dos resíduos, mantendo os registros disponíveis à fiscalização.

5.45.1. Os termômetros utilizados no recebimento, produção, acondicionamento, transporte, armazenamento e distribuição das refeições deverão ser calibrados periodicamente, mediante procedimento interno tecnicamente reconhecido ou por empresa especializada, devendo os respectivos registros e certificados permanecer disponíveis à fiscalização.

5.45.2. Os termômetros deverão ser higienizados e desinfetados antes e após cada utilização, especialmente suas hastes, de modo a prevenir contaminação cruzada.

5.45.3. Os equipamentos de medição que apresentarem defeito, avaria ou divergência nos resultados deverão ser imediatamente retirados de uso, substituídos ou submetidos à nova calibração.

5.45.4. A CONTRATADA deverá registrar, em planilhas físicas ou sistema eletrônico auditável, as temperaturas verificadas nas etapas de recebimento, armazenamento, preparo, acondicionamento, expedição, transporte, chegada ao IMS/UFBA, espera e distribuição das refeições.

5.45.5. Os registros deverão conter, no mínimo, data, horário, preparação ou equipamento avaliado, temperatura aferida, identificação do responsável pela medição, eventual inconformidade e providência corretiva adotada.

5.45.6. As planilhas e registros deverão permanecer disponíveis à fiscalização durante toda a execução contratual e ser apresentados sempre que solicitados.

5.45.7. A CONTRATADA deverá manter registro de cada operação de transporte das refeições, contendo, no mínimo:

a) identificação do veículo e do condutor;

b) data e horário de saída da unidade produtora;

c) horário de chegada ao IMS/UFBA;

d) quantidade de recipientes ou caixas transportadas;

e) temperatura das preparações na saída e na chegada;

f) condições de integridade dos recipientes;

g) ocorrência de atrasos, acidentes, abertura indevida ou falha de temperatura; e

h) providências adotadas.

5.45.7.1. Os veículos deverão ser submetidos a procedimento documentado de higienização, com registro da data, dos produtos utilizados e do responsável pela execução.

5.45.7.2. É vedado o transporte simultâneo das refeições com produtos químicos, resíduos, animais, pessoas não autorizadas ou quaisquer materiais que possam causar contaminação ou comprometer a integridade dos alimentos.

5.45.7.3. A fiscalização poderá recusar o recebimento das refeições quando forem constatadas condições inadequadas do veículo, dos recipientes, da temperatura ou da integridade das preparações.

5.45.8. Após o recebimento no IMS/UFBA e durante todo o período de distribuição:

a) as preparações quentes deverão ser acondicionadas e mantidas em pass-throughs aquecidos, balcões térmicos ou equipamentos equivalentes capazes de preservar as temperaturas exigidas pela legislação sanitária;

b) as preparações frias, saladas, frutas, sobremesas refrigeradas e demais alimentos que exijam conservação sob refrigeração deverão ser acondicionados separadamente em pass-throughs refrigerados, balcões refrigerados ou equipamentos equivalentes; e

c) os recipientes e equipamentos deverão permanecer protegidos, higienizados, identificados e em condições adequadas de funcionamento.

5.45.8.1. É vedada a permanência das preparações em temperatura inadequada ou fora dos equipamentos de conservação por período superior ao admitido pela legislação sanitária e pelos procedimentos constantes do Manual de Boas Práticas.

5.46. A CONTRATADA deverá manter programa de controle integrado de vetores e pragas urbanas nas instalações sob sua responsabilidade, executado por empresa especializada e regularmente licenciada pelo órgão competente, mediante procedimentos que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos, equipamentos, utensílios, trabalhadores e usuários, mantendo disponíveis os certificados e comprovantes dos serviços realizados.

5.47. A CONTRATADA deverá realizar avaliação sensorial das preparações antes da distribuição, verificando aparência, cor, odor, sabor, textura, consistência e temperatura, registrando os resultados e adotando imediatamente as providências necessárias quando identificada qualquer inconformidade.

5.47.1. A CONTRATADA deverá colaborar com a realização de testes de aceitabilidade, pesquisas de satisfação ou avaliações das preparações, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, observada metodologia previamente definida pelo nutricionista responsável pela fiscalização.

5.47.2. .Quando a preparação apresentar índice de aceitabilidade inferior ao parâmetro definido pela CONTRATANTE, deverão ser investigadas as causas da rejeição e adotadas medidas corretivas, podendo a preparação ser reformulada, substituída ou retirada dos cardápios futuros.

5.47.3. Os resultados e as medidas adotadas deverão constar de relatório disponibilizado à **fiscalização.**

5.48. As preparações que apresentarem inconformidade sanitária, nutricional, sensorial, de temperatura, porcionamento ou de composição deverão ser imediatamente retiradas e substituídas pela CONTRATADA, sem ônus adicional para a CONTRATANTE e sem prejuízo das glosas e sanções cabíveis.

Registro e tratamento das manifestações dos usuários

5.49. A CONTRATADA deverá manter mecanismo acessível para o registro de reclamações, sugestões, elogios e demais manifestações dos usuários relacionadas à qualidade das refeições, ao atendimento, à distribuição e aos demais serviços abrangidos pela contratação.

5.49.1. O mecanismo de registro poderá ser disponibilizado por meio físico ou eletrônico, previamente aprovado pela CONTRATANTE, sem prejuízo da utilização dos canais institucionais de ouvidoria da Universidade.

5.50. As manifestações recebidas deverão ser registradas e encaminhadas ao Nutricionista Responsável Técnico e à fiscalização do contrato, contendo, quando possível:

a) a data e o horário da ocorrência;

b) a descrição da manifestação;

c) o serviço, a preparação ou a atividade relacionada;

d) a análise realizada; e

e) as providências corretivas ou preventivas adotadas.

5.50.1. As manifestações que indiquem possível risco à saúde, falha sanitária, alimento impróprio, corpo estranho, alteração sensorial relevante ou outra situação grave deverão ser comunicadas imediatamente à fiscalização, sem prejuízo da retirada da preparação e da adoção das medidas emergenciais cabíveis.

5.51. A CONTRATADA deverá apresentar mensalmente à fiscalização relatório consolidado das manifestações recebidas, contendo as inconformidades identificadas, as providências adotadas, os prazos de solução, a situação de cada ocorrência e as medidas implementadas para evitar sua repetição.

Colaboração com atividades acadêmicas

5.52. Mediante solicitação e programação prévias da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá colaborar com atividades institucionais de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas pela UFBA nas áreas relacionadas à alimentação, nutrição, saúde, segurança alimentar e gestão de unidades de alimentação e nutrição, desde que não haja prejuízo à execução regular dos serviços contratados.

5.52.1. A realização dessas atividades deverá observar:

a) as normas sanitárias e de segurança aplicáveis;

b) as regras de acesso às instalações;

c) a proteção dos dados pessoais e das informações comerciais ou técnicas da CONTRATADA;

d) a supervisão do Nutricionista Responsável Técnico, quando necessária; e

e) a programação previamente aprovada pela fiscalização.

5.52.2. O ingresso de estudantes, pesquisadores, visitantes ou terceiros nas áreas de produção, manipulação, armazenamento e distribuição dependerá de autorização prévia e do uso da paramentação exigida pelas normas sanitárias, incluindo, conforme o risco da área, jaleco, touca, rede de proteção dos cabelos, calçado fechado e demais equipamentos determinados pelo Responsável Técnico. A responsabilidade pelo fornecimento dos materiais descartáveis de paramentação aos visitantes deverá observar as condições definidas pela CONTRATANTE, sendo vedado o ingresso nas áreas técnicas sem os equipamentos exigidos.

5.52.2.1. As toucas, jalecos descartáveis e demais materiais de proteção destinados a visitantes institucionais serão fornecidos pela CONTRATADA, salvo quando se tratar de atividade acadêmica previamente programada em que a CONTRATANTE atribua expressamente aos participantes a responsabilidade pela paramentação.

5.52.3. A CONTRATADA poderá impedir o acesso de pessoa que não atenda às exigências sanitárias e de segurança, comunicando o fato à fiscalização.

5.53. A colaboração prevista no item anterior não poderá:

a) implicar cessão ou disponibilização de empregados da CONTRATADA para atividades estranhas ao objeto;

b) comprometer a produção, o transporte ou a distribuição das refeições;

c) gerar custos adicionais à CONTRATADA sem prévia formalização; ou

d) autorizar o acesso irrestrito de estudantes, pesquisadores ou terceiros às áreas de produção e manipulação de alimentos.

5.53.1. Eventuais atividades que provoquem alteração relevante das rotinas, aumento de custos, necessidade de insumos adicionais ou utilização extraordinária da estrutura da CONTRATADA dependerão de prévia avaliação e formalização pela Administração.

5.54. Mediante programação e orientação da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá colaborar com ações institucionais de educação alimentar e nutricional relacionadas ao objeto, especialmente aquelas destinadas à promoção da alimentação saudável, ao incentivo ao consumo de frutas, hortaliças e alimentos regionais e à prevenção do desperdício.

5.54.1. As ações não poderão interferir na execução regular dos serviços nem gerar custos adicionais sem prévia formalização

.

Capacitação e treinamento da equipe

5.55. A CONTRATADA deverá promover capacitação inicial e treinamentos periódicos de seus empregados, compatíveis com as atividades desempenhadas, abrangendo, no mínimo:

a) higiene pessoal e manipulação segura dos alimentos;

b) Boas Práticas para Serviços de Alimentação e Procedimentos Operacionais Padronizados – POP;

c) prevenção da contaminação cruzada;

d) controle de tempo e temperatura;

e) higienização de ambientes, equipamentos e utensílios;

f) prevenção de acidentes e utilização adequada dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI;

g) prevenção e combate a incêndio, quando aplicável; e

h) atendimento adequado, respeitoso e cordial aos usuários.

5.55.1. Os treinamentos deverão ser registrados, contendo, no mínimo, data, conteúdo ministrado, carga horária, identificação do responsável pela capacitação e relação dos empregados participantes, devendo os respectivos comprovantes permanecer disponíveis à fiscalização.

Condições de saúde dos manipuladores

5.56. A CONTRATADA deverá assegurar que os empregados envolvidos na manipulação, acondicionamento, transporte e distribuição de alimentos apresentem condições de saúde compatíveis com as atividades exercidas, submetendo-os aos exames ocupacionais e às avaliações exigidas pela legislação trabalhista, sanitária e de saúde ocupacional.

5.56.1. O empregado que apresente doença, lesão, infecção, sintoma ou qualquer condição que possa comprometer a segurança dos alimentos deverá ser imediatamente afastado das atividades de manipulação, enquanto persistir o risco sanitário, sem prejuízo das obrigações trabalhistas da CONTRATADA.

5.56.2. A CONTRATADA deverá manter disponíveis à fiscalização os documentos comprobatórios da realização dos exames ocupacionais, resguardado o sigilo das informações médicas e dos dados pessoais dos empregados.

Prevenção da contaminação cruzada

5.57. A CONTRATADA deverá adotar medidas permanentes destinadas à prevenção da contaminação cruzada entre alimentos crus, alimentos preparados, preparações prontas para consumo, produtos alergênicos, produtos saneantes, utensílios, equipamentos, superfícies e demais materiais utilizados na execução dos serviços.

5.57.1. Deverão ser observados fluxos operacionais adequados, separação física ou temporal das atividades, identificação dos utensílios e recipientes, higienização das superfícies e demais procedimentos estabelecidos no Manual de Boas Práticas e nos Procedimentos Operacionais Padronizados – POP.

5.57.2. Os produtos saneantes, materiais de limpeza e demais substâncias químicas deverão ser armazenadas em local próprio, identificado e separado dos gêneros alimentícios, embalagens, utensílios e equipamentos utilizados na produção e distribuição das refeições.

5.57.3. A CONTRATADA deverá manter controle atualizado dos ingredientes alergênicos presentes nas preparações, com base nas fichas técnicas, nos rótulos dos produtos e nas informações fornecidas pelos fabricantes.

5.57.4. As preparações que contenham ingredientes capazes de causar alergias ou intolerâncias alimentares deverão ser identificadas de forma clara no cardápio ou em instrumento informativo disponibilizado aos usuários, observada a legislação aplicável.

5.57.5. A CONTRATADA deverá adotar procedimentos destinados a prevenir o contato cruzado entre preparações que contenham alergênicos e aquelas que não os contenham, contemplando, quando tecnicamente necessário:

a) separação de utensílios e recipientes;

b) higienização prévia de equipamentos e superfícies;

c) identificação dos ingredientes e preparações;

d) armazenamento segregado; e

e) capacitação dos empregados.

5.57.6. A CONTRATADA não poderá assegurar a ausência absoluta de determinado alergênico quando houver risco de contato cruzado na unidade produtora, devendo essa circunstância ser informada de forma clara à CONTRATANTE e aos usuários.

Produtos saneantes e materiais de higienização

5.58. Todos os produtos saneantes, detergentes, desinfetantes e demais materiais utilizados na higienização deverão estar regularizados perante os órgãos competentes, ser adequados à finalidade pretendida e apresentar prazo de validade vigente.

5.58.1. Os produtos deverão ser utilizados de acordo com as instruções do fabricante, especialmente quanto à diluição, concentração, tempo de contato, forma de aplicação, armazenamento e utilização de Equipamentos de Proteção Individual – EPI.

5.58.2. É vedada a utilização de produtos sem identificação, acondicionados em embalagens impróprias, com rótulos ilegíveis, vencidos ou não autorizados para uso em ambientes de produção, manipulação e distribuição de alimentos.

5.58.3 . As fichas técnicas, fichas de informações de segurança, registros e demais documentos dos produtos utilizados deverão permanecer disponíveis à fiscalização.

Continuidade e uniformidade dos serviços

5.59. A CONTRATADA deverá manter a continuidade, a uniformidade e o padrão de qualidade da prestação dos serviços, independentemente da ocorrência de férias, licenças, afastamentos, faltas, absenteísmo ou alterações nas escalas de trabalho de seus empregados.

5.59.1. A CONTRATADA deverá realizar tempestivamente as substituições e os remanejamentos necessários, garantindo a manutenção de equipe em quantidade e qualificação suficientes, sem ônus adicional para a CONTRATANTE.

Vedação à comercialização e à publicidade

5.60. É vedada à CONTRATADA, sem autorização prévia e expressa da CONTRATANTE:

a) a comercialização de produtos ou serviços estranhos ao objeto da contratação nas dependências do refeitório;

b) a exposição, distribuição ou divulgação de cartazes, banners, panfletos, materiais promocionais ou publicidade comercial;

c) a utilização das instalações para finalidade diversa da execução dos serviços contratados;

d) a comercialização ou disponibilização de bebidas alcoólicas, produtos fumígenos e outros produtos incompatíveis com a finalidade institucional do espaço.

5.60.1. É permitida a divulgação de informações operacionais, sanitárias, nutricionais, educativas e institucionais previamente aprovadas pela CONTRATANTE.

5.60.2. A identificação institucional da CONTRATADA deverá limitar-se ao estritamente necessário à execução dos serviços, observadas as orientações da CONTRATANTE.

Materiais a serem disponibilizados

5.61. Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar, instalar, conservar, manter e substituir, às suas expensas, todos os equipamentos, utensílios, ferramentas, materiais e demais recursos operacionais necessários às atividades de recebimento, acondicionamento, conservação, distribuição, porcionamento, higienização e atendimento aos usuários.

5.61.1. A CONTRATANTE disponibilizará o espaço físico destinado à distribuição e consumo das refeições, não integrando a contratação a cessão de equipamentos operacionais cuja manutenção ou reposição de peças seja atribuída à CONTRATADA.

5.61.2. Os equipamentos utilizados na execução serão de propriedade, posse ou responsabilidade da CONTRATADA, que responderá integralmente por sua instalação, conservação, manutenção preventiva e corretiva, reparo, reposição de peças, componentes, acessórios e substituição.

5.61.3. Os custos relativos aos equipamentos e à respectiva manutenção deverão integrar a composição do preço unitário da refeição, sendo vedado qualquer pagamento, indenização, ressarcimento ou reembolso específico pela CONTRATANTE relativo a peças, componentes, manutenção ou substituição de equipamentos próprios da CONTRATADA.

5.61.4. A CONTRATADA deverá disponibilizar equipamentos em quantidade e capacidade compatíveis com a demanda estimada de 500 refeições por dia útil e com os horários estabelecidos para distribuição.

5.61.5. Antes do início da execução, a CONTRATADA deverá apresentar à fiscalização relação dos equipamentos que pretende instalar ou utilizar nas dependências do IMS/CAT, contendo descrição, quantidade, marca /modelo e capacidade operacional, para verificação de compatibilidade com o espaço e as instalações existentes.

5.61.6. Os equipamentos deverão atender às normas sanitárias, de segurança do trabalho, instalações elétricas, eficiência energética e emissão de ruído aplicáveis.

5.61.7. Caberá à CONTRATADA verificar previamente a compatibilidade elétrica, hidráulica e dimensional dos equipamentos com as instalações disponibilizadas pela CONTRATANTE.

5.61.8. Qualquer adaptação física ou elétrica que implique intervenção nas instalações da Universidade dependerá de prévia autorização da CONTRATANTE.

5.61.9. A CONTRATADA deverá manter os equipamentos em perfeito estado de funcionamento, conservação, segurança e higiene durante toda a execução contratual.

5.61.10. A realização de manutenção preventiva ou corretiva não poderá comprometer a continuidade dos serviços

5.61.11. Na ocorrência de avaria ou indisponibilidade de equipamento essencial, a CONTRATADA deverá providenciar imediatamente equipamento substituto de capacidade e características compatíveis ou superiores, sem ônus adicional para a CONTRATANTE.

5.61.12. A CONTRATADA será exclusivamente responsável pelos custos de manutenção preventiva e corretiva, assistência técnica, peças, componentes, acessórios, materiais e substituições de seus equipamentos.

5.61.13. Encerrada a contratação, a CONTRATADA deverá retirar os equipamentos de sua propriedade, observadas as orientações da fiscalização e reparando eventuais danos causados às instalações em razão de sua instalação ou retirada.

5.61.13.1. Todos os utensílios necessários para o bom andamento do serviço e em quantidade compatível com o número de usuários, devem ser disponibilizados pela CONTRATADA abaixo demonstrados no Quadro 6.

5.61.14. A CONTRATADA deverá apresentar à fiscalização, no prazo máximo de 30 dias contado do início da execução, plano e cronograma de manutenção preventiva dos equipamentos utilizados na prestação dos serviços.

5.61.14.1. O cronograma deverá identificar o equipamento, número de patrimônio quando houver, periodicidade, serviços programados, responsável técnico ou empresa executora e datas previstas.

5.61.14.2. As manutenções realizadas deverão ser comprovadas mediante ordens de serviço, relatórios, notas fiscais, certificados ou documentos equivalentes.

5.61.14.3. A manutenção corretiva deverá ser iniciada imediatamente após a identificação da avaria, observados os prazos definidos neste Termo de Referência e a obrigação de substituição temporária do equipamento quando necessária à continuidade dos serviços.

Quadro 6

	Utensílios	Quantidade
01	Bandeja em fiberglass, lisa nos dois lados com bordas não cortantes fabricadas com resina especial para lavagem em máquina industrial, medindo 470x320 mm.	300
02	Prato de mesa em porcelana branca lisa com 30 cm de diâmetro e 4 cm de borda.	300

03	Garfo de mesa em aço inoxidável liso	300
04	Faca de churrasco totalmente em aço inoxidável liso	300
05	Colher de mesa em aço inoxidável lisa	300
06	Espumadeira aço inoxidável inteiriça sem solda	04
07	Concha para sopa em aço inoxidável inteiriça sem solda	04
08	Colher para arroz perfurada em aço inoxidável inteiriça sem solda	04
09	Colher para arroz em aço inoxidável inteiriça sem solda	04
10	Concha para molho em aço inoxidável inteiriça sem solda	04
11	Espátula lisa com lâmina em aço inoxidável e cabo em polipropileno branco.	02
12	Colher para massa em aço inoxidável inteiriça sem solda	04
13	Pegador de massa	04
14	Garfo trinchante em aço inoxidável inteiriço sem solda	02
15	Garfo para assado com cabo longo em aço inoxidável inteiriço sem solda	02

5.61.15. A CONTRATADA deverá disponibilizar, às suas expensas, os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, responsabilizando-se por sua instalação, manutenção preventiva e corretiva, reposição de peças e componentes e substituição, quando necessária. Os respectivos custos deverão estar incorporados ao preço unitário da refeição, sem pagamento ou reembolso específico pela CONTRATANTE. Eventuais avarias ou indisponibilidades não poderão comprometer a continuidade dos serviços, cabendo à CONTRATADA providenciar solução alternativa ou equipamento substituto equivalente ou superior, sem ônus adicional para a CONTRATANTE.

Quadro 7

Quadro de relação dos equipamentos a serem disponibilizados pela Contratada

ITEM	***DISCRIMINAÇÃO***	***QUANT***
01	*Balcão térmico refrigerado, em aço inoxidável, prateleira superior em inox, corre bandeja inox vincado, capacidade 4 GNs, tipo recipientes com alças móveis e tampa, 220 v, características adicionais vitrine superior em vidro curvo, dimensão mínima LxPxA (1400x750x850mm), incluindo 8 GNs, com os seguintes tamanhos: 4 de 1/1-50 rasa e 4 de 1/1-100*	*1*
02	*Balcão térmico aquecido, em aço inoxidável, prateleira superior em inox, corre bandeja inox vincado, capacidade 6 GNs, tipo recipientes com alças móveis e tampa, 220 v, características adicionais vitrine superior em vidro curvo, dimensão mínima LxPxA (1950x750x850mm), incluindo 12 GNs, com os seguintes tamanhos: 4 fundas (1/1-200) e 4 médias (1/1-100), 2 de 1/2-200 e 2 de 1/2-100.*	*1*
03	*Módulo de distribuição de bandejas e talheres, em aço inoxidável, suporte para acomodar 04 GN´s,1 /3x100 para receber talheres, caixa com abertura frontal inclinada, incluso 4 GN´S 1/3x100*	*1*
04	*Lavadoura de louças, em aço inoxidável, tipo capô, com braço articulável elevador do capô, capô integral fechado nas quatro laterais, 220v, com tanque de lavagem, 01 gavetas lisa para multiplo uso, 02 gavetas com pinos para pratos, copos e bandejas, 02 copinhos para talheres, 01 esguicho de pré-lavagem, com mesa lateral, dimensão mínima LxPxA (735x730x1480mm)*	*1*
05	*Balcão de apoio, tipo neutro, em aço inoxidável, com tampo em granito, dimensão mínima LxPxA (1200x700x900)*	*1*
06	*Carrinho de transporte para as caixas térmicas*	*1*

5.61.16. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios disponibilizados pela CONTRATADA será de sua exclusiva responsabilidade, incluindo peças, componentes, reparos e substituições, com todos os custos incorporados ao preço unitário da refeição, sem pagamento ou reembolso específico pela CONTRATANTE. A manutenção corretiva deverá ser realizada no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a detecção da avaria, sem comprometer a continuidade e a adequada execução dos serviços ou a segurança patrimonial e pessoal. Os serviços de manutenção deverão ser executados por profissionais ou empresas tecnicamente habilitadas e, quando exigido pelo fabricante, por assistência técnica autorizada, respeitando a garantia e o manual de uso de cada equipamento. A CONTRATADA deverá apresentar à fiscalização plano semestral de manutenção preventiva, contendo cronograma e procedimentos, bem como os procedimentos de atendimento às necessidades de manutenção corretiva, mantendo disponíveis os registros das intervenções realizadas.

5.61.17. Sempre que a avaria ou indisponibilidade de equipamento comprometer a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá providenciar imediatamente solução alternativa ou equipamento substituto de capacidade e desempenho equivalentes ou superiores, próprio ou alugado, sem ônus adicional para a CONTRATANTE. Caso o reparo não seja concluído no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a detecção da avaria, a substituição será obrigatória, devendo o equipamento substituto permanecer disponível até a conclusão do reparo ou a substituição definitiva.

5.61.18. A CONTRATADA deverá realizar a limpeza periódica das caixas de gordura, ralos, grelhas e demais

estruturas diretamente vinculadas às atividades de alimentação sob sua utilização nas dependências do IMS/UFBA, observadas as normas sanitárias e ambientais, mantendo os respectivos registros disponíveis à fiscalização.

5.61.19. A CONTRATADA deverá disponibilizar, às suas expensas, e manter em condiç ões adequadas de higiene e funcionamento os sistemas de filtragem de água necessários à execução do objeto, inclusive aqueles utilizados no preparo das refeições e bebidas em suas instalações de produção.

5.61.19.1. Os elementos filtrantes dos sistemas disponibilizados pela CONTRATADA deverão ser substituídos conforme a periodicidade recomendada pelo fabricante ou, no máximo, a cada 6 (seis) meses, prevalecendo o menor prazo, sem prejuízo de substituição antecipada quando necessária à adequada qualidade da água. Os comprovantes das substituições deverão permanecer disponíveis à fiscalização.

5.61.19.2. A manutenção preventiva e corretiva dos sistemas de filtragem de água disponibilizados pela CONTRATADA, incluindo a reposição de elementos filtrantes, peças e componentes e a substituição dos equipamentos, será de sua exclusiva responsabilidade. Todos os custos deverão estar incorporados ao preço unitário da refeição, sem pagamento ou reembolso específico pela CONTRATANTE.

5.62. A CONTRATADA deverá disponibilizar, às suas expensas, e manter em condições adequadas de higiene e funcionamento os sistemas de filtragem de água necessários à execução do objeto, inclusive aqueles utilizados no preparo das refeições e bebidas em suas instalações de produção.

5.62.1. Os elementos filtrantes dos sistemas disponibilizados pela CONTRATADA deverão ser substituídos conforme a periodicidade recomendada pelo fabricante ou, no máximo, a cada 6 (seis) meses, prevalecendo o menor prazo, sem prejuízo de substituição antecipada quando necessária à adequada qualidade da água. Os comprovantes das substituições deverão permanecer disponíveis à fiscalização.

5.62.2. A manutenção preventiva e corretiva dos sistemas de filtragem de água disponibilizados pela CONTRATADA, incluindo a reposição de elementos filtrantes, peças e componentes e a substituição dos equipamentos, será de sua exclusiva responsabilidade. Todos os custos deverão estar incorporados ao preço unitário da refeição, sem pagamento ou reembolso específico pela CONTRATANTE

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.63.1. A CONTRATADA deverá possuir capacidade operacional para atendimento de demanda estimada de até 500 (quinhentas) refeições por dia útil, de segunda-feira a sexta-feira, conforme memória de cálculo e histórico de consumo constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5.63.2. No período das férias escolares, recessos e paralisações das atividades por motivo de força maior, o fornecimento de refeições será paralisado até a retomada do calendário acadêmico; e

5.63.3. A demanda da prestação dos serviços inclui a aquisição pela CONTRATADA dos seguintes itens:

- a) Gêneros e produtos alimentícios incluindo produtos in natura e caso seja necessário, a aquisição de minimamente processados para as hortaliças alface, acelga, couve e agrião.
- b) Materiais de consumo a exemplo de descartáveis, materiais de higiene, limpeza dentre outros necessários para a perfeita execução dos serviços;
- c) Disponibilização, instalação, manutenção, peças, componentes, acessórios e substituição dos equipamentos próprios necessários à execução dos serviços, cujos custos deverão estar integralmente incluídos no preço unitário contratado, sem pagamento específico pela CONTRATANTE;
- d) Mão de obra especializada, pessoal técnico operacional e administrativo; capacitados e em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, compatível com a quantidade e qualidade do serviço contratado, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária e das leis trabalhistas em vigor;
- e) Gás Liquefeito de Petróleo - GLP em quantidade suficiente para a produção das refeições;

- f) A prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição envolve todo o preparo nas dependências da contratada e o fornecimento de refeições (almoço) no Refeitório do IMS localizado no Campus de Anísio Teixeira em Vitória da Conquista-Ba.

5.63.4. É vedada a concessão de refeição subsidiada com recursos públicos a servidores técnico-administrativos, docentes e empregados terceirizados quando houver percepção cumulativa de auxílio-alimentação, vale-alimentação ou benefício de mesma natureza, observadas as disposições legais aplicáveis e a orientação constante do Parecer nº 02882/2026/NLC/ELIC/PGF/AGU.

5.63.5. Os usuários enquadrados na situação do item anterior poderão utilizar o serviço mediante pagamento integral da refeição, quando admitido pela Administração.

5.64. Todos os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de um (a) nutricionista legalmente habilitado (a) com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

5.65. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para o número de refeições a serem servidas.

5.66. O estudante de graduação e pós-graduação com matrícula ativa pagará R$ 2,50 (dois reais e cinquenta centavos), cabendo à CONTRATANTE complementar o valor a título de subsídio, conforme consta no **Quadro 1**

5.67. O valor integral das refeições dos estudantes bolsistas será subsidiado pela CONTRATANTE;

5.67.1. Não será concedido subsídio custeado com recursos públicos a servidores técnico-administrativos, docentes ou empregados terceirizados que percebam auxílio-alimentação, vale-alimentação ou benefício de natureza equivalente, vedada a cumulação de benefícios destinados ao custeio da mesma finalidade

5.67.2. Os usuários abrangidos pelo item anterior poderão utilizar o serviço mediante pagamento do valor integral da refeição, quando admitido pela Administração.

5.68. A CONTRATANTE fornecerá uma listagem contendo os nomes dos estudantes bolsistas para controle. Quanto aos estudantes não bolsistas, as suas refeições serão controladas através do preenchimento de lista, por parte da CONTRATADA, informando nome completo e número de matrícula que deverão ser verificados com a análise do comprovante de matrícula do semestre, juntamente com o documento de identificação com foto.

5.69. Os servidores técnico-administrativos, docentes e visitantes autorizados pagarão o valor integral da refeição, sem que haja, nesse caso, qualquer pagamento por parte da CONTRATANTE.

5.70. A cobrança direta de servidores técnico-administrativos, docentes e visitantes será realizada pela CONTRATADA.

5.71. O acesso dos usuários ao local de refeições será com tickets (fichas) vale-refeição, entregues pela CONTRATADA após conferência de documentação dos mesmos, seguindo a regra: preenchimento de lista com nome e número de matrícula de estudantes não bolsistas, com a conferência de Comprovante de Matrícula do semestre e documento de identificação com foto; conferência de crachá ou contracheque e documento de identificação com foto para servidores (técnico-administrativo e docentes); conferência de listagem entregue pela CONTRATANTE e documento de identificação com foto para estudantes bolsistas cadastrados e selecionados pela Pró-Reitoria de Ações Afirmativas e Assistência Estudantil (PROAE);

5.72. O risco do negócio é de responsabilidade da CONTRATADA e à CONTRATANTE caberá somente pagar a diferença entre os valores efetivamente pagos pelos estudantes e o preço unitário da refeição conforme **itens 7.36.1 a 7.36.3.**

5.73 Os serviços deverão ser executados conforme discriminado abaixo:

5.73.1. A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições nas dependências da CONTRATANTE (a qual poderá, em caso excepcional e temporário acontecer por meio de fornecimento de quentinhas /marmitas), observando o estabelecido a seguir:

5.73.2 Todas as preparações serão porcionadas conforme os padrões e as quantidades por porção pronta estabelecidos no **item 5.79 e no Quadro 13,** observadas, quanto às sobremesas, as disposições do **item 5.77 e do Quadro 11** deste Termo de Referência. A distribuição aos usuários será realizada por pessoal designado e vinculado à CONTRATADA, que responderá pelas respectivas obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais.

5.74.2 A frequência semanal dos pratos principais, opções e vegetarianas nos cardápios deverá atender o **Quadro 8** a seguir:

Quadro 8

Pratos principais e Pratos opções	**Utilização na semana**
Carne suína	*02*
Carne bovina	*09*
Carne de frango	*09*
Peixe	*02*
Vísceras	*02*
Preparações combinadas com outros gêneros alimentícios	*04*
Pratos Vegetarianos	**Utilização na semana**
Proteína texturizada de soja	*03*
Cereais integrais	*02*
Tofu	*01*
Mistos (mais de 01 item)	*06*
Cogumelos	*01*

Vegetais	*01*

5.74.4. Para a sobremesa, a CONTRATADA deverá obedecer às especificações a seguir:

Quadro 9

Tipo	Especificação	Porção	Frequência
FRUTAS	*Tangerina* *Banana* *Laranja* *Abacaxi* *Goiaba* *Maçã*	*100g*	*4 vezes/semana/refeição*
	Melancia *Melão* *Mamão* *Manga*	*150g*	
DOCES	*Doces pastosos*	*70 g*	*3 vezes/semana/refeição*
	Doces tabletes (pé de moleque, paçoca e similares)	*35g*	
	Bombom de chocolate *Picolé*	*1 unidade*	

5.74.5. *Todos os cardápios deverão ter na sua composição: hortifrutigranjeiros, na forma de preparações de saladas ou guarnições de forma variada a fim de evitar monotonia alimentar, atendendo aos hábitos e costumes da população usuária.*

Composição, frequência, porcionamento e especificações técnicas do almoço

5.75. A preparação e a distribuição das refeições aos usuários, nos horários estabelecidos, deverão observar a composição básica, a frequência, o porcionamento e as especificações técnicas previstas nos Quadros 8 a 13 deste Termo de Referência.

5.76. A proporção entre o prato principal cárneo e o prato vegetariano/ovolactovegetariano será definida pelo responsável técnico da CONTRATANTE no momento da aprovação do cardápio, considerada a demanda estimada e a necessidade de assegurar a disponibilidade das duas opções durante todo o período de distribuição.

Quadro 10

Frequência mensal dos pratos principais, opções e preparações vegetarianas

Tipo de preparação	Frequência
Pratos principais e opções	Utilização mensal
Carne suína	02
Carne bovina	09
Carne de frango	09
Peixe	02
Vísceras	02
Preparações combinadas com outros gêneros alimentícios	04
Pratos vegetarianos/ovolacto/vegetarianos	Utilização mensal
Proteína texturizada de soja	03
Cereais integrais	02
Tofu	01
Mistos (mais de um item)	06
Cogumelos	01
Vegetais	01

5.77. Para a sobremesa, a CONTRATADA deverá observar as especificações, porções e frequências constantes do **Quadro 11.**

Quadro 11

Especificações das sobremesas

Tipo	Especificação	Porção	Frequência
Frutas	Tangerina, banana, laranja, abacaxi, goiaba ou maçã	100 g	04 vezes por semana
Doce em pasta	Goiabada, bananada ou doce equivalente	30 g	01 vez por semana
Doce caseiro /compota	Preparação caseira ou compota de frutas	80 g	Conforme cardápio
Pudim, creme, gelatina ou similar	Preparação individual ou porcionada	100 g	Conforme cardápio

5.78. O almoço deverá conter, diariamente, a composição mínima prevista no **Quadro 12,** sem prejuízo das substituições previamente autorizadas e nutricionalmente equivalentes.

Quadro 12

Composição básica do cardápio do almoço

Refeição	**Composição do cardápio**
Almoço	02 (duas) saladas cruas; 01 (um) prato principal cárneo: carne bovina, suína, ave ou peixe; 01 (um) prato vegetariano/ovolactovegetariano; 01 (uma) guarnição: legumes, massas, farofas ou preparação equivalente; 02 (dois) acompanhamentos: arroz e feijão; 01 (uma) sobremesa: fruta ou doce; 01 (uma) bebida não alcoólica: suco de frutas; farinha de mandioca, molho de pimenta e molho para salada.

5.79. Os gêneros alimentícios, as preparações e as quantidades por porção pronta deverão observar o **Quadro 13**. As quantidades indicadas constituem padrões mínimos de porcionamento e deverão ser controladas por fichas técnicas, utensílios padronizados e supervisão do nutricionista responsável técnico.

Quadro 13

Gêneros alimentícios, preparações e quantidades para a refeição – almoço

Preparação	Composição	Detalhamento da preparação	Quantidade pronta
Saladas cruas	Hortifrúti	Folhosos, legumes e conservas crus.	60 a 80 g cada
Pratos principais cárneos	Bovina, suína, aves, peixes, embutidos e salgados	Grelhados, assados, fritos, chapeados e similares.	130 g
Pratos principais cárneos	Bovina, suína, aves, peixes, embutidos e salgados	Cozidos, ensopados, moquecas, empanados, refogados, ao molho e similares.	160 g
Pratos vegetarianos /ovolactovegetarianos	Omeletes, suflês, frigideiras, empanadas recheadas e similares	Preparações à base de ovos batidos com outros ingredientes.	150 g (forno) / 120 g (chapa)
Pratos vegetarianos /ovolactovegetarianos	Proteína texturizada de soja	Preparação à base de soja texturizada.	150 g
Pratos vegetarianos /ovolactovegetarianos	Panquecas de soja ou queijo, com ou sem vegetais; quibes e similares	Massas preparadas com ovos, farinha de trigo e leite, com recheio e molho; ou massas com trigo para quibe e recheios.	150 g
Pratos vegetarianos /ovolactovegetarianos	Lasanhas de soja ou queijo, com ou sem vegetais, e similares	Preparações com camadas alternadas de massa e recheio.	190 g
Pratos vegetarianos /ovolactovegetarianos	Torta, quiche ou empadão de soja ou queijo, com ou sem vegetais, e similares	Preparação à base de farinha de trigo e manteiga, com recheios diversos.	180 g
Pratos vegetarianos /ovolactovegetarianos	Bolinhos assados ou fritos, almôndegas, croquetes e similares	Preparações à base de proteína de soja ou similares.	150 g

Pratos mistos	Feijoada ou dobradinha	Preparação à base de feijão e /ou outros ingredientes e carnes diversas.	300 g
Pratos mistos	Quiabada	Preparação à base de quiabo, charque, calabresa, camarão e carne bovina.	200 g
Guarnição	Legumes	Cozidos, grelhados, purê ou suflê.	150 g
Guarnição	Massas	Cozidas e com molhos variados, como alho e óleo, bolonhesa, branco ou similares.	150 g
Guarnição	Farofa	Preparação à base de farinha de mandioca.	60 g
Guarnição	Pirão ou vatapá	Preparação à base de farinhas de mandioca ou trigo, vegetais, leite e outros ingredientes.	100 g
Acompanhamentos	Arroz	Cozido.	120 g
Acompanhamentos	Arroz especial	À grega, com legumes, com lentilha ou similar.	150 g
Acompanhamentos	Feijão carioca, preto, branco ou fradinho	Cozido.	120 g
Acompanhamentos	Feijão tropeiro ou tutu	Preparação de feijão com ingredientes complementares.	150 g
Molhos para saladas	Vinagre, sal, azeite de oliva extravirgem, ervas e pimenta	Disponibilizados em quantidade suficiente ou em sachês individuais.	Q.S.
Sobremesa	Frutas	Inteiras ou em fatias.	Conforme Quadro 9
Sobremesa	Doces	Em pasta, caseiros, compotas, tortas, cremes, pudins, gelatinas e similares.	Conforme Quadro 9

Bebida não alcoólica	Suco de polpa de fruta pasteurizada	Servido em copo de 300 ml.	280 ml

Nota 1 – A omelete recheada deverá conter recheio à base de fonte proteica.

Nota 2 – A panqueca e o quibe deverão apresentar 100 g de fonte proteica e 50 g de massa.

Nota 3 – A lasanha deverá conter 100 g de fonte proteica, 90 g de massa e os demais ingredientes.

Nota 4 – A quiche deverá conter 120 g de recheio, sendo de 80 g a 100 g de fonte proteica.

Nota 5 – O empadão deverá conter 100 g de recheio, sendo 80 g de fonte proteica.

Nota 6 – A dobradinha deverá conter 80 g de bucho bovino, 20 g de paio, 40 g de lombo suíno salgado e 25 g de calabresa.

Nota 7 – A quiabada deverá conter 20 g de quiabo, 40 g de carne seca, 40 g de calabresa, 20 g de camarão seco e 80 g de carne bovina dianteira.

5.80. *As preparações que compõem o prato principal deverão atender às especificações técnicas e aos pesos prontos constantes do* ***Quadro 14****.*

Quadro 14

Especificações técnicas das preparações do prato principal

Tipo de preparação	Tipo/especificação	Porção pronta
Cárneos bovinos, suínos ou aves assados, grelhados, fritos, chapeados ou similares	Cortes de traseiro desossados, sem gordura aparente, sebos ou peles, com inspeção sanitária competente. Porções uniformes e padronizadas.	130 g
Cárneos bovinos, suínos ou aves guisados, moquecas, ensopados, refogados, ao molho, empanados ou similares	Cortes de dianteiro desossados, sem gordura aparente, sebos ou peles, com inspeção sanitária competente. Porções uniformes e padronizadas.	160 g
Ensopados com legumes	Cortes de dianteiro desossados, sem gordura aparente, sebos ou peles, com inspeção sanitária competente. Porções uniformes e padronizadas.	180 g
Bisteca (carré) suína	Corte com osso, sem gordura aparente, sebos ou peles, com inspeção sanitária competente. O carré/bisteca deverá conter 120 g de carne.	150 g

Coxa ou sobrecoxa de frango, ensopada ou assada	Corte com osso, sem gordura aparente, com inspeção sanitária competente. Porções uniformes e padronizadas.	180 g
Pescado em posta	Posta de peixe congelada, em porções uniformes e padronizadas.	150 g
Pescado em filé	Filé de peixe congelado, em porções uniformes e padronizadas.	130 g
Preparação mista de carne de frango, bovina e calabresa	Carnes sem gordura aparente, sebos ou peles, com inspeção sanitária competente. Porções uniformes e padronizadas.	150 g
Panqueca	Massa preparada com ovos, farinha e leite, com recheio e molho. Deverá apresentar 100 g de fonte proteica e 50 g de massa, observado o padrão do Quadro 11.	150 g
Omelete – forno	Ovos batidos com manteiga ou óleo e ingredientes complementares.	150 g
Omelete – chapa	Ovos batidos com manteiga ou óleo e ingredientes complementares.	120 g
Vísceras: fígado ou moela	Órgãos internos de animais, com inspeção sanitária competente. Porções uniformes e padronizadas.	130 g
Lasanha	Massa em folhas, com camadas alternadas de recheio e molho. Deverá conter 100 g de fonte proteica, 90 g de massa e os demais ingredientes.	190 g

5.81. *O controle de tempo e temperatura deverá observar a legislação sanitária vigente e, como parâmetros mínimos de execução e fiscalização, os critérios do* ***Quadro 15****, sem prejuízo da aplicação de norma superveniente mais protetiva.*

Quadro 15

Parâmetros de tempo e temperatura

Etapa	Temperatura	Tempo
Água do balcão térmico	80 °C a 90 °C	–
Amostras de alimentos distribuídos sob refrigeração – armazenamento	Máximo de 4 °C	72 horas

Amostras de alimentos distribuídos quentes – armazenamento	–18 °C	72 horas
Estufa ou pass-through aquecido	Mínimo de 65 °C	–
Balcão refrigerado	Máximo de 8 °C	–
Câmara refrigerada para resíduos	Máximo de 10 °C	–
Cocção no centro do alimento	70 °C / 74 °C	2 minutos / 5 segundos
Distribuição de alimentos quentes	Mínimo de 60 °C / abaixo de 60 °C	Máximo de 6 horas / máximo de 1 hora
Distribuição de alimentos refrigerados	Até 10 °C / entre 10 °C e 21 °C	Máximo de 4 horas / máximo de 2 horas
Espera para distribuição de alimentos quentes	Mínimo de 65 °C	–
Espera para distribuição de alimentos frios	Inferior a 5 °C	–
Reaquecimento de alimentos – temperatura interna	74 °C	5 segundos
Sobremesas refrigeradas – armazenamento	Máximo de 4 °C	72 horas
Sucos resfriados	Máximo de 10 °C	Conforme indicação do fabricante

5.82. A CONTRATADA deverá manter registros auditáveis das aferições de temperatura realizadas em todas as etapas, bem como calibrar e higienizar os termômetros conforme as disposições específicas deste Termo de Referência.

Uniformes

5.83. Os uniformes a serem fornecidos pelo Contratado a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

5.82.1. O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário:

5.83.1.1. Avental e/ou jaleco;

5.83.1.2. Camisa ou blusa;

5.83.1.3. Calça comprida;

5.83.1.4. Calçado fechado de segurança e/ou bota antiderrapante;

5.83.1.5 . Touca ou proteção total para os cabelos;

5.83.1.6. Bibico, quando aplicável à atividade;

5.83.1.7. Rede de malha fina para proteção total dos cabelos, quando necessária;

5.83.1.8 Equipamentos de Proteção Individual – EPIs exigidos pela legislação trabalhista, pelas normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego e pelas normas sanitárias aplicáveis.

5.84. A CONTRATADA fica obrigada a fornecer, no início da execução do contrato, **03 (três)** conjuntos completos de uniformes novos a todos os seus empregados, para possibilitar a troca diária das peças, observada a padronização previamente aprovada pela fiscalização do contrato.

5.85. Os modelos, quantidades mínimas, características e periodicidade de substituição dos uniformes, calçados e equipamentos de proteção individual constam do **Anexo III** deste Termo de Referência.

5.86. A CONTRATADA deverá fornecer, a cada 6 (seis) meses, no mínimo 1 (um) conjunto completo adicional por empregado e substituir as peças sempre que apresentarem desgaste, danos ou condições inadequadas de higiene ou segurança. Quando notificada pela fiscalização, deverá realizar a substituição em até 48 (quarenta e oito) horas, sem permitir a execução das atividades com vestuário inadequado.

5.87 Pessoal da cozinha:

Camisa sem botão, longa ou curta, cor branca, com a logomarca da empresa;

Calças compridas, cor branca;

Avental longo na cor branca de pano ou PVC;

Proteção para o cabelo (chapéu ou touca);

Calçados fechados, sem frestas, na cor preta e com solado antiderrapante

5.88. *Pessoal de higienização (serventes de limpeza):*

Camisa sem botão, curta, cor diferente de branca e a combinar com a fiscalização, com a logomarca da empresa;

Calças compridas, cor diferente de branca e a combinar com a fiscalização;

Avental longo na cor branca de PVC;

Proteção para o cabelo (bibico ou touca);

Botas impermeáveis, de fácil higienização, com solado antiderrapante e proteção compatível com os riscos da atividade, observadas as exigências aplicáveis aos equipamentos de proteção individual.

5.89 *N*o caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados.

5.90. Os uniformes deverão conter identificação da CONTRATADA, sem comprometer os requisitos sanitários e de segurança aplicáveis às atividades executadas. O padrão de uniforme utilizado pela empresa poderá ser aceito mediante aprovação prévia da fiscalização, desde que atenda às especificações deste Termo de Referência.

5.91. A entrega dos uniformes será comprovada mediante recibo ou registro eletrônico que identifique o empregado, a data, as peças e as quantidades fornecidas, devendo os comprovantes ser disponibilizados à fiscalização quando solicitados

5.92. 03 (três) conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação escrita do Contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação.

5.93. As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, seguindo os seguintes parâmetros mínimos

5.93.1. As peças deverão ser confeccionadas com tecidos resistentes, confortáveis, de fácil higienização, adequados às atividades de manipulação de alimentos, resistentes a lavagens frequentes, com acabamento compatível com as normas de segurança e higiene do trabalho, devendo apresentar perfeito estado de conservação durante sua vida útil;

5.93.2. Os calçados deverão possuir solado antiderrapante, ser fechados, resistentes à umidade, de fácil higienização e atender às normas de segurança do trabalho aplicáveis. Os aventais, toucas, redes de proteção dos cabelos e demais Equipamentos de Proteção Individual deverão atender às exigências da legislação trabalhista, às Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego, às normas da ANVISA e às Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.94. *Os procedimentos de transição e finalização do contrato constituem-se das seguintes etapas:*

5.94.1**.** ***Planejamento e preparação da transição,*** *compreendendo o acompanhamento da fase final da execução contratual pela fiscalização, a disponibilização, pela CONTRATADA, das informações e documentos necessários ao encerramento do contrato, bem como a adoção das providências necessárias para assegurar a continuidade da prestação dos serviços, de forma a não ocasionar interrupção do fornecimento de refeições à comunidade universitária;*

5.94.2**.** ***Encerramento operacional da execução contratual,*** *compreendendo a conclusão de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, a retirada dos equipamentos, materiais, utensílios e demais bens de sua propriedade utilizados na execução dos serviços, bem como a devolução à CONTRATANTE dos bens, equipamentos e instalações disponibilizados para a execução contratual, em perfeitas condições de uso, ressalvado o desgaste natural decorrente da utilização regular, conforme previsto no Termo de Referência do Pregão Eletrônico nº 21/2023;*

5.94.3. ***Recebimento definitivo e encerramento do contrato***, compreendendo a verificação, pela fiscalização do contrato, do cumprimento integral das obrigações contratuais, da regularidade da documentação trabalhista,

previdenciária, fiscal e demais documentos exigidos para o encerramento da contratação, bem como a emissão do Termo de Recebimento Definitivo e demais providências previstas na Lei nº 14.133/2021 para a conclusão da execução contratual.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
6.5. Após a assinatura do contrato, o órgão poderá convocar o representante da empresa contratada e o preposto designado para reunião inicial de alinhamento, destinada à apresentação do plano de fiscalização da contratação, contendo informações acerca das obrigações contratuais, das rotinas operacionais, dos padrões de qualidade exigidos, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias de execução dos serviços, dos procedimentos de medição e pagamento, dos critérios de aferição dos resultados, da forma de comunicação entre as partes, da utilização das instalações e equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE, das normas de segurança alimentar e sanitária aplicáveis, bem como das sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste Termo de Referência.
6.6. Antes do início da execução, será realizada reunião técnica específica entre a CONTRATANTE, o preposto, o nutricionista responsável técnico e os fiscais do contrato, para apresentação e validação:

a) das licenças e documentos sanitários;
b) da unidade produtora e da logística de transporte;
c) do Manual de Boas Práticas e dos POP;
d) do Plano de Segurança dos Alimentos;
e) do Plano de Contingência;
f) do protocolo de incidente sanitário;
g) do sistema de rastreabilidade e recolhimento;
h) dos canais de comunicação de emergência;
i) dos modelos de relatórios e registros; e
j) dos critérios do IMR.

6.6.1. A reunião deverá ser registrada em ata, com indicação das pendências, responsáveis e prazos para regularização.

Preposto

6.7. 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.
6.8. O Contratado deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de execução do objeto.
6.9. 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

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

Fiscalização Técnica

6.11. 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.

6.12. 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.

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

6.14. 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.

6.15. 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.

6.16. 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.

6.17. A fiscalização técnica compreenderá, além das atribuições previstas na Lei nº 14.133/2021, o acompanhamento permanente da execução operacional dos serviços, visando assegurar o atendimento das necessidades institucionais da Universidade Federal da Bahia, a continuidade da prestação do serviço público, a segurança alimentar e nutricional, a qualidade das refeições, a eficiência operacional, a sustentabilidade ambiental, a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato e o cumprimento integral das especificações constantes deste Termo de Referência e do Estudo Técnico Preliminar:

6.17.1. Acompanhar diariamente a produção, o transporte, o recebimento, a distribuição das refeições, o cumprimento dos cardápios aprovados, dos quantitativos contratados, dos horários estabelecidos, do per capita, da qualidade nutricional e das condições higiênico-sanitárias dos alimentos, observando a legislação sanitária vigente e as Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

6.17.2 Fiscalizar o cumprimento dos parâmetros nutricionais, dos padrões de qualidade, aceitabilidade, apresentação, conservação, valor energético e composição das refeições definidos pela Administração e pela nutricionista responsável técnica.

6.17.3 Verificar a observância das normas sanitárias federais, estaduais e municipais aplicáveis, especialmente as Resoluções RDC ANVISA nº 216/2004 e nº 275/2002, bem como demais normas expedidas pelos órgãos competentes durante toda a execução contratual.

6.17.3.1. Verificar, antes do início da execução e, posteriormente, em periodicidade mensal, a validade da Licença Sanitária, do Alvará de Funcionamento, da regularidade do Responsável Técnico e dos demais documentos exigidos pelas autoridades competentes.

6.17.3.2. A verificação deverá ser registrada em lista de conferência própria, com indicação do documento, número, órgão emissor, data de emissão, data de validade e resultado da consulta ao órgão competente, quando disponível.

6.17.3.3. A CONTRATADA deverá apresentar o protocolo de renovação com antecedência mínima de 60 dias do vencimento, sem que isso afaste a obrigação de manter a licença válida.

6.17.3.4. A fiscalização poderá consultar diretamente a autoridade sanitária e solicitar cópia integral de relatórios de inspeção, notificações, autos de infração e documentos relacionados às atividades contratadas.

6.17.4 Fiscalizar a correta produção, acondicionamento, armazenamento, transporte, conservação e distribuição das refeições, verificando o cumprimento do binômio tempo x temperatura e das demais exigências relacionadas à segurança alimentar.

6.17.5 Conferir diariamente as temperaturas das preparações quentes e frias, dos equipamentos térmicos, das caixas isotérmicas, pass throughs e demais equipamentos utilizados na distribuição das refeições, bem como verificar a existência dos respectivos registros em planilhas de controle.

6.17.6 Verificar a realização das coletas de amostras das preparações servidas, a correta identificação, acondicionamento e armazenamento das amostras, observando a legislação sanitária vigente.

6.17.7 Fiscalizar a rastreabilidade dos gêneros alimentícios utilizados na execução contratual, verificando origem, fornecedores, lotes, validade, condições de armazenamento e demais documentos comprobatórios exigidos pela fiscalização.

6.17.8 Verificar a qualidade da matéria-prima utilizada, observando as especificações técnicas constantes deste Termo de Referência, especialmente quanto à procedência, classificação, embalagem, rotulagem, conservação e prazo de validade dos alimentos.

6.17.9 Verificar o correto armazenamento dos gêneros alimentícios, materiais de consumo e estoque mínimo de contingência, de modo a garantir a continuidade da prestação dos serviços e evitar interrupções no fornecimento das refeições.

6.17.10 Fiscalizar a atuação do nutricionista responsável técnico, verificando sua efetiva participação na supervisão dos serviços e o cumprimento das atribuições previstas na legislação profissional.

6.17.11 Acompanhar a atuação da equipe técnica e operacional da CONTRATADA, verificando o uso adequado dos uniformes, equipamentos de proteção individual, boas práticas de higiene pessoal e demais requisitos exigidos para manipulação de alimentos.

6.17.12 Fiscalizar as condições de limpeza, higienização e conservação das áreas de distribuição, refeitório, equipamentos, utensílios, veículos de transporte, caixas isotérmicas, balcões térmicos, refresqueiras, lavadoras de louças e demais estruturas utilizadas na execução contratual.

6.17.13 Verificar o correto gerenciamento dos resíduos sólidos, a segregação, acondicionamento, armazenamento e destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados durante a execução dos serviços, observando as exigências ambientais e sanitárias.

6.17.14 Fiscalizar a adoção das medidas de sustentabilidade previstas na contratação, especialmente quanto à redução do desperdício de alimentos, utilização racional de água e energia, destinação adequada dos resíduos e demais práticas ambientalmente responsáveis.

6.17.15 Verificar mensalmente a documentação comprobatória relativa à aquisição do percentual mínimo de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, quando exigido contratualmente, bem como sua conformidade com as especificações estabelecidas.

6.17.16 Conferir os quantitativos efetivamente fornecidos, registros operacionais, controles de produção, planilhas de distribuição, controles de temperatura, registros de qualidade e demais documentos necessários ao recebimento provisório e definitivo dos serviços.

6.17.17 Fiscalizar a observância das rotinas operacionais previstas neste Termo de Referência relativas ao recebimento das refeições, distribuição aos usuários, atendimento no refeitório, higienização ambiental, higienização de equipamentos, higienização de utensílios, higienização de cubas, transporte de resíduos e demais procedimentos operacionais padronizados.

6.17.18 Registrar todas as ocorrências verificadas durante a execução contratual, determinando as correções cabíveis, acompanhando a implementação das medidas saneadoras e comunicando ao gestor do contrato as situações que possam comprometer a continuidade, a qualidade ou a regularidade da execução.

6.17.19 Acompanhar, durante os períodos de férias acadêmicas ou de redução temporária da demanda, a manutenção da estrutura operacional necessária à continuidade da prestação dos serviços, verificando o cumprimento do quantitativo mínimo remunerado previsto contratualmente e observando a preservação do equilíbrio econômico-financeiro do contrato

6.17.20. Conferir os quantitativos de refeições efetivamente fornecidas, os registros operacionais, os controles de qualidade, a documentação exigida para medição dos serviços e demais elementos necessários ao ateste da execução contratual e ao processamento do pagamento.

6.17.21 Verificar, quando necessário, a escala dos empregados envolvidos na execução dos serviços, contendo a identificação das funções, horários e locais de atuação, com a finalidade exclusiva de avaliar a suficiência da equipe, a continuidade da prestação e o atendimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

6.17.21.1. As alterações relevantes, afastamentos ou substituições que possam comprometer a execução dos serviços deverão ser comunicados pela CONTRATADA ao fiscal técnico ou ao preposto indicado pela Administração.

6.17.21.2. .A fiscalização não realizará controle direto de jornada, concessão de folgas, férias ou distribuição individual de tarefas, devendo as comunicações e determinações relacionadas aos empregados ser dirigidas ao preposto da CONTRATADA, de modo a evitar pessoalidade ou subordinação direta.

6.17.22. A fiscalização técnica poderá realizar inspeções ordinárias e extraordinárias, com ou sem comunicação prévia, nas instalações utilizadas para produção, armazenamento, acondicionamento e expedição das refeições destinadas à CONTRATANTE.

6.17.22.1. A CONTRATADA deverá assegurar à fiscalização acesso aos ambientes relacionados à execução contratual, observadas as regras de segurança e higiene da unidade, bem como aos seguintes elementos:

a) estoques de gêneros alimentícios e materiais;
b) câmaras refrigeradas e congeladas;
c) áreas de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e expedição;
d) equipamentos e utensílios;
e) veículos e caixas isotérmicas;

f) registros de temperatura;
g) documentos de rastreabilidade;
h) laudos laboratoriais;
i) registros de higienização e controle de pragas;
j) notas fiscais e documentos dos fornecedores; e
k) demais documentos e espaços relacionados ao objeto.

6.17.22.2. A fiscalização poderá utilizar listas de verificação, registros fotográficos, relatórios técnicos, cópias de documentos e outros meios adequados à comprovação das condições encontradas, respeitadas as informações legalmente protegidas.

6.17.22.3. O impedimento ou a restrição injustificada ao acesso da fiscalização caracterizará descumprimento contratual grave, sem prejuízo das medidas cautelares e sanções cabíveis.

6.17.22.4. Quando forem identificadas condições capazes de representar risco iminente à saúde dos usuários, a fiscalização poderá determinar a suspensão preventiva da utilização da preparação, do lote, do equipamento, do veículo ou da unidade produtora, sem prejuízo da atuação da autoridade sanitária competente.

6.17.23 As inspeções técnicas deverão ser registradas em lista de verificação ou relatório circunstanciado, contendo, no mínimo:

a) data, horário e local da inspeção;
b) identificação dos representantes da CONTRATANTE e da CONTRATADA;
c) documentos sanitários verificados;
d) condições das instalações, equipamentos e veículos;
e) condições de armazenamento e produção;
f) registros de temperatura e rastreabilidade;
g) inconformidades identificadas;
h) classificação do risco;
i) medidas corretivas determinadas;
j) responsável pela correção; e
k) prazo para regularização.

6.17.23.1 As inconformidades deverão ser classificadas, conforme sua gravidade e risco sanitário, em:

a) crítica;
b) grave;
c) moderada; ou
d) leve.

6.17.23.2 A inconformidade crítica deverá ser corrigida imediatamente ou ensejar a suspensão preventiva da atividade, preparação, lote, equipamento, veículo ou unidade afetada.

6.17.24. Salvo prazo diverso fixado pela autoridade sanitária ou pela fiscalização, as inconformidades deverão observar os seguintes prazos máximos de correção:

a) inconformidade crítica: correção imediata, antes da continuidade da atividade afetada;
b) inconformidade grave: até 24 horas;
c) inconformidade moderada: até 5 dias úteis; e
d) inconformidade leve: até 10 dias úteis.

6.18. 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.

6.19. 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

6.20. 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.

6.21. 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.

6.22. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

6.22.1. A fiscalização administrativa verificará, mensalmente, a manutenção das condições de habilitação da contratada, a regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, a documentação necessária à liquidação da despesa, os documentos exigidos para medição e pagamento, bem como acompanhará os apostilamentos, reajustes, repactuações, glosas e demais alterações contratuais cabíveis.

6.23. A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levandose em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.

6.24. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações:

6.24.1. No caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

6.24.1.1. No primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

a) Relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;
b) Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada;
c) Exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; e
d) Entrega até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (SICAF):
e) Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);
f) Certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do Contratado;
g) Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e
h) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).
i) Entrega, quando solicitado pelo Contratante, de quaisquer dos seguintes documentos:
j) Extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração Contratante;

k) Cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a parte contratante;
l) Cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;
m) Comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho,
relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado;
n) Comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato; e
o) Documentos comprobatórios de que o capital social integralizado da empresa é compatível com o número de empregados, na forma do art. 4º-B da Lei nº 6.019/1974.

6.25. O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pelo Contratado poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.
6.26. A Administração Contratante poderá conceder um prazo para que o Contratado regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má fé ou a incapacidade da empresa de corrigir.
6.27. O Contratado é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.
6.28. A inadimplência do Contratado quanto aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.

Gestor do Contrato
6.29. Cabe ao gestor do contrato:
6.29.1. 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.
6.29.2. 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.
6.29.3. 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.
6.29.4. 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.
6.29.5. 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.
6.29.6. 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.
6.29.7. 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.
6.29.8. receber e dar encaminhamento imediato:
6.29.8.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;
6.29.8.2. 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.
6.29.9. Para os períodos de diminuição excepcional e temporária de trabalho, inclusive em razão de recesso

de fim de ano, o gestor avaliará a conveniência e oportunidade de elaboração de escalas de revezamento dos trabalhadores, comunicando a todas as unidades sobre a possibilidade e os requisitos para concessão (artigo 11 da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 81, de 12 de setembro de 2024).

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado – IMR, constante do Anexo VIII deste Termo de Referência, sem prejuízo dos demais mecanismos de fiscalização, controle de qualidade, recebimento, glosa e aplicação de sanções previstos neste instrumento.

7.2. Para o regime de empreitada por preço unitário adotado nesta contratação, a medição e o pagamento observarão as quantidades de refeições efetivamente fornecidas, recebidas e atestadas pela fiscalização, conforme os preços unitários contratados e as regras de subsídio estabelecidas neste Termo de Referência, ressalvada a sistemática excepcional de remuneração durante as férias acadêmicas prevista no item 7.5.7, sem duplicidade de pagamento

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

7.3.1. não produziu os resultados acordados,

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

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

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

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

7.5.1. o cumprimento dos quantitativos de refeições efetivamente fornecidas, observado o quantitativo contratado, os controles de produção, distribuição e recebimento, bem como os registros operacionais apresentados pela CONTRATADA;

7.5.2. a conformidade das refeições fornecidas com os cardápios aprovados, padrões nutricionais, especificações técnicas, per capita, horários de distribuição, condições de transporte, acondicionamento, temperatura, qualidade dos alimentos, boas práticas de manipulação e demais exigências sanitárias previstas neste Termo de Referência;

7.5.3. a apresentação da documentação exigida para o recebimento definitivo e pagamento, incluindo os relatórios de fiscalização, documentos comprobatórios da execução dos serviços, regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária da contratada, bem como os demais documentos previstos neste Termo de Referência.

7.5.4. A conferência do quantitativo de refeições fornecidas será realizada mediante os registros oficiais de controle adotados pela Administração e pela CONTRATADA, prevalecendo, para fins de medição, os quantitativos efetivamente atestados pela fiscalização.

7.5.5. Na ocorrência de glosas decorrentes da execução parcial, da prestação inadequada dos serviços ou de qualquer outra irregularidade constatada pela fiscalização, a CONTRATADA será comunicada para emissão da Nota Fiscal com o valor efetivamente dimensionado pela fiscalização.

7.5.6. Os serviços executados em desacordo com este Termo de Referência poderão ser recusados total ou parcialmente, devendo ser refeitos, corrigidos ou substituídos pela CONTRATADA, sem ônus para a Administração e sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

7.5.7. Durante os períodos de férias acadêmicas em que não houver funcionamento regular do serviço de distribuição de refeições, a medição corresponderá ao valor equivalente a 100 (cem) refeições por dia útil, observado o preço unitário contratado.

7.5.7.1. Para fins de pagamento, será aplicada a seguinte fórmula:

VMF = DU × 100 × VUR

em que:

***VMF** = valor mensal correspondente ao período de férias acadêmicas;*

***DU** = número de dias úteis abrangidos pelas férias acadêmicas no período de medição; e*

***VUR** = valor unitário contratado da refeição.*

7.5.7.2. O pagamento ficará condicionado à comprovação, pela fiscalização, de que a CONTRATADA manteve a estrutura operacional prevista no i**tem 5.32.4.**

7.5.7.3. A fiscalização deverá registrar no relatório mensal:

a) o período oficial de férias acadêmicas;

b) o número de dias úteis considerados;

c) o valor unitário da refeição;

*d) o valor apurado conforme a fórmula prevista no item **7.5.7.1**;*

e) a comprovação da manutenção da estrutura operacional; e

f) eventuais glosas ou impedimentos ao pagamento.

7.5.7.4. A remuneração prevista neste item não corresponde ao pagamento por refeições produzidas ou fornecidas, mas à manutenção da capacidade operacional e dos custos fixos indispensáveis à continuidade do serviço.

Avaliação da satisfação e aceitabilidade dos serviços

7.5.8 A qualidade e a aceitabilidade dos serviços poderão ser avaliadas por meio de pesquisas periódicas de satisfação dos usuários, testes de aceitabilidade das preparações, análise das manifestações registradas e outros instrumentos definidos pela CONTRATANTE.

7.5.8.1. As pesquisas e os testes deverão observar metodologia previamente definida pela CONTRATANTE, contendo, sempre que aplicável:

a) definição do público participante;

b) período de aplicação;

c) critérios de amostragem;

d) aspectos a serem avaliados;

e) forma de consolidação dos resultados; e

f) parâmetros mínimos de aceitabilidade.

7.5.8.2. Poderão ser avaliados, entre outros aspectos*:*

a) sabor, aroma, aparência, textura e temperatura das preparações;

b) variedade e composição dos cardápios;

c) porcionamento e apresentação das refeições;

d) pontualidade e continuidade da distribuição;

e) limpeza e organização do refeitório;

f) atendimento prestado aos usuários; e

g) satisfação geral com os serviços.

7.5.9. Os resultados das pesquisas, testes e manifestações dos usuários serão encaminhados à CONTRATADA para análise e, quando identificadas oportunidades de melhoria ou inconformidades, para apresentação de plano de ação corretiva no prazo definido pela fiscalização.

7.5.9.1. O plano de ação deverá indicar, no mínimo:

a) a causa identificada;

b) as medidas corretivas e preventivas;

c) os responsáveis pela implementação; e

d) o prazo de conclusão.

7.5.10. Os resultados das pesquisas de satisfação ou dos testes de aceitabilidade, isoladamente considerados, não produzirão glosa automática, salvo quando:

a) estiverem associados a descumprimento objetivamente comprovado das especificações contratuais;

b) forem aferidos por indicador e metodologia previamente previstos no Instrumento de Medição de Resultado — IMR; ou

c) demonstrarem inconformidade reiterada, confirmada pela fiscalização por outros elementos de prova.

7.5.11. A utilização das pesquisas de satisfação e dos testes de aceitabilidade não impede a aplicação de glosas ou sanções em razão de inconformidades sanitárias, nutricionais, operacionais ou contratuais constatadas pela fiscalização.

Recebimento

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

7.6.1. Não se tratando de obra ou serviço de engenharia, para fins de recebimento provisório será considerada como conclusão da etapa de execução a efetiva prestação dos serviços correspondentes ao período mensal de faturamento, compreendendo a produção, transporte, distribuição das refeições, execução dos cardápios aprovados, atendimento dos quantitativos contratados e cumprimento das demais obrigações previstas neste Termo de Referência, devidamente atestados pela fiscalização.

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

7.7.1. se tratando de obra ou serviço de engenharia, para fins de recebimento provisório será considerada como conclusão da etapa de execução a efetiva prestação dos serviços correspondentes ao período mensal de faturamento, compreendendo a produção, transporte, distribuição das refeições, execução dos cardápios aprovados, atendimento dos quantitativos contratados e cumprimento das demais obrigações previstas neste Termo de Referência, devidamente atestados pela fiscalização.

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

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

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

7.11. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período *[o período mensal correspondente aos serviços efetivamente executados e atestados pela fiscalização do contrato]*

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

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

7.12.2. o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Liquidação

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

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

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

I) o prazo de validade;

II) a data da emissão;

III) os dados do contrato e do órgão contratante;

IV) o período respectivo de execução do contrato;

V) o valor a pagar; e

VI) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

7.28. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.28.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

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

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

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

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

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

Prazo de pagamento

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

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

Forma de pagamento

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

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

7.36.1. O valor mensal devido à CONTRATADA será apurado com base nos quantitativos de refeições efetivamente fornecidas, recebidas e atestadas pela fiscalização, descontados os valores arrecadados diretamente dos usuários, quando aplicável, conforme a seguinte fórmula*:*

VMP = (QTI × VUR) + [QPI × (VUR − VAP)] + [QNS × (VUR − VAN)]

em que:

***VMP** = valor mensal a pagar à CONTRATADA;*

***QTI** = quantidade de refeições integralmente subsidiadas efetivamente fornecidas no mês;*

***QPI** = quantidade de refeições parcialmente subsidiadas efetivamente fornecidas no mês;*

***QNS** = quantidade de refeições não subsidiadas efetivamente fornecidas no mês;*

***VUR** = valor unitário contratado da refeição;*

***VAP** = valor pago diretamente pelo usuário por refeição parcialmente subsidiada; e*

***VAN** = valor pago diretamente pelo usuário por refeição não subsidiada.*

7.36.2. O valor arrecadado diretamente dos usuários não integrará o montante a ser pago pela CONTRATANTE, devendo ser deduzido do valor unitário da respectiva categoria de refeição, de modo a impedir pagamento em duplicidade.

7.36.3. Para fins de conferência, a CONTRATADA deverá apresentar, juntamente com a documentação mensal de medição:

a) o quantitativo de refeições fornecidas por categoria de usuário;

b) os valores arrecadados diretamente dos usuários;

c) os relatórios dos sistemas de controle e arrecadação;

d) a memória de cálculo do valor faturado; e

e) os demais documentos solicitados pela fiscalização.

7.36.4 A título meramente exemplificativo, considerando:

a) 7.000 refeições integralmente subsidiadas;

b) 3.000 refeições parcialmente subsidiadas;

c) 100 refeições não subsidiadas;

d) valor unitário contratado de R$ 10,00;

e) valor de R$ 2,50 pago diretamente pelo usuário parcialmente subsidiado; e

f) valor integral de R$ 10,00 pago diretamente pelo usuário não subsidiado;

o cálculo será:

(7.000 × R$ 10,00) + [3.000 × (R$ 10,00 − R$ 2,50)] + [100 × (R$ 10,00 − R$ 10,00)] = R$ 92.500,00.

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

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

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

Reajuste

7.39. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de 1 (um) ano, contado da data do orçamento estimado, nos termos do art. 92, § 3º, da Lei nº 14.133/2021.
7.40. Após o interregno de 1 (um) ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços inicialmente contratados serão reajustados mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
7.41. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
7.42. No caso de atraso ou não divulgação do IPCA/IBGE, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
7.43 Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
7.44. Caso o IPCA/IBGE venha a ser extinto ou não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o índice que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
7.45. O reajuste será realizado por apostilamento.
7.46. O reajuste de preços não afasta o direito das partes ao restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, quando configuradas as hipóteses previstas no art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133/2021, mediante a devida comprovação dos requisitos legais.

Cessão de Crédito

7.47. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.
7.47.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.
7.47.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, o u de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.
7.47.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e

todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

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

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

8. INFRAÇÕE E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

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

c) der causa à inexecução total do contrato;

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

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

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

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

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

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

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

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

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

8.2.4. Multa:

8.2.4.1. *Moratória, para a infração descrita na alínea "d", de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20 (vinte) dias, após o qual poderá ser caracterizada a inexecução parcial ou total do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.*

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

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

8.2.4.3 .*Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas "e" a "h" de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.*

8.2.4.4 *Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea "c", de 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.*

8.2.4.5 *Compensatória, para a infração descrita acima na alínea "b", de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.*

8.2.4.6 *Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea "d", de 5% (cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.*

8.2.4.7 *Multa compensatória, para a infração descrita na alínea "a" do item 8.1, de 0,5% (cinco décimos por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação, observadas a natureza e a gravidade da infração, as peculiaridades do caso concreto, os danos causados à Administração e os critérios previstos no art. 156, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.*

8.2.4.7.1. Para fins de avaliação da gravidade da inexecução parcial, serão consideradas, entre outras, as seguintes situações:

***a)** atraso injustificado na produção, transporte ou distribuição das refeições nos horários estabelecidos;*

***b)** fornecimento de quantitativo inferior ao solicitado pela Administração;*

***c)** fornecimento de refeições em desacordo com o cardápio previamente aprovado pela fiscalização, sem autorização da Administração;*

***d)** fornecimento de refeições em desacordo com as especificações técnicas, quantitativos, porcionamento (per capita), temperatura ou padrão de qualidade estabelecidos neste Termo de Referência;*

e) utilização de gêneros alimentícios, matérias-primas ou insumos em desacordo com as especificações contratuais, com prazo de validade vencido ou impróprios para consumo;

f) descumprimento das normas de higiene, manipulação, conservação, transporte e distribuição de alimentos, bem como das Boas Práticas para Serviços de Alimentação e da legislação sanitária aplicável;

g) não substituição, no prazo fixado pela fiscalização, de refeições, alimentos, produtos ou insumos rejeitados por apresentarem inadequação de qualidade ou risco sanitário;

h) descumprimento das obrigações relativas à limpeza, higienização e conservação das instalações, equipamentos, utensílios e veículos utilizados na execução dos serviços;

i) não manutenção das condições operacionais necessárias à continuidade da prestação dos serviços, ocasionando interrupção, paralisação ou prejuízo ao atendimento das unidades beneficiárias;

j) descumprimento das determinações formalmente expedidas pela fiscalização técnica ou pelo gestor do contrato, desde que relacionadas à regular execução contratual;

k) reincidência em irregularidades anteriormente notificadas pela fiscalização, sem adoção das medidas corretivas determinadas pela Administração.

8.2.4.7.2. A definição do percentual aplicável observará a proporcionalidade entre a gravidade da infração e seus efeitos, mediante decisão fundamentada da Administração, assegurados o contraditório e a ampla defesa, sem prejuízo das demais sanções legalmente cabíveis

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

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

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

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

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de *10* (*dez*) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

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

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

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

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

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

8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

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

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

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO FORNECEDOR

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio de licitação na modalidade Pregão, na forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo menor preço.

Regime de Execução

9.2. O regime de execução do objeto será o de empreitada por preço unitário, considerando a remuneração vinculada ao valor unitário da refeição, observadas as condições específicas de medição e pagamento previstas neste Termo de Referência, inclusive quanto aos períodos de férias acadêmicas.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. O critério de aceitabilidade de preços observará o valor global estimado da contratação para o período de 12 (doze) meses e o preço unitário máximo estimado pela Administração para cada refeição, conforme os quantitativos e valores estabelecidos neste Termo de Referência e em seus anexos.

9.3.1. O preço unitário proposto para a refeição não poderá ultrapassar o respectivo valor unitário máximo estimado pela Administração, constante da tabela de estimativa da contratação e da documentação orçamentária correspondente.

9.3.2. A proposta deverá compreender todos os custos diretos e indiretos necessários à execução integral do objeto, incluindo mão de obra, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e fiscais, gêneros alimentícios, materiais, utensílios, uniformes, equipamentos, transporte, acondicionamento, seguros, tributos, despesas administrativas, lucro e demais custos necessários ao cumprimento das obrigações contratuais.

9.3.3. Os custos relativos à disponibilização, instalação, depreciação, manutenção preventiva e corretiva, reposição de peças e componentes e substituição dos equipamentos de responsabilidade da CONTRATADA deverão estar integralmente incorporados ao preço unitário da refeição, não sendo admitido pagamento ou reembolso específico pela Administração.

9.3.4. O licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar deverá apresentar, quando exigida no Edital, Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme modelo disponibilizado pela Administração, para análise da compatibilidade, consistência e exequibilidade dos valores propostos.

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.14. Licença Sanitária ou Alvará Sanitário válido para o exercício das atividades de produção, manipulação, preparo, acondicionamento, transporte, distribuição e fornecimento de refeições, expedido pelo órgão de Vigilância Sanitária competente do Município ou do Estado onde estiver localizado o estabelecimento responsável pela produção, nos termos da legislação sanitária aplicável, especialmente da Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, da Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e das normas locais pertinentes.

9.14.1. Alvará de Funcionamento válido, expedido pelo Município competente, compatível comas atividades econômicas necessárias à execução do objeto.

9.14.2. Comprovação de registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas da jurisdição competente, quando exigível pela legislação profissional.

9.14.3. Comprovação de regularidade e responsabilidade técnica perante o Conselho Regional deNutricionistas, mediante indicação de nutricionista regularmente inscrito e apresentação do respectivo documento de responsabilidade técnica, na forma das normas do Sistema CFN/CRN.

9.14.4. Quando a licitante estiver sediada fora do Município de Vitória da Conquista, os documentos expedidos pelo Município de sua sede não afastarão a obrigação de obtenção das licenças ou autorizações locais que sejam legalmente exigíveis para o início e a manutenção da execução dos serviços nas dependências do IMS/CAT/UFBA.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

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

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

9.24. 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;

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

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

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

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

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

9.26.1. Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação para o período de 12 (doze) meses, tendo por base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis do último exercício social; e

9.26.2. Patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação para o período de 12 (doze) meses, mediante apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis exigíveis, na forma da lei, desde que a exigência esteja devidamente justificada no processo administrativo.

9.26.3. Os índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG) deverão ser superiores a 1 (um), apurados com base no balanço patrimonial e nas demonstrações contábeis dos exercícios sociais exigidos no Edital, observada a legislação aplicável.

9.26.4. 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;

9.26.5. A apresentação dos documentos contábeis observará as regras e os limites estabelecidos pela Receita Federal do Brasil quanto à obrigatoriedade de transmissão da Escrituração Contábil Digital (ECD) ao Sistema Público de Escrituração Digital (Sped), respeitadas as hipóteses legais de dispensa.

9.26.6. O atendimento dos índices econômico-financeiros previstos neste Termo de Referência deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

9.26.7. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências de habilitação e poderão substituir as demonstrações contábeis pelo balanço de abertura, nos termos do art. 65, § 1º, da Lei nº14.133/2021.

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

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

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

Qualificação Técnica

9.28. Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações, especificações técnicas e condições locais necessárias ao cumprimento das obrigações objeto da contratação, inclusive quanto às instalações destinadas à distribuição das refeições, aos equipamentos disponibilizados pela Contratante, às condições de acesso, transporte, descarga, armazenamento temporário, higienização e atendimento aos usuários.

9.28.1. Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado, atestando o conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação e assumindo total responsabilidade pela execução dos serviços, não sendo admitidas alegações posteriores de desconhecimento que possam justificar descumprimento contratual ou pedido de alteração dos preços.

9.29. Registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas da jurisdição competente, em plena validade, quando exigível em razão das atividades de alimentação e nutrição abrangidas pelo objeto;

9.29.1. As sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência mediante apresentação, no momento da assinatura do contrato ou do aceite de instrumento equivalente, da comprovação da solicitação de registro perante o Conselho Regional de Nutricionistas competente no Brasil, devendo apresentar o registro definitivo antes do início da execução dos serviços.

9.29.2. A licitante deverá comprovar a indicação de profissional nutricionista legalmente habilitado e regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas competente, que atuará como Responsável Técnico pela execução dos serviços durante toda a vigência contratual

9.29.3. A comprovação da responsabilidade técnica deverá ser realizada mediante apresentação do documento expedido pelo Conselho Regional de Nutricionistas competente, na forma das normas do Sistema Conselho Federal de Nutricionistas/Conselhos Regionais de Nutricionistas.

9.30. Prova de atendimento aos requisitos profissionais, sanitários e operacionais aplicáveis à prestação de serviços de alimentação coletiva, previstos na Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, na legislação sanitária vigente e nas normas expedidas pelo Sistema CFN/CRN, mediante apresentação dos seguintes documentos:

9.30.1. comprovação de que o estabelecimento responsável pela produção das refeições possui Licença Sanitária ou Alvará Sanitário válido, expedido pelo órgão de Vigilância Sanitária competente;

9.30.1.1 A Licença Sanitária ou o Alvará Sanitário deverá estar válido na data definida para o início da execução e permanecer vigente durante todo o período contratual, abrangendo expressamente as atividades de produção, manipulação, preparo, acondicionamento e fornecimento das refeições.

9.30.1.2 A apresentação de protocolo de solicitação, renovação, regularização ou documento equivalente não substituirá a Licença Sanitária válida, salvo quando acompanhado de ato formal da autoridade sanitária competente que autorize expressamente o funcionamento do estabelecimento durante o período de análise.

9.30.1.3 Não será autorizada a produção ou o fornecimento de refeições provenientes de estabelecimento que não possua licença sanitária válida ou cuja licença esteja suspensa, cassada, vencida ou incompatível com as atividades contratadas.

9.30.1.4. A CONTRATADA deverá comunicar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 horas, qualquer notificação, auto de infração, medida cautelar, suspensão, interdição total ou parcial, cassação ou restrição aplicada pela autoridade sanitária ao estabelecimento produtor, aos veículos, aos equipamentos ou às atividades relacionadas ao contrato.

9.30.1. 5. A omissão da informação prevista no item anterior constituirá infração contratual grave, sem prejuízo das sanções cabíveis.

9.30.2 Alvará de Funcionamento válido e compatível com as atividades de produção, manipulação, preparo, acondicionamento, transporte, distribuição e fornecimento de refeições;

9.30.3. comprovação da existência de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados – POP, elaborados e mantidos na forma da legislação sanitária vigente;

9.30.4. comprovação da manutenção de sistema de controle de qualidade, segurança alimentar e rastreabilidade dos gêneros alimentícios utilizados na execução dos serviços;

9.30.5. comprovação da regularidade do Responsável Técnico perante o Conselho Regional de Nutricionistas competente;

9.30.6. comprovação de que a empresa possui ou possuirá, antes do início da execução, todas as licenças,

autorizações, registros e demais documentos necessários ao exercício regular das atividades objeto da contratação;

9.30.7. compromisso de observância das normas sanitárias federais, estaduais e municipais aplicáveis, especialmente da Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Resolução RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002, e das demais normas que venham a substituí-las ou complementá-las.

Qualificação Técnico-Operacional

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

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

9.31.1.1. comprovação de experiência mínima de 3 (três) anos na prestação de serviços continuados de alimentação coletiva, compreendendo produção, preparo, transporte e distribuição de refeições, admitido o somatório de atestados referentes a períodos sucessivos ou não, observado o disposto no art. 67 da Lei nº 14.133 /2021.

9.31.1.2. comprovação da execução de serviços de alimentação coletiva envolvendo quantitativo correspondente, no mínimo, a 50% (cinquenta por cento) da quantidade média diária de refeições estimada para esta contratação, admitido o somatório de atestados, desde que demonstrada a capacidade operacional compatível;

9.31.1.3. os atestados deverão demonstrar experiência na execução de serviços que envolvam, cumulativamente ou de forma predominante:

a) produção de refeições em unidade própria;
b) transporte de refeições em condições adequadas de conservação;
c) distribuição de refeições em refeitórios institucionais;
d) observância das Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
e) controle de qualidade dos alimentos;
f) atendimento às normas sanitárias;
g) utilização de responsável técnico nutricionista;

h) execução continuada dos serviços.

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

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

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

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

9.31.5.1. A Administração poderá realizar diligência para verificar a veracidade das informações constantes dos atestados apresentados, bem como poderá vistoriar as instalações indicadas pela licitante para execução do objeto, quando entender necessário à comprovação da capacidade técnico - operacional, observado o disposto no art. 64 da Lei nº 14.133/2021.

9.31.6. O fornecedor deverá comprovar que possui ou possuirá, até a assinatura do contrato, estrutura operacional compatível com a execução do objeto, compreendendo instalações para produção das refeições, equipamentos, veículos apropriados para transporte dos alimentos, equipe técnica e operacional, bem como todos os recursos necessários ao atendimento integral das obrigações contratuais.

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

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

Qualificação Técnico - Profissional

9.32. Apresentação do(s) profissional(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, também abaixo indicado(s):
9.33. Nutricionista Responsável Técnico: comprovação de experiência em serviços de alimentação coletiva, envolvendo produção, planejamento, supervisão, controle de qualidade, transporte e distribuição de refeições, em quantitativos e complexidade compatíveis com o objeto desta contratação.
9.34. O(s) profissional(is) acima indicado(s) deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021)
9.35. O Responsável Técnico deverá acompanhar permanentemente a execução dos serviços, competindo-lhe supervisionar a produção, o controle higiênico -sanitário, a qualidade nutricional das refeições, o cumprimento dos cardápios, das Boas Práticas para Serviços de Alimentação e das demais obrigações técnicas previstas neste Termo de Referência.
9.36. Na hipótese de substituição do Responsável Técnico, a CONTRATADA deverá comunicar previamente à Administração e apresentar a documentação comprobatória da qualificação do novo profissional, observadas as exigências de responsabilidade técnica e qualificação profissional estabelecidas neste Termo de Referência.
9.37. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei n.º 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.
9.38. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

Disposições gerais sobre habilitação

9.39 Quando permitida a participação na licitação/contratação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre
9.40. 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.
9.41. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
9.42. 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.
9.43. 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. ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável para fins de julgamento das propostas, é de **R$ 3.037.320,00** (três milhões, trinta e sete mil, trezentos e vinte reais), correspondente ao período de 12 (doze) meses, conforme os quantitativos e os custos unitários constantes do Quadro 2, previsto no item 1.2 deste Termo de Referência.

10.2. A estimativa do valor da contratação levou em consideração os riscos inerentes à execução contratual identificados durante o planejamento da contratação, conforme registrado no Estudo Técnico Preliminar, considerando os custos de produção, transporte, distribuição das refeições, mão de obra, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, insumos, equipamentos, logística, tributos, despesas administrativas e demais custos necessários à adequada execução do objeto

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: Universidade Federal da Bahia – UFBA;

II) Fonte de recursos: Recursos do Tesouro Nacional /PNAES/Recursos Próprios;

III) Programa de trabalho: 229852;

IV) Elemento de despesa: 33.90.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica; e

V) Plano interno: M4002G2300R.

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.

12.2. Os casos omissos serão resolvidos pela Administração, observadas as disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, da legislação complementar aplicável e dos princípios que regem as contratações públicas.

12.3. Este Termo de Referência integra a fase preparatória da contratação e servirá de fundamento para a elaboração do Edital, do Contrato Administrativo e dos demais documentos que compõem o processo de contratação.

12.4. Integram este Termo de Referência, para todos os fins, seus anexos, especialmente:

I – Estudo Técnico Preliminar – ETP;
II – Planilha de Custos e Formação de Preços;
III – Instrumento de Medição de Resultados – IMR (quando houver);
IV – Modelo de Proposta Comercial;
V – Demais documentos técnicos que integram o processo administrativo da contratação.

12.5. A execução contratual observará, além das disposições deste Termo de Referência, a legislação sanitária aplicável, as normas expedidas pelos órgãos competentes de vigilância sanitária, as normas do Sistema Conselho Federal de Nutricionistas/Conselhos Regionais de Nutricionistas, bem como as demais normas técnicas pertinentes à prestação dos serviços de alimentação coletiva.

[Local], [dia] de [mês] de [ano].

_____

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

13. ANEXO I - Regras aplicáveis instrumenen

13.1. ANEXO I - Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

Não se aplica.

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

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 do Pregão Eletrônico nº 90036/2026, no Termo de Referência bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

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

_____

(Nome e Cargo do Representante Legal)

13. **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.

Membro da Equipe de Planejamento da Contratação

Membro da Equipe de Planejamento da Contratação

Membro da Equipe de Planejamento

15. LISTAEXEMPLIFICATIVA AGRICULTURA FAMILIA

15.1. ANEXO VI - Lista exemplificativa de fornecedores da Agricultura Familiar e Empreendedores Familiares Rurais. Ressalta-se que essa lista é apenas uma indicação, sendo aberta a qualquer segmento da Agricultura Familiar que atenda às exigências do **item 5.1.7** deste Termo de Referência

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.

Despacho: Pró-Reitor de Assistência Estudantil (PROAE)

JORGE HENRIQUE SANTOS SALDANHA

Autoridade competente

Despacho: Diretor Campus IMS CAT Anisio Teixeira em Vitória da Conquista

MARCIO VASCONCELOS OLIVEIRA

Autoridade competente

Despacho: coordenador Executivo PROAE

JOMIRIO SAMPAIO MAGALHAES

Equipe de apoio

ADRIANA PATRICIA FERREIRA DO CARMO

Equipe de apoio

Despacho: Pró-Reitora de Administração

ELIEIDE SANTOS ORRICO

Autoridade competente

Lista de Anexos

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

- Anexo I - anexo 03 e 10 TR 90036-26.docx (514.16 KB)

ANEXO III

ESPECIFICAÇÕES DE UNIFORMES









Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência para Obras e Serviços, exceto TIC – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: MAI/2026

ANEXO IV

Descrição de Cargos do Serviço de Alimentação e Nutrição.

Nutricionista – Código CBO 2237-10
Planejar, elaborar e avaliar os cardápios, adequando-os ao perfil epidemiológico da clientela atendida, respeitando os hábitos alimentares;
Supervisionar a execução da adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios, de acordo com as inovações tecnológicas;
Planejar e supervisionar o dimensionamento, a seleção, a compra e a reposição de utensílios, assim como a manutenção de equipamentos;
Planejar cardápios de acordo com as necessidades de sua clientela;
Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores, procedência dos alimentos, bem como sua compra, recebimento e armazenamento de alimentos;
Coordenar e executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias;
Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias;
Coordenar e supervisionar métodos de controle das qualidades organolépticas das refeições e/ou preparações, por meio de testes de análise sensorial de alimentos;
Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, avaliando e atualizando os POP) sempre que necessário;
Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e às autoridades competentes, relatórios sobre condições da UAN impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana;
Participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da UAN;
Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;
Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios;
Planejar, coordenar, supervisionar e/ou executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores;
Implantar e supervisionar o controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdícios, promovendo a consciência social, ecológica e ambiental;
Participar da definição do perfil, do recrutamento, da seleção e avaliação de desempenho de colaboradores;
Participar e/ou do planejamento de eventos;
Estabelecer e implantar procedimentos operacionais padronizados e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente;
Coordenar o desenvolvimento de fichas técnicas, avaliando periodicamente as preparações culinárias;
Fazer previsões de consumo dos gêneros alimentícios baseadas no cardápio e materiais para abastecimento dos refeitórios;

Providenciar a reposição imediata das preparações que apresentarem inconformidades apontadas pela CONTRATADA;
Elaborar rotinas de trabalho e escala de serviços dos funcionários;
Consultar o almoxarife, verificando eventuais impossibilidades do atendimento, para fazer as modificações necessárias;
Supervisionar a higiene dos funcionários, bem como dos uniformes e zelar por sua segurança;
Coordenar e supervisionar todas as ações relativas à área financeira e administrativa do refeitório estabelecendo o elo entre o mesmo e o IMS;
Controlar custos;
Realizar e emitir os inventários descritos no Termo de Referência;
Elaborar relatórios quantitativos e financeiros mensais, com os resultados da operação dos refeitórios;
Coordenar o fechamento e a elaboração do relatório diário de caixa;
Fornecer orçamentos de materiais e serviços;
Preencher planilhas de consumo e custos;
Recepcionar e colaborar com estudantes e pesquisadores das variadas áreas do conhecimento;
Recepcionar e orientar estudantes de nutrição;
Participar das reuniões e discussões das atividades acadêmicas e culturais a serem realizadas nos refeitórios;
Coordenar e controlar todas as atividades desenvolvidas nos refeitórios, assegurando, o bom funcionamento e a normalidade de serviços;
Acompanhar o recebimento e estocagem dos gêneros alimentícios;
Coordenar o acondicionamento e guarda dos alimentos, visando ao atendimento das normas técnicas;
Realizar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Técnico em Nutrição e Dietética – Código CBO 3252-10
Auxiliar o nutricionista na previsão de consumo de gêneros alimentícios e materiais para abastecimento do restaurante;
Acompanhar o atendimento das solicitações ao almoxarifado, informando ao nutricionista em tempo hábil de eventuais impossibilidades do atendimento, para que se façam as modificações necessárias;
Supervisionar a aplicação do Manual de Boas Práticas em todos os processos;
Orientar na higienização de todos os setores do restaurante bem como de utensílios e equipamentos;

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência para Obras e Serviços, exceto TIC – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: MAI/2026

Aferir e registrar as temperaturas de chegada das preparações com equipamento higienizado e calibrado;
Acompanhar o acondicionamento e guarda de alimentos, visando ao atendimento das normas técnicas;
Supervisionar a higiene dos funcionários, bem como dos uniformes;
Executar outras tarefas pertinentes ao cargo;
Acompanhar e orientar as atividades de controle de qualidade em todo processo, desde o recebimento até distribuição, de acordo com o estabelecido no manual de boas práticas elaborado pelo nutricionista responsável técnico, atendendo às normas de segurança alimentar;
Acompanhar e orientar os procedimentos culinários de pré-preparo e preparo de refeições e alimentos, obedecendo às normas sanitárias vigentes;
Conhecer e avaliar as características sensoriais dos alimentos preparados de acordo com o padrão de identidade e qualidade estabelecido;
Acompanhar a execução das atividades de porcionamento e distribuição de refeições, observando o per capita e a aceitação do cardápio pelos usuários;
Supervisionar as atividades de higienização de alimentos, ambientes, equipamentos e. utensílios visando à segurança alimentar e difundindo as técnicas sanitárias vigentes;
Orientar funcionários para o uso correto de uniformes e de Equipamento de Proteção Individual (EPI) correspondentes à atividade, quando necessário;
Participar de programas de educação alimentar para a clientela atendida, conforme planejamento previamente estabelecido pelo nutricionista;
Realizar pesagem do porcionamento a ser utilizado na distribuição;
Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;
Participar de pesquisas e estudos relacionados à sua área de atuação;
Colaborar no treinamento de pessoal operacional;
Observar a aplicação das normas de segurança ocupacional;
Zelar pelo funcionamento otimizado dos equipamentos de acordo com as instruções contidas nos seus manuais
Controlar programas de manutenção periódica de funcionamento e conservação dos equipamentos;
Participar do controle de saúde dos colaboradores da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), identificando doenças relacionadas ao ambiente de trabalho e aplicando ações preventivas;
Desenvolver juntamente com o nutricionista campanhas educativas para o cliente;
Elaborar relatórios das atividades desenvolvidas.
Assistente Administrativo – Código CBO 4110-10
Redigir correspondências;

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência para Obras e Serviços, exceto TIC – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: MAI/2026

Coordenar o funcionamento diário dos caixas;
Solicitar orçamentos de materiais e serviços;
Encaminhar solicitação de compras ao setor responsável;
Atender ao público quando necessário;
Digitar relatórios e demais documentos;
Elaborar relatórios;
Preencher planilhas de consumo e custos;
Organização de arquivos;
Controlar a folha de ponto dos funcionários;
Distribuir vales-transportes;
Controlar uniformes e equipamentos de proteção individual;
Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Auxiliar de Cozinha – Código CBO 5135-05
Observar o cardápio;
Separar e higienizar os instrumentos necessários ao preparo do cardápio;
Pré-preparo dos gêneros alimentícios a serem utilizar seguindo orientações do cozinheiro, do magarefe e da nutricionista;
Higienizar os gêneros de hortifrúti conforme procedimentos operacionais padronizados pré-estabelecidos;
Zelar pelo material utilizado na cozinha e conferi-lo periodicamente;
Higienizar e organizar as áreas de trabalho antes, durante e depois da produção;
Auxiliar na reposição das preparações no balcão térmico;
Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Copeiro – Código CBO 5134-25
Distribuir as preparações para os usuários conforme o porcionamento estabelecido;
Observar e informar a chefia imediata sobre a aceitação e queixas dos usuários referentes às preparações e ao serviço;

Organizar o balcão de distribuição dispondo pratos, talheres, bandejas, preparações a serem servidas e utensílios utilizados na distribuição;
Preparar os sucos obedecendo à concentração indicada pelo fabricante;
Reposição das louças e utensílios utilizados no balcão de distribuição sempre que necessário;
Separar materiais descartáveis a serem utilizados na distribuição do suco;
Repor os itens do balcão de molhos;
Efetuar o controle das louças e utensílios utilizados na distribuição;
Desmontar e higienizar o balcão após a distribuição;
Auxiliar no pré-preparo de sobremesas e saladas;
Responsabilizar-se pela montagem das saladas;
Higienizar os gêneros de hortifrúti conforme procedimentos operacionais padronizados pré-estabelecidos;
Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Servente de Limpeza – Código CBO 5143-20
Higienizar área de recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, cocção, distribuição e expedição de alimentos conforme Manual de Boas Práticas, ao final da produção, sempre que se fizer necessário e quando solicitado;
Higienizar utensílios e equipamentos conforme Manual de Boas Práticas, ao final do uso, sempre que se fizer necessário e quando solicitado;
Higienizar escritórios, vestiários e banheiros conforme Manual de Boas Práticas, periodicamente, sempre que se fizer necessário e quando solicitado;
Realizar e manter a limpeza geral dos refeitórios e da área externa dos mesmos conforme Manual de Boas Práticas, antes, durante e após o uso, sempre que se fizer necessário e quando que solicitado;
Realizar a reposição do material de higiene dos banheiros, sempre que se fizer necessário;
Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Operador de Caixa – Código CBO 4211-25
Realizar operações de caixa;
Fazer relatório de caixa;
Realizar o procedimento de vendas de refeições mediante a identificação dos usuários;
Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Cozinheiro – Código CBO 5132-05
Temperar alimentos de acordo com métodos de cocção;

Controlar tempo e métodos de cocção;
Aquecer alimentos pré-preparados;
Avaliar sabor, aroma, cor e textura dos alimentos;
Finalizar molhos quentes e frios;
Montar alimentos de acordo com apresentação definida;
Decorar pratos de acordo com apresentação definida;
Encaminhar alimentos prontos para o local apropriado;
Descongelar alimentos;
Higienizar alimentos;
Limpar carnes, aves, pescados e vegetais;
Desossar carnes, aves e pescados;
Marinar carnes, aves, pescados e vegetais;
Porcionar alimentos;
Elaborar massas, caldos, fundos e molhos básicos;
Pré-cozinhar alimentos;
Colaborar na criação do cardápio;
Organizar utensílios de trabalho;
Higienizar equipamentos, utensílios e bancada;
Observar padrão de qualidade dos alimentos;
Organizar ingredientes conforme a produção;
Guardar produtos não utilizados;
Desligar equipamentos;
Controlar temperatura de alimentos;

Etiquetar alimentos;
Acondicionar alimentos para congelamento;
Armazenar alimentos de acordo com as normas de higiene;
Controlar armazenamento de alimentos;
Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
Distribuir tarefas entre ajudantes e auxiliares;
Planejar rotina de limpeza;
Almoxarife – Código CBO 4141-05
Receber, conferir e armazenar os gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis, conforme descrito no Manual de Boas Práticas.
Conferir notas fiscais.
Fazer os lançamentos da movimentação de entradas e saídas os gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis.
Distribuir os gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis conforme cardápio do dia.
Organizar o almoxarifado para facilitar a movimentação dos itens armazenados.
Controlar o estoque conforme descrito no Manual de Boas Práticas.
Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

ANEXO V

COMPROVAÇÃO DE EXPERIÊNCIA

1) No que tange à Área Técnica

a) Comprovação de Capacidade Técnica da empresa na licitação:
- **i)** Na Administração em Serviço de Alimentação - 36 (trinta e seis) meses experiência na prestação de serviços com 250 ou mais refeições diárias;
- **ii)** Corpo Diretivo na Área de Administração em Serviço de Alimentação – 36 (trinta e seis meses) meses de experiência na prestação de serviços com 250 ou mais refeições diárias;

2) Comprovação no momento da contratação para as funções abaixo descritas:

a) Tempo de experiência do responsável técnico (nutricionista), em Administração de Serviço de Alimentação – no mínimo 6(seis) meses de experiência para serviços com 250 ou mais refeições;

b) Tempo de experiência do responsável técnico (nutricionista) – comprovar experiência mínima de 6 (seis) meses na área de segurança alimentar, higiene e manipulação dos alimentos, APPC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), boas práticas no serviço de alimentação, controle de qualidade dos alimentos, seguranças e inspeção de alimentos;

c) Tempo de experiência do Técnico (a) em Nutrição, em Administração de Serviço de Alimentação – no mínimo 6 (seis) meses de experiência para serviços com 250 ou mais refeições

d) Tempo de experiência do chefe de cozinha em serviço de alimentação – comprovar experiência de no mínimo 6(seis) meses para serviços com 250 ou mais refeições;

e) Cursos de capacitação do chefe de cozinha nas atividades pertinentes à sua função e possuir certificado de ao menos 01 curso de capacitação com no mínimo 750 horas;

3) No que tange ao Controle de Qualidade deverão apresentar no prazo máximo de 3 (três) meses após o início da operacionalização dos serviços:

a) Plano de Segurança Alimentar para implantação das Boas Práticas e do Sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle) – Plano contemplando todos os procedimentos operacionais desde os critérios de escolha dos fornecedores até a distribuição das refeições. Este deverá estar em consonância com o Manual de Boas Práticas para Serviço de Alimentação que será elaborado na vigência do Contrato, conforme RDC nº 216/04 da ANVISA, Portaria Federal nº1428/93 do MS, RDC nº275/02 da ANVISA e demais legislações sanitárias que poderão ser criadas pelos órgãos fiscalizadores competentes durante o período de execução do serviço.

4) No que tange ao Plano de Contingência

a) Planos de trabalho nos casos de falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves e absenteísmo, solicitados na minuta do Contrato.

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência para Obras e Serviços, exceto TIC – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: MAI/2026

ANEXO VI

Lista exemplificativa de fornecedores da Agricultura Familiar e Empreendedores Familiares Rurais. Ressalta-se que essa lista é apenas uma indicação, sendo aberta a qualquer segmento da Agricultura Familiar que atenda às exigências do item 5.1.7 deste Termo de Referência.

NOME FANTASIA	RAZÃO SOCIAL	MUNICÍPIO	UF	CONTATO
COOMTRATA	Coomtrata Cooperativa dos Pequenos Produtores Rurais e Trabalhadores Autônomos na Agropecuária	Nazaré	BA	(75) 3636 1238
COAGRI	Cooperativa Agropecuária de Ibititá	Ibititá	BA	(74) 9983 6059
COPIRECE	Cooperativa Agropecuária Mista de Irecê	Irecê	BA	(74) 3641 3722
CCES	Cooperativa Central dos Empreendedores do Estado da Bahia	Camamu	BA	(73) 3255 1654
COAFTI	Cooperativa da Agricultura Familiar do Território de Irecê Ltda	Lapão	BA	(74) 3657 1247
COOPAGRIL	Cooperativa de Apoio a Agricultura Familiar do Estado da Bahia	Morro do Chapéu	BA	(74) 9902 0917
COOPERLIC	Cooperativa de Colhedores e Beneficiadores de Licuri	Caldeirão Grande	BA	(74) 8100 8175
COOFAVA	Cooperativa de Fomento Agrícola Valença Ltda	Valença	BA	(75) 3641 0716
COOPAF	Cooperativa de Produção e Comercialização da Agricultura Familiar do Estado da Bahia	Morro do Chapéu	BA	(74) 3653 1617
COOTEBA	Cooperativa de Trabalho do Estado da Bahia	Salvador	BA	(71) 3329 3824
COOAIBASUL	Cooperativa dos Agricultores de Ituberá e Baixo Sul Ltda	Ituberá	BA	(73) 9900 7708
COOPECON	Cooperativa dos Aquicultores de Águas Continentais	Ituberá	BA	(73) 3256 1098
COOPERO	Cooperativa dos Produtores da Região de Olindina	Olindina	BA	(75) 3436 1328
COOPROCAM	Cooperativa dos Produtores Rurais Camamu	Camamu	BA	(73) 9983 7243
COPERMAC	Cooperativa Mista Agropecuária de Central LTDA	Central	BA	(74) 3655 1280
COOPERIO	Cooperativa Mista de Produção Agropecuária dos Assentados no Projeto Rio de Ondas	Luís Eduardo Magalhães	BA	(77) 3628 8707
COOPERSERTÃO	Cooperativa Mista de Produção, Aquisição e Serviço do Estado da Bahia	Irecê	BA	(74) 99955 3819
COOPRACD	Cooperativa Regional de Reforma Agrária da Chapada Diamantina Ltda	Itaberaba	BA	(75) 3251 1192
COOPERGRÃOS	Cooper-grãos Cooperativa dos Produtores de Grãos do Semi Árido	Irecê	BA	(75) 3603 3580

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA NÃO REALIZADA

Declaro que a empresa _____ , CNPJ nº

_____, telefone ,_____ endereço eletrônico , não teve interesse em realizar a vistoria nos locais onde serão executados os serviços objeto do Pregão Eletrônico nº 14/ 2026, mas tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por esse fato e assegurando que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com a UFBA.

_____, de _____ de 202___

Nome, Cargo e assinatura do Representante Licitante

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência para Obras e Serviços, exceto TIC – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: MAI/2026

ANEXO VIII

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

- Define os indicadores e metas para avaliação dos serviços críticos relativos ao objeto deste certame, mantendo os níveis de qualidade dos itens de serviço pretensamente contratados;
- A CONTRATADA deverá controlar o tempo, tamanho das demandas, requisitos dos demandantes e demais fatores dos quais detém o controle;
- As alterações que forem aprovadas de comum acordo deverão ser registradas em documento à parte, assinado pelas partes, e anexado a este documento principal;
- Caso a CONTRATADA não cumpra a meta estabelecida no mês, será gerada uma ocorrência e aplicadas às glosas previstas por cada item, mesmo em casos de reincidência;
- Nos casos em que não forem atingidas as metas, causando prejuízo a UFBA, será proposta a aplicação de penalidades administrativas à empresa;
- As glosas previstas para cada indicador, se atingido o seu limite máximo, além de aplicadas diretamente pelo gestor do contrato, deverão ser encaminhadas à Pró- Reitoria de Administração que iniciará o processo de penalização e multa previstas em cláusula contratual;
- As sanções referidas no item de sanção não são cumulativas nos mesmos serviços penalizados;
- É fundamental ressaltar que estes indicadores nortearão a avaliação dos serviços objeto desta licitação.

TABELA DE AVALIAÇÃO DE RESULTADOS

Para calcular o valor final da fatura a ser quitada, referente aos custos dos serviços a contratar para os ambientes da Universidade Federal da Bahia, utilizar-se-á, preliminarmente, da fórmula a seguir:

NMA = 100 – ΣPP

Onde,
- **NMA =** Nota Mensal de Avaliação
- **ΣPP =** Somatório dos Pontos Perdidos (Somatório da quantidade das condições verificadas multiplicada pelo respectivo índice que lhe é atribuído).

Extrair-se-á o quantitativo do somatório dos pontos perdidos **(ΣPP)**, através da Tabela de Avaliação dos Serviços Prestados, grafada abaixo:

TABELA DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS				
ITEM	**IRREGULARIDADE**	**CONDIÇÃO**	**NÍVEL DE CRITICIDADE**	**ÍNDICE A SER ATRIBUÍDO**
1	Não possuir/manter documentações exigidas pelas autoridades sanitárias, e/ou Responsabilidade Técnica, durante toda execução do contrato	Por registro, cumulativamente	GRAVISSÍMO	2
2	Execução do Cardápio sem ser previamente apresentado e/ou aprovado pela Equipe de Fiscalização	Por registro, cumulativamente	GRAVE	0,4

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência para Obras e Serviços, exceto TIC – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: MAI/2026

3	Mudança de cardápio sem aviso prévio de 24h	Por registro	LEVE	0,2
4	Não encaminhar o cardápio mensal com antecedência de 30 dias para análise da equipe de nutrição	Por registro	LEVE	0,2
5	Não encaminhar a ficha técnica das preparações e/ou não deixar disponível na unidade.	Por registro	LEVE	0,2
6	Não fornecer material de limpeza adequado e em quantidade suficiente para as operações de higienização no Refeitório do IMS/CAT - UFBA	Por registro	LEVE	0,2
7	Não realizar a reposição de materiais, utensílios, móveis, equipamentos e material descartável	Por registro	MÉDIO	0,3
8	Não fornecer Uniformes e EPIs/EPCs e/ou em quantidade satisfatória	Por registro	MÉDIO	0,3
9	Manter um número insuficiente de funcionários no RU do IMS/CAT - UFBA para acompanhar todos os turnos das refeições e desempenhar as funções necessárias, de acordo com as exigências do contrato.	Por dia e por registro, cumulativamente	MÉDIO	0,3
10	Atrasar em prazo superior a 10 minutos o início da distribuição das refeições.	Por dia e por registro, cumulativamente	MÉDIO	0,3
11	Deixar de indicar preposto ou indicá-lo sem capacidade de tomar decisões compatíveis com os compromissos assumidos	Por registro	MÉDIO	0,3
12	Deixar de manter em perfeita condição de uso equipamentos e utensílios de cozinha de propriedade da UFBA ou da contratada necessários ao serviço prestado	Por registro	MÉDIO	0,3
13	Permitir que quaisquer dos empregados que prestam serviço à contratante, exerçam suas atividades sem uniforme.	Por registro	MÉDIO	0,3
14	Deixar de apresentar cópias dos laudos técnicos de análise microbiológica de alimentos e de manipuladores.	Por registro	GRAVE	0,4
15	Paralisação do atendimento no prazo igual ou superior a 15 minutos devido à falta de preparações e/ou alimento	Por dia e por registro cumulativamente	GRAVE	0,4
16	Temperatura das preparações em desacordo com o estabelecido pela legislação.	Por dia e por registro cumulativamente	GRAVÍSSIMO	2

TABELA DE AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS				
ITEM	**IRREGULARIDADE**	**CONDIÇÃO**	**NÍVEL DE CRITICIDADE**	**ÍNDICE A SER ATRIBUÍDO**

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência para Obras e Serviços, exceto TIC – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: MAI/2026

17	Presença de Contaminantes (físicos, químicos ou biológicos) na comida	Por registro	GRAVE	1
18	A não realização e/ou a realização inadequada do controle integrado de Pragas e Vetores	Por registro	GRAVE	1
19	Ocorrência de surto de Doença Transmitida por Alimentos (DTAs) em decorrência do consumo da alimentação oferecida pela CONTRATADA.	Por dia e por registro, cumulativamente	GRAVÍSSIMO	2
20	Suspender ou interromper, no todo ou em parte, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratados.	Por dia e por registro, cumulativamente	GRAVÍSSIMO	2
21	Descumprimento total ou parcial de qualquer uma das demais cláusulas do Contrato, Edital, Termo de Referência e seus anexos	Por registro	LEVE	0,2
22	Não identificar corretamente as preparações no balcão	Por registro	LEVE	0,2
23	Não adquirir alimentos da agricultura familiar e/ou não justificar o não cumprimento do percentual	Por registro	GRAVE	1

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

VALOR DO NMA	IMPLICAÇÃO NO PAGAMENTO
Igual ou superior a 97	de 100% dos serviços prestado no mês verificado
Maior ou igual a 94 e inferior a 97	de 99% dos serviços prestados no mês verificado
Maior ou igual a 90 e inferior a 94	de 98% dos serviços prestados no mês verificado
Maior ou igual a 86 e inferior a 90	de 96% dos serviços prestados no mês verificado
Maior ou igual a 82 e inferior a 86	de 95% dos serviços prestados no mês verificado
Maior ou igual a 78 e inferior a 82	de 94% dos serviços prestados no mês verificado
Maior ou igual a 74 e inferior a 78	de 92% dos serviços prestados no mês verificado
Inferior a 74	de 90% dos serviços prestados no mês verificado.

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

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

ANEXO IX

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CADA ALIMENTOS

- Açúcares: RDC n° 271, de 22 de setembro de 2005.
- Alimentos e bebidas preparados com vegetais: RDC n° 272, de 22 de setembro de 2005 e RDC n°218, de 29 de julho de 2005.
- Alimentos com coco: RDC n° 272, de 22 de setembro de 2005.
- Alimentos congelados: RDC n° 273, 22 de setembro de 2005.
- Alimentos e embalagens dispensados e com obrigatoriedade de registro: RDC n° 278, de 22 de setembro de 2005.
- Amidos e féculas: RDC n° 263, de 22 de setembro de 2005.
- Biscoitos e Bolachas: RDC n° 263, de 22 de setembro de 2005.
- Cacau: RDC n° 264, de 22 de setembro de 2005.
- Cereais e derivados: RDC n° 263, de 22 de setembro de 2005.
- Chas: Resolução – RDC n°181, de 3 de outubro de 2006; Resolução RDC n° 219, de 22 de dezembro de 2006; Resolução RDC 277, de 22 de setembro de 2005;
- Fermentos: Resolução CNNPA n°38 de 1977;
- Óleos vegetais: Resolução RDC n° 270, de 22 de setembro de 2005;
- Produtos cereais, amidos, farinhas e farelos: Resolução RDC n° 263, de 22 de setembro de 2005.
- Produtos de vegetais e produtos de frutas: RDC n° 272, de 22 de setembro de 2005.
- Temperos: RDC n° 276, de 22 de setembro de 2005.

ANEXO X

ATESTADO DE VISTORIA

Atesto para fins de comprovação e participação no processo licitatório **nº** 23066.033723/2026-73**,** referente ao Edital de Pregão Eletrônico n°14/2026, que a empresa: , CNPJ nº , representada por seu Responsável, o Sr. portador do documento de identidade RG nº _____ e do CPF nº vistoriou na data de às_____ horas as instalações físicas do Edifício, situado a _____, para tomar conhecimento das instalações onde serão distribuídas as refeições prontas para a devida prestação dos serviços e obter subsídios para elaboração de sua proposta na referida licitação, sendo fornecidas todas as informações e esclarecimentos desejados.

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

_____
(Nome *e Cargo do Representante Legal*)

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 14/2026 - PROAE/UFBA (12.01.03)
(Nº do Documento: 455)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado eletronicamente em 10/11/2026 13:15)
ADRIANA PATRICIA FERREIRA DO CARMO
TECNICO EM CONTABILIDADE
CUE/PROAE (12.01.03.22)
Matrícula: ###453#5

(Assinado eletronicamente em 11/11/2026 07:07)
JOMIRIO SAMPAIO MAGALHAES
COORDENADOR(A) - TITULAR
CUE/PROAE (12.01.03.22)
Matrícula: ###39#7

*Visualize o documento original em https://sipac.ufba.br/public/documentos/ informando seu número: **455**, ano: **2026** , tipo: **TERMO DE REFERÊNCIA**, data de emissão: **10/11/2026** e o código de verificação: **3ef1066431***