

Termo de Referência 73/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
73/2024	153115-MEC-UFRJ-UNIVERSID.FED.DO RIO DE JANEIRO/RJ	RENATA SANTOS PEREIRA MACHADO	28/01/2025 16:56 (v 9.0)
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		23079.249992 /2024-49

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Registro de preços para eventual contratação de serviço de fornecimento das refeições individuais café da manhã, colação e lanche, nas modalidades de produção local e transportada para distribuição pronta já embalada, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

GRUPO	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE D E MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR MENSAL (R\$)	VALOR ANUAL (R\$)
1	1	Café da Manhã Unidade Central	3697	UND	9.900	6,11	60.489,00	725.868,00
	2	Café da Manhã Unidade Letras	3697	UND	4.840	6,11	29.572,40	354.868,80
	3	Café da Manhã Unidade CT	3697	UND	6.160	6,11	37.637,60	451.651,20
	4	Café da Manhã Unidade 2CT	3697	UND	6.160	6,11	37.637,60	451.651,20
	5	Café da Manhã Unidade Praia Vermelha	3697	UND	5.500	6,11	33.605,00	403.260,00
	6		3697	UND	5.500	6,11	33.605,00	403.260,00

		Café da Manhã Unidade Centro						
2	7	Café da Manhã Unidade Caxias	3697	UND	1.980	6,11	12.097,80	145.173,60
3	8	Café da Manhã Unidade Macaé C e n t r o Multidisciplinar	3697	UND	3.300	6,11	20.163,00	241.956,00
	9	Café da Manhã Unidade Macaé NUPEM	3697	UND	1760	6.11	10.753,60	129.043,20
4	10	Colação CApEI	3697	UND	660	2,78	1.834,80	22.017,60
	11	Lanche CAp	3697	UND	12100	13,15	159.115,00	1.909.380,00
	12	Lanche CApEI	3697	UND	660	13,15	8.679,00	104.148,00

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

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 1 ano contado da assinatura do Contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que a alimentação deve ser ofertada de forma contínua sem interrupções, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar;

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.7. As refeições de café da manhã serão transportadas prontas e embaladas e distribuídas em kits com bebida nos horários pré determinados nos locais indicados.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2025, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 33663683000116-0-000016/2025

II) Data de publicação no PNCP: 10/09/2024

III) Id do item no PCA: 4

IV) Classe/Grupo: Serviço de fornecimento de comida

V) Identificador da Futura Contratação: 153115-59/2025

2.3. O DFD 198/2024 sobre colação e lanche do CAp e 213/2024 sobre o café da manhã, e incluído no Plano de Contratações Anual Vigente PCA 2024 e PAC 2025 sob o número identificador de futura contratação : 153115-59/2025.

2.4. O quantitativo das refeições foi definido a partir das necessidades mais recentes atualizadas, juntamente com a solicitação das unidades demandantes.

3. Descrição da solução

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

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

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis: O fornecimento de refeições deverá observar os seguintes critérios e práticas de sustentabilidade, observando o Plano de Logística Sustentável da UFRJ:

4.1.1. Usar de forma racional energia elétrica, água e descartáveis, plásticos, reduzindo consumo e combatendo desperdícios (eixo 2 - uso racional de recursos);

4.1.2. Proporcionar maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

4.1.3. Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas e poluentes;

4.1.4. Treinar e capacitar periodicamente os empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios;

4.1.5. Realizar a triagem adequada dos resíduos gerados nas atividades;

4.1.6. Realizar a disposição final e ambientalmente adequada das embalagens, resíduos, peças e equipamentos após o uso, em observância à Logística Reversa disposta no Art. 33 da Lei nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos;

4.1.7. Observar as exigências legais de sustentabilidade social no fornecimento das refeições, especialmente no que se refere a:

4.1.7.1 fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para o fornecimento das refeições;

4.1.7.2 para a perfeita execução do serviço, a Contratada deverá disponibilizar uniformes para seus colaboradores, de acordo com o cargo. Esses uniformes deverão ser disponibilizados para cada colaborador, minimamente, 02 (duas) mudas completas, a saber: calça, blusa, bibico ou touca de pano, aventais, sapatos antiderrapantes ou botas, blusas de manga comprida (para serem usadas nos dias frios embaixo do uniforme), jalecos. Deverão também ser disponibilizados EPI como luvas térmicas, luvas descartáveis, máscaras descartáveis, aventais de napa, óculos de proteção, protetores auriculares entre outros, conforme a necessidade do serviço;

4.1.7.3 seguir as normas técnicas de saúde, higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas do MTE;

4.1.7.4 fiscalizar o uso dos equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), em especial, o que consta da Norma Regulamentadora nº 6 do MTE;

4.1.7.5 realizar a separação dos resíduos recicláveis oriundos do fornecimento das refeições em parceria com a CONTRATANTE, observados os dispositivos legais e de acordo com o Decreto nº 5.940/06 e IN/MARE nº 6/1995;

4.1.7.6 utilizar materiais e produtos biodegradáveis.

4.1.8 BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

4.1.8.1. A CONTRATADA deverá desenvolver atividades relacionadas a boas práticas ambientais, adotando as medidas a seguir:

4.1.8.2. Uso racional da água:

4.1.8.2.1. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo a CONTRATADA atuar como

facilitador de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas;

4.1.8.2.2. Identificar e corrigir possíveis vazamentos nas tubulações e torneiras;

4.1.8.2.3. Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos;

4.1.8.2.4. Fica proibido:

4.1.8.2.4.1. Manter a torneira aberta com recipiente embaixo transbordando, assim como mantê-la aberta enquanto o funcionário ausenta-se do ponto de uso;

4.1.8.2.4.2. Encher os utensílios com água para ensaboar; utilizar quantidade desnecessária de detergente e enxaguar os utensílios não controlando o consumo de água;

4.1.8.3. Eficiência energética:

4.1.8.3.1. A CONTRATADA deve desenvolver, junto aos seus funcionários, programas de racionalização do uso de energia;

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

4.1.8.3.3. Sugerir à CONTRATANTE, locais e medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras;

4.1.8.4. Programa de gerenciamento de resíduos sólidos:

4.1.8.4.1. A CONTRATADA deve responsabilizar-se pelo acompanhamento diário das atividades do programa interno de gerenciamento de resíduos sólidos;

4.1.8.4.2. Os resíduos sólidos deverão ser devidamente acondicionados de acordo com a sua natureza, sendo os resíduos sólidos de origem alimentar armazenados temporariamente sob refrigeração até o momento de sua remoção; Nas etapas de planejamento, aquisição de gêneros e produção do cardápio diário deverá ser observada a possibilidade de aproveitamento ao máximo dos alimentos, a partir da utilização de técnica específica para cada etapa do processo produtivo das refeições;

4.1.8.5. Destinação final de óleos utilizados no preparo das refeições:

4.1.8.5.1. Objetivando minimizar os impactos negativos ocasionados pela disposição de óleo comestível diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados ao encaminhamento de óleo comestível para a reciclagem, de acordo com as normas vigentes (INEA – Instituto Estadual do Ambiente), que prevê o controle dos geradores, transportadores e receptores.

Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021):

4.2. Na presente contratação será admitida a indicação da(s) seguinte(s) marca(s), característica(s) ou modelo(s), de acordo com as justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares: modelos sustentáveis para as embalagens dos kits, com saco de papel ou papelão, assim copos de papel ou papelão. Os itens devem atender aos critérios de especificações técnicas de gêneros alimentícios e insumos, descritos no anexo 3, para atendimento aos critérios de sustentabilidade e qualidade.

Subcontratação

4.3. É admitida a subcontratação parcial do objeto, nas seguintes condições:

4.3.1. A subcontratação fica limitada a serviços de transporte das refeições.

4.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à subcontratação.

Garantia da contratação

4.5. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

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

4.7. A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

4.8. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

Vistoria

4.9. 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 10 horas às 14 horas.

4.9.1. A vistoria poderá ser agendada através do e-mail sia@pr7.ufrj.br.

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

4.11. 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.

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

4.13. 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**5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO****Condições de Execução**

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. *Início da execução do objeto: imediatamente a partir da assinatura do contrato;*

5.1.2. *As refeições lanche, colação e café da manhã serão destinadas aos estudantes e servidores com matrícula na Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), do Colégio de Aplicação da UFRJ e Educação Infantil, e ainda, participantes da comunidade acadêmica em atividades de ensino, pesquisa e extensão, mediante consulta prévia e posterior autorização da Pró-Reitoria de Políticas Estudantis - PR-7. A alimentação deverá ser balanceada considerando crianças, jovens e adultos saudáveis como referência, e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental, estando, ainda, em conformidade com o disposto neste Termo de Referência e seus anexos;*

5.1.3. *A operacionalização das refeições lanche e colação se dará através da produção e distribuição no local do Colégio de Aplicação da UFRJ e Educação Infantil;*

5.1.3.1 *A operacionalização do lanche e colação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATADA, onde as refeições deverão ser preparadas, para serem distribuídas prontas nas dependências da CONTRATANTE, considerando os preceitos da Nutrição; as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Lei nº 11.947, de 16/6/2009, dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e está regulamentada atualmente pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020 e suas alterações., como também, o disposto neste Termo de Referência e anexos;*

5.1.4. *A operacionalização da refeição café da manhã se dará na modalidade transportada, com kits e distribuição com bebida nos pontos de distribuição descrito no Termo de Referência. Os pontos serão somente de distribuição, devendo os kits virem previamente montados.*

5.1.4.1. *A operacionalização da refeição café da manhã em kits transportados, a serem distribuídos prontos nas dependências da CONTRATANTE, considerando os preceitos da Nutrição; as diretrizes do Plano Nacional de Assistência Estudantil; a Resolução/CD /FNDE nº 38 de 16 de julho de 2009, a Lei 14.914 de 03 de junho de 2024 que institui a Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), como também, o disposto neste Termo de Referência e anexos;*

5.1.5 *A entrega e distribuição das refeições deverá atender a estimativa de consumo demandada pela CONTRATANTE;*

5.1.6. *O objeto inclui fornecimento das refeições individuais colação, lanche e café da manhã, envolvendo as etapas: de preparo, transporte e distribuição de refeições e materiais de consumo*

em geral (matéria prima não alimentar, produtos descartáveis, produtos de higiene e de limpeza, etc.); higienização das dependências utilizadas; Recursos Humanos em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas e veículos para transporte de refeições compatíveis com a quantidade contratada, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária;

Local e horário da prestação dos serviços

5.2.1. *Os serviços de refeição lanche e colação serão prestados no seguinte endereço:*

Endereço Colégio de Aplicação da UFRJ e Educação Infantil - CAp e CApEI: Rua José Joaquim Seabra, s/n - Lagoa, Rio de Janeiro - RJ, 22470-130.

5.2.2. *Os serviços de lanche e colação serão prestados de segunda a sexta-feira nos seguintes horários:*

Colação: 9h:00 às 9h20.

Lanche: 8h40 às 9h:00 no turno da manhã e 14h40 às 15h:30 no turno da tarde.

5.3.1. *Os serviços de refeição café da manhã serão prestados nos seguintes endereços:*

Endereço Unidade Central: Avenida Carlos Chagas Filho, s/n Cidade Universitária - Ilha do Fundão Rio de Janeiro - CEP 21941-599;

Endereço Unidade Letras: Avenida Horácio Macedo, 2151 Bloco G Cidade Universitária - Ilha do Fundão Rio de Janeiro - CEP 21941-817;

Endereço Unidade CT: Avenida Athos da Silveira Ramos, 149 - Entrada principal do BLOCO A - Centro de Tecnologia Cidade Universitária - Ilha do Fundão - Rio de Janeiro - CEP 21941-909;

Endereço Unidade 2CT: Av. Horácio Macedo, 2030 - Bloco H - Centro de Tecnologia Cidade Universitária - Ilha do Fundão - Rio de Janeiro - CEP 21941-598;

Endereço Unidade Praia Vermelha: Av. Venceslau Brás Nº 95, fundos - Botafogo - Rio de Janeiro, CEP: 22290-140;

Endereço Unidade Centro: Largo São Francisco de Paula, 1 - Centro, Rio de Janeiro - RJ, CEP: 20051-070;

Endereço Unidade Caxias: Rodovia Washington Luiz / km 105 - Santa Cruz da Serra, Duque de Caxias, CEP: 25.240-005;

Endereço Unidade Macaé NUPEM: Av. São José do Barreto, 764 - São José do Barreto, Macaé - RJ, 27965-045;

Endereço Unidade Macaé Centro Multidisciplinar: Av. Aluizio da Silva Gomes, 50 - Novo Cavaleiros, Macaé - RJ, 27930-560.

5.3.2. Os serviços de refeição café da manhã serão prestados de segunda a sexta-feira nos seguintes horários:

Café da Manhã em todas unidades: 6h:30 às 8h:30.

Rotinas a serem cumpridas

5.4. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

5.4.1. O quantitativo de refeições poderá ser reavaliado pela CONTRATANTE ao longo da vigência do contrato, mediante acordo celebrado entre as partes;

5.4.2. O quantitativo de refeições previstas deverá ser elaborado pela CONTRATANTE;

5.4.3. A Universidade apresenta características administrativas específicas de funcionamento, sendo assim, caberá à CONTRATANTE acordar com a CONTRATADA sobre a adequação do quantitativo de refeições. Outras situações como o período de recesso escolar, incidentes climáticos, feriados prolongados ou greves, novas pandemias entre outros casos fortuitos ou de força maior, a CONTRATANTE poderá readequar o quantitativo objetivando evitar desperdícios e falta de refeições, informando à CONTRATADA as modificações, sendo que o risco do negócio é de responsabilidade da CONTRATADA;

5.4.4. Durante o período de recesso escolar, que se estima em 2 (dois) meses ao ano, a demanda histórica é reduzida em aproximadamente 60%, poderá haver fechamento temporário de unidade nesses períodos quando solicitado pela Contratante;

5.4.5. Com o enfrentamento de pandemias ou outra emergência sanitária, férias, greves ou recesso acadêmico, o quantitativo de refeições poderá sofrer alterações. Sendo assim, como medida de reavaliação de quantitativo de refeições caberá à CONTRATANTE, a decisão de abertura ou fechamento da Unidade de distribuição de refeições informando as modificações necessárias à CONTRATADA;

5.4.6. As preparações café da manhã deverão ser distribuídas sob a modalidade de

fornecimento de refeições transportadas, em kit previamente montados. As refeições deverão ser acondicionadas em embalagem de papel, assim como os copos descartáveis deverão ser de papel;

5.4.7. A execução dos serviços será iniciada a partir da assinatura do contrato para todas as unidades, conforme descrito neste Termo de Referência;

5.4.8. No início da prestação dos serviços será entregue à CONTRATADA o inventário com as especificações técnicas dos equipamentos, mobiliário e utensílios disponibilizados nos locais pela CONTRATANTE;

5.4.9. A produção, entrega e distribuição das refeições nas dependências da CONTRATANTE deverão contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número para atender as atividades de: recepção de gêneros /refeições, acolhimento de clientes suficiente/comensais, finalização das preparações, higienização, distribuição das refeições, mantendo o fluxo contínuo, de acordo com as rotinas de todas as áreas da Unidades, respeitando os horários das refeições;

5.4.10. Para estimativa do número de nutricionistas devem ser utilizados os parâmetros estabelecidos na Resolução CFN nº600/2017. Os nutricionistas deverão, obrigatoriamente, possuir registro no CRN-4;

5.4.11. Considerar para previsão de pessoal na distribuição a necessidade de 1 (um) ponto de distribuição, controle de acesso, manutenção de filas reduzidas ao máximo, supervisão geral, higienização das áreas de uso interno e comuns, como salão, banheiros, etc.

5.4.12. A CONTRATADA deverá:

5.4.12.1 Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, mobiliário e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

5.4.12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

5.4.12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como, por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos; Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

5.4.12.4. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

5.4.12.5. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede

do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

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

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

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

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

5.4.12.10. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, equipamentos, mobiliário, utensílios e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato;

5.4.12.11. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado;

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

5.4.12.13. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo;

5.4.12.14. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

5.4.12.15. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5.4.12.16. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

5.4.12.17. Arca como ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos previstos em Lei como passíveis de análise de reequilíbrio econômico financeiro da contratação;

5.4.12.18. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou

municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE;

5.4.12.19. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos, mobiliários e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

5.4.12.20. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017;

5.4.12.21. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

5.4.12.22. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis;

5.4.12.23. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

5.4.12.24. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

5.4.12.25. Assinar recibo, assim que iniciar o contrato, de todo o material disponibilizado pela CONTRATANTE;

5.4.12.26. Garantir que as dependências vinculadas ao fornecimento das refeições sejam de uso exclusivo para atender a demanda do mesmo;

5.4.12.27. Manter em perfeitas condições de uso as dependências, mobiliário, equipamentos e utensílios, responsabilizando-se por eventuais extravios, danos ou quebras por mau uso;

5.4.12.28. Fornecer mobiliário, equipamentos e utensílios necessários para atender todo o processo de produção e distribuição de refeições na sede da CONTRATADA e nas dependências da CONTRATANTE;

5.4.12.29. Apresentar inventários mensais de todos os utensílios, mobiliário e equipamentos, providenciando a reposição. Esta até o décimo dia do mês posterior reposição deverá ocorrer até 10 (dez) dias após a apresentação do inventário mensal;

5.4.12.30. Disponibilizar água potável para consumo de comensais e colaboradores, quando a água fornecida pela rede de abastecimento se apresentar imprópria para o consumo, assim como, na falta de abastecimento;

5.4.12.31. Responsabilizar-se quando necessário pelo abastecimento de gás para cocção;

5.4.12.32. Permitir o acesso de pessoas nas dependências da Contratante, somente com a autorização expressa da CONTRATANTE;

5.4.12.33. Realizar a higienização das dependências utilizadas pela empresa para a produção, recepção e distribuição das refeições, inclusive recolhendo os resíduos sólidos – alimentar e não alimentar - acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE para sua destinação final;

5.4.12.34. Apresentar à CONTRATANTE, no início do contrato, um manual com os formulários de PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP) das atividades desempenhadas nas dependências da Contratante;

- 5.4.12.35. Apresentar, no prazo máximo de 02 (dois) meses após o início da operacionalização das atividades, o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (MBPF) e os PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP) das Unidades envolvidas na produção e fornecimento de refeições para a CONTRATANTE, devidamente adequados às atividades desempenhadas, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- 5.4.12.36. Apresentar as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos cardápios mensais aprovados pela Contratante;
- 5.4.12.37. Elaborar Manual de Padronização das Preparações previstas nos cardápios mensais contendo ilustrações (fotos) das mesmas;
- 5.4.12.38. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de produção, transporte e distribuição de refeições, baseado nas Boas Práticas de Manipulação;
- 5.4.12.39. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida e se houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “in natura” ou preparados, suspender o fornecimento destes e realizar análise microbiológica dos mesmos;
- 5.4.12.40. Promover formação e capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; manipulação higiênica dos alimentos; boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias, manuseio de equipamentos, elaboração de etiquetas para as refeições, segurança e prevenção de acidentes de trabalho, combate ao incêndio, relacionamento interpessoal, atendimento e acolhimento ao usuário e qualidade de vida do trabalhador, bem como, apresentar cronograma trimestral para as capacitações;
- 5.4.12.41. Comunicar à CONTRATANTE sobre a realização de testes com funcionários em período de experiência, bem como identificar, acompanhar e orientar adequadamente os mesmos. Ressalta-se que, nesse período, os avaliados deverão ser excedentes ao quadro fixo de funcionários;
- 5.4.12.42. Comunicar à CONTRATANTE, com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, a realização de visitas nas dependências da Unidade;
- 5.4.12.43. Manter a qualidade e uniformidade do padrão de alimentação, independentemente das escalas de trabalho adotadas e do absenteísmo;
- 5.4.12.44. Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Estas alterações somente serão permitidas mediante concordância e autorização da CONTRATANTE;
- 5.4.12.45. Afixar o cardápio semanal impresso com os respectivos valores calóricos totais (VCT) em local visível e de circulação de comensais. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido, no mínimo 01 (uma) hora antes dado início da distribuição;
- 5.4.12.46. Realizar campanhas em datas festivas (Dia Mundial da Alimentação, Páscoa, Festas Juninas, Natal, entre outras) e temáticas, mensalmente, sendo que o planejamento deverá ser previamente definido junto com a CONTRATANTE;
- 5.4.12.47. Realizar o controle do número de refeições fornecidas diariamente, de forma auditável, utilizando equipamentos registradores (computadores, caixas registradoras, catraca com leitor para controle de acesso ou outros similares), que deverá ser totalmente acessível à CONTRATANTE sempre que solicitado, inclusive durante o período de distribuição das refeições;
- 5.4.12.48. Quando disponibilizado programa de controle de acesso e de agendamento pela

CONTRATANTE, o mesmo deverá ser obrigatoriamente utilizado;

5.4.12.49. Responsabilizar-se pela segurança do seu caixa e do dinheiro que arrecadar, não havendo qualquer responsabilidade por parte da CONTRATANTE, em caso de furto ou roubo praticado contra a CONTRATADA. Caso não haja a retirada diária do numerário arrecadado, a CONTRATADA deverá providenciar a instalação de cofre para a sua segurança;

5.4.12.50. Fornecer à CONTRATANTE, diária e mensalmente, relatório do controle do número de refeições distribuídas, independente do controle eletrônico ou outro método a ser instituído para os mesmos fins;

5.4.12.51. Encaminhar a fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, após o envio do Instrumento de Medição de Resultados (IMR);

5.4.12.52. Participar durante a vigência do contrato, sempre que requisitada pela CONTRATANTE, de reuniões com o corpo técnico, para o aprimoramento no atendimento a padrões de qualidade, atividades de ensino, pesquisa e extensão e ainda as atividades socioambientais e metas estabelecidas pela CONTRATANTE;

5.4.12.53. Permitir e incentivar seu corpo técnico, administrativo e operacional a participar das atividades pedagógicas elaboradas e executadas pela CONTRATANTE;

5.4.12.54. Cooperar e participar do atendimento integral aos pesquisadores e estagiários da CONTRATANTE;

5.4.12.55. Os controles técnicos científicos indicados pela CONTRATANTE deverão ser utilizados obrigatoriamente pela CONTRATADA, que deverá ainda apresentar relatórios periódicos de avaliação;

5.4.12.56. Fica vedada à CONTRATADA a comercialização e propaganda de quaisquer produtos ou marcas no interior das dependências da CONTRATANTE;

5.4.12.57. Fica vedada à CONTRATADA promover propaganda visual da empresa ou parceiros (cartaz, banner, display etc.);

5.4.12.58. Tomar ciência e assinar o Livro de Ocorrências de responsabilidade da CONTRATANTE, quando solicitado pela mesma, e providenciar as medidas cabíveis para a correção das não conformidades de forma imediata;

5.4.12.59. Vedar a utilização de empregado que seja familiar de agente, ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203 de 2010;

5.4.12.60. Manter controle sobre o estado de saúde dos funcionários, a fim de providenciar a substituição imediata, em caso de doença ou injúria incompatível com a função;

5.4.12.61. Afastar imediatamente funcionários com suspeita de COVID-19 ou outras doenças transmissíveis, com encaminhamento para o devido atendimento, comunicando formalmente à CONTRATANTE;

5.4.12.62. Promover a substituição do funcionário faltoso no mesmo dia, devendo o substituto estar pronto para assumir as atividades no início do período de distribuição das refeições;

5.4.12.63. Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários, na produção de refeições objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou

ocupacional;

5.4.12.64. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração;

5.4.12.65. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONTRATADA relatar à CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

5.4.12.66. Providenciar aquisição de água potável na falha do serviço da agência abastecedora ou por quaisquer outros motivos, a fim de que a distribuição das refeições não seja interrompida;

5.4.12.67. A empresa fornecedora desse abastecimento deverá ter licenciamento sanitário conforme legislação vigente no Rio de Janeiro, encaminhar laudo de potabilidade da água no momento da entrega, e seus caminhões-pipa deverão ter os seguintes dizeres em tamanho legível, no lado externo da caçamba: “ÁGUA POTÁVEL”, nome e endereço da empresa;

5.4.12.68. Efetuar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos cedidos pela CONTRATANTE, que deverá ser realizada por empresas autorizadas e/ou pessoal tecnicamente capacitado, de acordo com a legislação vigente, com aprovação prévia da CONTRATANTE, respeitando a garantia e o manual de uso de cada equipamento. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original, exceto quando autorizado pela CONTRATANTE;

5.4.12.69. A CONTRATADA deverá apresentar relatório mensal à CONTRATANTE, com as manutenções preventivas, corretivas e preditivas realizadas no mês;

5.4.12.70. Se responsabilizar pela confecção das chaves de portas e armários da UAN, deixando sempre cópia de todas as chaves com a CONTRATANTE;

5.4.12.71. Realizar a higienização das dependências da CONTRATANTE utilizadas, inclusive recolhendo os resíduos sólidos – alimentar e não alimentar - acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE para sua destinação final;

5.4.12.72. Implantar, nas dependências utilizadas da CONTRATANTE, o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores, em prazo definido em legislação vigente e sempre que solicitado pela CONTRATANTE. Somente deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. A cópia dos registros dessas operações deverá ser entregue à CONTRATANTE;

5.4.12.73. Comunicar à CONTRATANTE, com no mínimo 72 (setenta e duas) horas de antecedência, a realização de qualquer procedimento nas suas dependências;

5.4.12.74. Responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo móvel, equipamento e utensílio danificado, extraviado, furtado ou roubado, por outro do mesmo tipo e modelo, mantendo a qualidade e o quantitativo do material inicialmente disponibilizado pela CONTRATANTE, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, sem ônus para a CONTRATANTE, devendo manter as características e especificações da peça original;

5.4.12.75. Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos móveis, equipamentos e utensílios, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições. Deverá ser feito um checklist inicial contendo essas informações no primeiro dia de execução do contrato;

5.4.12.76. Devolver ao término do contrato, em perfeito estado de conservação os móveis, equipamentos, utensílios e instalações prediais pertencentes à CONTRATANTE e disponibilizados à CONTRATADA;

5.4.12.77. Atender às solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições dos funcionários não qualificados ou entendidos pela mesma como inadequados para a prestação do serviço;

5.4.12.78. Viabilizar visitas às instalações, quando solicitado por estudante, servidor público, prestador de serviço e visitantes, mediante autorização da CONTRATANTE;

5.4.12.79. Arcar com os custos de combustível utilizado nos veículos para o transporte das refeições prontas, assim como despesas inerentes à execução das suas atividades, tais como: internet, reprografia, material de escritório e o mais que se fizer necessário;

5.4.12.80. Disponibilizar toucas e jalecos descartáveis para o uso de visitantes, pesquisadores e estagiários e demais equipamentos de segurança, para a circulação nas áreas internas do serviço;

5.4.12.81. Disponibilizar aos comensais, por livre consumo, sabão bactericida líquido, toalha de papel não reciclável e dispensers com álcool 70% em gel para as mãos, nos pontos de acesso aos caixas de pagamento. Caso não haja a instalação de pias de higienização de mãos, disponibilizar com álcool 70% em dispensers gel, próximos aos caixas e área de distribuição de refeições. Abastecer eventuais dispensers e totens de álcool 70% gel disponibilizados pela CONTRATANTE;

5.4.12.82. Respeitar as legislações vigentes no que tange a acessibilidade e adequar os espaços, mobiliário, equipamentos e utensílios, fornecendo condição para utilização com segurança e autonomia, total ou assistida, para pessoa portadora de deficiência ou com mobilidade reduzida;

5.4.12.83. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como, aos documentos relativos à execução do serviço;

5.4.13. A CONTRATANTE deverá:

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

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

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

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

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

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

- 5.4.13.6.1 Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
- 5.4.13.6.2 Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas contratadas;
- 5.4.13.6.3. Considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 5.4.13.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 5.4.13.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 5.4.13.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;
- 5.4.13.10. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;
- 5.4.13.11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a Contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 26, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2024.
- 5.4.13.12. Avaliar, atestar e liberar as faturas relativas ao fornecimento de refeições para pagamento mensal;
- 5.4.13.13. Registrar ocorrências na execução do objeto contratado, que subsidiem a aplicação de eventuais penalidades e sanções por inadimplência contratual; Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual;
- 5.4.13.14. Solicitar a assinatura do responsável técnico da CONTRATADA no Livro de Ocorrências, quando necessário, caracterizando a ciência do conteúdo pelo mesmo;
- 5.4.13.15. Apresentar o cardápio mensal para a CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua execução;
- 5.4.13.16. Elaborar e apresentar junto à CONTRATADA os cardápios, assim como avaliar eventuais alterações solicitadas pela mesma, que não comprometam a qualidade das refeições, sempre que se fizerem necessárias e a qualquer tempo;
- 5.4.13.17. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- 5.4.13.18. Fiscalizar, sempre que possível, as etapas do processo produtivo de refeições na Cozinha Sede e todas as etapas de recebimento e distribuição, de modo a garantir a execução do contrato;
- 5.4.13.19. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, dos equipamentos, do mobiliário, dos utensílios e dos veículos utilizados para o transporte das refeições;
- 5.4.13.20. Proceder diariamente a degustação e aprovação das preparações;
- 5.4.13.21. Fiscalizar as etapas de produção, recepção e de distribuição das refeições, de modo a garantir a execução do contrato;
- 5.4.13.22. Comunicar à CONTRATADA, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, a alteração de quantitativo de refeições, em situações especiais;
- 5.4.13.23. Determinar e supervisionar o quantitativo de refeições solicitadas e

efetivamente recebidas;

5.4.13.25. Informar à CONTRATADA com antecedência semanal o quantitativo de refeições, sujeito a ajustes diários;

5.4.13.26. Solicitar o controle bacteriológico/microbiológico da alimentação fornecida, a qualquer momento que achar necessário;

5.4.13.27. Fornecer água corrente e energia elétrica nas dependências da CONTRATANTE;

5.4.13.28. Utilizar-se do Instrumento de Medição e Resultado - IMR para avaliar a qualidade das refeições.

PLANEJAMENTO DIETÉTICO

5.4.14. Planejamento dietético das refeições colação e lanche;

5.4.14. 1. Planejamento qualitativo e quantitativo envolvendo a elaboração de cardápios, a aplicação de ferramentas de avaliação do mesmo e a coordenação de processos para a adequação sensorial e técnica das preparações.

5.4.14. 2. A responsabilidade pela coordenação deste processo de planejamento dietético é da CONTRATANTE.

5.4.14.3. A dinâmica de trabalho deverá ser participativa entre CONTRATANTE e CONTRATADA e objetiva melhorar o processo de elaboração e revisão dos cardápios, melhorar a aceitação das preparações, reduzir o desperdício de alimentos, aprovar fichas técnicas de preparações, dentre outras questões relativas aos cardápios, sendo a aprovação final da CONTRATANTE;

5.4.14.4. Critérios básicos:

5.4.14.4.1. A alimentação oferecida deverá atender às diretrizes da Resolução Nº 06, de 08 de maio de 2020, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

5.4.14.4.2. De acordo com a Lei Municipal nº 7.987 e com o Decreto Rio nº 52.842, de 11/07/23 é proibida a oferta de bebidas e alimentos ultraprocessados nas escolas públicas e privadas de ensino infantil e fundamental estabelecidas no Município do Rio de Janeiro.

5.4.14.4.3. A alimentação fornecida deverá compreender o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar.

5.4.14.4.4. As refeições devem ser equilibradas do ponto de vista nutricional, atendendo a percentuais das necessidades nutricionais de acordo com a faixa etária e com o número de refeições realizadas no ambiente escolar. Tais percentuais atendem às recomendações do PNAE.

5.4.14.4.5. A alimentação fornecida deverá estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente, e apresentar qualidade sensorial.

5.4.14.4.6. A aquisição dos gêneros alimentícios deverá atender o percentual mínimo determinado pelo Decreto nº 8473, de 22 de junho de 2015, que prevê pelo menos 30% de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na lei nº 11.326 de 2006 e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP;

5.4.14.5. Composição da refeição

A Educação Infantil receberá 2 refeições: **colação** (manhã) e **lanche** (tarde). O Ensino Fundamental e Ensino Médio receberão uma refeição referente ao **lanche** em seus turnos respectivos (manhã e/ ou tarde).

5.4.14.5.1. A colação (somente Educação Infantil) compreenderá 1 porção de fruta (inteira ou fracionada, ou ainda sob a forma de salada de frutas, creme de frutas ou picolé de frutas produzido na unidade).

5.4.14.5.2. Os lanches (Educação Infantil, Ensino Fundamental e Ensino Médio) deverão ser compostos por: 1 porção de pão ou bolo ou biscoito ou outra preparação à base de cereais ou tubérculos; 1 porção de manteiga ou geleia; 1 porção de recheio (laticínios ou pastas vegetais); 1 porção de fruta; e 1 porção de bebida, sendo: suco ou refresco de fruta (in natura ou polpa de fruta pasteurizada refrigerada) ou preparação láctea ou bebida vegetal ou água de coco.

5.4.14.5.3. As frequências das preparações que compõem o cardápio e suas respectivas porções, que variam com a faixa etária, estão descritas no QUADRO 1 do ANEXO 1.

5.4.14.5.4. Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes com necessidades alimentares especiais tais como alergias, intolerâncias, doença celíaca, diabetes, hipertensão, vegetarianismo, dentre outras.

5.4.14.6. Elaboração do cardápio

5.4.14.6.1. Os cardápios terão como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, compatíveis com a sazonalidade, pautados na sustentabilidade, na diversificação agrícola da região e na promoção da alimentação adequada e saudável, de modo a respeitar a cultura alimentar da localidade.

5.4.14.6.2. O cardápio mensal, conforme ANEXO 2, será elaborado pela CONTRATANTE e apresentado para a CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua execução;

5.4.14.6.3. A CONTRATADA deverá avaliar tecnicamente as condições de execução do cardápio apresentado, fazendo, se houver, ponderações e sugestões em um prazo de até 04 (quatro) dias, para apreciação pela CONTRATANTE;

5.4.14.6.4. Após apreciação e aprovação das sugestões pela CONTRATANTE, o cardápio poderá sofrer alterações, desde que mantidos os padrões estabelecidos no contrato e desde que 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 alterações propostas pela CONTRATADA;

5.4.14.6.5 O cardápio do lanche da Educação Infantil não necessariamente será o mesmo do lanche do Ensino Fundamental e Ensino Médio;

5.4.14.6.6. As matérias-primas utilizadas para a execução dos cardápios devem estar de acordo com as especificações dos gêneros alimentícios e insumos e Padrão de Identidade e Qualidade, conforme o ANEXO 3;

5.4.14.6.7. A CONTRATADA deverá elaborar Fichas Técnicas para todas as preparações do cardápio, contendo receituário, padrão de apresentação, componentes, quantidade per capita, custo, valor energético e composição nutricional (macronutrientes, gorduras saturadas, fibras, sódio, vitamina A, vitamina C, cálcio e ferro).

5.4.14.6.8. Preparações novas deverão ser testadas pela CONTRATADA e aprovadas previamente pela equipe técnica da CONTRATANTE, assim como qualquer outra preparação do cardápio quando for solicitado, com antecedência mínima de 15 dias antes de sua produção no cardápio;

5.4.14.6.9. O cardápio mensal deve ser impresso pela CONTRATADA e deve conter informações sobre o horário e o tipo de refeição, os nomes das preparações, os ingredientes que as compõem, bem como informações nutricionais de energia e macronutrientes, além da identificação e assinatura do nutricionista.

5.4.14.6.10. Para os cardápios planejados para as crianças de até 3 anos, adicionalmente, devem constar informações sobre a consistência das preparações e os micronutrientes prioritários (vitamina A, vitamina C, cálcio e ferro).

5.4.14.6.11. Os cardápios com as informações completas devem estar disponíveis em locais visíveis nas unidades escolares.

5.4.14.7. Pré-preparo e preparo da colazione e lanche da tarde:

5.4.14.7.1. É proibida a oferta de gorduras trans industrializadas em todo o cardápio;

5.4.14.7.2. É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade, conforme orientações do FNDE. Acima desta faixa etária os ultraprocessados serão utilizados somente em caráter excepcional;

5.4.14.7.3. É vedado o uso de substâncias/produtos alimentícios industrializados ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios;

5.4.14.7.4. É vedado o uso de alimentos do tipo guloseimas, frituras, refrigerantes, concentrados e outras bebidas de baixo valor nutricional. Alimentos industrializados de alta densidade energética e baixo valor nutricional também não serão permitidos;

5.4.14.7.5. A manipulação dos alimentos em todas as suas fases deverá ser executada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente;

5.4.14.7.6. Os alimentos levados a pré-preparo e preparo deverão obedecer aos critérios de tempo e temperatura, conforme legislação vigente;

5.4.14.7.7. O preparo dos alimentos deve ocorrer no dia da distribuição;

5.4.14.7.8. Alimentos a serem consumidos crus deverão obrigatoriamente ser submetidos a processo de higienização (lavagem e desinfecção) e deverão ser conservados sob refrigeração;

5.4.14.7.9. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, ser próprios para a utilização em alimentos e serem aplicados conforme especificações do fabricante, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado;

5.4.14.7.10. Os equipamentos e utensílios disponibilizados pela CONTRATADA, conforme ANEXO deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições servidas;

5.4.14.7.11. As refeições completas deverão ser fotografadas diariamente e enviadas à CONTRATANTE, juntamente com a descrição dos itens que as compõem;

5.4.14.7.12. Em todas as refeições a CONTRATADA deverá disponibilizar uma porção de cada um dos alimentos que as compõem, para fins de pesagem das porções e análise sensorial. Tanto a pesagem das porções como o resultado da avaliação sensorial deverão ser registradas em formulário próprio;

5.4.14.7.13. Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser guardados para utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade;

5.4.14.8. Frequência e porcionamento das preparações do cardápio:

5.4.14.8.1. Bebidas

5.4.14.8.1.1. A frequência e volume em porção dos diferentes tipos de bebidas deverão seguir a tabela especificada no QUADRO 1 do ANEXO 1;

5.4.14.8.1.2. O suco ou refresco deverá ser de frutas naturais ou polpas de frutas pasteurizadas resfriadas, sem corantes, conservantes ou aromatizantes, conforme os ANEXOS 3 e 4;

5.4.14.8.1.3. Os sabores das polpas de frutas para preparo do refresco ou suco deverão variar durante os dias da semana;

5.4.14.8.1.4. Para crianças até três anos de idade é proibida a adição de açúcar, mel e adoçante nas bebidas e preparações culinárias. Para as demais faixas etárias, a bebida só será adoçada se houver necessidade, utilizando-se apenas o suficiente para tornar a bebida palatável;

5.4.14.8.1.5. Quando a bebida for adoçada (maiores de três anos) deverá ser ofertada opção sem açúcar da mesma bebida;

5.4.14.8.1.6. A água para diluição de refrescos deverá ser filtrada. O refresco deverá ser preparado no mesmo local da distribuição de refeições;

5.4.14.8.1.7. As preparações lácteas deverão ser constituídas por leite integral, leite desnatado, leite vegetal ou iogurte com aveia, frutas ou cacau em pó;

5.4.14.8.1.8. A água de coco será oferecida em garrafas individuais quando o lanche for realizado fora do ambiente escolar (passeios); fora isto a água de coco pode ser oferecida como ingrediente de sucos de frutas (ex.: suco verde).

5.4.14.8.2. Pães, bolos, biscoito de polvilho ou outras preparações à base de cereais ou tubérculos:

5.4.14.8.2.1. A oferta de pães, bolos, biscoito de polvilho ou preparações à base de cereais e tubérculos deverá seguir a frequência especificada no QUADRO 1 do ANEXO 1.

5.4.14.8.2.2. Para compor os sanduíches serão utilizados preferencialmente os seguintes tipos de pães: francês tradicional e integral, careca e broa de milho, broa de coco, broa de gergelim e pão suíço. Outros tipos, como brioche e pão de leite poderão ser utilizados, a critério da CONTRATANTE e respeitando-se os indicadores de qualidade dos gêneros alimentícios (ANEXO 4);

5.4.14.8.2.3 Os pães deverão ser encomendados em padarias/ confeitarias que não utilizem gorduras trans, conservantes, emulsificantes e outros aditivos artificiais. Só será permitida a utilização de pães industrializados quando aprovados pela CONTRATANTE;

5.4.14.8.2.4. Os pães salgados não deverão conter açúcar em sua composição;

5.4.14.8.2.5. Poderá ser servido biscoito de polvilho industrializado, desde que sem aditivos químicos e gorduras trans, nos cardápios festivos e nas ocasiões em que os alunos lancham fora da escola (passeios);

5.4.14.8.2.6. Os biscoitos salgados ultraprocessados tipo cream cracker somente serão servidos em caráter excepcional e emergencial (não constam na lista de frequência);

5.4.14.8.2.7. Os bolos deverão ser encomendados em padarias/ confeitarias que não utilizem gorduras trans, conservantes, emulsificantes e outros aditivos artificiais. Só será permitida a utilização de bolos prontos industrializados quando aprovados pela CONTRATANTE;

5.4.14.8.2.8. Os seguintes sabores de bolos poderão ser utilizados: simples, de cenoura, de milho ou fubá, de aipim, de chocolate, de frutas ou outros, desde que com a ciência e aprovação da CONTRATANTE.

5.4.14.8.3. Recheios

5.4.14.8.3.1. O pão deverá ser sempre acompanhado de 1 ou 2 recheios;

5.4.14.8.3.2. Serão utilizados os seguintes recheios: manteiga (juntamente com queijos), queijo minas, queijo prato, queijo muçarela, pasta de ricota, pastas de leguminosas (grão de bico, amendoim, etc.) ou outros vegetais, geleia de frutas (como recheio único ou junto com outro recheio) e requeijão. Opção de recheios veganos: manteiga vegana, pasta de feijão, pasta de grão de bico, pasta de ervilha, pasta de tomate, pasta de cenoura, pasta de espinafre, caponatas de vegetais, queijo de batata, queijo de mandioca, queijo de amendoim, queijo tofu e preparações similares.

5.4.14.8.3.3. A oferta de recheios deverá seguir a frequência especificada QUADRO 1 do ANEXO 1;

5.4.14.8.3.4. Somente serão oferecidos queijos fabricados com leite pasteurizado. Os queijos poderão conter coagulantes, coalho (quimosina, pepsina), fermento lácteo e corante natural. Não poderão conter conservantes, nitratos, aromatizantes ou outros aditivos artificiais.

5.4.14.8.3.5. Quando houver geleia de fruta no cardápio, deverá ser oferecida geleia 100% fruta (sem açúcar) para as crianças até 3 anos de idade e crianças diabéticas;

5.4.14.8.3.6. Não serão utilizados produtos cárneos no cardápio (presunto, peito de peru, mortadela e outros embutidos).

5.4.14.8.4. Frutas:

5.4.14.8.4.1. Deverão ser utilizadas preferencialmente frutas nacionais da estação, de acordo com a safra;

5.4.14.8.4.2. Será oferecida a maior variedade possível de frutas; não há restrição a nenhuma fruta;

5.4.14.8.4.3. As frutas poderão ser servidas inteiras ou fracionadas, com ou sem casca, a depender de suas características e da faixa etária a que se destina o consumo;

5.4.14.8.4.4. A colação será composta majoritariamente por uma fruta única, mas eventualmente podem ser oferecidos cremes de frutas, saladas de frutas ou sorvetes/ picolés de frutas produzidos na unidade;

5.4.14.8.5. Do acondicionamento das preparações que compõem a colação e lanches:

5.4.14.8.5.1. Frutas inteiras ou fracionadas, após higienização, deverão ser mantidas sob refrigeração até o momento da distribuição;

5.4.14.8.5.2. Frutas inteiras ou fracionadas, após higienização, deverão ser acondicionadas em pratos (Educação Infantil) ou bandejas (Ensino Fundamental e Médio) e cobertas por plástico filme até o momento da distribuição.

5.4.14.8.5.3. A critério da CONTRATANTE poderá ser necessário acondicionar frutas inteiras uma a uma em sacos plásticos individuais, transparentes e atóxicos;

5.4.14.8.5.4. A critério da CONTRATANTE poderá ser necessário acondicionar frutas fracionada sem recipientes individuais descartáveis biodegradáveis com tampa, devidamente etiquetados e contendo informações referentes à data do preparo e tempo de validade do produto;

5.4.14.8.5.5. Frutas inteiras que não forem para a distribuição após a higienização devem ser acondicionadas em sacos plásticos atóxicos grandes e resistentes e armazenadas sob refrigeração.

5.4.14.8.5.6. Sanduíches e bolos deverão ser acondicionados em pratos (Educação Infantil) ou bandejas (Ensino Fundamental e Médio) e cobertos por plástico filme até o momento da distribuição, devendo estar devidamente etiquetados e contendo informações referentes à data do preparo e tempo de validade.

5.4.14.8.5.7. Sanduíches deverão ser mantidos sob refrigeração até o momento da distribuição.

5.4.14.8.5.8. Bebidas, depois de preparadas, deverão ser acondicionadas em recipientes apropriados devidamente fechados e mantidos sob refrigeração;

5.4.14.8.6. Da distribuição da colação e lanches:

5.4.14.8.6.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar os seguintes gêneros descartáveis para a distribuição das refeições:

5.4.14.8.6.2. Colação: Guardanapos de papel (24 x 24 cm) – diariamente; e Potes de papel com tampa (100ml ou 200 ml) – a depender do cardápio;

5.4.14.8.6.3. Lanches: Guardanapos de papel (24 x 24 cm) – diariamente; Copos de papel 300 ml – diariamente; Potes de papel com tampa (100 ou 250 ml) – a depender do cardápio; Colheres de sobremesa – a depender do cardápio; Sacos de papel – a depender do cardápio;

5.4.14.8.6.4. Além dos insumos descartáveis sustentáveis discriminados no ANEXO 3, outros descartáveis que se fizerem necessários para a distribuição das refeições poderão ser solicitados, devendo a CONTRATADA disponibilizá-los. Todos os descartáveis deverão estar de acordo com o critérios de qualidade, conforme ANEXO 3;

5.4.14.8.6.5. Para a distribuição das preparações que compõem o cardápio a CONTRATADA deverá disponibilizar funcionários qualificados por função;

5.4.14.8.6.6. As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE durante todo o período da distribuição;

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

5.4.14.8.6.8. A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas do processo de distribuição e disponibilizá-los sempre que solicitado pela CONTRATANTE;

5.4.14.8.6.9. A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previsto neste Termo de Referência durante todo o horário das refeições;

5.4.14.8.6.10. O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, durante o período de distribuição, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas, verbalmente, à CONTRATANTE e autorizadas por ela. A CONTRATADA deverá providenciar imediatamente alteração nos cardápios impressos expostos. O ocorrido deverá ser oficializado, por escrito, no mesmo dia;

5.4.14.8.6.11. Em caso do não cumprimento da composição básica do cardápio, fica a CONTRATADA obrigada a distribuir a refeição, mesmo que incompleta, ficando a critério da CONTRATANTE efetuar ou não o pagamento das refeições incompletas;

5.4.14.8.6.12. Ao comensal não é facultado o direito à repetição de qualquer item do cardápio, tampouco repetir a refeição completa.

5.4.14.9. Qualidade dos gêneros alimentícios

5.4.14.9.1. Caberá à CONTRATADA utilizar gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros componentes destinados à elaboração, armazenamento e distribuição das refeições, bem como produtos descartáveis e de limpeza de qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e higiene e com os critérios do Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ);

5.4.14.9.2. Toda vez que houver alteração/mudança de marca dos gêneros alimentícios industrializados, por majoração de preço ou outra circunstância, a CONTRATANTE deverá ser comunicada previamente. As novas marcas deverão respeitar as especificações de gêneros e padrão de identidade e qualidade e os novos produtos deverão ser degustados previamente e aprovados pela CONTRATANTE;

5.4.14.9.3. No processo de comprovação da qualidade dos produtos, se necessário, poderão ser feitas visitas técnicas ao fornecedor, por representante da CONTRATANTE para diagnóstico;

5.4.14.9.4. Todos os gêneros devem ser obtidos, 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, devendo ser obedecida a legislação vigente relativa às Boas Práticas de Fabricação;

5.4.14.9.5. Quando as matérias-primas e os ingredientes, após a abertura de sua embalagem original, não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com no mínimo as seguintes observações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade.

5.4.14.9.6. É vedada a utilização de gêneros alimentícios e demais produtos em desacordo com o disposto nas especificações.

5.4.14.10. Do acompanhamento do serviço

5.4.14.9.10.1. O responsável técnico da CONTRATADA deverá observar as atividades inerentes ao objeto do contrato, desenvolvidas por sua equipe de trabalho de acordo com a demanda do serviço, respeitando as exigências da CONTRATANTE e a legislação vigente, como:

5.4.14.9.10.2. Aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral; o controle quantitativo e qualitativo e o armazenamento dos mesmos; o pré-preparo e preparo da colação e lanches; o porcionamento e a distribuição das refeições aos estudantes, além da aceitação das mesmas utilizando instrumentos técnicos;

5.4.14.9.10.3. A avaliação da aceitação das preparações, além da elaboração de relatórios técnicos de avaliação e análise dos dados obtidos nas etapas anteriormente citadas, que deverão ser apresentados e discutidos com a equipe de fiscalização da CONTRATANTE;

5.4.14.9.10.4. A supervisão das atividades relacionadas à higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços.

5.4.14.9.10.5. Os coletores de resíduos deverão ter tampas acionadas por pedal e sacos de lixo em tamanho compatível com os mesmos, devendo ser higienizados diariamente; poderão ser exigidos coletores diferentes para resíduos orgânicos e recicláveis;

5.4.14.9.10.6. A higiene pessoal dos funcionários, bem como a conservação e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA;

5.4.14.9.10.7. Os resíduos sólidos serão recolhidos pela CONTRATANTE quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados em sacos plásticos resistentes e depositados em local indicado pela CONTRATANTE.

PLANEJAMENTO DIETÉTICO CAFÉ DA MANHÃ

5.4.15. Planejamento qualitativo e quantitativo envolvendo composição de cardápios, aplicação de ferramentas de avaliação do planejamento dietético, coordenação de processos para a adequação sensorial e técnica nas etapas do fluxograma produtivo do café da manhã;

5.4.15.1. A responsabilidade pela coordenação deste processo de planejamento dietético é da CONTRATANTE. O calendário de trabalho deverá ser seguido com os objetivos de desenvolver a dinâmica participativa da CONTRATANTE E CONTRATADA, visando a redução de desperdícios, melhorias contínuas no processo de elaboração e revisão dos cardápios, verificando viabilidade de produtividade e melhorias na aceitação das preparações, aprovação das fichas técnicas dentre outras questões relativas aos cardápios, com aprovação final pela CONTRATANTE;

5.4.15.2. Critérios básicos:

5.4.15.2.1. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional com base nos princípios da promoção da saúde, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente e apresentar qualidade sensorial;

5.4.15.2.2. Em atendimento às exigências previstas na Lei nº 14 628, de 20 de julho de 2023, regulamentada pelo Decreto nº 11.802/2023, e suas alterações e da Resolução GGPAA nº 08 de 30/06/2024, dentre o valor total dispensado para a aquisição de gêneros alimentícios, no mínimo

30% (trinta por cento) deverá ser destinado à aquisição de produtos provenientes de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na lei nº 11.326 de 2006 e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP, ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF).

5.4.15.3. Composição do café da manhã:

5.4.15.3.1 Cada café da manhã deverá ser constituído obrigatoriamente de 01 (uma) bebida quente sem açúcar, 01 (um) pão com recheio de manteiga e 01 (uma) fruta inteira, complementados com guardanapo, mexedor descartável, e sachês de açúcar ou adoçante para cada beneficiário, para possibilitar o transporte do pão e da fruta, conforme especificação abaixo:

5.4.15.3.2. Bebida quente: conteúdo líquido de 200 ml, sem açúcar, servido em copo biodegradável de 240 ml, a ser adoçado pelo cliente com sachê de açúcar ou adoçante e podendo ser: de leite e 100 ml de café; ou de leite puro; ou de café puro;

5.4.15.3.3. Pão tipo pão careca deverá ser macio, recheado com manteiga - que poderá ser injetável, pesando 60 gramas, sendo 50 gramas de pão e 10 gramas de manteiga, acompanhado com 01 (um) guardanapo. A CONTRATADA poderá optar por servir manteiga sachê (com pá para servir); opção de geleia em sachê no lugar da manteiga.

5.4.15.3.3. A fruta deverá ser da estação, servida higienizada, inteira, embalada individualmente, contendo peso médio de 120 gramas por unidade. De acordo com suas características, as frutas poderão ser oferecidas: maçã, pêra, tangerina, ameixa, banana, goiaba, caqui, uva, morango; inteiras sem casca –; fracionadas sem casca ou em fatias em embalagem individual descartável com tampa devidamente etiquetadas - abacaxi, mamão, melão, melancia, manga, kiwi; ou porcionadas conforme autorização prévia da CONTRATANTE;

5.4.15.3.4. Complementos: 01 (um) invólucro de papel contendo, no mínimo, uma folha de guardanapo de papel folha dupla de boa absorção; 01 (um) mexedor descartável e 02 (dois) sachês de 05 gramas de adoçante ou açúcar;

5.4.15.3.5. As frutas não poderão ser repetidas, no prazo mínimo de 02 (dois) dias e deverão ser servidas embaladas com data de manipulação, após higienização, e validade de consumo imediato. Exemplos de frutas a serem servidas: banana prata, maçã, caqui, tangerina e frutas regionais;

5.4.15.3.6. Não poderão ser servidas frutas de difícil manuseio, apenas as que tenham sido acordadas previamente com a CONTRATADA.

5.4.15.3.7. O fornecimento dos sachês de açúcar ou adoçante será à escolha do beneficiário, para uso no café e/ou leite, devendo-se utilizar edulcorantes a base de stévia e/ou sucralose e sendo vedado o uso de edulcorantes a base de sacarina sódica e ciclamato de sódio;

5.4.15.3.8. É obrigatório o uso de leite de vaca integral UHT ou leite em pó integral, sendo vedada a utilização de composto lácteo e de bebida láctea. Quanto da utilização do leite em pó, deverá ser seguida a orientação do fabricante para a diluição do produto;

5.4.15.3.9. É vedado o uso de margarina;

5.4.15.3.10. As frequências e as porções do café da manhã estão estabelecidas conforme QUADRO 2 do ANEXO 1;

5.4.15.3.11. Os ingredientes potencialmente alergênicos deverão ser identificados na distribuição, nos cardápios divulgados ao público e no recipiente das refeições prontas conforme legislação vigente. Entende-se por ingredientes potencialmente alergênicos: leite de vaca, abacaxi, ovo, trigo, soja, amendoim e outras oleaginosas, aveia, centeio, pimenta, peixes e crustáceos;

5.4.15.3.12. A composição nutricional (energia e macronutrientes específicos) de cada café da manhã deverá estar de acordo com o exposto no quadro abaixo, sendo aceita a variação de até 10 (dez) por cento sobre o valor energético e das quantidades de proteínas, carboidratos e lipídios; Qualquer outra troca deverá ser autorizada previamente pela Coordenação do Sistema Integrado de Alimentação (SIA) da UFRJ, a fim de não comprometer o planejamento da UAN.

5.4.15.4. Elaboração do cardápio

5.4.15.4.1. Os cardápios elaborados para cada café da manhã, conforme QUADRO 2 DO ANEXO 2 - atenderão às frequências e porções descritas no quadro 2 correspondentes ANEXO 1, respeitando-se os padrões de qualidade estabelecidos no ANEXOS 3, limitando a frequência de alimentos processados e evitando o consumo de ultra processados.

5.4.15.4.2. Os cardápios serão compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, potencial agrícola da região, preconizando alimentos in natura ou minimamente processados, elaborados mensalmente pela CONTRATANTE, considerando-se a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, a composição nutricional proposta, a cultura alimentar, a segurança higiênico-sanitária, e a atenção aos aspectos socioambientais, aspectos estes valorizados no Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), priorizando os gêneros provenientes da agricultura familiar e circuitos curtos de comercialização;

5.4.15.4.3. 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, com aprovação final da CONTRATANTE;

5.4.15.4.4. Após a aprovação do cardápio pela CONTRATANTE, o mesmo poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos no contrato e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito, à CONTRATANTE. Fica facultado à CONTRATANTE o direito de aceitação das justificativas e alterações propostas pela CONTRATADA;

5.4.15.4.5. É vedado o uso de substâncias/produtos alimentícios industrializados ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios;

5.4.15.4.6. É vedada a adição de aditivos químicos com o intuito de acentuar a coloração ou sabor de qualquer preparação;

5.4.15.4.7. Todos os gêneros ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das preparações deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, estar em perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual;

5.4.15.4.8. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, ser próprios para a utilização em alimentos e serem aplicados conforme especificações do fabricante, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado;

5.4.15.4.9. Deverão ser fotografadas todas as refeições diárias e enviadas à CONTRATANTE, juntamente com a descrição dos itens que compõem a refeição;

5.4.15.4.10. Deverão ser disponibilizadas em todas as refeições pela CONTRATADA, refeições e/ou porções para fins de análise sensorial e porcionamento, além de registro em formulário próprio;

5.4.15.4.11. Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser guardados para utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade de consumo da refeição para qual eles foram destinados;

5.4.15.5. Da distribuição do café da manhã

5.4.15.5.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar os seguintes itens para distribuição das refeições: guardanapo de papel (24 x 24 cm), copos descartáveis de papel com tampa (240 ml), mexedores de madeira de tamanho compatíveis com os copos. As frutas e os pães recheados em embalagens sustentáveis de papel térmicas ou outros itens que se fizerem necessários para a distribuição das refeições.

5.4.15.5.2. Todos os itens devem estar de acordo com os padrões de qualidade dispostos no Termo de Referência;

5.4.15.5.3. Para a distribuição das preparações que compõem o cardápio a CONTRATADA deverá disponibilizar funcionários qualificados por função;

5.4.15.5.4. A distribuição do início ao final do café da manhã ocorrerá em local a ser determinado pela CONTRATANTE, mantendo o quantitativo adequado de funcionários, com todos itens do café da manhã;

5.4.15.5.5. O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição do café da manhã. Substituições emergenciais, durante o período de distribuição, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas, verbalmente à CONTRATANTE e autorizadas pela mesma.

5.4.15.5.6. 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;

5.4.15.5.7. Ao comensal não é facultado o direito à repetição de qualquer item do cardápio, como também, repetir a refeição, nem mesmo mediante pagamento;

5.4.15.6. Qualidade dos gêneros alimentícios e as preparações

5.4.15.6.1. Caberá à CONTRATADA utilizar gêneros alimentícios e quaisquer outros componentes destinados à elaboração, armazenamento e distribuição das refeições, bem como produtos descartáveis e de limpeza de qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e higiene e com os critérios de Padrão de Identidade e Qualidade;

5.4.15.6.2. Os gêneros alimentícios e as preparações deverão obedecer aos critérios de tempo e temperatura nas dependências da CONTRATANTE, conforme legislação vigente;

5.4.15.6.3. As bebidas quentes do café da manhã, quando transportadas da Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN da empresa para as unidades de distribuição, deverão ser transportadas e mantidas em equipamentos térmicos que assegurem a temperatura de segurança do alimento de acordo com legislação vigente para o transporte e a distribuição, e de acordo ao tempo adequado até ser consumido;

5.4.15.6.4. Para avaliação de novos produtos ou marcas, a CONTRATADA deverá apresentar formalmente por escrito, o produto a ser testado. Estes deverão ser aprovados, previamente, pela Equipe Técnica de Nutrição da CONTRATANTE;

5.4.15.6.5. Em relação aos gêneros de uso mais constantes – leite, café, pães, açúcar - toda vez que houver alteração/mudança da marca, por majoração de preço ou outra circunstância, a CONTRATANTE deverá ser comunicada previamente;

5.4.15.6.6. Os produtos devem ser obtidos, *in natura* / 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, devendo ser obedecida a legislação vigente relativa às Boas Práticas de Fabricação;

5.4.15.6.7. É vedada a utilização de gêneros alimentícios e demais produtos em desacordo com o disposto neste Termo de Referência. Não será permitido reaproveitamento de qualquer item perecível disposto nos cafés da manhã, ainda que não tenham sido utilizados;

5.4.15.7. Do acondicionamento das preparações que compõem o café da manhã

5.4.15.7.1. As frutas inteiras, após higienização, deverão ser acondicionadas em sacos de papel sustentável deverão ser porcionadas, embalados em sacos plásticos e/ou contendo informações referentes à data do envase e tempo de validade do produto;

5.4.15.7.2. O pão recheado com manteiga ou geleia que necessitam de preparo prévio deverão ser porcionadas, embalados em sacos de papel sustentável e/ou contendo informações referentes à data do envase e tempo de validade do produto;

5.4.15.8. Do acompanhamento do serviço

5.4.15.8.1. O responsável técnico da CONTRATADA deverá observar as atividades inerentes ao objeto do contrato, desenvolvidas por sua equipe de trabalho de acordo com a demanda do

serviço, respeitando as exigências da CONTRATANTE e a legislação vigente, como: o controle quantitativo e qualitativo, e o armazenamento dos mesmos; o porcionamento e a distribuição do café da manhã aos estudantes e servidores, além da aceitação das mesmas utilizando instrumentos técnicos;

5.4.15.8.2. A supervisão das atividades relacionadas à higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços.

5.4.15.9. Gêneros alimentícios, material de consumo e outros insumos

5.4.15.9.1. A CONTRATADA e seu responsável técnico serão responsáveis pelo armazenamento adequado dos gêneros alimentícios nas instalações da própria empresa contratada.

5.4.15.9.2. Os gêneros alimentícios e as preparações levados deverão obedecer aos critérios de tempo e temperatura nas dependências da CONTRATADA, conforme legislação vigente;

5.4.15.9.3. A CONTRATADA é responsável por garantir que as suas dependências destinadas ao armazenamento de alimentos (despensa, refrigerador, freezer e/ou câmara frigorífica) estejam em condições adequadas de uso, em conformidade com as normas vigentes.

5.4.15.9.4. O armazenamento dos gêneros alimentícios não pode ser misturado com produtos de limpeza, descartáveis e similares, para garantir condições ideais de consumo.

5.4.15.9.5. A CONTRATADA só poderá utilizar produtos de limpeza e sanitização registrados no Ministério da Saúde para a higienização dos alimentos, utensílios, equipamentos, mobiliário, área física e de higiene pessoal. Esses produtos devem possuir rótulo completo, contendo informações como a designação do produto, composição, fabricante, prazo de validade e modo de utilização.

5.4.15.10. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS GERAIS

5.4.15.10.1. A CONTRATADA deverá cumprir a composição dos cafés da manhã, conforme o especificado neste Termo de Referência.

5.4.15.10.2. A distribuição das bebidas quentes deve observar os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações a 60°C por no máximo 6 horas, segundo Resolução nº. 216, 15/09/04;

5.4.15.10.3. Os itens que compõem o café da manhã deverão ser transportados em veículos limpos, dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado. Não poderão ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga, para evitar danos ou contaminação, devendo estar separados e protegidos sobre prateleiras ou estrados;

5.4.15.10.4. Os veículos deverão atender aos requisitos definidos em legislação sanitária local. Caso sejam transportados de forma inadequada não devem ser recebidos nos pontos de distribuição, devendo a empresa providenciar imediata substituição das mesmas de modo a não comprometer o seu fornecimento, evitando-se assim a aplicação da glosa prevista;

5.4.15.10.5. Os produtos saneantes utilizados nas instalações e serviços devem estar regularizados na ANVISA, utilizados conforme instruções do fabricante e armazenados em local apropriado, identificados e sem contato com os alimentos e utensílios de manipulação e possuir Ficha de Segurança de Produtos Químicos - FISPQ, além de ser disponibilizados Equipamento de Proteção Individual - EPI's, quando necessária à sua utilização;

5.4.15.10.6. Devem ser disponibilizados alimentos que atendam as necessidades de pessoas com doenças crônicas não transmissíveis, alergias e intolerâncias alimentares, devendo haver no estoque, para atendimento aos comensais que solicitarem, alimentos similares aos disponíveis no café da manhã: pães sem glúten, bebida láctea de origem vegetal, leite de vaca desnatado UHT e manteiga sem sal em sachê. Todos os alimentos citados devem ser adquiridos já embalados em porções individuais, isso se faz necessário a fim de evitar qualquer tipo de manipulação deste alimento que ocasione uma contaminação cruzada de alergênicos;

5.4.15.10.7. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, estar em perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual;

5.4.15.10.8. A higienização das dependências onde são produzidas e distribuídas as refeições, bem como de equipamentos e utensílios envolvidos na produção de refeições, serão de responsabilidade da CONTRATADA, devendo esta fornecer o material de limpeza necessário;

5.4.15.10.9. A CONTRATADA deverá manter funcionários para a higienização dos refeitórios e para o reabastecimento de material de higiene pessoal dos mesmos, durante todo o horário de distribuição das refeições;

5.4.15.10.10. Os produtos saneantes, utilizados pela CONTRATADA, devem ser regulamentados pelo Ministério da Saúde e específicos para cada atividade fim. 5.4.15.9.12. A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação obedecerão às instruções recomendadas pelo fabricante.

5.4.15.10.11. Os coletores de resíduos presentes nas dependências do refeitório deverão ter tampas acionadas por pedal e sacos de lixo em tamanho compatível com os mesmos, devendo ser higienizados diariamente; poderão ser exigidos coletores diferentes para resíduos orgânicos e recicláveis

5.4.15.10.12. A higiene pessoal dos funcionários, bem como a conservação e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA;

5.4.15.10.13 Os resíduos sólidos serão recolhidos pela CONTRATADA quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados em sacos plásticos resistentes e depositados em local indicado pela CONTRATANTE.

5.4.16. Agricultura Familiar

5.4.16.1 Em atendimento às exigências previstas na Lei nº 14 628, de 20 de julho de 2023, regulamentada pelo Decreto nº 11.802/2023, e suas alterações e da Resolução GGPAA nº 08 de 30/06/2024, dentre o valor total dispensado para a aquisição de gêneros alimentícios, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser destinado à aquisição de produtos provenientes de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na lei nº 11.326 de 2006 e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP, ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF).

5.4.16.2 Em caso de Chamada Pública vigente realizada pela CONTRATANTE, a mesma deverá ser obrigatória para a aquisição de pelo menos 30% de produtos de agricultores e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários.

5.4.16.3 O custo referente a aquisição alimentos através da Chamada Pública realizada pela CONTRATANTE será deduzido do pagamento mensal à CONTRATADA.

5.4.16.4 Em caso da inexistência de Chamada Pública vigente ou indisponibilidade temporária da mesma, ainda assim a CONTRATADA deverá atender o dispositivo legal de aquisição de pelo 30% dos gêneros alimentícios provenientes das agricultura familiar, devendo entregar relatório mensal, assim como a DAP ou CAF dos agricultores à CONTRATANTE.

5.4.17. Dimensionamento Pessoal

5.4.17.1. A CONTRATADA deverá contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para atender todas as etapas do processo produtivo e nas dependências da CONTRATANTE para distribuição do café da manhã, incluindo: acolhimento de clientes/comensais, higienização, distribuição das refeições, mantendo o fluxo contínuo, respeitando os horários de funcionamento do café da manhã;

5.4.17.2. A manipulação dos alimentos em todas as suas fases deverá ser executada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente;

5.4.17.3. O(s) nutricionista(s) deverá(ão), obrigatoriamente, possuir registro no CRN-4; 11.6. Considerar para previsão de pessoal na distribuição das refeições a necessidade de pontos de distribuição conforme cada unidade, com o objetivo de manter filas reduzidas ao máximo, supervisão geral, higienização das áreas de uso interno e comuns como salão.

5.4.18. Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPI)

5.4.18.1. Os uniformes a serem fornecidos pela CONTRATADA aos seus colaboradores 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:

5.4.18.2. Deverá fornecer aos seus colaboradores, inclusive para as nutricionistas, uniformes completos e padronizados, com o logotipo da empresa, a saber: calça, jaleco branco, blusas, blusas de manga comprida para o inverno, avental, bota ou sapato fechado antiderrapantes, rede para cabelo, touca, boné, crachá de identificação. ., tendo o seu uso restrito às dependências internas da unidade e crachá com identificação da (o) funcionária (o específicos para o desempenho de suas funções observando os requisitos legais e as normas regulamentadoras de proteção e segurança do trabalho)

5.4.18.3. O vestuário deverá sempre estar em bom estado de conservação, limpo, passado a ferro, sem rasgos, manchas, furos ou partes descosturadas;

5.4.18.4. Deverá fornecer aos seus colaboradores, equipamentos de proteção individual (EPI), tais como: luvas descartáveis, toucas descartáveis, máscaras descartáveis, aventais descartáveis, aventais impermeáveis, luvas de borracha para limpeza e o que for necessário ao trabalho e à proteção individual, conforme legislação vigente;

5.4.18.5. As peças deverão ser confeccionadas com tecido e material de qualidade;

5.4.18.6. O fornecimento dos uniformes e EPI deverão ser da seguinte forma: (dois) conjuntos completos ao colaborador no início da prestação do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses;

5.4.18.7. A CONTRATANTE poderá solicitar a substituição de uniformes, sempre que os mesmos não atenderem às condições mínimas de apresentação. Esta substituição deverá ocorrer no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação da CONTRATANTE;

5.4.19. DO CUSTEIO DAS REFEIÇÕES:

5.4.19.1. Para o café da manhã, os estudantes de graduação e pós-graduação da UFRJ com matrícula ativa pagarão o valor de R\$ 2,00 (dois reais), sendo o restante do valor da refeição subsidiado pela CONTRATANTE;

5.4.19.2. Para o café da manhã, os estudantes selecionados previamente como Bolsistas de Alimentação pela Pró-Reitoria de Políticas Estudantis –PR7 não efetuam pagamento, sendo a refeição integralmente subsidiada pela CONTRATANTE;

5.4.19.3. Para o café da manhã, os servidores com matrícula ativa pagarão o valor integral da refeição, sem nenhum subsídio da CONTRATANTE;

5.4.19.4. A CONTRATANTE poderá autorizar a refeição café da manhã mediante o valor integral das refeições licitado.

5.4.19.5. A cobrança dos valores referentes às refeições fornecidas será de responsabilidade da CONTRATADA;

5.4.19.6. Deverão ser aceitas diversas formas de pagamento além do dinheiro para a parte não subsidiada das refeições pela CONTRATADA, a que é paga diretamente pelos estudantes ou servidores, como PIX, débito, e outras opções de pagamento digital.

5.4.19.7. Para as refeições colação e lanche no Colégio de Aplicação da UFRJ e Educação Infantil, os valores serão integralmente subsidiados pela UFRJ;

5.4.19.8. As refeições colação e lanche se destinam exclusivamente aos estudantes da Educação Infantil, Ensino Fundamental e ensino médio. Não estão contemplados servidores nem trabalhadores terceirizados.

5.4.19.9. Na falta de um mais itens do cardápio, a refeição não poderá ser cobrada;

5.4.19.10. Para o café da manhã, a CONTRATADA deve, obrigatoriamente, garantir no acesso a comprovação de identificação pessoal e vínculo com a UFRJ de todos os usuários;

5.4.19.11. Na eventualidade de concessão de bolsa alimentação para casos especiais, mediante

autorização prévia da Pró-Reitoria de Políticas Estudantis - PR7, o pagamento integral da refeição estará a cargo da CONTRATANTE;

5.4.19.12. Cada estudante somente poderá realizar 1 (uma) refeição, com acesso mediante apresentação de documentação comprobatória de identificação e vínculo com a UFRJ;

5.4.19.13. Serão pagas somente as refeições efetivamente distribuídas;

5.4.19.14. A Universidade apresenta características administrativas específicas de funcionamento, sendo assim, caberá à CONTRATANTE indicar à CONTRATADA a adequação do quantitativo de refeições.

5.4.19.15. Em situações como período de recesso escolar, férias, incidentes climáticos, feriados prolongados ou greves, falta de luz ou água, epidemias entre outros casos fortuitos ou de força maior, a CONTRATANTE poderá readequar o quantitativo objetivando evitar desperdícios e/ou falta de refeições, informando à CONTRATADA as modificações, sendo que o risco do negócio é de responsabilidade da CONTRATADA.

5.4.19.16. A CONTRATADA será responsável pelo controle de acesso, devendo adotar sistema de controle auditável. Quando a CONTRATANTE disponibilizar sistema de controle de acesso, seu uso será obrigatório.

Materiais a serem disponibilizados

5.5. Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades necessárias para execução do serviço, promovendo sua substituição quando necessário:

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

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

5.6.1. As quantidades diárias previstas estão dispostas no item 1.1, devendo ser definido pela Contratante com variações devido ao calendário acadêmico;

5.6.2. Para o café da manhã a Contratada deverá dispor de cozinha industrial equipada para produção das refeições transportadas.

5.6.3. A CONTRATADA deverá dispor nos locais de distribuição de equipamentos e utensílios que assegurem a temperatura e a qualidade das refeições.

Especificação da garantia do serviço ([art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

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

Procedimentos de transição e finalização do contrato

a. Os procedimentos de transição e finalização do contrato constituem-se das seguintes etapas [...];

- a) Reposição dos itens faltantes d no inventário de utensílios;*
- b) Reposição dos itens faltantes de inventário de mobiliário;*
- c) Reposição dos itens faltantes do inventário de equipamentos.*
- d) Devolução de todos os itens disponibilizados pela Contratada no meu mesmo estado em que foram entregues.*

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada 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 representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

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

Preposto

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

6.7. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de no mínimo uma vez por semana.

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

Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#));

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#) e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

6.12. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#));

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#));

6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

Fiscalização Administrativa

6.16. 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 (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.17. 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; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

6.18. O gestor do contrato coordenará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.19. O gestor do contrato acompanhará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.20. O gestor do contrato acompanhará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.21. O gestor do contrato emitirá 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.22. O gestor do contrato tomará 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.23. O gestor do contrato deverá 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. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.24. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto nos Anexos 5 a 8.

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

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

7.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.1.1.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

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

7.3.1. *Execução do serviço;*

7.3.2. *Critérios de qualidade no IMR.*

Do recebimento

7.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente, diariamente, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. ([Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133](#) e [Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.5. O prazo da disposição acima 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.

7.6. 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. ([Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#)).

7.7. 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. ([Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022](#))

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

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

7.9.1. 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;

7.9.2. 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.

7.9.3. 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. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

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

7.9.5. 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

7.10. 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.

7.11. 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 no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

7.13. 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

7.14. 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, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

7.15. 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](#).

7.16. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 7.16.1. o prazo de validade;
- 7.16.2. a data da emissão;
- 7.16.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.16.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 7.16.5. o valor a pagar; e
- 7.16.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.17. 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 à contratante;

7.18. 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](#).

7.19. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.20. 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.

7.21. 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.

7.22. 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.

7.23. 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

7.24. 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](#).

7.25. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA - Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IBGE de correção monetária.

Forma de pagamento

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

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

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

7.28.1. 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.

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

Cessão de crédito

7.30. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na [Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020](#), conforme as regras deste presente tópico.

7.30.1. *As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.*

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

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

7.33. 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.

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

8. Critérios de seleção do fornecedor

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

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

Regime de execução

8.2. O regime de execução do contrato será empreitada por preço unitário.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

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

8.5. **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> ;

8.6. **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;

8.7. **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](#).

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

8.9. **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

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

8.11.1 *Agricultor familiar: Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF ou Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, Cadastro da Agricultura Familiar (CAF), ou ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário nos termos do art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021.*

8.11.2 *Produtor Rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).*

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

- 8.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.16. 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](#);
- 8.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes *municipal* relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.18. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *municipais* 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.
- 8.20. 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.
- 8.21. Em virtude do valor a ser licitado, não se vislumbra a necessidade de permissão de participação de consórcios na licitação. Como a solução a ser buscada é comum de mercado, sendo que as características do objeto podem ser facilmente descritas no Termo de Referência, também não há complexidade que justifique a participação de consórcios.
- 8.22. A IN SEGES/ME nº 116, de 2021 determina, em seu art. 4º, caput, que os editais ou os avisos de contratação direta possibilitem a contratação das pessoas físicas, em observância aos objetivos da isonomia e da justa competição. Ainda de acordo com o parágrafo único desse mesmo dispositivo, será ressalvada a participação de pessoas físicas nas licitações ou contratações diretas, "quando a contratação exigir capital social mínimo e estrutura mínima, com equipamentos, instalações e equipe de profissionais ou corpo técnico para a execução do objeto incompatíveis com a natureza profissional da pessoa física". Para contratação em tela, portanto, não será permitida a participação de Pessoas Físicas.

Qualificação Econômico-Financeira

- 8.23. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;
- 8.24. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));
- 8.25. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:
- 8.25.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
 - 8.25.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e
 - 8.25.3. 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.
 - 8.25.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.
- 8.26. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.
- 8.27. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º](#)).
- 8.28. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

8.29. *Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;*

8.30. *A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.*

8.31. *Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente, Conselho Regional de Nutricionistas da 4ª Região - CRN-4, em plena validade;*

8.30.1. *Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.*

8.32. *Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.*

8.32.1. *Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:*

8.32.1.1. *transporte e distribuição de refeições, por um período de 03 (três) anos, num quantitativo equivalente a 5.000 (cinco mil) refeições mensais, totalizando 60.000 (sessenta mil) anuais;*

8.32.1.2. *Dispor de equipamentos e utensílios adequados para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração, conservar alimentos aquecidos, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo e transportar alimentos prontos para o consumo (isoboxes e/ou hotboxes);*

8.32.2. *Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.*

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

8.32.4. *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 da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.*

8.32.5. *Para a contratação, a empresa deverá ter aprovação em relatório de análise técnica formalizada por meio de um checklist (ANEXO 9) realizado pela equipe técnica da CONTRATADA em visita técnica para avaliação das condições higiênicas-sanitárias e de funcionamento adequado em geral da Cozinha Central da CONTRATADA, quando da modalidade transportada que se aplica para o café da manhã.*

8.32.6. *Para fornecimento das refeições, a CONTRATADA deverá:*

8.32.6.1. *Apresentar documentos que comprovem a capacidade técnica e operacional da empresa, descrevendo as rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo (planejamento de insumos, seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, cocção, expedição, transporte e distribuição das refeições) para o desenvolvimento das atividades inerentes ao fluxo das refeições contratadas;*

8.32.6.2. *Apresentar, por escrito, os critérios adotados para a seleção e monitoramento dos fornecedores de gêneros;*

8.32.6.3. *Apresentar, por escrito, recursos humanos quantitativa e qualitativamente (cargo) compatíveis com a produção contratada;*

8.32.6.4. *Apresentar a Certidão de Registro e Quitação do CRN – 4ª Região vigente;*

8.32.6.5. *Apresentar por escrito, recursos humanos quantitativa e qualitativamente (cargo) compatíveis com a produção contratada;*

8.32.6.6. *A Cozinha Central da CONTRATADA deverá estar a um raio de distância máxima de 25 km da unidade dos locais de distribuição para garantia da qualidade e validade da refeição pronta transportada.*

8.32.6.7. *Apresentar, por escrito, o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico, bem como a descrição dos indicadores utilizados para a avaliação de desempenho profissional;*

8.33. *Não será admitida a participação de cooperativas. A natureza do serviço requer necessidade de subordinação jurídica entre o obreiro e o contratado, bem como de pessoalidade e habitualidade.*

8.34. *A qualificação técnica será por lote, conforme descrito neste Termo de Referência.*

Capacidade técnica e operacional

8.35. Apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviços de nutrição, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, envolvendo os serviços de produção, transporte e distribuição de refeições, por um período de 03 (três) anos, num quantitativo equivalente a 70.000 (setenta mil) refeições anuais. Justifica-se em razão do elevado volume e da alta complexidade do serviço, senda a alimentação de natureza essencial e que não pode ser interrompida.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 5.342.277,60

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 5.342.277,60 (cinco milhões trezentos e quarenta e dois mil duzentos e setenta e sete reais e sessenta centavos), conforme custos unitários apostos no item 1.1.

9.2. *A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.*

9.3. *Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:*

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

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

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

9.3.4. *poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.*

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.1.1 Sobre a dotação orçamentária:

Gestão/Unidade: 26245/153115

Fonte de Recursos: 1000

Programa de Trabalho: 230296

Elemento de Despesa: 339039

Plano Interno: V0000G01RFN

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

11. 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: De acordo com disposto do Termo de Referência.

RENATA SANTOS PEREIRA MACHADO

Membro da comissão de contratação

Despacho: De acordo com o disposto no Termo de Referência.

GISELE FERREIRA SANTOS

Membro da comissão de contratação

Despacho: De acordo com o disposto no Termo de Referência.

MARCELO DA SILVA GONCALVES

Membro da comissão de contratação

RELAÇÃO DE ANEXOS

ANEXO 1 – PLANEJAMENTO DIETETICO DO COLÉGIO DE APLICAÇÃO UFRJ

ANEXO 2 - EXEMPLOS DE CARDÁPIOS DE LANCHES DO COLÉGIO DE APLICAÇÃO UFRJ E DO RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS DA UFRJ

ANEXO 3 - ESPECIFICAÇÕES DE GÊNEROS E PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

ANEXO 4 - PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ)

ANEXO 5 – IMR CAFÉ DA MANHÃ RIO DE JANEIRO

ANEXO 6 – IMR CAFÉ DA MANHÃ CAXIAS

ANEXO 7 – IMR CAFÉ DA MANHÃ MACAÉ

ANEXO 8 – IMR REFEIÇÕES CAP E EI

ANEXO 9 – CHECK LIST - LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

ANEXO 1 – PLANEJAMENTO DIETÉTICO DO COLEGIO DE APLICAÇÃO UFRJ

Frequência mínima de alimentos e preparações com porções

Quadro 1 - Referência de frequência mínima de alimentos e preparações com porções dos lanches do CAP

TIPO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO EDUCAÇÃO INFANTIL	PORÇÃO ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO	FREQUÊNCIA NO CARDÁPIO
PÃES	Pão francês tradicional e integral, pão de forma tradicional e integral, pão careca, broa de milho, entre outros.	50 g	80 g	4 a 5 vezes por semana
BOLOS	Bolo caseiro: simples, bolo de cenoura, bolo de fubá, bolo de chocolate, bolo de aipim, bolo de limão, de laranja, etc.	80 g	120 g	1 vez por mês
BISCOITO DE POLVILHO	Pacote individual	30 g	60 g	Eventual (passeios)
RECHEIOS	Manteiga	10 g	10 g	3 a 4 vezes por semana
	Queijo minas	35 g	50 g	1 vez por semana
	Queijo muçarela	25 g	35 g	1 vez por semana
	Queijo prato	25 g	35 g	1 vez por semana
	Pasta de ricota	20 g	30 g	1 vez por semana
	Requeijão	20 g	30 g	2 a 4 vezes por mês
	Pasta de grão de bico ou outras pastas vegetais	20 g	30 g	2 a 4 vezes por mês

	Geleia	15 g	20 g	2 a 4 vezes por mês
FRUTAS	Inteiras ou fracionadas	100 g	150 g	4 a 5 vezes por semana
	Salada de frutas, creme de frutas ou sorvete/ picolé de frutas	100 g	150 g	2 a 4 vezes por mês
BEBIDAS	Polpa de fruta pasteurizada resfriada	200 ml	200 a 300 ml	3 a 4 vezes por semana
	Suco/ Refresco de fruta natural	200 ml	200 a 300 ml	1 a 2 vezes por semana
	Vitamina de fruta ou outras preparações com leite	200 ml	200 a 300 ml	2 a 4 vezes por mês
	Iogurte batido com fruta	200 ml	200 a 300 ml	2 a 4 vezes por mês
	Iogurte bandeja com 6	90 ml	90 ml	Eventual (até 1 vez por mês)
	Água de coco engarrafada sem aditivos	100 ml	100 ml	2 vezes por mês
	Água de coco engarrafada sem aditivos (individual)	250 - 300 ml	250 - 300 ml	Eventual (passeios)

Quadro 2 - Referência de frequência mínima de alimentos e preparações com porções do café da manhã do Restaurante Universitário da UFRJ

TIPO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUÊNCIA NO CARDÁPIO
PÃES	Tipo pão careca	50 g	5 vezes por semana
RECHEIOS	Manteiga	10 g	5 vezes por semana
	Geleia de frutas	15 g	5 vezes por mês
FRUTAS	Inteiras	120 g	5 vezes por semana
BEBIDAS	Café	100 - 200 ml	5 vezes por semana

	Leite de vaca	100 - 200 ml	5 vezes por mês
--	---------------	--------------	-----------------

ANEXO 2 - Exemplos de Cardápios de Lanches do Colégio de Aplicação UFRJ e do Restaurantes Universitários da UFRJ

Quadro 1 - Exemplo de cardápio de colação e lanches para 04 semanas

SEMANA 1	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
COLAÇÃO	Pera	Melão	Ameixa	Maçã	Banana
LANCHE	Suco de melancia Pão careca com manteiga e queijo prato Maçã	Refresco polpa de caju Pão de forma com pasta de amendoim e geleia Mamão	Refresco de laranja Pão francês integral com pasta de ricota com ervas Uva	Refresco polpa acerola Broa de milho com manteiga e queijo muçarela Abacaxi	logurte batido c/ maracujá Pão de forma com manteiga e queijo prato Caqui

SEMANA 2	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
COLAÇÃO	Laranja	Banana	Maçã	Pera	Tangerina
LANCHE	Refresco polpa uva Pão de forma integral com pasta de ricota com cenoura Melancia	Refresco polpa abacaxi Pão careca c/ manteiga e queijo minas Pera	Refresco de mamão c/ laranja Broa de milhoc/ manteiga e queijo prato Melão	Vitamina de abacate Pão francês com requeijão Manga	Refresco polpa de manga Pão francês integral com manteiga e queijo muçarela Banana

SEMANA 3	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
COLAÇÃO	Creme de manga	Abacaxi	Mamão	Maçã	Melão
LANCHE	Refresco polpa goiaba Brioche com manteiga e queijo prato	Suco verde Pão de forma integral c/ manteiga e queijo minas Banana	Refresco polpa de maracujá Pão francês com manteiga e queijo muçarela	Refresco de abacaxi Bolo de laranja Melancia	Refresco polpa de caju Pão careca c/ requeijão Uva

SEMANA 4	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
COLAÇÃO	Tangerina	Picolé de melancia	Kiwi	Uva	Manga
LANCHE	Refresco polpa de uva Pão de forma com geleia e queijo prato Manga	Vitamina de maçã com banana Pão de forma integral c/ pasta de ricota e orégano Mamão	Refresco polpa de acerola Pão francês com manteiga e queijo muçarela Laranja	Refresco de manga Broa de milho com requeijão Pera	Refresco polpa abacaxi Pão francês com manteiga e queijo minas Banana

Quadro 2 - Modelo de Cardápios de Café da Manhã dos Restaurantes Universitários da UFRJ

SEMANA 1	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
BEBIDAS	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite
PÃO	Careca	Careca	Careca	Careca	Careca
RECHEIO	Manteiga opção: geleia de frutas	Manteiga opção: geleia de frutas	Manteiga opção: geleia de frutas	Manteiga opção: geleia de frutas	Manteiga opção: geleia de frutas
FRUTA	Banana	Pera	Maça	Tangerina	Goiaba

SEMANA 2	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
BEBIDAS	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite	Café e leite
PÃO	Careca	Careca	Careca	Careca	Careca
RECHEIO	Manteiga opção: geleia	Manteiga opção: geleia	Manteiga opção: geleia	Manteiga opção: geleia	Manteiga opção: geleia
FRUTA	Maça	Banana	Tangerina	Caqui	Pera

ANEXO 3 - ESPECIFICAÇÕES DE GÊNEROS

Gêneros Alimentícios	Especificações técnicas
1 – PÃO E BISCOITOS	
Pão careca Pão brioche de leite Pão broa de milho Pão broa de leite Pão suíço	Massa fina, superfície macia, lisa e brilhante; com miolo consistente e sedoso, produzido em panificadora, não pode ser industrializado. A qualidade deverá ser aprovada pela fiscalização. Apresentação 50g.
Pão francês	A ABNT NBR 16170 A cor da crosta amarelo-dourada, crocante, lisa e bem aderente ao miolo, com pestana aderente ao miolo. O miolo de cor branco creme. Medidas: cerca de 14 cm de comprimento por 7 cm. Produzido em panificadora, não pode ser industrializado. A qualidade deverá ser aprovada pela fiscalização. Apresentação 50g.
Pão de forma branco ou integral	Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Composição: farinha de trigo e ou farinha de trigo integral e ou fibra de trigo e ou farelo de trigo.
Pão de queijo	Composto por polvilho, água, queijo, ovos, leite e sal. Apresentação congelado e em unidade de 50g.
Biscoito de polvilho	Apresentação de superfície crocante, volumoso e leve. Composto de polvilho, gordura vegetal, ovos, sal; leite.
2 - RECHEIOS	
Manteiga	Tipo: com sal ou sem, do tipo extra ou de primeira qualidade. Deve ser envasada com material próprio para este fim, embalagens íntegras e limpas, que protejam o alimento da contaminação. Armazenamento sob condições de temperatura que garantam a qualidade do produto.
Queijos	Tipo: minas frescal, muçarela, parmesão, prato, requeijão ricota. Deverão ser derivados unicamente do leite de vaca.
Geleia de frutas	As geleias devem apresentar-se com aspecto gelatinoso. Elas devem permanecer em seu estado firme. A cor e o cheiro devem ser próprios da fruta de origem. O sabor deve ser doce, semi-ácido, de acordo com a fruta de origem. Não deve ser açucarada, pegajosa ou viscosa, devendo conservar o sabor e o aroma da fruta original. A Legislação não permite o uso de corantes ou aromatizantes artificiais neste produto.
3 - FRUTAS INTEIRAS E FRACIONADAS	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. Devem estar livres de insetos, larvas, fungos ou qualquer matéria estranha, devem estar firmes e livres de podridão. A ausência de umidade externa anormal também deve ser observada. Deve-se respeitar a sazonalidade.
4- BEBIDAS	
LEITE DE VACA EM PÓ	Integral (com matéria gorda maior ou igual a 26%) e desnatado (matéria gorda menor que 1,5%).
LEITE DE VACA UHT	Integral (teor de gordura maior ou igual a 3%) e desnatado (teor de gordura menor que 0,5%). 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.
CAFÉ	Café torrado e moído, máximo 5% de umidade. Embalagem tipo almofada ou a vácuo, amargor típico, mas não o resultante de torra excessiva e carbonização acentuada do pó, da presença não preponderante
IOGURTE NATURAL	Integral (conteúdo mínimo de matéria gorda de 3%) e desnatado (conteúdo máximo de matéria gorda de 0,5%). Não deverão ser adicionados de açúcar ou aromatizantes/saborizantes, mas devem conter apenas ingredientes lácteos.

IOGURTE DE POLPA DE FRUTA	Produto obtido pela fermentação do leite parcialmente desnatado, por fermentos lácticos próprios, adicionado de açúcar e polpa de fruta (morango) que caracteriza o sabor e outras substâncias alimentícias aprovadas pela legislação e que não interfiram no processo de fermentação do leite, as quais deverão se mencionadas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Apresentação: bandeja com 6 potes
POLPA DE FRUTAS REFRIGERADA	Produto não-fermentado, não-concentrado e não-diluído, com teor mínimo de sólidos totais, provenientes da parte comestível da fruta, obtido de frutas polposas. Apresentação líquida, sem açúcar, sem corantes, sem conservantes, bombona 5 l
ÁGUA DE COCO	Parte líquida do fruto do coqueiro (Cocos nucifera L.), obtido por processo tecnológico adequado, não diluído e não fermentado. Por ser denominada integral sua concentração é a natural do fruto, sem a adição de água ou de açúcares. Água de coco engarrafada, sem aditivos, água de coco embalagem individual, sem aditivos
LEITE VEGETAL DE AVEIA	Leite vegetal de aveia sem adição de açúcar, embalagem 1L. Bebida vegetal de aveia 1L- bebida vegetal a base de aveia, sem adição de açúcar, sem lactose, enriquecido com cálcio, indicado para alunos com intolerância à lactose, alergia ao leite e/ou alergia à soja. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, cor não característica do produto, ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem: acondicionado em embalagem tetra pak, com conteúdo líquido de até 1 litro.
5- OUTROS GENEROS ALIMENTICIOS	
CACAU EM PÓ	
FARINHAS, CEREAIS E SEMENTES	Farinha de mandioca, de rosca, de trigo branca, de trigo integral, triguilho, farelo de trigo, aveia (flocos, farinha fina, farelo fino, integral laminada), amido de milho, flocos de milho, araruta, fécula de mandioca, fécula de batata, farinha de arroz, creme de arroz, tapioca, polvilho doce ou azedo, semente de gergelim e semente de linhaça, milho para canjica, farinha de milho fina (fubá) e grossa (canjiquinha). Milho de pipoca. Sendo todos classificados como tipo 1
ADOÇANTES	Adoçante dietético líquido 100%: ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80 ml.
AÇÚCAR SACHET	Açúcar: obtido a partir do caldo da cana-de-açúcar, do tipo refinado ou amorfo: aquele obtido através do processo de dissolução do açúcar branco ou bruto, purificação da calda, evaporação, concentração da calda, batimento, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final. 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. Fornecimento: açúcar refinado granulado em sachet com até 05 (cinco) gramas, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade, na caixa que contém os saches.
ÓLEOS VEGETAIS	Tipo de soja, milho, canola e girassol, classificados como tipo 1, além de azeite do tipo extra virgem com acidez máxima de 0,5%. 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. A qualidade do óleo utilizado em frituras deverá ser sempre verificada pela CONTRATADA e registrada em planilha de controle.
CACAU EM PO 100%	Produto em pó obtido de amêndoas de cacau limpas, descascadas e quebradas, torrados e moídos transformando-se em uma fina massa de cacau. Esta massa é submetida à pressão hidráulica extraíndo a manteiga e produzindo
OVO	Tipo de galinha, branco ou de cor. Fresco, classificado como tipo A, extra jumbo; líquido pasteurizado ou 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.
CREME DE LEITE	Processamento UHT e fresco. Serão admitidos os seguintes Tipos: cremes 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).
AZEITE EXTRA VIRGEM	AZEITE DE OLIVA - Extra virgem, Acidez máxima 0,5% embalagem de 500 ml. A embalagem do produto deverá conter a data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.
LEITE DE COCO	Produto 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	Produto obtido do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; desidratado; integral ou parcialmente desengordurado.
FERMENTO	Fermento: em pó, químico ou biológico (seco, instantâneo, instantâneo massa doce)
SAL	Sal iodado (cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branco e inodoro
CONDIMENTOS E ESPECIARIAS	Canela em pó, canela em casca, alecrim desidratado, cravo-da-índia, folhas de louro desidratadas, manjerona, manjerição, orégano, noz moscada (grãos ou em pó), açafraão da terra (cúrcuma), curry em pó e tomilho, alho flocado e triturado, coentro, cebola desidratados.

1- PRODUTOS DESCARTÁVEIS
<p>Confeccionados com materiais resistentes e de fácil manuseio, cuja qualidade garanta a produção mínima de resíduos em conformidade com a NBR 14865 e NBR 13230 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). De material biodegradável.</p> <p>COPO DESCARTÁVEL DE PAPEL BIODEGRADÁVEL TÉRMICO COM CAPACIDADE DE 100 ML 240 ML, 250 ML COM TAMPA, 300 ML Especificações: material sustentável, biodegradável, 100% livre de plásticos, à prova de vazamentos, térmico e à umidade. Dimensões do copo de 240 ml 9 cm de altura: 7cm de diâmetro da boca, 5cm de diâmetro da base:5cm. Dimensões para copo de 300 ml: 7,5 cm de diâmetro na boca, 4,5 cm de diâmetro no fundo e 10,5 cm de altura. Dimensões de copo de 250 ml com tampas 11 cm de altura: 7cm de diâmetro da boca, 5cm de diâmetro da base:5cm. Atendimento as exigências da RDC nº 88, de 29 de junho de 2016 e outras legislações vigentes. Necessária aprovação da fiscalização do contrato. Necessária aprovação da fiscalização do contrato</p> <p>PRATO DE DESCARTÁVEL BIODEGRADÁVEL PARA REFEIÇÃO E SOBREMESA Especificações: material sustentável, biodegradável, 100% livre de plásticos, à prova de vazamentos, térmico e à umidade. Atendimento as exigências da RDC nº 88, de 29 de junho de 2016 e outras legislações vigentes. Necessária aprovação da fiscalização do contrato.</p> <p>TALHERES DESCARTÁVEIS BIODEGRADÁVEIS PARA REFEIÇÃO E SOBREMESA Especificações: material sustentável, biodegradável, 100% livre de plásticos, à prova de vazamentos, térmico e à umidade. Atendimento as exigências da RDC nº 88, de 29 de junho de 2016 e outras legislações vigentes. Necessária aprovação da fiscalização do contrato.</p> <p>MEXEDORES DE BEBIDAS DE 11 CM OU 19 CM Especificações: material de madeira, sustentável e biodegradável. Comprimento de 11cm. 100% livre de plásticos, temperatura: até 100°C. Atendimento as exigências da legislação vigente. Necessária aprovação da fiscalização do contrato. Necessária aprovação da fiscalização do contrato.</p>

EMBALAGEM DE PAPEL SUSTENTÁVEL

Especificações: material de papel sustentável, biodegradável, resistente e 100% livre de plásticos. Medidas: 18 cm altura X 10 cm base X 6cm largura. Atendimento as exigências da legislação vigente. Finalidade: acondicionamento de pães. Necessária aprovação da fiscalização do contrato.

EMBALAGEM DE PAPEL SUSTENTAVEL

Especificações: material de papel sustentável, biodegradável, resistente e 100% livre de plásticos. Medidas: 15 cm altura X 10 cm base X 10 cm largura. Atendimento as exigências da legislação vigente. Finalidade: acondicionamento de frutas.

GUARDANAPOS: de papel toalha duplo, medindo aproximadamente 240 mm x 220 mm, fabricados com papel confeccionado 100% de fibras naturais virgens, brancos, deverão ser adquiridos sob a forma de embalagens com 50 folhas duplas cada. Estes deverão apresentar laudo de irritabilidade dérmica, comprovando que o papel não agride a pele do usuário, e laudo de ação microbiológica, comprovando que o produto não contém substâncias nocivas à saúde.

SACOS DE PAPEL PARA O ACONDICIONAMENTO DOS TALHERES: papel branco encerado; nas dimensões: 9x26 cm.

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.

SACO, MATERIAL PLÁSTICO, APLICAÇÃO COPA E COZINHA: características adicionais rolo picotado, altura 40, largura 30, bobina

SACO, MATERIAL PLÁSTICO: tipo uso geral, cor transparente, altura 100, largura 60, espessura 0,20, alta resistência. Embalagem com 100 unidades - tipo saco para gelo

MÁSCARAS DESCARTÁVEIS: confeccionadas em TNT hipoalergênica tripla com clip nasal de fácil adaptação ao contorno do rosto.

JALECOS DESCARTÁVEIS: em TNT também deverão ser disponibilizados em quantidade suficiente para visitantes e funcionários.

LUVAS DESCARTÁVEIS: transparente, tamanho único em plástico resistente, isenta de furos, rasgos, defeitos para manipulação de alimentos.

FILME PVC: atóxico, transparente, apresentação bobina.

PAPEL TOALHA: em bobina folha dupla, com medidas aproximadas 100mm x 200mm; com gramatura de 45m2 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.

PAPEL ALUMÍNIO: em rolo medindo 30cm largura 100 metros de comprimento, embalado em caixa de papelão, sem furos ou sinais de oxidação. Acondicionado de forma a garantir a higiene e integridade do produto. A embalagem deverá conter os dados de identificação, procedência e quantidade.

VELA PALITO DE ANIVERSÁRIO na cor branca, pacote contendo 24 unidades.

2- PRODUTOS DE LIMPEZA

ÁLCOOL 70%: em gel e líquido.

TOTEM PARA ÁLCOOL EM GEL com pedal.

BORRIFADOR material plástico: tipo spray, contendo bico borrifador, capacidade 500ml, aplicação acondicionar solução reveladora, identificação e data validade do produto.

DISPENSER HIGIENIZADOR: material: plástico abs, capacidade: 800 ml, tipo fixação: parede, cor: branca, aplicação: mãos, visor frontal para álcool gel ou sabonete líquido.

DISPENSER PAPEL TOALHA: fixação em parede, material aço inoxidável, tipo interfolha, dimensões: 280 x 250 x 120 mm, capacidade 500 a 600 folhas de 2 a 3 dobras.

COLETORES RESÍDUOS: material polipropileno, capacidade: 30L, 60L, 100L ou 120L tipo: com tampa, características pedal articulável, nas diversas cores necessárias para destinação de reciclagem e destinação de resíduos.

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;

DETERGENTE ALCALINO CLORADO EM PÓ: fácil aplicação 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.

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 para 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 painéis, formas e utensílios.

LIMPADOR MULTIUSO LÍQUIDO: produto químico pronto para o 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 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 sujidades.

PANO DE LIMPEZA: descartável (limpeza pesada leve).

SABONETE LÍQUIDO BACTERICIDA: para higienização das mãos.

SACO DE LIXO: na cor preta, resistente para armazenamento de resíduos, os tamanhos devem estar em conformidade com o coletor de resíduos. Também deverão ser fornecidos sacos coloridos específicos para coleta de resíduos, capacidade de 130 litros, medidas 90 x 110cm, nas cores cinza, amarelo, azul, verde.

SANITIZANTE DE VEGETAIS LÍQUIDO PÓ: formulado especialmente para tratamento de sanitização de legumes, frutas e verduras.

CARRO DE LIMPEZA COM BALDE ESPREMEDOR, com placa de cuidado (chão molhado) e esfregão mop.

Apresentar para o CONTRATANTE os registros junto ANVISA, laudos técnicos e fichas de segurança dos produtos.

É comum a todos os itens:

Devem ser constituídas de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos, nem que liberem substâncias químicas durante seu armazenamento ou preparo, 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, legíveis, que especifiquem número de lote, data de validade. Não devem transmitir odores e sabores ao produto. Todas as embalagens devem atender aos seguintes Regulamentos Técnicos, quando aplicáveis:

- Resolução RDC nº259, de 20 de setembro de 2002 - Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados (Resolução RDC nº123, de 13 de maio de 2004 – altera o subitem 3.3 do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002);
- RDC 216/04 (RDC nº52, de 29 DE SETEMBRO DE 2014 - Altera Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação);
- RDC nº360, de 23 de dezembro de 2003 - Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, complementada pelas RDC 163/2006 e RDC Nº 359/);
- RDC nº359, de 23 dezembro de 2003 - Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional;
- Portaria nº28/MS/SNVS, de 18 de março de 1996- Regulamento Técnico sobre Embalagens Metálicas em contato com os alimentos (ANVISA);
- Portaria nº27/MS/SNVS, de 13 de março de 1996- Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos de Vidro e Cerâmica em contato com os alimentos;
- Resolução RDC nº 105 de 19 de maio de 1999 - Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com os Alimentos (e Resolução RDC nº 51, de 26 de novembro de 2010: Dispõe sobre migração em materiais, embalagens e equipamentos plásticos destinados a entrar em contato com alimentos);
- RDC Nº429, de 8 DE OUTUBRO DE 2020, dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados;
- Portaria VISA-RIO nº2 de 11/11/2020, regulamento técnico Boas Práticas para Estabelecimentos de Alimentos do Município do Rio de Janeiro.
- INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020 - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
- RESOLUÇÃO - RDC Nº 819, DE 9 DE OUTUBRO DE 2023 - Altera a Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
- Qualquer legislação pertinente vigente, estando no citado termo de referência, deverá ser seguida na íntegra, durante todo o período do contrato.

ANEXO 5 – IMR CAFÉ DA MANHÃ RIO DE JANEIRO



COMPOSIÇÃO DE VALORES PARA FATURAMENTO DO CAFÉ DA MANHÃ

REFERÊNCIA
Mês/Ano

NOME DA CONTRATADA	Contrato	xx/ANO
--------------------	----------	--------

QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES ENTREGUES			
	BOLESTAS	ESTUDANTES	SERVIDORES
Café da Manhã Central			
Café da Manhã CT			
Café da Manhã CT			
Café da Manhã Letras			
Café da Manhã Centro			
Café da Manhã Praia Vermelha			
ITEM 1			
ITEM 2			
ITEM 3			
ITEM 4			
ITEM 5			
ITEM 6			
QTD. DE REFEIÇÕES	0	0	0

FEIÇÕES 0

Valor total bruto de refeições servido pela UFRJ	#VALOR!
Valor recebido pela empresa retentamente dos servidores e estudantes	#REF!
Valor líquido de refeições servido pela UFRJ	#REF!
Valor líquido para pagamento pessoal (valor líquido de refeições servido pela UFRJ)	#REF!

Formulário de acompanhamento de execução de resultados (FACER) - Central, Letras, CT, Centro e Praia Vermelha	PV	Pontos de realização (realizado)
Responsável pela fiscalização:		Assinatura (assinado)
Fiscal do contrato:		Assinatura (assinado)

GRUPO 1 - ATIVIDADES DE PLANEJAMENTO E ADEQUAÇÃO À LEGISLAÇÃO							
1.1. Rotinas de Serviço	PESO	CENTRAL	Letras	CT	2CT	CENTRO	PV
1.1.1. Conformidade com o Edital	60%						
1.1.2. Registro de procedimentos							
1.1.3. Resolução de reclamações							
1.1.4. Resolução de reclamações							
1.1.5. Resolução de reclamações							
1.1.6. Resolução de reclamações							
1.1.7. Resolução de reclamações							
1.1.8. Resolução de reclamações							
1.1.9. Resolução de reclamações							
1.1.10. Resolução de reclamações							
TOTAL	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

1.2. Mão de Obra	PESO	CENTRAL	Letras	CT	2CT	CENTRO	PV
1.2.1. Qualificação Profissional	40%						
1.2.2. Relação Interpessoal							
1.2.3. Quantidade compatível para execução							
1.2.4. Uniformes EPI							
1.2.5. Higiene pessoal							
TOTAL	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

PONTUAÇÃO GRUPO 1	0,00
-------------------	------

GRUPO 2 - AVALIAÇÃO DO LUXOGRAMA PRODUTIVO							
2.1. Qualidade da Refeição Transportada	PESO	CENTRAL	Letras	CT	2CT	CENTRO	PV
2.1.1. Controle higiênico-sanitário	40%						
2.1.2. Qualidade do Invasor							
2.1.3. Identificação das preparações							
2.1.4. Reclamações dos usuários							
2.1.5. Condições de veículo							
TOTAL	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

2.2. Planejamento, Organização e Coordenação	PESO	CENTRAL	Letras	CT	2CT	CENTRO	PV
2.2.1. Qualidade da Refeição	60%						
2.2.2. Quantidade de Refeições							
2.2.3. Aspectos higiênicos							
2.2.4. Tempo de Preparação							
2.2.5. Qualidade dos produtos							
2.2.6. Características sensoriais							
2.2.7. Técnicas de preparo							
2.2.8. Porcionamento							
2.2.9. Quantidade de descartáveis							
2.2.10. Manutenção dos utensílios							
TOTAL	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

PONTUAÇÃO GRUPO 2	0,00
-------------------	------

GRUPO 3 - GESTÃO TÉCNICA ADMINISTRATIVA E LEGAL							
3.1. Coordenação e Comando das Atividades	PESO	CENTRAL	Letras	CT	2CT	CENTRO	PV
3.1.1. Coordenação e Comando	60%						
3.1.2. Programa de Capacitação							
3.1.3. Temperatura das preparações							
3.1.4. Controle Integrado de Pragas							
3.1.5. Entrega no prazo							
TOTAL	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

3.2. Saúde e Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	PESO	CENTRAL	Letras	CT	2CT	CENTRO	PV
3.2.1. Cumprimento das obrigações trabalhistas	40%						
3.2.2. Realização de exames periódicos							
TOTAL	0,00		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

PONTUAÇÃO GRUPO 3	0,00
-------------------	------

FAIXA DE JUSTE DE PAGAMENTO			
Percentual do valor mensal para a contratação	Nota final do IMR	Percentual para pagamento	Valor líquido para pagamento
100%	8,13		
95%	7,65	85	#REF!
90%	6,75		
85%	6,25		

CORRÊNCIAS OBSERVADAS E RELATADAS JUSTIFICATIVAS DA AVALIAÇÃO
Este relatório resume o relatório principal e os casos em que a fiscalização pontuou falhas na execução do contrato atribuindo notas inferiores a 3 (três) pontos. Deve ser usado para relatar todas as falhas ocorridas durante a execução do objeto.

ANEXO 6 – IMR CAFÉ DA MANHÃ CAXIAS



COMPOSIÇÃO DE VALORES PARA FATURAMENTO CAFÉ DA MANHÃ

REFERÊNCIA
Mês/Ano

NOME DA CONTRATADA	Contrato	xx/ANO
--------------------	----------	--------

QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES ENTREGUES			
	BOLSISTAS	ESTUDANTES	SERVIDORES
Café da Manhã Caxias			
ITEM			
QTD. DE REFEIÇÕES	0	0	0
EIXÕES			0

Valor Total Bruto de Refeições Ser Subsidado pela UFRJ	#VALOR!
Valor Recebido pela Empresa Diretamente dos Servidores Estudantes	#REF!
Total Geral de Refeições Ser Subsidado pela UFRJ	#REF!
Valor Liberado para pagamento pela UFRJ de acordo com o limite estabelecido em	#REF!
Resultados IMR	

FORMULÁRIO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO E RESULTADO (IMR) DE RU/Caxias	
Responsável pela fiscalização:	Pontos em 10 pontos
Fiscal de Contrato:	Assinatura (realizado)

GRUPO 1 - ATIVIDADES DE PLANEJAMENTO E ADEQUAÇÃO À LEGISLAÇÃO		
1. Rotinas de Serviço	PESO	caxias
1.A. 1.1 Conformidade com o cardápio previamente provado	60%	
1.A. 3 Registro dos procedimentos do MBP		
1.A. 4 Resolução das ocorrências e reclamações dos usuários (ouvidoria, site e redes sociais)		
1.A. 5 Higienização de utensílios, equip., mobiliário e ambiente		
1.A. 6 Controle bacteriológico das preparações		
1.A. 7 Boas práticas ambientais		
1.A. 8 Abastecimento de material de higiene pessoal		
TOTAL		0,00

1. Mão de Obra	PESO	CAXIAS
1.B. 2 Relação Interpessoal		
1.B. 3 Quantitativo compatível para execução com qualidade do serviço		
1.B. 4 Uniformes EPI		
1.B. 5 Higiene pessoal		
TOTAL		0,00

PONTUAÇÃO GRUPO 1	####
-------------------	------

GRUPO 2 - AVALIAÇÃO DO LUXOGRAMA PRODUTIVO		
2. Qualidade da Refeição Transportada	PESO	CAXIAS
2.A. 1 Controle higiênico-sanitário dos equipamentos	40%	
2.A. 2 Qualidade de envase e expedição		
2.A. 3 Identificação das preparações		
2.A. 4 Reclamações dos usuários (ouvidoria, e-mails e comunicação de redes sociais)		
2.A. 5 Condições de veículo de transporte		
TOTAL		0,00

2. Planejamento, Organização e Coordenação das Atividades de Qualidade da Refeição	PESO	
2.B. 1 Padrão de identidade e qualidade dos gêneros alimentícios	60%	
2.B. 2 Quantitativo de refeições		
2.B. 3 Aspectos higiênicos sanitários da manipulação		
2.B. 4 Tempo e temperatura de preparo, pré-preparo e manutenção das preparações		
2.B. 5 Aquisição dos produtos da agricultura familiar		
2.B. 6 Características sensoriais		
2.B. 7 Técnicas de preparo e técnicas de preparação		
2.B. 8 Porcionamento das preparações		
2.B. 9 Quantidade de descartáveis para suportes e tapas do luxograma		
2.B. 10 Manutenção dos itens do cardápio do início ao fim da distribuição		
TOTAL		0,00

PONTUAÇÃO GRUPO 2	####
-------------------	------

GRUPO 3 - GESTÃO TÉCNICA ADMINISTRATIVA E LEGAL		
3. Coordenação e Comando das Atividades Técnicas Operacionais	PESO	CAXIAS
3.A. 1 Coordenação e comando da gerência de contrato	60%	
3.A. 3 Programa de capacitação		
3.A. 10 Controle Integrado de Pragas		
2.A. 8 Temperatura das preparações		
3.A. 3 Entrega no prazo e com qualidade dos gêneros alimentícios solicitados		
TOTAL		0,00

3. Saúde dos Alunos, Benefícios e Brigades Trabalhistas	PESO	CAXIAS
3.B. 1 Cumprimento das brigades trabalhistas	40%	
3.B. 2 Realização de exames periódicos de saúde		
TOTAL		0,00

PONTUAÇÃO GRUPO 3	####
-------------------	------

FAIXA DE AJUSTE DE PAGAMENTO				
Percentual do valor mensal para a contratação	Nota Final	Nota Final obtida pelo IMR	Percentual para pagamento	Valor liberado para pagamento
100%	8,18 a 9,0	#DIV/0!	#DIV/0!	#REF!
95%	7,65 a 8,1			
90%	6,75 a 7,65			
85%	6,0 a 6,75			

OCORRÊNCIAS OBSERVADAS EM RELAÇÃO À CONTRATADA - JUSTIFICATIVAS DA AVALIAÇÃO	
Este relatório resume as brigades principais dos casos em que a fiscalização apontou falhas na execução do contrato atribuindo notas inferiores a 3 (três) em itens avaliados. Deve ser usado para elatar todas as falhas ocorridas durante a execução do objeto.	

ANEXO 7 – IMR CAFÉ DA MANHÃ MACAÉ



COMPOSIÇÃO DE VALORES PARA FATURAMENTO CAFÉ DA MANHÃ

REFERÊNCIA
Mês/Ano

NOME DA CONTRATADA	xx/ANO
--------------------	--------

QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES ENTREGUES			
	BOLISTAS	ESTUDANTES	SERVIDORES
Café da Manhã Macaé - NUPEM			
Café da Manhã Macaé - Campus - Multidisciplinar (CM)			
ITEM 1			
ITEM 2			
QTD. DE REFEIÇÕES	0	0	0
			0

Valor total bruto de refeições a ser subsidiado pela UFRJ	#VALOR!
Valor já recebido pela empresa diretamente dos servidores e estudantes	#REF!
Total geral de refeições a ser subsidiado pela UFRJ	#REF!
Valor liberado para pagamento pela UFRJ a partir do valor acordado com a medição de Resultados IMR	#REF!

FORMULÁRIO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO E RESULTADO (IMR) CAFÉ DA MANHÃ - NUPEM/CM	
Responsável pela fiscalização:	Pontos (realizado) 100
Fiscal de Contrato:	(parcialmente realizado)

GRUPO 1 - ATIVIDADES DE PLANEJAMENTO E DE QUALIFICAÇÃO E LEGISLAÇÃO			
1.1 - Rotinas de Serviço	PESO	NUPEM	CM
1.1.1 Conformidade com o Cardápio previamente aprovado	60%		
1.1.3 Registro dos procedimentos do MBP			
1.1.4 Resolução das ocorrências e reclamações dos usuários (ouvidoria, redes sociais)			
1.1.5 Higienização de utensílios, equipamentos, mobiliário e ambiente			
1.1.6 Controle bacteriológico das preparações			
1.1.7 Boas práticas ambientais			
1.1.8 Abastecimento de material de higiene pessoal			
TOTAL		0,00	0,00

1.2 - Mão de Obra	PESO	NUPEM	CM
1.2.1 Relação Interpessoal			
1.2.3 Quantitativo compatível para execução com qualidade de serviço			
1.2.4 Uniformes EPI			
1.2.5 Higiene pessoal			
TOTAL		0,00	0,00

PONTUAÇÃO GRUPO 1	0,00
-------------------	------

GRUPO 2 - AVALIAÇÃO DO FLUXOGRAMA PRODUTIVO			
2.1 - Qualidade da Refeição Transportada	PESO	NUPEM	CM
2.1.1 Controle higiênico-sanitário dos equipamentos	40%		
2.1.2 Qualidade de envase e embalagem			
2.1.3 Identificação das preparações			
2.1.4 Reclamações dos usuários (ouvidoria, redes sociais)			
2.1.5 Condições de veículo de transporte			
TOTAL		0,00	0,00

2.2 - Planejamento, Organização e Coordenação da Qualidade da Quantidade das Refeições	PESO	NUPEM	CM
2.2.1 Padrão de identidade e qualidade dos gêneros alimentícios	60%		
2.2.2 Quantitativo de refeições			
2.2.3 Aspectos higiênicos sanitários da manipulação			
2.2.4 Tempo de temperatura de preparo, pré-preparo e manutenção das preparações			
2.2.5 Aquisição dos produtos da agricultura familiar			
2.2.6 Características sensoriais			
2.2.7 Técnicas de preparo e fichas técnicas de preparação			
2.2.8 Porcionamento das preparações			
2.2.9 Quantidade de descartáveis para as diferentes etapas do fluxograma			
2.2.10 Manutenção dos itens do Cardápio no início e fim da distribuição			
TOTAL		0,00	0,00

PONTUAÇÃO GRUPO 2	0,00
-------------------	------

GRUPO 3 - GESTÃO TÉCNICA ADMINISTRATIVA E LEGAL			
3.1 - Coordenação e Comando das Atividades Técnicas Operacionais	PESO	NUPEM	CM
3.1.1 Coordenação e comando da gerência de contrato	60%		
3.1.3 Programa de capacitação			
3.1.4 Temperatura das preparações			
3.1.10 Controle integrado de pragas			
3.1.12 Entrega no prazo e com qualidade dos gêneros alimentícios solicitados			
TOTAL		0,00	0,00
3.2 - Saúde dos Salários, Benefícios e Obrigações Trabalhistas	PESO	NUPEM	CM
3.2.1 Cumprimento das obrigações trabalhistas	40%		
3.2.2 Realização de exames periódicos de saúde			
TOTAL		0,00	0,00

PONTUAÇÃO GRUPO 3	0,00
-------------------	------

FAIXA DE AJUSTE DE PAGAMENTO				
Percentual do valor mensal para a contratação	Nota final mensal	Nota final obtida pelo IMR	Percentual para pagamento	Valor liberado para pagamento
100%	8,13 a 9,9	0,00	85	#REF!
95%	7,65 a 8,09			
90%	6,75 a 7,65			
85%	x a 6,75			

OCORRÊNCIAS OBSERVADAS EM RELAÇÃO À CONTRATADA - JUSTIFICATIVAS DA AVALIAÇÃO
Este relatório resume os obrigatórios principalmente os casos em que a fiscalização apontar falhas na execução do contrato atribuindo notas inferiores a três (3) pontos avaliados. Deve ser usado para relatar todas as falhas ocorridas durante a execução do objeto.

ANEXO 8 – IMR REFEIÇÕES CAP E EI

TABELA DE COMPOSIÇÃO DE VALORES PARA FATURAMENTO									
Produção e Distribuição de Pequenas Refeições (Cap e EI)									
EMPRESA CONTRATADA									
Contrato									
#REF1									
MÊS/ANO									
QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES ENTREGUES									
REFEIÇÕES									
ESTUDANTES									
Cap									
Café da Manhã									
Lanche									
Café da Manhã									
Lanche									
Café da Manhã									
Lanche									
EFEIÇÕES									
#REF1									
#REF1									
FAIXA DE AJUSTE DE PAGAMENTO									
Percentual para valor mensal para a contratação									
Nota Final Mensal									
Nota Final bruta pelo IMR									
Percentual para pagamento									
Valor bruto para pagamento									
100%									
8,15									
95%									
7,65									
90%									
6,75									
85%									
x 8,75									
0,00									
85									
#REF1									
FORMULÁRIO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR) - RUA Central, Letras A, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, U, V, W, X, Y, Z, AA, AB, AC, AD, AE, AF, AG, AH, AI, AJ, AK, AL, AM, AN, AO, AP, AQ, AR, AS, AT, AU, AV, AW, AX, AY, AZ, BA, BB, BC, BD, BE, BF, BG, BH, BI, BJ, BK, BL, BM, BN, BO, BP, BQ, BR, BS, BT, BU, BV, BW, BX, BY, BZ, CA, CB, CC, CD, CE, CF, CG, CH, CI, CJ, CK, CL, CM, CN, CO, CP, CQ, CR, CS, CT, CU, CV, CW, CX, CY, CZ, DA, DB, DC, DD, DE, DF, DG, DH, DI, DJ, DK, DL, DM, DN, DO, DP, DQ, DR, DS, DT, DU, DV, DW, DX, DY, DZ, EA, EB, EC, ED, EE, EF, EG, EH, EI, EJ, EK, EL, EM, EN, EO, EP, EQ, ER, ES, ET, EU, EV, EW, EX, EY, EZ, FA, FB, FC, FD, FE, FF, FG, FH, FI, FJ, FK, FL, FM, FN, FO, FP, FQ, FR, FS, FT, FU, FV, FW, FX, FY, FZ, GA, GB, GC, GD, GE, GF, GG, GH, GI, GJ, GK, GL, GM, GN, GO, GP, GQ, GR, GS, GT, GU, GV, GW, GX, GY, GZ, HA, HB, HC, HD, HE, HF, HG, HH, HI, HJ, HK, HL, HM, HN, HO, HP, HQ, HR, HS, HT, HU, HV, HW, HX, HY, HZ, IA, IB, IC, ID, IE, IF, IG, IH, II, IJ, IK, IL, IM, IN, IO, IP, IQ, IR, IS, IT, IU, IV, IW, IX, IY, IZ, JA, JB, JC, JD, JE, JF, JG, JH, JI, JJ, JK, JL, JM, JN, JO, JP, JQ, JR, JS, JT, JU, JV, JW, JX, JY, JZ, KA, KB, KC, KD, KE, KF, KG, KH, KI, KJ, KK, KL, KM, KN, KO, KP, KQ, KR, KS, KT, KU, KV, KW, KX, KY, KZ, LA, LB, LC, LD, LE, LF, LG, LH, LI, LJ, LK, LL, LM, LN, LO, LP, LQ, LR, LS, LT, LU, LV, LW, LX, LY, LZ, MA, MB, MC, MD, ME, MF, MG, MH, MI, MJ, MK, ML, MM, MN, MO, MP, MQ, MR, MS, MT, MU, MV, MW, MX, MY, MZ, NA, NB, NC, ND, NE, NF, NG, NH, NI, NJ, NK, NL, NM, NN, NO, NP, NQ, NR, NS, NT, NU, NV, NW, NX, NY, NZ, OA, OB, OC, OD, OE, OF, OG, OH, OI, OJ, OK, OL, OM, ON, OO, OP, OQ, OR, OS, OT, OU, OV, OW, OX, OY, OZ, PA, PB, PC, PD, PE, PF, PG, PH, PI, PJ, PK, PL, PM, PN, PO, PP, PQ, PR, PS, PT, PU, PV, PW, PX, PY, PZ, QA, QB, QC, QD, QE, QF, QG, QH, QI, QJ, QK, QL, QM, QN, QO, QP, QQ, QR, QS, QT, QU, QV, QW, QX, QY, QZ, RA, RB, RC, RD, RE, RF, RG, RH, RI, RJ, RK, RL, RM, RN, RO, RP, RQ, RR, RS, RT, RU, RV, RW, RX, RY, RZ, SA, SB, SC, SD, SE, SF, SG, SH, SI, SJ, SK, SL, SM, SN, SO, SP, SQ, SR, SS, ST, SU, SV, SW, SX, SY, SZ, TA, TB, TC, TD, TE, TF, TG, TH, TI, TJ, TK, TL, TM, TN, TO, TP, TQ, TR, TS, TT, TU, TV, TW, TX, TY, TZ, UA, UB, UC, UD, UE, UF, UG, UH, UI, UJ, UK, UL, UM, UN, UO, UP, UQ, UR, US, UT, UY, UZ, VA, VB, VC, VD, VE, VF, VG, VH, VI, VJ, VK, VL, VM, VN, VO, VP, VQ, VR, VS, VT, VU, VV, VW, VX, VY, VZ, WA, WB, WC, WD, WE, WF, WG, WH, WI, WJ, WK, WL, WM, WN, WO, WP, WQ, WR, WS, WT, WU, WV, WW, WX, WY, WZ, XA, XB, XC, XD, XE, XF, XG, XH, XI, XJ, XK, XL, XM, XN, XO, XP, XQ, XR, XS, XT, XU, XV, XW, XX, XY, XZ, YA, YB, YC, YD, YE, YF, YG, YH, YI, YJ, YK, YL, YM, YN, YO, YP, YQ, YR, YS, YT, YU, YV, YW, YX, YY, YZ, ZA, ZB, ZC, ZD, ZE, ZF, ZG, ZH, ZI, ZJ, ZK, ZL, ZM, ZN, ZO, ZP, ZQ, ZR, ZS, ZT, ZU, ZV, ZW, ZX, ZY, ZZ									
Responsável pela fiscalização									
Pontos (realizado)									
1 (parcialmente realizado)									
0 (não realizado)									
Fiscal do contrato									
GRUPO 1 - ATIVIDADES DE PLANEJAMENTO E DE QUALIFICAÇÃO DE LEGISLAÇÃO									
1.1. Rotinas de Serviço									
1.1.1. Conformidade com o cardápio previamente aprovado									
1.1.2. Controle de armazenamento de gêneros									
1.1.3. Registro de procedimentos do MBP									
1.1.4. Resolução de ocorrências e reclamações dos usuários (ouvidoria, site e redes sociais)									
1.1.5. Higienização de utensílios, equipamentos, mobiliário e ambiente									
1.1.6. Controle bacteriológico das preparações									
1.1.7. Boas práticas ambientais									
1.1.8. Abastecimento de material de higiene pessoal									
TOTAL									
0,00									
1.2. Mão de Obra									
1.2.1. Qualificação profissional									
1.2.2. Relação interpessoal									
1.2.3. Quantitativo compatível para execução com qualidade do serviço									
1.2.4. Uniformes de EPI									
1.2.5. Higiene pessoal									
TOTAL									
0,00									
PONTUAÇÃO GRUPO 1									
0,00									
GRUPO 2 - AVALIAÇÃO DO FLUXOGRAMA PRODUTIVO									
2.1. Qualidade da Refeição Transportada									
2.1.1. Controle higiênico-sanitário dos equipamentos									
2.1.2. Qualidade do invólucro de expedição									
2.1.3. Identificação das preparações									
2.1.4. Condições do veículo de transporte									
2.1.5. Reclamações dos usuários pela ouvidoria, e-mails e comunicação de redes sociais									
TOTAL									
0,00									
2.2. Planejamento, Organização e Coordenação da Qualidade e Quantidade das Refeições									
2.2.1. Padrão de identidade e qualidade dos gêneros alimentícios									
2.2.2. Quantitativo de refeições									
2.2.3. Aspectos higiênicos e sanitários da manipulação									
2.2.4. Temperatura de preparo, pré-preparo e manutenção das preparações									
2.2.5. Aquisição dos produtos da agricultura familiar									
2.2.6. Características sensoriais									
2.2.7. Técnicas de preparo e fichas técnicas de preparação									
2.2.8. Porcionamento das preparações									
2.2.9. Quantidade de utensílios para as diferentes etapas do fluxograma									
2.2.10. Manutenção dos itens do cardápio do início ao fim da distribuição									
TOTAL									
0,00									
PONTUAÇÃO GRUPO 2									
0,00									
GRUPO 3 - GESTÃO TÉCNICA, ADMINISTRATIVA E LEGAL									
3.1. Coordenação e Comando das Atividades Técnicas e Operacionais									
3.1.1. Coordenação e comando da gerência do contrato e chefia									
3.1.2. Programa de capacitação									
3.1.3. Temperatura das preparações									
3.1.4. Controle integrado de pragas									
3.1.5. Manutenção/reposição de equipamentos de proteção coletiva									
3.1.6. Entrega do prazo com qualidade dos gêneros alimentícios solicitados									
TOTAL									
0,00									
3.2. Saúde e Salários, Benefícios e Brigadas Trabalhistas									
3.2.1. Cumprimento das brigadas trabalhistas									
3.2.2. Realização de exames periódicos de saúde									
TOTAL									
0,00									
PONTUAÇÃO GRUPO 3									
0,00									
OCORRÊNCIAS OBSERVADAS EM RELAÇÃO À CONTRATADA E JUSTIFICATIVAS DA AVALIAÇÃO									
Este relatório resume as ocorrências principais e as medidas que foram tomadas para a melhoria da execução do contrato e a distribuição de alimentos e bebidas para os alunos. Deve ser usado para o relatório de acompanhamento e a execução do projeto.									

ANEXO 9 – LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

	Itens de Verificação	LEGENDA	Observações
	Higiene Pessoal e Saúde dos Colaboradores		
1	Uniformes de cor clara, íntegros, limpos e adequados à atividade		
2	Funcionários sem adornos		
3	Higienização adequada das mãos antes e após cada atividade		
4	Sabonete anti-séptico, álcool gel e papel descartável branco disponíveis		
5	Uso correto do Equipamento de Proteção Individual (EPI)		
6	Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados		
7	Registro dos exames médicos realizados		
8	Supervisão da higiene pessoal e do estado de saúde dos manipuladores		
	Produção na sede da CONTRATADA		
9	Cardápio executado conforme programado		
10	Superfícies de trabalho, equipamentos e utensílios sanitizados		
11	Ausência de embalagens de papelão e caixas de madeira		
12	Ausência de utensílios de madeira		
13	Borrifadores com solução clorada, desengordurante, desincrustante, e outros disponíveis e em uso, devem estar identificados		
14	Salas climatizadas com temperatura máxima 12 a 18°C		
15	Prevenção de contaminação cruzada		
16	Alimentos e utensílios livres do contato com o piso, apoiados em palletes		
17	Troca periódica do óleo para fritura		
18	Troca periódica dos elementos filtrantes		
19	Ponto de água quente funcionando		
	Manipulação de alimentos		
20	Resfriamento adequado dos alimentos		
21	Preparo separado para crus e cozidos		
22	Sanitização adequada de hortifruti		
23	Descongelamento sob refrigeração		
24	Supervisão da manipulação dos alimentos		
	Armazenamento dos alimentos a frio (cozinha e estoque)		
25	Todos os ingredientes armazenados de modo a evitar a contaminação cruzada		
26	Todos os produtos armazenados com data de fabricação e validade		
27	Alimentos devidamente protegidos		
28	Controle das amostras realizado. Armazenamento (por 72h): líquidos refrigerados e sólidos congelados		
29	Amostras etiquetadas com nome do produto, data/ horário de preparo e refeição (almoço/ jantar)		
30	Refrigeradores - máx 5°C		
31	Freezer - 11 a -18°C		
32	Câmaras refrigeradas máx 5°C		

33	Câmaras congelamento - 11 a -18°C		
34	Planilhas de registro da temperatura dos equipamentos		
	Distribuição		
35	Kits ou conjuntos embalados individualmente		
36	Passtrough frio com temperatura máxima 5°C		
37	Passtrough quente com temperatura 80-90°C		
38	Porcionamento atendendo ao previsto em TR		
39	Planilhas de registro da temperatura dos equipamentos		
	Transporte		
40	Certificado de desinsetização dos veículos de transporte		
41	Limpeza do veículo e estado de conservação		
42	Limpeza e conservação dos isobox/hotbox		
43	Iso e hotbox identificados com etiqueta com nome da preparação, data de fabricação, prazo de validade e temperatura		
44	Alimentos identificados com etiqueta contendo o nome da preparação, data de fabricação e validade		
45	Planilha de controle de temperatura preenchida (alimentos quentes com temperatura > que 65°C)		
46	Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto		
	Recebimento e Estoque seco		
47	Condições de recebimento de mercadorias verificadas		
48	Alimentos estocados imediatamente após o recebimento		
49	PVPS controlado		
50	Estocagem adequada, alimentos em estrados e afastados da parede		
51	Descartáveis armazenados separados dos alimentos		
52	Produtos químicos com rótulo e longe dos alimentos		
53	Prateleiras limpas, organizadas e em boas condições		
54	Alimentos atendendo o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ)		
	Limpeza e Manutenção		
55	Uso de panos descartáveis limpos		
56	Uso correto dos produtos químicos, devidamente diluídos conforme orientação do fabricante e regularizados pelo Ministério da Saúde		
57	Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado		
58	Utensílios/ equipamentos em bom estado, conservação, limpeza e funcionamento		
59	Coletores de resíduos com tampa e pedal funcionando		
60	Luminária limpas, funcionando e protegidas		
61	Limpeza correta do piso e paredes		
62	Limpeza concorrente realizada a cada 3 horas ou sempre que necessário		
63	Ambientes arejados (janelas abertas com telas milimétricas)		
64	Aparelhos de ar condicionado com limpeza em dia (com comprovação técnica)		
65	Plano de limpeza sendo cumprido (registro da higienização dos equipamentos, móveis e utensílios)		
66	Registros que comprovem que os equipamentos passam por manutenção preventiva		
	Controle de insetos e roedores		
67	Ausência de insetos e roedores		
	Resíduos orgânicos e embalagens		
68	Resíduos adequadamente manuseado, segregado, segundo o tipo, e dispensado em local próprio		

69	Sala climatizada para os resíduos orgânicos		
	Banheiros e vestiários		
70	Limpos, organizados e abastecidos com papel e sabão bactericida		
71	Objetos pessoais adequadamente guardados		
72	Controle do acesso dos colaboradores		
73	Separados por sexo, identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos		
74	Sem comunicação direta com a área de produção/ armazenamento de alimentos ou refeitório		
	Manual de Boas Práticas e POPS		
75	Manual de Boas Práticas disponível para visualização com documentos organizados		
76	POP 01 - Controle Integrado de Pragas Urbanas em dia		
77	POP 02 - Higienização dos Reservatórios de Água e Controle de Potabilidade da água em dia		
78	POP 03 - Controle de Saúde dos Manipuladores e PPRA/PCMSO em dia		
79	POP 04 - Controle de Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios em dia		
80	Controle da Calibração dos termômetros e balanças em dia		
81	Comprovante de Capacitação dos Colaboradores em dia		
82	Alvará do estabelecimento visível		
83	Instruções de trabalhos fixadas nos setores		
84	Documentos obrigatórios no MBP		

Observações:

LEGENDA:

CONFORME – C **Nº de conformidade:**

NÃO CONFORME - N/C **Nº de não conformidade**

NÃO SE APLICA - N/A

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO: _____

() 76 A 100% de atendimento dos itens

() 51 A 75% de atendimento dos itens

() 0 A 50% de atendimento dos itens

Local: _____, _____ de _____ de 20____

Servidor (a) fiscal de contrato:_____

Estudo Técnico Preliminar 48/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23079.249992/2024-49

2. Descrição da necessidade

A Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) conta atualmente com mais de 4 mil docentes, 65 mil estudantes, 3 mil servidores que atuam em hospitais e 5 mil técnicos-administrativos.

Os Restaurantes Universitários (RU) da UFRJ são compostos por oito unidades, das quais o RU Central, RU Letras, RU Centro de Tecnologia (CT), e RU2CT no *campus* da Cidade Universitária da Ilha do Fundão, além do RU Praia Vermelha (PV), RU Centro, em Macaé os RU Centro Multidisciplinar (CM) e RU NUPEM, além do RU Caxias. Os RU juntamente com a alimentação oferecida na Residência Estudantil, Colégio de Aplicação e da Escola de Educação Infantil da UFRJ, fazem parte do Sistema Integrado de Alimentação (SIA), na Superintendência Geral de Políticas Estudantis (SGPE) da Pró-Reitoria de Política Estudantis - PR7, trabalhando com a oferta de alimentação saudável, e exercem importante papel na garantia da permanência estudantil e na promoção da saúde da comunidade da UFRJ.

A oferta da refeição café da manhã ou desjejum é uma demanda estudantil antiga, e precisa ser implementada nas diferentes unidades onde funcionam os Restaurantes Universitários, além das refeições almoço e jantar já oferecidas

Sobre a necessidade da Contratação, ela se deu a partir de uma antiga demanda dos estudantes, visto que muitos alunos referem não conseguir se alimentar adequadamente e fazer o café da manhã antes de frequentar as aulas. Um café da manhã saudável contribui para o desenvolvimento, concentração e melhora geral da saúde, além de contribuir para permanência estudantil na universidade. Diversas outras universidades federais já adotam serviço de café da manhã aos estudantes e por ser tratar de um serviço que está sendo implementado pela primeira vez, os indicativos de quantidade foram estimados com base em outras já refeições ofertadas, almoço e jantar.

Em consonância com as diretrizes previstas no Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES (Decreto nº 7.234, de 19/07/2010), bem como no Programa Nacional de Alimentação e Nutrição, e no Programa Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) e do Guia Alimentar para a População Brasileira, o SIA tem por objetivo prover alimentação balanceada, em condições higiênico-sanitárias adequadas, e com custo acessível a esse quantitativo de estudantes, assegura condição elementar para o bom desempenho acadêmico, em um contexto geral de ausência de opções nutricionais equivalentes nos *campi* da UFRJ, trabalhando com a oferta de alimentação saudável, e exercem importante papel na garantia da permanência estudantil e na promoção da saúde da comunidade da UFRJ.

O *campus* da Cidade Universitária da Ilha do Fundão possui seis centros universitários e ainda o complexo de formação de professores, complexo hospitalar e parque tecnológico. A Cidade Universitária é um bairro situado na região administrativa da Ilha do Governador, na Zona Norte do município do Rio de Janeiro, no Brasil. O bairro ocupa toda a extensão da Ilha do Fundão, e é popularmente conhecido pelo nome da ilha. No bairro, se localizam a reitoria e a maioria das unidades da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), que ocupam uma área superior a cinco milhões de metros quadrados. Importantes empresas e centros de pesquisa compõem o seu parque tecnológico. A área total da Cidade Universitária corresponde a 5.238.337,82 metros quadrados, tendo, em 2010, 1.556 moradores.

O *Campus* Centro é uma unidade da UFRJ que compõe o Centro de Filosofia e Ciências Humanas. Seu *Campus* está localizado no Centro da cidade do Rio de Janeiro e o *campus* da Praia Vermelha, localizado na Zona Sul do Rio de Janeiro, concentra, principalmente, cursos ligados às Ciências Humanas. Ambos, apresentam em seu entorno pouca disponibilidade de restaurantes com preços acessíveis aos alunos regularmente matriculados na UFRJ e membros da comunidade acadêmica em atividades de ensino, pesquisa e extensão.

Os *campi* da UFRJ dispõem de poucos estabelecimentos de alimentação com preços diversificados e nem sempre acessíveis à comunidade acadêmica, assim como a oferta de refeições muitas vezes inadequadas do ponto de vista da segurança alimentar e nutricional e higiênico-sanitário. Mediante a realidade apresentada comprova-se a

necessidade de contratação da prestação de serviços de Alimentação e Nutrição para assegurar alimentação balanceada, com condições higiênico-sanitárias adequadas, atenção socioambiental e custo acessível para a comunidade acadêmica, observando as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e atendimento da diretriz de alimentação presente no PNAES.

O Sistema Integrado de Alimentação - SIA da UFRJ coordena os serviços de alimentação dos Restaurantes Universitários para os estudantes de graduação, pós-graduação e servidores, sendo considerado um restaurante escola, trabalhando com tripé ensino, pesquisa e extensão, recebendo regularmente nas suas dependências estagiários e outras atividades acadêmicas.

As refeições de café da manhã a serem contratadas serão destinadas para as seguintes unidades onde funcionam os Restaurantes Universitários da UFRJ: Central, CT, 2CT, Letras, Praia Vermelha, Centro, Caxias, Macaé NUPEM e Macaé Centro Multidisciplinar.

O café da manhã deverá ser ofertado na modalidade transportada, na forma de kits de distribuição em embalagem sustentáveis de papel biodegradável, mais bebida distribuídos no locais para viagem.

O serviço envolve kit de café da manhã com bebida transportado para distribuição nos Restaurantes Universitários. A localização das unidades e os respectivos quantitativos de cafés da manhã a serem distribuídos diariamente são nos seguintes locais onde funcionam os Restaurantes Universitários da UFRJ: Central, CT, 2CT, Letras, Centro, Praia Vermelha, Caxias, Macaé NUPEM e Macaé Centro Multidisciplinar.

Os cafés da manhã serão servidos de segunda a sexta-feira (dias úteis), no horário a partir das 06h30 até às 8h30, de modo que possibilite o maior alcance do público beneficiário e leve em consideração questões logísticas que não impactem negativamente no serviço de transporte prestado no local.

Cada café da manhã deverá ser constituído obrigatoriamente de 01 (uma) bebida quente sem açúcar, 01 (um) pão com recheio de manteiga e 01 (uma) fruta inteira, complementados com guardanapo, mexedor descartável, e sachês de açúcar ou adoçante para cada beneficiário, em sacola de papel para possibilitar o transporte do pão e da fruta, conforme especificação abaixo:

Bebida quente: conteúdo líquido de 200 ml, sem açúcar, servido em copo descartável de papel de 240 ml, a ser adoçado pelo cliente com sachê de açúcar ou adoçante e podendo ser: 100 ml de leite e 100 ml de café; ou 200 ml de leite puro; ou 200 ml de café puro;

O pão deverá ser do tipo pão careca (macio), recheado com manteiga - que poderá ser injetável, pesando 60 gramas, sendo 50 gramas de pão e 10 gramas de manteiga, acompanhado com 01 (um) guardanapo. A CONTRATADA poderá optar por servir manteiga sachê e deverá ter uma opção de geléia de frutas.

A fruta deverá ser da estação, servida higienizada, inteira, embalada individualmente, contendo peso médio de 120 gramas por unidade.

Complementos: 01 (um) invólucro contendo, no mínimo, uma folha de guardanapo de papel folha dupla de boa absorção; 01 (um) mexedor descartável e 02 (dois) sachês de 05 gramas de adoçante ou açúcar;

Resta configurada a necessidade de novo certame para a contratação de serviço de alimentação com distribuição de kits café da manhã transportado para todas os locais onde estão em funcionamento os Restaurantes Universitários da UFRJ, unidades Central, CT, 2CT, Letras, Praia Vermelha, Centro, Caxias, Macaé Centro Multidisciplinar e Macaé NUPEM.

2.1 Normas Disciplinares

A produção e a distribuição das refeições de café da manhã são regidos pelos seguintes dispositivos legais:

- RDC nº 275/2002 - ANVISA - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- RDC nº 216/2004 - ANVISA - dispõe sobre o Regulamento Técnico de boas práticas para serviços de alimentação.
- Portaria "N" S/IVISA-RIO Nº 002, DE 11 DE NOVEMBRO DE 2020 - aprova o regulamento técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos de Alimentos.

- Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 - aprova o regulamento técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos de Alimentos
- Resolução CFN nº 703/2021 - Dispõe sobre a Certidão de Registro de Atestado de Capacidade Técnica de Pessoa Jurídica e o Atestado de Responsabilidade Técnica por Execução de Serviços, expedidos pelos Conselhos Regionais de Nutricionistas, para fins de comprovação de qualificação técnica por execução de serviços nas áreas de alimentação e nutrição, e dá outras providências.
- Lei nº 12.305/2010 - Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências.
- Lei nº 5.452/1943 - Aprova a Consolidação das Leis do Trabalho.
- Lei nº 6.514/1977 - Normas Regulamentadoras (NR) do Ministério do Trabalho.
- Resolução CFN nº 600/2018 - Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.
- Resolução CFN nº 698/2021 - Dispõe sobre as atribuições do nutricionista quanto à orientação e à supervisão dos estágios de Nutrição.
- Lei nº 13.979/2020 - Dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus responsável pelo surto de 2019.
- Lei nº 14.016/2020 - Dispõe sobre a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Sistema Integrado e Alimentação / SGPE / PR7	Renata Machado

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Considerando-se as necessidades descritas, o fornecimento de refeições é de natureza continuada e ininterrupta em função da necessidade diária de refeições de café da manhã por parte da comunidade acadêmica da UFRJ, sem mão de obra exclusiva.

A modalidade de refeições já embaladas para viagem, do tipo kit, surgiu em função da necessidade de adaptação na forma de oferta das refeições visando ao atendimento nas necessidades dos estudantes.

Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº. 9.507/2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

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

Em atendimento às exigências previstas no Decreto nº 8.473, 22/06/2015, dentre o valor total dispensado para a aquisição de gêneros alimentícios, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser destinado à aquisição de produtos provenientes de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na lei nº 11.326 de 2006 e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP, ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) .

As refeições serão destinadas aos estudantes com matrícula ativa na Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), servidores e membros da comunidade acadêmica em atividades de ensino, pesquisa e extensão mediante consulta prévia e posterior autorização da Coordenação do Sistema Integrado de Alimentação (SIA) da Pró Reitoria de Políticas Estudantis - PR7, assegurando uma alimentação balanceada - considerando adultos saudáveis como referência - e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental. As refeições preparadas deverão ser distribuídas sob a modalidade de refeições prontas embaladas transportadas.

As preparações que compõem o cardápio diário serão devidamente acondicionadas em recipientes térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada e transportadas em veículos próprios para alimentos

para consumo humano, nos termos da legislação pertinente, até local indicado pela UFRJ, observando-se os horários estabelecidos. As refeições serão distribuídas aos comensais por pessoal designado pela empresa e a ela vinculado, notadamente no que tange às responsabilidades trabalhistas, previdenciárias e fiscais.

Em caso de problemas de saúde pública como pandemias, recesso acadêmico, férias, ou motivos de força maior poderá haver fechamento temporário de unidade (s).

Para atender com qualidade a demanda da produção estimada, o dimensionamento do pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser em número suficiente para execução das atividades inerentes aos cargos, fundamentado na produtividade (Índice de Produtividade Individual – IPI), mediante o uso de indicadores específicos. Para a determinação do Indicador de Pessoal Total – IPT deverá ser considerado o Indicador de Pessoal Fixo - IPF (indicador que determina o número de pessoal fixo do serviço) acrescido do ISD - Indicador de Pessoal Substituto (indicador utilizado para o dimensionamento de cobertura de férias e eventuais ausências legais, calculado a partir do Indicador de Período de Descanso – IPD). Também deverá ser considerada a Taxa de Absenteísmo (TA) de 2 (dois) % sobre o IPF.

O regime de escala dos trabalhadores da Contratada deverá atender integralmente as atividades de produção e distribuição de refeições de café da manhã de segunda a sexta-feira.

Para o cálculo do número de nutricionistas nas unidades deverão ser utilizados os parâmetros estabelecidos legais estabelecidos na Resolução CFN nº 600/2017. O(s) nutricionista(s) deverá(o), obrigatoriamente, possuir registro no CRN-4.

A empresa deverá manter funcionário(s) por fila, controlando o acesso em durante o período de distribuição de refeições, devendo identificar os usuários permitidos e utilizar sistema de controle de acesso auditável. O uso do sistema de controle de acesso eletrônico disponibilizado pela UFRJ é obrigatório.

A quantidade de refeições servidas foi a unidade de medida adotada para aferição dos resultados para o pagamento à futura empresa, conforme estabelece a IN nº 05/2017, em seu Anexo V, item 2.6.

As empresas deverão comprovar, durante a fase de habilitação, suas qualificações técnicas através da apresentação dos seguintes documentos: registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN – 4ª Região) da empresa participante e de seu(s) responsável(eis) técnico(s), na forma do Art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978.

No caso de a empresa participante ou o(s) responsável(eis) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN do Estado do Rio de Janeiro e Espírito Santo, deverão ser providenciados os respectivos vistos deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato.

Quanto à capacitação técnica-operacional: apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviços de nutrição, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, envolvendo os serviços de produção, transporte e distribuição de refeições, por um período de 03 (três) anos, num quantitativo equivalente a 200.000 (duzentas mil) refeições anuais.

Será admitido o somatório de atestados de desempenho anterior para efeitos de comprovação de qualificação técnica dos participantes, desde que estejam compreendidos dentro de um mesmo período de tempo

Quanto à capacitação técnica-profissional: comprovação de que possui, na data prevista para a entrega da proposta, nutricionista responsável técnico, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº 419/2008, por fornecimento de refeições de características semelhantes.

Para contratação do fornecimento de refeições, os participantes deverão apresentar:

- a. Documentos que comprovem a capacidade técnica e operacional da empresa, descrevendo as rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo (planejamento de insumos, seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, cocção, expedição, transporte e distribuição das refeições) para o desenvolvimento das atividades inerentes ao fluxo das refeições contratadas;
- b. Os critérios adotados para a seleção e monitoramento da qualidade das refeições, por escrito;
- c. O plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico, bem como a descrição dos indicadores utilizados para a avaliação de desempenho profissional, por escrito;
- d. Descrição dos recursos humanos quantitativa e qualitativamente (cargo) compatíveis com a produção contratada;

e. Certidão de Registro e Quitação do CRN – 4ª Região vigente.

Natureza da Contratação:

Trata-se de prestação de serviços de natureza continuada.

Os objetos a serem contratados enquadram-se na definição de **serviço comum**, pois o objeto possui padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações que são usuais de mercado conforme Art. 29 da Lei 14.133/2021.

Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº. 9.507, de 2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

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

A demanda encontra-se devidamente amparada no art.1º da Portaria nº443, de 27 de dezembro de 2018, do Ministério da Economia, que estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta, em atendimento ao disposto no art.2º do Decreto Federal nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, que assim dispõe:

"No âmbito da Administração Pública federal, direta, autárquica e fundacional, serão preferencialmente objeto de execução indireta, dentre outros, os seguintes serviços:

.....

I - alimentação;

....

Parágrafo único. Outras atividades que não estejam contempladas na presente lista poderão ser passíveis de execução indireta, desde que atendidas as vedações constantes no Decreto nº 9.507, de 2018."

Trata-se de uma contratação de serviços sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra, uma vez que, de acordo com a IN/SEGES n.º 5/2017.

É vedado a utilização, na execução dos serviços, de colaborador que seja familiar de agente público, ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 4 de julho de 2010. A contratada deverá apurar se alguns de seus colaboradores contratados se enquadram na vedação em tela, inclusive, sempre que houver alteração com a troca de funcionários.

Relevância dos requisitos estabelecidos:

Celebrar-se-á contrato com a adjudicatária, com vigência de 12 (doze) meses, de acordo com o que estabelece a Lei nº 14.133/2021, conforme modelo a ser elaborado pelo setor competente.

O serviço será executado de maneira contínua, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva.

O prazo de vigência do contrato, devidamente justificado e no interesse da Administração, poderá ser prorrogado até o limite de 10 (dez) anos desde que estejam garantidas a vantajosidade dos preços para a administração e a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação, conforme Art. 106 e 107 da Lei 14.133/2021.

Exigir-se-á a prestação de garantia pela contratada, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, a ser comprovada no prazo de 10 (dez) dias úteis a partir da data da celebração do contrato, prorrogados por igual período a critério desta Administração.

As empresas licitantes, adjudicatárias e contratadas estarão sujeitas às penalidades previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021, assegurado o Direito Constitucional do Contraditório e da Ampla Defesa.

As empresas licitantes poderão realizar vistoria, não obrigatória, nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhadas por servidor designado para esse fim, devendo haver prévio agendamento.

A contratação deverá prever, no que couber, práticas de sustentabilidade.

A contratada deverá fornecer aos trabalhadores empregados na execução do contrato uniformes de acordo com a atividade a ser desempenhada nesta Administração, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo ao empregado.

A contratada ficará obrigada a aceitar, no interesse da Administração, nas mesmas condições assumidas, os acréscimos ou supressões que se fizerem, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme prevê o art. 125 da Lei nº 14.133/2021.

O grau de eficiência da prestação dos serviços será verificado mediante avaliação, mensal, do gestor/fiscal do contrato.

Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço que será instrumento anexo ao Termo de Referência.

As obrigações da Contratada e Contratante estarão previstas no Termo de Referência.

Não se aplica a necessidade de a contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, tendo em vista o serviço pleiteado tratar-se de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não sendo necessária transferências de conhecimentos entre elas, após findo o contrato.

Adotar-se-á como critério de julgamento o de menor preço global dos serviços;

O serviço é considerado como contínuo no âmbito da Universidade pois está relacionado com a atividade finalística de instituição e sua interrupção causará danos à Instituição e ao corpo social da Universidade. Este entendimento é o consolidado no âmbito do TCU, conforme se pode verificar a partir de trecho do Voto do Acórdão nº 132/2008 – Segunda Câmara:

“Na realidade, o que caracteriza o caráter contínuo de um determinado serviço é sua essencialidade para assegurar a integridade do patrimônio público de forma rotineira e permanente ou para manter o funcionamento das atividades finalísticas do ente administrativo, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional”.

Da Modalidade de Licitação:

A contratação deverá ser realizada por meio de licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, utilizando-se o Sistema de Registro de Preços, haja vista tratar-se de contratação de serviços comuns e para atendimento a mais de um órgão ou entidade, uma vez que permitirá a participação de outras unidades da UFRJ, além de permitir a flexibilização do quantitativo a ser contratado, uma vez que o SRP é o conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens, para contratações futuras.

O Registro de Preços mostra-se essencial, pois, conforme previsto no art. 3º, inciso III, do Decreto 11.462/2023, uma das hipóteses de cabimento do Registro de Preços consiste na aquisição de bens ou contratação de

serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade. Essa hipótese tem por escopo permitir que entidades que possuam as mesmas necessidades possam contratar em conjunto, minimizando-se assim os custos do processo, além de propiciar vantajosidade em razão da economia de escala por se adquirir em maior quantidade. Essa é, segundo a doutrina, uma das grandes vantagens do SRP, pois “a par de exigir competência de gerenciamento, traz a especialização de servidores, economia no preço e melhor controle de qualidade dos serviços.

Outro ponto de fundamental importância para se aplicar o sistema de registro de preços é o fato de não haver necessidade de declarar a existência de crédito para a realização do certame, devendo a previsão orçamentária para cobrir a despesa, ser demonstrada apenas antes da efetiva contratação, conforme Art. 17. do Decreto 11.462 /2023 *A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.*

O Sistema de Registro de Preço – SRP mostra-se pertinente, também, considerando a hipótese prevista nos incisos II e II do artigo 3.º do Decreto 11.462/2023, aliado às vantagens decorrentes deste procedimento licitatório, como:

- Efetivar a contratação e ampliá-la somente quando houver necessidade, proporcionando a redução de número de licitações a serem realizadas no âmbito da UFRJ;
- Agilizar a contratação futura, pois a licitação já está realizada, as condições de execução estarão ajustadas e os preços e respectivos fornecedores já estarão definidos;
- Maior transparência dos procedimentos adotados, pois são monitorados por todos os agentes envolvidos.

Subcontratação

Será permitida dentro do limite máximo legal pra serviços de manutenção, de retirada de gordura, reposição de extintores de incêndio, dedetização, desratização, análise microbiológica e transporte.

Para entrega das refeições, será necessário:

Que a CONTRATADA disponha de equipamentos, mobiliário, mão de obra, insumos, e todos os materiais e recursos para a entrega e distribuição das refeições de café da manhã, de acordo com o padrão de qualidade estabelecido na contratação.

Que a CONTRATADA esteja capacitada a fornecer dos kits de café da manhã com bebida, de segunda a sexta-feira em todos os locais indicados, respeitando o cardápio produzido pela equipe de nutrição da Contratante, e na quantidade necessária para atender a comunidade universitária respeitando frequências, per capita e porções pré estabelecidas;

Que a CONTRATADA atenda os horários estipulados pela Administração;

Que a CONTRATADA produza as refeições dentro dos mais rígidos padrões de higiene, segurança e responsabilidade ambiental, com base na legislação vigente.

Que o prazo de início de entrega das refeições seja imediato logo ao começo do contrato.

Que a CONTRATADA realize, de forma ambientalmente adequada, a disposição final das embalagens, resíduos, peças e, eventualmente, equipamentos, após o uso, em observância à Logística Reversa disposta no art. 33 da Lei no 12.305/2010 - que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

Eventuais sobras de refeições deverão ser doadas em consonância com a Lei nº 14.016/2020 que dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano, sem ônus para a Contratante.

Deverão ser aceitas diversas formas de pagamento para parte não subsidiada das refeições, paga diretamente pelos estudantes ou servidores além do dinheiro, como PIX, cartão de débito e aplicativos de débito.

Critérios e Práticas de Sustentabilidade

O fornecimento de refeições deverá observar os seguintes critérios e práticas de sustentabilidade, observando o Plano de Logística Sustentável da UFRJ:

- Usar de forma racional energia elétrica, água e descartáveis plásticos, reduzindo consumo e combatendo desperdícios (eixo 2 - uso racional de recursos);
- Proporcionar maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas e poluentes;
- Treinar e capacitar periodicamente os empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios;
- Realizar a triagem adequada dos resíduos gerados nas atividades;
- Realizar a disposição final e ambientalmente adequada das embalagens, resíduos, peças e equipamentos após o uso, em observância à Logística Reversa disposta no Art. 33 da Lei nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos;
- Observar as exigências legais de sustentabilidade social no fornecimento das refeições, especialmente no que se refere a:
 - fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para o fornecimento das refeições;
 - seguir as normas técnicas de saúde, higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas do MTE;
 - fiscalizar o uso dos equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), em especial, o que consta da Norma Regulamentadora nº 6 do MTE;
 - realizar a separação dos resíduos recicláveis oriundos do fornecimento das refeições em parceria com a CONTRATANTE, observados os dispositivos legais e de acordo com o Decreto nº 5.940/06 e IN/MARE nº 6 /1995;
 - utilizar materiais e produtos biodegradáveis.
 - os copos e embalagens para os kits deverão ser de papel.

Será utilizado o regime de empreitada por preço unitário tendo em vista a seguinte justificativa:

O regime de empreitada por preço unitário é definido na Nova Lei de Licitações como regime de contratação da execução da obra ou do serviço em que o preço é fixado por unidade determinada. A remuneração da contratada é estabelecida em face dos serviços efetivamente executados, de modo que os contratantes não assumem grandes riscos em relação às diferenças de estimativas de quantitativos.

Tal regime é mais apropriado para os casos em que não se conhecem de antemão, com alto nível de precisão, os quantitativos totais da obra ou serviço: a execução das “unidades” se dará de acordo com a necessidade observada, com a realização de minuciosas medições periódicas para quantificar os serviços efetivamente executados. Havendo diferença entre os quantitativos inicialmente previstos nas planilhas orçamentárias e os quantitativos efetivamente necessários, a remuneração devida à contratada deverá ser ajustada (reduzida ou majorada) a fim de refletir os quantitativos reais.

Esse regime deve ser adotado em face da imprecisão inerente à própria natureza do objeto, que está sujeito a variações, especialmente nos quantitativos, por fatores supervenientes ou não totalmente conhecidos na fase de planejamento. São típicos exemplos: execução de fundações; serviços de terraplanagem; desmontes de rochas; implantação, pavimentação ou restauração de rodovias; construção de canais, barragens, adutoras, perímetros de irrigação, obras de saneamento, infraestrutura urbana; obras portuárias, dragagem e derrocamento; reforma de edificações; e construção de poço artesiano.

Como diariamente é medido e informado quantas refeições são servidas a remuneração do contratado depende destas medições, podendo, o valor mensal variar em relação ao estimado.

Considerando as necessidades atuais de contratação de serviços de alimentação pela UFRJ, recomendamos compor o mesmo processo licitatório do serviço de fornecimento da colação e lanche do Colégio de Aplicação da UFRJ.

5. Levantamento de Mercado

O presente modelo de contratação não traz qualquer inovação às práticas de mercado, sendo o usualmente empregado para fornecimento de refeições entre as Instituições de Ensino Superior, já vem sendo adotado por outros órgãos, e pela própria UFRJ há mais de 15 anos.

6. Descrição da solução como um todo

Contratação de empresa especializada para serviço de fornecimento das refeições individuais café da manhã, almoço e lanche, na modalidade de refeição transportada, para distribuição pronta já embalada para a UFRJ, observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária.

No detalhamento, a variedade de opções e as exigências nutricionais, de porcionamento, de metodologia de preparação e distribuição previstos no cardápio serão descritas em detalhes no Termo de Referência.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Quadro 1. Descrição do quantitativo das refeições café da manhã de segunda a sexta-feira.

Unidade	Quantitativo (und) diário	Período	Horário
Central	450	Segunda à sexta	6h:30 às 8h:30
CT	280	Segunda à sexta	6h:30 às 8h:30
2CT	280	Segunda à sexta	6h:30 às 8h:30
Letras	220	Segunda à sexta	6h:30 às 8h:30
Praia Vermelha	250	Segunda à sexta	6h:30 às 8h:30
Centro	250	Segunda à sexta	6h:30 às 8h:30

Caxias	90	Segunda à sexta	6h:30 às 8h:30
Macaé NUPEM	80	Segunda à sexta	6h:30 às 8h:30
Macaé Centro Multidisciplinar	150	Segunda à sexta	6h:30 às 8h:30
Total	2.050		

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 3.306.732,00

6. Estimativa do Valor da Contratação

Tabela 1. Estimativa de valores da distribuição do café da manhã

GRUPO 1							
ITEM	ESPCIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MENSAL (R\$)	VALOR TOTAL ANUAL (R\$)
1	CAFÉ DA MANHÃ Central	3697	UND	9.900	R\$6,11	60.489,00	725.868,00
2	CAFÉ DA MANHÃ CT	3697	UND	6.160	R\$6,11	37.637,60	451.651,20
3	CAFÉ DA MANHÃ 2CT	3697	UND	6.160	R\$6,11	37.637,60	451.651,20
4	CAFÉ DA MANHÃ Letras	3697	UND	4.840	R\$6,11	29.572,40	354.868,80
5	CAFÉ DA MANHÃ PV	3697	UND	5.500	R\$6,11	33.605,00	403.260,00
6	CAFÉ DA MANHÃ Centro	3697	UND	5.500	R\$6,11	33.605,00	403.260,00
7	CAFÉ DA MANHÃ Caxias	3697	UND	1.980	R\$6,11	12.097,80	145.173,60
8	CAFÉ DA MANHÃ Macaé NUPEM	3697	UND	1.760	R\$6,11	10.753,60	129.043,20
9	CAFÉ DA MANHÃ Macaé Centro Multidisciplinar	3697	UND	3.300	R\$6,11	20.163,00	241.956,00

Preço médio estimado em R\$6,11 (seis reais e onze centavos) por unidade.

Sendo o objeto fornecimento de kits refeições de café da manhã prontas transportadas, dispensada a planilha de custos e formação de preços em razão da natureza do objeto.

Total estimado de refeições mensais: 45.100 refeições café da manhã

Total estimado de refeições em 12 meses: 541.200 refeições

Estimativa de custo das refeições mensal: **R\$275.561,00**

Estimativa de custo das refeições em 12 meses: **R\$3.306.732,00**

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando que a solução adotada envolve também também o fornecimento de café da manhã nos Restaurantes Universitários, além da colação e lanche no CAp e CApEI, serão necessários 4 lotes na licitação. A natureza específica do fornecimento de refeições, entende-se ser diferenciado o atendimento aos estudantes da educação infantil, do ensino fundamental e ensino médio dos estudantes universitários, assim como é preciso considerar as distância entre as unidades. O objetivo é otimizar a gestão e fiscalização da oferta de refeições, assim como apresentar maior viabilidade econômica aos licitantes. Para embasar esta decisão foram consideradas a viabilidade técnica, ganhos de escala, aproveitamento do mercado, e ampliação da competitividade.

Assim, o parcelamento da solução possibilitará atender as especificidades de cada grupo etário e contemplar diferentes municípios.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Será permitida dentro do limite máximo legal pra serviços de transporte.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação de serviços continuados de alimentação é prevista no Plano Anual de Contratações para o ano de 2025, de acordo com o item 156115-59 do referido documento.

Id PCA no PNCP: 33663683000116-0-000016/2025

Data de publicação no PNCP: 10/09/2024

Id do Item no PCA: 4

Classe/Grupo:632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA

Identificador da Futura Contratação: 153115-59/2025

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Os benefícios são a implementação de um importante equipamento público e tecnologia social de segurança alimentar e nutricional para os estudantes e servidores da UFRJ, contribuindo para a saúde dos estudantes e com a permanência estudantil.

13. Providências a serem Adotadas

Aquisição de equipamentos, utensílios e mobiliários que sejam necessários para a distribuição dos kits de café da manhã transportados nas unidades.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Consumo de energia - O uso da energia elétrica é destinado à iluminação do refeitório, climatização, cozinha e eletrodomésticos em geral. Algumas medidas podem ser adotadas para a redução de custos, como o desligamento de todos os equipamentos eletrônicos após o uso, além de campanhas educativas para o seu uso consciente.

Lançamento de efluente - A destinação correta dos efluentes é um fator de grande importância, pois alguns tipos de resíduos não podem ser lançados na rede de esgoto sem um pré-tratamento. Uma medida simples seria a adoção de caixas de óleo e gordura, pois este tipo de estabelecimento gera uma grande quantidade de efluente e, quando este material não é retido, pode gerar obstrução nas tubulações, causando odores desagradáveis e transbordamento.

Consumo de água - A água é utilizada na higienização e preparo dos alimentos, limpeza de louças, higienização do ambiente e uso pessoal. É de suma importância estimular ações que incentivem o consumo consciente da água.

Geração de resíduos sólidos - Os resíduos gerados, em sua grande maioria, são os orgânicos e os descartáveis (papel, papelão, plástico, latas, etc.). Os resíduos orgânicos devem ser separados e podem ser utilizados dos resíduos para compostagem (servindo como adubo para um possível cultivo de horta). Com relação aos descartáveis, os mesmos devem ser separados e destinados à coleta seletiva.

Reaproveitamento do Óleo de Cozinha - O óleo utilizado não deve ser lançado na rede coletora de esgoto, deverá ser separado para coleta seletiva.

Coleta Seletiva - A CONTRATADA deverá providenciar a separação dos resíduos recicláveis, bem como providenciar a devida coleta seletiva dos mesmos.

Educação Ambiental - Poderão ser providenciadas campanhas de educação ambiental nas dependências do Restaurante Universitário do campus, não só voltadas para o consumo consciente de água, energia e coleta seletiva, mas também para que haja redução do desperdício de alimentos. Ações de educação ambiental poderão atingir funcionários e usuários, podendo ser realizadas palestras e treinamentos, bem como utilização de recursos visuais como alertas para a redução do desperdício, sendo afixados em locais de grande circulação.

Descartáveis - Deverão ser utilizados copos e embalagens de papel em material biodegradável, e não de plástico.

15. Classificação do ETP e TR

Classificação do Estudo Técnico Preliminar e do Termo de Referência

Conforme Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011 que regula o acesso a informações previsto no inciso XXXIII do art. 5º, no inciso II do § 3º do art. 37 e no § 2º do art. 216 da Constituição Federal; altera a Lei no 8.112, de 11 de dezembro de 1990; revoga a Lei no 11.111, de 5 de maio de 2005, e dispositivos da Lei no 8.159, de 8 de janeiro de 1991; e dá outras providências. Na Seção II Da Classificação da Informação quanto ao Grau e Prazos de Sigilo Art. 23. São consideradas imprescindíveis à segurança da sociedade ou do Estado e, portanto, passíveis de classificação as informações cuja divulgação ou acesso irrestrito possam:

I - pôr em risco a defesa e a soberania nacionais ou a integridade do território nacional;

II - prejudicar ou pôr em risco a condução de negociações ou as relações internacionais do País, ou as que tenham sido fornecidas em caráter sigiloso por outros Estados e organismos internacionais;

III - pôr em risco a vida, a segurança ou a saúde da população;

IV - oferecer elevado risco à estabilidade financeira, econômica ou monetária do País;

V - prejudicar ou causar risco a planos ou operações estratégicas das Forças Armadas;

VI - prejudicar ou causar risco a projetos de pesquisa e desenvolvimento científico ou tecnológico, assim como a sistemas, bens, instalações ou áreas de interesse estratégico nacional;

VII - pôr em risco a segurança de instituições ou de altas autoridades nacionais ou estrangeiras e seus familiares; ou

VIII - comprometer atividades de inteligência, bem como de investigação ou fiscalização em andamento, relacionadas com a prevenção ou repressão de infrações.

Portanto o Estudo Preliminar e o Termo de Referência dos contratos em tela não têm restrições à sua divulgação.

16. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

16.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando a ampla utilização deste modelo no mercado de serviços de alimentação e nutrição, além da experiência de mais de 15 anos na UFRJ, entendemos ser viável a contratação.

17. 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: De acordo com o disposto no ETP.

RENATA SANTOS PEREIRA MACHADO

Membro da comissão de contratação

Despacho: De acordo com o disposto no ETP.

GISELE FERREIRA SANTOS

Membro da comissão de contratação

Despacho: De acordo com o disposto no ETP.

MARCELO DA SILVA GONCALVES

Membro da comissão de contratação

Estudo Técnico Preliminar 50/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23079.251408/2023-34

2. Descrição da necessidade

A Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) conta atualmente com mais de 4 mil docentes, 65 mil estudantes, 3 mil servidores que atuam em hospitais e 5 mil técnicos-administrativos.

Na UFRJ temos O Colégio de Aplicação - CAP UFRJ, assim como a Escola de Educação Infantil CAP EI. Em setenta anos de existência, o Colégio de Aplicação da UFRJ consolidou seu espaço no cenário educacional do nosso estado como uma instituição comprometida com a formação de cidadãos críticos, capazes de assumir seu papel na sociedade em que estão inseridos, destacando como construímos nossa identidade a partir da defesa dos princípios de autonomia pedagógica e da permanente experimentação de metodologias e estratégias de ensino, em consonância com a função primeira do Colégio, a de se constituir no espaço preferencial, no âmbito da Universidade, para a formação dos alunos dos cursos de Licenciatura.

Recebem alimentação no CAP e CAPEI crianças desde o berçário, até os estudantes do ensino fundamental I e II e do ensino médio.

Parte das refeições são produzidas e distribuídas pelo Restaurante Universitário Central (RU) da UFRJ, como o almoço dos estudantes que permanecem em horário integral.

Demais refeições, a colação e o lanche, precisam ser produzidas no local para distribuição aos estudantes.

Os Restaurantes Universitários (RU) da UFRJ juntamente com a alimentação oferecida na Residência Estudantil, Colégio de Aplicação e da Escola de Educação Infantil da UFRJ, fazem parte do Sistema Integrado de Alimentação - SIA, da Superintendência Geral de Políticas Estudantis - SGPE, da Pró-Reitoria de Políticas Estudantis da UFRJ - PR7, trabalhando com a oferta de alimentação saudável e sustentável, e exercem importante papel na garantia da permanência estudantil e na promoção da saúde da comunidade da UFRJ.

Em consonância com as diretrizes previstas no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Lei nº 11.947, de 16/6/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e está regulamentada atualmente pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020 e suas alterações. bem como no Programa Nacional de Alimentação e Nutrição, e no Programa Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), prover alimentação balanceada, em condições higiênico-sanitárias adequadas, e com custo acessível a esse quantitativo de estudantes, assegura condição elementar para o bom desempenho acadêmico.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um eixo fundamental para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no país, calcado no emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis; desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional; o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

Os estudantes do CAP e CAPEI recebem alimentação coordenada pelo Sistema Integral de Alimentação - SIA. Oferecemos as refeições lanche da manhã e lanche da tarde para estudantes no ensino fundamental e médio. Além disso, recebemos diariamente para os estudantes em horário integral em horário integral o almoço transportado, produzido pelo Restaurante Universitário Central da UFRJ.

Para produção e distribuição de refeições, são necessários cuidados de boas práticas e respeito à legislação sanitária vigente.

1.1 Normas Disciplinares

- RDC nº 275/2002 - ANVISA - dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- RDC nº 216/2004 - ANVISA - dispõe sobre o Regulamento Técnico de boas práticas para serviços de alimentação.
- Portaria "N" S/IVISA-RIO Nº 002, DE 11 DE NOVEMBRO DE 2020 - aprova o regulamento técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos de Alimentos.
- Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 - aprova o regulamento técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos de Alimentos
- Resolução CFN nº 703/2021 - Dispõe sobre a Certidão de Registro de Atestado de Capacidade Técnica de Pessoa Jurídica e o Atestado de Responsabilidade Técnica por Execução de Serviços, expedidos pelos Conselhos Regionais de Nutricionistas, para fins de comprovação de qualificação técnica por execução de serviços nas áreas de alimentação e nutrição, e dá outras providências.
- Lei nº 12.305/2010 - Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências.
- Lei nº 5.452/1943 - Aprova a Consolidação das Leis do Trabalho.
- Lei nº 6.514/1977 - Normas Regulamentadoras (NR) do Ministério do Trabalho.
- Resolução CFN nº 600/2018 - Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.
- Resolução CFN nº 698/2021 - Dispõe sobre as atribuições do nutricionista quanto à orientação e à supervisão dos estágios de Nutrição.
- Lei nº 13.979/2020 - Dispõe sobre as medidas para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do coronavírus responsável pelo surto de 2019.
- Lei nº 14.016/2020 - Dispõe sobre a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano.

DAS REFEIÇÕES

A Educação Infantil receberá 2 refeições: **colação** (manhã) e **lanche** (tarde).

O Ensino Fundamental e Ensino Médio receberão uma refeição referente ao **lanche** em seus turnos respectivos (manhã e/ ou tarde).

A colação (somente Educação Infantil) compreenderá **1 porção de fruta** (inteira ou fracionada, ou ainda sob a forma de salada de frutas, creme de frutas ou picolé de frutas produzido na unidade).

Os lanches (Educação Infantil, Ensino Fundamental e Ensino Médio) deverão ser compostos por: **1 porção de pão ou bolo ou biscoito ou outra preparação à base de cereais ou tubérculos; 1 porção de manteiga ou geleia; 1 porção de recheio (laticínios ou pastas vegetais); 1 porção de fruta; 1 porção de bebida, sendo: suco ou refresco de fruta (in natura ou polpa de fruta pasteurizada refrigerada) ou preparação láctea ou bebida vegetal ou água de coco.**

Os descartáveis de copos e sacos de acondicionamento utilizados deverão ser de papel, não sendo permitido o uso de plásticos ou materiais não biodegradáveis.

Resta configurada a necessidade de contratação de serviço de fornecimento das refeições colação e lanche no Colégio de Aplicação da UFRJ e da Educação Infantil.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Sistema Integrado de Alimentação / SGPE / PR7	Renata Machado

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Considerando-se as necessidades descritas, o fornecimento de refeições é de natureza continuada e ininterrupta em função da necessidade diária de refeições por parte dos estudantes, sem mão de obra exclusiva.

Haverá a modalidade de opção de refeições para viagem, ou quentinhas biodegradáveis, em caso de atividades externas pelos estudantes.

Em atendimento às exigências previstas na Lei nº 14 628, de 20 de julho de 2023, regulamentada pelo Decreto nº 11.802/2023, e suas alterações e da Resolução GGPAA nº 08 de 30/06/2024, dentre o valor total dispensado para a aquisição de gêneros alimentícios, no mínimo 30% (trinta por cento) deverá ser destinado à aquisição de produtos provenientes de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na lei nº 11.326 de 2006 e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP, ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF) .

As refeições colação e lanche serão destinadas aos estudantes com matrícula ativa do Colégio de Aplicação da UFRJ incluindo a Educação Infantil, assegurando uma alimentação balanceada em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a cultura local e com atenção socioambiental. As refeições l colação e lanche deverão ser preparadas e distribuídas no local.

As refeições serão distribuídas aos estudantes por pessoal contratado pela empresa e a ela vinculado, notadamente no que tange às responsabilidades trabalhistas, previdenciárias e fiscais, observando-se os horários estabelecidos.

Em caso de problemas de saúde pública como pandemias, recesso acadêmico, férias, greves, ou motivos de força maior poderá haver fechamento temporário da unidade.

A empresa deverá controlar a distribuição de refeições e utilizar sistema de controle de acesso auditável. O uso do sistema de controle de acesso eletrônico disponibilizado pela UFRJ é obrigatório.

Adotou-se como unidade de medida para aferição dos resultados para o pagamento à futura empresa a quantidade de refeições servidas, conforme estabelece a IN 05/2017, em seu Anexo V, item 2.6.

As empresas deverão comprovar, durante a fase de habilitação, suas qualificações técnicas através da apresentação dos seguintes documentos: registro no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN – 4ª Região) da empresa participante e de seu(s) responsável(is) técnico(s), na forma do Art. 15, parágrafo único, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978.

No caso de a empresa participante ou o(s) responsável(is) técnico(s) não serem registrados ou inscritos no CRN do Estado do Rio de Janeiro e Espírito Santo, deverão ser providenciados os respectivos vistos deste órgão regional por ocasião da assinatura do contrato.

Quanto à capacitação técnica-operacional: apresentação de um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviços de nutrição, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da presente licitação, envolvendo os serviços de produção, transporte e distribuição de refeições, por um período de 03 (três) anos, num quantitativo equivalente a 70.000 (setenta mil) refeições anuais.

Será admitido o somatório de atestados de desempenho anterior para efeitos de comprovação de qualificação técnica dos participantes, desde que estejam compreendidos dentro de um mesmo período de tempo

Quanto à capacitação técnica-profissional: comprovação de que possui, na data prevista para a entrega da proposta, nutricionista responsável técnico, na forma do Art. 2º da Resolução CFN nº 419/2008, por fornecimento de refeições de características semelhantes.

Para contratação do fornecimento de refeições, os participantes deverão apresentar:

- a. Documentos que comprovem a capacidade técnica e operacional da empresa, descrevendo as rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo (planejamento de insumos, seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, cocção, expedição, transporte e distribuição das refeições) para o desenvolvimento das atividades inerentes ao fluxo das refeições contratadas;
- b. Os critérios adotados para a seleção e monitoramento da qualidade das refeições, por escrito;
- c. O plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico, bem como a descrição dos indicadores utilizados para a avaliação de desempenho profissional, por escrito;
- d. Descrição dos recursos humanos quantitativa e qualitativamente (cargo) compatíveis com a produção contratada;
- e. Certidão de Registro e Quitação do CRN – 4ª Região vigente.

Natureza da Contratação:

Trata-se de prestação de serviços de natureza continuada.

Os objetos a serem contratados enquadram-se na definição de **serviço comum**, pois o objeto possui padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações que são usuais de mercado conforme Art. 29 da Lei 14.133/2021.

Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº. 9.507, de 2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

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

A demanda encontra-se devidamente amparada no art.1º da Portaria nº443, de 27 de dezembro de 2018, do Ministério da Economia, que estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta, em atendimento ao disposto no art.2º do Decreto Federal nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, que assim dispõe:

"No âmbito da Administração Pública federal, direta, autárquica e fundacional, serão preferencialmente objeto de execução indireta, dentre outros, os seguintes serviços:

.....

I - alimentação;

....

Parágrafo único. Outras atividades que não estejam contempladas na presente lista poderão ser passíveis de execução indireta, desde que atendidas as vedações constantes no Decreto nº 9.507, de 2018."

Trata-se de uma contratação de serviços sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra, uma vez que, de acordo com a IN/SEGES n.º 5/2017.

É vedado a utilização, na execução dos serviços, de colaborador que seja familiar de agente público, ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 4 de julho de 2010. A contratada deverá apurar se alguns de seus colaboradores contratados se enquadrem na vedação em tela, inclusive, sempre que houver alteração com a troca de funcionários.

Relevância dos requisitos estabelecidos:

Celebrar-se-á contrato com a adjudicatária, com vigência de 12 (doze) meses, de acordo com o que estabelece a Lei nº 14.133/2021, conforme modelo a ser elaborado pelo setor competente.

O serviço será executado de maneira contínua, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva.

O prazo de vigência do contrato, devidamente justificado e no interesse da Administração, poderá ser prorrogado até o limite de 10 (dez) anos desde que estejam garantidas a vantajosidade dos preços para a administração e a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação, conforme Art. 106 e 107 da Lei 14.133/2021.

Exigir-se-á a prestação de garantia pela contratada, no percentual de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, a ser comprovada no prazo de 10 (dez) dias úteis a partir da data da celebração do contrato, prorrogados por igual período a critério desta Administração.

As empresas licitantes, adjudicatárias e contratadas estarão sujeitas às penalidades previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021, assegurado o Direito Constitucional do Contraditório e da Ampla Defesa.

As empresas licitantes poderão realizar vistoria, não obrigatória, nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhadas por servidor designado para esse fim, devendo haver prévio agendamento.

A contratação deverá prever, no que couber, práticas de sustentabilidade.

A contratada deverá fornecer aos trabalhadores empregados na execução do contrato uniformes de acordo com a atividade a ser desempenhada nesta Administração, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo ao empregado.

A contratada ficará obrigada a aceitar, no interesse da Administração, nas mesmas condições assumidas, os acréscimos ou supressões que se fizerem, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, conforme prevê o art. 125 da Lei nº 14.133/2021.

O grau de eficiência da prestação dos serviços será verificado mediante avaliação, mensal, do gestor/fiscal do contrato.

Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço que será instrumento anexo ao Termo de Referência.

As obrigações da Contratada e Contratante estarão previstas no Termo de Referência.

Não se aplica a necessidade de a contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, tendo em vista o serviço pleiteado tratar-se de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não sendo necessária transferências de conhecimentos entre elas, após findo o contrato.

Adotar-se-á como critério de julgamento o de menor preço global dos serviços;

O serviço é considerado como contínuo no âmbito da Universidade pois está relacionado com a atividade finalística de instituição e sua interrupção causará danos à Instituição e ao corpo social da Universidade. Este entendimento é o consolidado no âmbito do TCU, conforme se pode verificar a partir de trecho do Voto do Acórdão nº 132/2008 – Segunda Câmara:

“Na realidade, o que caracteriza o caráter contínuo de um determinado serviço é sua essencialidade para assegurar a integridade do patrimônio público de forma rotineira e

permanente ou para manter o funcionamento das atividades finalísticas do ente administrativo, de modo que sua interrupção possa comprometer a prestação de um serviço público ou o cumprimento da missão institucional”.

Da Modalidade de Licitação:

A contratação deverá ser realizada por meio de licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, utilizando-se o Sistema de Registro de Preços, haja vista tratar-se de contratação de serviços comuns e para atendimento a mais de um órgão ou entidade, uma vez que permitirá a participação de outras unidades da UFRJ, além de permitir a flexibilização do quantitativo a ser contratado, uma vez que o SRP é o conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e aquisição de bens, para contratações futuras.

O Registro de Preços mostra-se essencial, pois, conforme previsto no art. 3º, inciso III, do Decreto 11.462/2023, uma das hipóteses de cabimento do Registro de Preços consiste na aquisição de bens ou contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade. Essa hipótese tem por escopo permitir que entidades que possuam as mesmas necessidades possam contratar em conjunto, minimizando-se assim os custos do processo, além de propiciar vantajosidade em razão da economia de escala por se adquirir em maior quantidade. Essa é, segundo a doutrina, uma das grandes vantagens do SRP, pois “a par de exigir competência de gerenciamento, traz a especialização de servidores, economia no preço e melhor controle de qualidade dos serviços.

Outro ponto de fundamental importância para se aplicar o sistema de registro de preços é o fato de não haver necessidade de declarar a existência de crédito para a realização do certame, devendo a previsão orçamentária para cobrir a despesa, ser demonstrada apenas antes da efetiva contratação, conforme Art. 17. do Decreto 11.462 /2023 *A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.*

O Sistema de Registro de Preço – SRP mostra-se pertinente, também, considerando a hipótese prevista nos incisos II e II do artigo 3.º do Decreto 11.462/2023, aliado às vantagens decorrentes deste procedimento licitatório, como:

- Efetivar a contratação e ampliá-la somente quando houver necessidade, proporcionando a redução de número de licitações a serem realizadas no âmbito da UFRJ;
- Agilizar a contratação futura, pois a licitação já está realizada, as condições de execução estarão ajustadas e os preços e respectivos fornecedores já estarão definidos;
- Maior transparência dos procedimentos adotados, pois são monitorados por todos os agentes envolvidos.

Subcontratação:

Será permitida dentro do limite máximo legal para serviços de transporte.

Para entrega das refeições, será necessário:

Que a CONTRATADA disponha quando necessário de equipamentos, mobiliário, mão de obra, insumos, e todos os materiais e recursos para a entrega e distribuição de refeições, de acordo a necessidade e com o padrão de qualidade estabelecido na contratação.

Que a CONTRATADA esteja capacitada a fornecer a refeições do dia de colação e lanche, de segunda a sexta-feira, respeitando o cardápio produzido pela equipe de nutrição da CONTRATANTE, e na quantidade necessária para atender a demanda solicitada, respeitando frequências, per capita e porções definidas no Termo de Referência;

Que a CONTRATADA atenda os horários estipulados pela Administração.

Que a CONTRATADA produza as refeições dentro dos mais rígidos padrões de higiene, segurança alimentar e responsabilidade ambiental, com base na legislação vigente.

Que o prazo de início de entrega das refeições seja imediato logo ao começo do contrato.

Que a CONTRATADA realize, de forma ambientalmente adequada, a disposição final das embalagens, resíduos, peças e, eventualmente, equipamentos, após o uso, em observância à Logística Reversa disposta no art. 33 da Lei nº 12.305/2010 - que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

Eventuais sobras de refeições deverão ser doadas em consonância com a Lei nº 14.016/2020 que dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano, sem qualquer ônus para CONTRATANTE.

As refeições destinadas aos estudantes da educação infantil, ensino fundamental I e II e ensino médio são integralmente subsidiadas pela UFRJ.

Critérios e Práticas de Sustentabilidade

O fornecimento das refeições colação e lanche deverá observar os seguintes critérios e práticas de sustentabilidade, observando o Plano de Logística Sustentável da UFRJ:

- Usar de forma racional energia elétrica, água e descartáveis plásticos, reduzindo consumo e combatendo desperdícios (eixo 2 - uso racional de recursos);
- Proporcionar maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas e poluentes;
- Treinar e capacitar periodicamente os empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios;
- Realizar a triagem adequada dos resíduos gerados nas atividades;
- Realizar a disposição final e ambientalmente adequada das embalagens, resíduos, peças e equipamentos após o uso, em observância à Logística Reversa disposta no Art. 33 da Lei nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos;
- Observar as exigências legais de sustentabilidade social no fornecimento das refeições, especialmente no que se refere a:
 - fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para o fornecimento das refeições;
 - seguir as normas técnicas de saúde, higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas do MTE;
 - fiscalizar o uso dos equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), em especial, o que consta da Norma Regulamentadora nº 6 do MTE;
 - realizar a separação dos resíduos recicláveis oriundos do fornecimento das refeições em parceria com a CONTRATANTE, observados os dispositivos legais e de acordo com o Decreto nº 5.940/06 e IN/MARE nº 6 /1995;
 - utilizar materiais e produtos biodegradáveis;
 - os copos e embalagens deverão de papel em material biodegradável, sem uso de plástico.

Será utilizado o regime de empreitada por preço unitário tendo em vista a seguinte justificativa:

O regime de empreitada por preço unitário é definido na Nova Lei de Licitações como regime de contratação da execução da obra ou do serviço em que o preço é fixado por unidade determinada. A remuneração da contratada é estabelecida em face dos serviços efetivamente executados, de modo que os contratantes não assumem grandes riscos em relação às diferenças de estimativas de quantitativos.

Tal regime é mais apropriado para os casos em que não se conhecem de antemão, com alto nível de precisão, os quantitativos totais da obra ou serviço: a execução das "unidades" se dará de acordo com a necessidade observada, com a realização de minuciosas medições periódicas para quantificar os serviços efetivamente executados. Havendo diferença entre os quantitativos inicialmente previstos nas planilhas orçamentárias e os quantitativos efetivamente necessários, a remuneração devida à contratada deverá ser ajustada (reduzida ou majorada) a fim de refletir os quantitativos reais.

Esse regime deve ser adotado em face da imprecisão inerente à própria natureza do objeto, que está sujeito a variações, especialmente nos quantitativos, por fatores supervenientes ou não totalmente conhecidos na fase de planejamento. São típicos exemplos: execução de fundações; serviços de terraplanagem; desmontes de rochas; implantação, pavimentação ou restauração de rodovias; construção de canais, barragens, adutoras, perímetros de irrigação, obras de saneamento, infraestrutura urbana; obras portuárias, dragagem e derrocamento; reforma de edificações; e construção de poço artesiano.

Como diariamente é medido e informado quantas refeições, lanches e cafés são servidos a remuneração do contratado depende destas medições, podendo, o valor mensal variar em relação ao estimado.

Considerando as necessidade atuais de contratação de serviços de alimentação pela UFRJ, recomendamos compor o mesmo processo licitatório do serviço de fornecimento de café da manhã.

5. Levantamento de Mercado

O presente modelo de contratação não traz qualquer inovação às práticas de mercado, sendo o usualmente empregado para fornecimento de pequenas refeições já vem sendo adotado por outros órgãos, e pela própria UFRJ há mais de 15 anos.

Contratação de empresa especializada para a *operacionalização e desenvolvimento de todas atividades envolvidas na produção e distribuição de das pequenas refeições colação e lanche para o Colégio de Aplicação da UFRJ e Educação Infantil*, observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária.

O detalhamento, a variedade de opções e as exigências nutricionais, de porcionamento, de metodologia de preparo previstos no cardápio serão descritas em detalhes no Termo de Referência.

6. Descrição da solução como um todo

ontratação de empresa especializada para a *operacionalização e desenvolvimento de todas ativid envolvidas na produção e distribuição das refeições colação e lanche para a o Colégio de Aplicaçã FRJ - CAp UFRJ e Educação Infantil* , observadas as normas vigentes de Vigilância Sanitária.

O detalhamento, a variedade de opções e as exigências nutricionais, de porcionamento, de metodol e preparo e distrprevistos no cardápio serão descritas em detalhes no Termo de Referência.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Quantidades de Refeições

Quadro 1 - Descrição do quantitativo de refeições do CAp Educação Infantil de segunda-feira à sexta-feira:

--	--	--	--

Refeição	Quantitativo (und)	Período	Horário
Colação	30	Segunda à sexta	9h
Lanche	30	Segunda à sexta	14h

Quadro 2 - Descrição do quantitativo de refeições do CAp Ensino Fundamental e Ensino Médio de segunda-feira à sexta-feira:

Refeição	Quantitativo (und)	Período	Horário
Lanche turno manhã	350	Segunda à sexta	8h:40 às 9h:00
Lanche turno tarde	200	Segunda à sexta	14h:40 às 15h:30

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.035.545,60

Estimativa de valores

GRUPO 1							
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE MENSAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL MENSAL (R\$)	VALOR TOTAL ANUAL (R\$)*
1	COLAÇÃO – Educação Infantil	3697	UND	660	2,78	1.834,80	22.017,60
2	LANCHE CaAp	3697	UND	12.100	13,15	159.115,00	1.909.380,00
3	LANCHE CaApEI	3697	UND	660	13,15	8.679,00	104.148,00
						169.628,80	2.035.545,60

Total	-	-				
-------	---	---	--	--	--	--

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando que a solução adotada envolve também também o fornecimento de café da manhã nos Restaurantes Universitários, além da colação e lanche no CAp E CApEI, serão necessários 4 lotes na licitação. A natureza específica do fornecimento de refeições, entende-se ser diferenciado o atendimento aos estudantes da educação infantil, do ensino fundamental e ensino médio dos estudantes universitários, assim como é preciso considerar as distância entre as unidades. O objetivo é otimizar a gestão e fiscalização da oferta de refeições, assim como apresentar maior viabilidade econômica aos licitantes. Para embasar esta decisão foram consideradas a viabilidade técnica, ganhos de escala, aproveitamento do mercado, e ampliação da competitividade.

Assim, o parcelamento da solução possibilitará atender as especificidades de cada grupo etário e contemplar diferentes municípios.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Será permitida dentro do limite máximo legal pra serviços de transporte.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação de serviços continuados de copeiragem é prevista no Plano Anual de Contratações para o ano de 2025, de acordo com o item 153115-59/2025 do referido documento.

Id PCA no PNCP: 33663683000116-0-000016/2025

Data de publicação no PNCP: 10/09/2024

Id do Item no PCA: 5

Classe/Grupo:632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA

Identificador da Futura Contratação: 153115-59/2025

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

- Atender aos estudantes do CAp UFRJe Educação Infantil, oferecendo refeições de qualidade, e contribuindo para a permanência estudantil e condução das atividades laborais e de ensino, pesquisa e extensão;

- Funcionar como unidade escola proporcionando ambiente de aprendizado multidisciplinar nos eixos de ensino, pesquisa e extensão;
- Contribuir para o desenvolvimento sustentável e um ambiente alimentar saudável.

13. Providências a serem Adotadas

A CONTRATADA deverá providenciar utensílios, equipamentos e mobiliário adequados em quantidade suficiente para o preparo e distribuição das refeições.

Parte dos equipamentos necessários para execução do contrato serão disponibilizados pela CONTRATADA.

Previamente ao início da execução, a fiscalização do Contrato convocará a CONTRATADA para a reunião de implantação, a fim de ajustar as obrigações contratuais, estratégias para execução do objeto, procedimentos de fiscalização e gerenciamento do Contrato, método de aferição dos resultados e sanções aplicáveis, registrando os assuntos em ata.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Consumo de energia - O uso da energia elétrica do Restaurante é destinado à iluminação do refeitório, climatização, cozinha e eletrodomésticos em geral. Algumas medidas podem ser adotadas para a redução de custos, como o desligamento de todos os equipamentos eletrônicos após o uso, além de campanhas educativas para o seu uso consciente.

Lançamento de efluente - A destinação correta dos efluentes é um fator de grande importância, pois alguns tipos de resíduos não podem ser lançados na rede de esgoto sem um pré-tratamento. Uma medida simples seria a adoção de caixas de óleo e gordura, pois este tipo de estabelecimento gera uma grande quantidade de efluente e, quando este material não é retido, pode gerar obstrução nas tubulações, causando odores desagradáveis e transbordamento.

Consumo de água - A água do Restaurante é utilizada na higienização e preparo dos alimentos, limpeza de louças, higienização do ambiente e uso pessoal. É de suma importância estimular ações que incentivem o consumo consciente da água.

Geração de resíduos sólidos - Os resíduos gerados no Restaurante, em sua grande maioria, são os orgânicos e os descartáveis (papel, papelão, plástico, latas, etc.). Os resíduos orgânicos devem ser separados e podem ser utilizados dos resíduos para compostagem (servindo como adubo para um possível cultivo de horta). Com relação aos descartáveis, os mesmos devem ser separados e destinados à coleta seletiva.

Reaproveitamento do Óleo de Cozinha - O óleo utilizado não deve ser lançado na rede coletora de esgoto, deverá ser separado para coleta seletiva.

Coleta Seletiva - A CONTRATADA deverá providenciar a separação dos resíduos recicláveis, bem como providenciar a devida coleta seletiva dos mesmos.

Educação Ambiental - Poderão ser providenciadas campanhas de educação ambiental nas dependências do Restaurante Universitário do campus, não só voltadas para o consumo consciente de água, energia e coleta seletiva, mas também para que haja redução do desperdício de alimentos. Ações de educação ambiental poderão atingir funcionários e usuários, podendo ser realizadas palestras e treinamentos, bem como utilização de recursos visuais como alertas para a redução do desperdício, sendo afixados em locais de grande circulação.

Descartáveis - deverão ser de papel não sendo permitido uso de plástico ou material não biodegradável.

15. Classificação do ETP e TR

Classificação do Estudo Técnico Preliminar e do Termo de Referência

Conforme Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011 que regula o acesso a informações previsto no inciso XXXIII do art. 5º, no inciso II do § 3º do art. 37 e no § 2º do art. 216 da Constituição Federal; altera a Lei no 8.112, de 11 de dezembro de 1990; revoga a Lei no 11.111, de 5 de maio de 2005, e dispositivos da Lei no 8.159, de 8 de janeiro de 1991; e dá outras providências. Na Seção II Da Classificação da Informação quanto ao Grau e Prazos de Sigilo Art. 23. São consideradas imprescindíveis à segurança da sociedade ou do Estado e, portanto, passíveis de classificação as informações cuja divulgação ou acesso irrestrito possam:

I - pôr em risco a defesa e a soberania nacionais ou a integridade do território nacional;

II - prejudicar ou pôr em risco a condução de negociações ou as relações internacionais do País, ou as que tenham sido fornecidas em caráter sigiloso por outros Estados e organismos internacionais;

III - pôr em risco a vida, a segurança ou a saúde da população;

IV - oferecer elevado risco à estabilidade financeira, econômica ou monetária do País;

V - prejudicar ou causar risco a planos ou operações estratégicos das Forças Armadas;

VI - prejudicar ou causar risco a projetos de pesquisa e desenvolvimento científico ou tecnológico, assim como a sistemas, bens, instalações ou áreas de interesse estratégico nacional;

VII - pôr em risco a segurança de instituições ou de altas autoridades nacionais ou estrangeiras e seus familiares; ou

VIII - comprometer atividades de inteligência, bem como de investigação ou fiscalização em andamento, relacionadas com a prevenção ou repressão de infrações.

Portanto o Estudo Preliminar e o Termo de Referência dos contratos em tela não têm restrições à sua divulgação.

16. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

16.1. Justificativa da Viabilidade

Declaramos ser viável a contratação, considerando que o modelo utilizado tem ampla utilização no mercado, e pela UFRJ há mais de 15 anos.

17. 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: De acordo com o disposto no ETP.

RENATA SANTOS PEREIRA MACHADO

Membro da comissão de contratação

Despacho: De acordo com o disposto no ETP.

GISELE FERREIRA SANTOS

Membro da comissão de contratação

Despacho: De acordo com disposto no ETP.

MARCELO DA SILVA GONCALVES

Membro da comissão de contratação