

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº 0060407855.000185/2023-91

- ANEXO I - MATRIZ DE RISCO
- ANEXO II - LISTA DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS (40066991)
- ANEXO III - MODELO DE PROPOSTA

1. OBJETO

1.1. Constitui objeto deste Termo de Referência a contratação de empresa especializada na prestação de SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO, COM PREPARAÇÃO E ACONDICIONAMENTO DE REFEIÇÃO INCLUINDO A OPERACIONALIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE TODAS AS ATIVIDADES NECESSÁRIAS PARA O ATENDIMENTO DAS REFEIÇÕES DESTINADAS AOS COLABORADORES DO LAFEPE, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, com cessão do espaço sem ônus para a contratada, conforme as disposições contidas no Termo de Referência.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. Da Necessidade da Contratação

2.1.1. A presente contratação é necessária em função do término do Contrato vigente. Bem como, não existe Ata de Registro de Preço vigente que seja compatível com as especificidades do serviço.

2.1.2. A contratação do serviço descrito no objeto se faz necessária para atender as necessidades da empresa no sentido de garantir aos seus colaboradores a alimentação necessária de acordo com condições adequadas de higiene e balanceamento nutricional, acatando a política do P.A.T (Programa de alimentação do trabalhador).

2.1.3. Para tanto, faz-se necessária a contratação dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, pelas normas e pelas legislações aplicáveis, uma vez que não se dispõe de recursos materiais e humanos no Quadro de Pessoal para a realização dessa atividade.

2.2. Do Quantitativo Estimado

2.2.1. O quantitativo a ser contratado foi com base na média das planilhas mensais de consumo do último contrato vigente, visto que vem atendendo a demanda deste Laboratório Farmacêutico.

2.2.2. Assim, o LAFEPE opta por manter tais quantidades levantadas no histórico mencionado, garantindo, dessa maneira, quantidades suficientes para

atender o consumo, conforme consta no item 3.23.1.1.

Item	Descrição ¹	Unidade	Quant. Mensal ²	Valor Unitário	Valor Mensal	Valor Anual	Valor 24 meses
1	Café da Manhã	Unid.	3.080				
2	Almoço (Dia útil - Seg. a sexta)	Unid.	11.000				
3	Almoço (Dia não útil - Sáb. Domingo e Feriado)	Unid.	560				
4	Jantar	Unid.	1.760				
5	Ceia	Unid.	880				
6	Café	Litro	880				
7	Chá	Litro	220				
8	Café em pó	Pacote	150				
9	Leite em pó	Pacote	150				
10	Açúcar	kg	80				
11	Adoçante	Frasco	10				
12	Coffee 1	Unid.	150				
13	Coffee 2	Unid.	150				
14	Coffee 3	Kg	90				
TOTAL							

¹ Composição das refeições no item 3.23.3

² A quantidade mensal é baseada em um mês de 22 (vinte e dois) dias úteis com 04 (quatro) sábados.

2.3. DA JUSTIFICATIVA DO LOTE ÚNICO E DA NÃO SEPARAÇÃO DE COTAS RESERVADAS

2.3.1. Dessa forma, com base no princípio da legalidade, eficiência e interesse público, entende-se ser necessário e sensato o novo certame ser destinado à livre concorrência para o lote único, em virtude da inexistência de empresas enquadradas como ME, EPP e MEI, capazes de cumprir com as exigências estabelecidas no instrumento convocatório.

2.3.2. Evita-se, neste processo, a contratação de mais de uma empresa para a execução de um mesmo serviço, em uma mesma localidade, para assegurar a responsabilidade contratual e o princípio da padronização.

2.3.3. Por fim, a opção pelo agrupamento em lote único permitirá a participação de maior número de interessados, uma vez que a junção de itens em lote torna-o mais atrativos do ponto de vista financeiro, o que despertará o interesse de um número maior de empresas e, conseqüentemente, economia de escala, corroborando com a justificativa trazida no item anterior.

3. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

3.1. EQUIPE DE TRABALHO

3.1.1. Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;

3.1.2. A CONTRATADA deverá manter profissional nutricionista responsável técnico para a área de produção de alimentos diariamente, em todos os momentos que existir produção em processamento;

3.1.3. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas;

3.1.4. Assegurar, em conjunto com a contratante, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial o Ato Normativo CRN-6;

3.1.5. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional;

3.1.6. Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;

3.1.7. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato;

3.1.8. Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do Contratante;

3.1.9. Manter no arquivo cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudanças de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;

3.1.10. Apresentar à CONTRATANTE, quando exigido, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço da Contratante, por força deste contrato;

3.1.11. Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;

3.1.12. Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das suas funções;

3.1.13. Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;

3.1.14. Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;

3.1.15. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma à CONTRATANTE;

3.1.16. Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do LAFEPE;

3.1.17. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;

3.1.18. Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;

3.1.19. Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE;

3.2. SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

3.2.1. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências;

3.2.2. Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da Contratante, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

3.2.3. Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras N.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal N.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

3.2.4. Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

3.3. SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

3.3.1. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, funcionamento fora do horário comercial, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços;

3.4. OPERACIONALIZAÇÃO

3.4.1. Devem existir procedimentos operacionais escritos para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, os quais devem estar estabelecidos no Manual de Boas Práticas.

3.4.2. Para a operacionalização das atividades relativas aos serviços, a CONTRATADA deverá:

3.4.3. Implantar os Manuais de Boas Práticas Manual do UAN/Secretaria de Saúde, em que consta os procedimentos operacionais para todas as etapas do processo de recebimento, armazenamento, preparo e conservação

3.4.4. Paramentar adequadamente os funcionários envolvidos na preparação (composto de blusa e calça comprida, avental fechado sem botões, sapatos ou botas fechadas, meias, gorro ou touca, e máscara);

3.4.5. Garantir qualidade das preparações durante a conservação e a distribuição;

3.4.6. Reservar por 72hs, de cada manipulação/preparação, amostras que devem ser conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado;

3.4.7. Inspeccionar visualmente os produtos, após a manipulação, de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;

3.4.8. Realizar a limpeza, sanitização, descontaminação e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas, equipamentos e utensílios de acordo com a legislação específica em vigor.

3.5. **AQUISIÇÃO DOS PRODUTOS**

3.5.1. A aquisição e o recebimento dos produtos e insumos (produtos de limpeza, descartáveis, rótulos e qualquer outro material necessário para a higienização dos produtos e utensílios), identificação e distribuição é de responsabilidade da CONTRATADA. Desta forma os mesmos serão distribuídos/entregues em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado.

3.6. **RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS:**

3.6.1. **Deverão ser observados pela contratada:**

- a) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- b) A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- c) Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- d) A integridade e a higiene da embalagem;
- e) A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- f) A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- g) As características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 6/99, de

10/03/99 e demais legislações pertinentes;

h) A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

i) A Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

3.6.2. RECEBIMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (BOVINA, SUÍNA, AVES, PESCADOS, ETC.)

3.6.2.1. Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

3.6.2.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

a) Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos) até 6°C com tolerância até 7°C;

b) Carnes congeladas - 18°C com tolerância até - 15°C;

c) Frios e embutidos industrializados até 10°C ou de acordo com o fabricante;

d) Produtos salgados, curados ou defumados - temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante.

3.6.3. RECEBIMENTO DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

3.6.3.1. Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

3.6.3.2. Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo "gavetas", apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

3.6.3.3. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:

a) Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados - 18°C com tolerância até -15°C;

b) Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados até 10°C ou de acordo com o fabricante;

c) Hortifrutigranjeiros pré-processados "in natura" Temperatura ambiente.

3.6.4. **RECEBIMENTO DE LEITE E DERIVADOS**

3.6.4.1. Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

3.6.4.2. **Deverá ser conferido rigorosamente:**

- a) O prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de Consumo;
- b) As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

3.6.4.3. Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

- a) Leite de vaca pasteurizado e seus derivados - até 10°C ou de acordo com o fabricante.
- b) Embalagens tipo longa vida - temperatura ambiente.

3.6.5. **RECEBIMENTO DE ESTOCÁVEIS**

3.6.5.1. Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

3.6.5.2. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

3.6.5.3. Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis - temperatura ambiente.

3.6.6. **RECEBIMENTO DE SUCOS E DEMAIS PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS**

3.6.6.1. Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

3.6.6.2. Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados:

- a) Polpa de frutas (congeladas) - 18°C com tolerância até -15°C;

3.6.7. **RECEBIMENTO DE DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE LIMPEZA**

3.6.7.1. Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo.

3.6.7.2. Cada produto deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e atender a legislação vigente.

3.7. OUTROS

ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E

3.7.1. Deverão ser observados:

- a) Não manter caixas de madeira na área do estoque ou em qualquer outra área do refeitório;
- b) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- c) Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25cm do piso;
- d) Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- e) Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc.;
- f) Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga, devem ser posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar;
- g) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- h) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- i) Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- j) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- k) Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- l) Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados, contendo data de abertura e validade;
- m) Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;

3.7.2. Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:

- a) Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
- b) Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
- c) Restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

- d) Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 Kg
- e) Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- f) Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
- g) Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- h) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- i) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- j) É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- k) Programar o uso das carnes congeladas. Após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;
- l) Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), desde que devidamente etiquetados;
- m) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- n) Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

3.8. PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

3.8.1. A Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

- a) Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
- b) Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;
- c) Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
- d) Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a

65°C;

e) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

f) Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;

g) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;

h) Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras.

i) Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;

j) Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de Espera: carne crua abaixo de 4°C e carne pronta acima de 65°C;

k) Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;

l) Utilizar somente maionese industrializada. Não utilizar ovos crus para as preparações que não serão submetidas à cocção (maionese caseira, mousses, etc.);

m) Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, etc.;

n) A CONTRATADA deverá realizar medição das temperaturas dos ambientes da cozinha e dos alimentos em todas as etapas (gêneros refrigerados e congelados), principalmente na distribuição (todas as preparações), utilizando termômetros próprios (da CONTRATADA), registrando em planilhas, colocando-as à disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

3.9. HIGIENE DOS ALIMENTOS

3.9.1. A Contratada deverá seguir as seguintes regras básicas:

a) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;

b) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;

c) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;

d) As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;

e) Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os

critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos);

f) Utilizar água potável;

g) Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;

h) Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;

i) Os alimentos que sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06º C.

3.9.2. Hortifrutigranjeiros

a) Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 ppm, no mínimo por 15 minutos;

b) Corte, montagem e decoração com o uso de luvas descartáveis;

c) Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10º C;

d) Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização.

3.9.3. Cereais e leguminosas

a) Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);

b) Lavar em água corrente, enxaguando antes de levar para cocção.

3.10. **ACONDICIONAMENTO**

3.10.1. A alimentação deve ser acondicionada em recipiente compatível físico-quimicamente com a sua composição. O recipiente deve manter a qualidade físico-química e microbiológica do seu conteúdo durante a conservação e distribuição.

3.10.2. No desjejum e lanches:

a) Leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas na NBR, com capacidade de 200ml ;

b) Pão, bolacha ou bolo deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada;

c) A fruta deverá ser higienizada.

3.10.3. No almoço, jantar e ceia:

a) As saladas, arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser

acondicionados em pratos de vidro transparente raso / fundo;

b) Sucos deverão ser servidos em copo descartável, com capacidade de 200ml.

3.10.4. Sobremesa:

a) A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada.

b) Doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável, com capacidade de 110ml.

3.11. **DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES**

3.11.1. Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

3.11.2. Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65º C ou mais por no máximo 12 horas; ou manter as preparações a 60 ºC por no máximo 6 horas, ou abaixo de 60º C devem ser consumidas em até 3 horas.

3.11.3. Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 ºC por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 ºC, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.

3.11.4. A temperatura dos alimentos servidos deverá observar os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS 6/99 e demais legislações vigentes.

3.11.5. Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros térmicos fechados e apropriados.

3.12. **HIGIENIZAÇÃO**

3.12.1. **HIGIENE PESSOAL**

3.12.1.1. **Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:**

a) Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;

b) Fazer a barba diariamente;

c) Não aplicar maquiagem em excesso;

d) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;

e) Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;

f) Manter os sapatos e botas limpos;

g) Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;

h) Manter a higiene adequada das mãos;

i) Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92 - Ministério da Saúde.

j) Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento;

k) Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos;

l) Não usar jóias, bijuterias, relógio e outros adereços.

3.12.2. **HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES**

3.12.2.1. A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas dos equipamentos, copas, refeitórios.

3.12.2.2. Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE;

3.12.2.3. O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

3.12.2.4. Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

3.12.2.5. Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas, colméias do sistema de exaustão da cozinha;

3.12.2.6. A higienização do refeitório será de responsabilidade da CONTRATADA, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais.

3.12.2.7. A CONTRATADA deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos adequados do refeitório, quando necessário e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos.

3.12.2.8. Especificações dos procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela CONTRATADA nos processos operacionais de higienização no refeitório.

3.12.2.9. **Local/Frequência/Produtos**

I - Pisos e ralos

a) Diariamente e sempre que necessário

b) Detergente caústico e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo

II - Azulejos

a) Diário e sempre que necessário

b) Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo

III - Janelas, portas e telas

a) Semanal ou de acordo com a necessidade

b) Detergente neutro

IV - Bancadas e mesas de apoio

a) Após utilização

b) Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool a 70%

V - Tubulações externas

a) Bimestral

b) Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo

VI - Caixa de gordura

a) Mensal ou conforme a natureza das atividades

VII - Esgotamento

a) Mensal ou conforme a natureza das atividades

b) desengordurante próprio

VIII - Tubulações internas

a) Bimestral

b) Desengraxante e desengordurante

IX - Sanitários e vestiários

a) Diariamente e conforme a necessidade

b) Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo

3.12.3. **HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

3.12.3.1. Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desengordurante, quando for o caso. O enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.

3.12.3.2. As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70º C.

3.12.3.3. Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos, diariamente.

3.12.3.4. As panelas, placas de alumínio, tampas, bandejas, sempre que estiverem amassadas deverão ser substituídos a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira.

3.12.3.5. Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágue pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool a 70º.

3.12.3.6. Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície.

3.12.3.7. Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço

ou nas imediações.

3.12.3.8. Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário.

3.12.3.9. Utilizar toalhas de papel não reciclado de boa qualidade, que deverá ser desprezada após sua utilização.

3.12.3.10. **Equipamentos e Utensílios/Freqüência/Produtos**

I - Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)

a) Após o uso

b) Detergente sanitizante, secante e álcool 70°GL

II - Placas, formas, assadeiras, etc. (lavagem manual)

a) Após o uso

b) Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool 70°GL

III - Máquina de lavar

a) Diária

b) Detergente neutro

IV - Fritadeira

a) Diária e após o uso

b) Desencrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo

V - Chapa

a) Após o uso

b) Desencrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo

VI - Fogão

a) Diário e após o uso

b) Desencrustante

VII - Forno

a) Diário e após o uso

b) Desencrustante

VIII - Carrinhos de transporte em geral

a) Diário e após o uso

b) Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo

IX - Placas de corte de polietileno

a) Após o uso

b) Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo

X - Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)

a) Após o uso

b) Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo

XI - Refresqueira

a) Após o uso

b) Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo

XII - Balanças Antes e após o uso

a) Antes e após o uso

b) Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo

XIII - Geladeiras e Câmaras Frigoríficas

a) Semanal e sempre que necessário

b) Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo

XIV - Freezer

a) Semanal e sempre que necessário

b) Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo

XV - Prateleiras de apoio

a) Semanal ou antes se necessário

b) Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo

XVI - Estrados

a) Mensal

b) Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo

XVII - Caixas de polietileno e grades

a) Semanal e sempre que necessário

b) Detergente neutro, desinfetante clorado e desencrustante

XVIII - Exaustão (colmeias, coifas) telas

a) Semanal e sempre que necessário

b) Desencrustante, detergente neutro e desinfetante clorado.

XIX - Depósito de lixo

a) Diário, no início, meio e fim de cada turno.

3.13. **EMBALAGENS**

3.13.1. Deverão ser lavadas em água corrente, antes de serem armazenados sob refrigeração (sacos de leite e garrafas), observando a composição do produto, data de fabricação, lote, data de validade, nome do produto.

3.14. **CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS**

3.14.1. A CONTRATANTE será responsável pela realização da desinsetização e desratização mensalmente, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do seu refeitório, onde a CONTRATADA desempenhará suas atividades, e no caso de ineficácia, compromete-se a repetir a desinsetização. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade.

3.15. **CONTROLE BACTERIOLÓGICO**

3.15.1. É de responsabilidade da CONTRATADA executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos, através do método "APCC " (Análise dos Pontos Críticos de Controle).

3.15.2. Deverão ser coletadas diariamente pela CONTRATADA amostras de todas as preparações fornecidas, conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial., as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras.

3.15.3. Encaminhar conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos da CONTRATANTE, responsabilizando-se (a CONTRATADA) nos casos de suspeita de toxinfecção de origem alimentar, deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE.

3.15.4. O Laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados ao LAFEPE para avaliação.

3.15.5. Somente são válidas, para fins de avaliação microbiológica, as amostras, devidamente identificadas. Sempre que a CONTRATANTE solicitar, deve ser realizada análise microbiológica, que ficarão as expensas da contratada.

3.16. **EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

3.16.1. Fica sob responsabilidade da CONTRATADA a aquisição e manutenção de equipamentos e utensílios necessários para o funcionamento do refeitório, inclusive no tocante a climatização do ambiente. Os equipamentos

deverão ser substituído automaticamente de acordo com o seu desgaste natural ou diante de solicitação da contratante com o objetivo de modernização e consequentemente maior eficácia.

3.16.1.1. Na lista de equipamentos e utensílios (ANEXO II) estão descritos as quantidades mínimas de equipamentos que deverão ser fornecidos pela contratada, estes deverão ser preferencialmente novos e seguir o mesmo padrão e layout dos equipamentos atuais. Todos os equipamentos a serem disponibilizados serão aprovados pela equipe técnica e deverão seguir o padrão RDC 216.

3.16.2. Os equipamentos devem ser projetados, localizados, instalados, adaptados e mantidos de forma adequada às operações a serem realizadas, e impedir a contaminação cruzada, o acúmulo de poeiras e sujeiras, de modo geral qualquer efeito adverso sob a qualidade da refeição produzida;

3.16.3. Os utensílios e mobiliários devem ser de material liso, impermeável, resistente, facilmente lavável, que não libere partículas que sejam passíveis de sanitização pelos agentes normalmente utilizados.

3.17. **BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS - ESPECÍFICAS**

3.17.1. **Uso Racional da Água**

3.17.1.1. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas;

3.17.1.2. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

3.17.1.3. Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água

I - Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.

II - Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:

a) Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma à uma.

b) Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso.

c) Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar).

d) Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha.

e) Ao executar limpeza no interior de vasilhame, é comum o empregado encher a vasilha de água completamente.

f) Interromper algum serviço, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta.

g) Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens.

h) Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal.

i) Retirar as crostas dos panelões/caldeirões enchendo de água até a borda.

III - Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, que utilizam a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

3.17.2. **Lavagem de folhas e legumes:**

a) Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;

b) Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;

c) Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm);

d) Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;

e) Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;

f) Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);

g) Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).

3.17.3. **Manter a torneira fechada quando:**

a) - Desfolhar verduras e hortaliças;

b) - Descascar legumes e frutas;

c) - Cortar carnes, aves, peixes, etc;

d) - Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc;

e) - Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

3.17.4. **Outras práticas:**

a) Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%,

b) Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;

c) Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantidade necessária de detergente;

- d) Não utilizar água para descongelar alimentos;
- e) Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;
- f) Jogar os restos ao lixo.

3.18. **Eficiência Energética**

3.18.1. A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (artigo 8º do Decreto 45.765, de 20/04/2001);

3.18.2. Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;

3.18.3. Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc) realizada nas dependências da CONTRATANTE deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

3.18.4. Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

3.18.5. Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.

3.18.6. Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.

3.18.7. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

3.18.8. Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;

3.18.9. Comunicar ao Controlador sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

3.18.10. Sugerir, à CONTRATANTE, locais e medidas que tenham 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 etc;

3.18.11. A CONTRATADA deve realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

3.18.12. Repassar aos seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE;

3.18.13. A CONTRATADA deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia;

3.19. Redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos

3.19.1. A Nutricionista da CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.

3.19.2. Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverão ser observadas todas possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas.

3.19.3. A Nutricionista da CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas;

3.19.4. Enriquecer os Cardápios com as idéias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc;

3.19.5. A Nutricionista da CONTRATADA deverá procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios;

3.19.6. A Nutricionista da CONTRATADA deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter à CONTRATANTE a aprovação de tais substituições;

3.19.7. As refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação da CONTRATANTE, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização;

3.20. PROGRAMA DE COLETA SELETIVA DE RESÍDUOS SÓLIDOS

3.20.1. Fica determinado a implantação de Programa Interno de Separação de Resíduos Sólidos em até 30 dias após o início das atividades;

3.20.2. Quando implantado, pela CONTRATADA, Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, esta deverá observar as seguintes regras:

3.20.2.1. MATERIAIS NÃO REICLÁVEIS

I - São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; lixo orgânico; papel higiênico; lenço de papel; e; outros como: cerâmicas e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada.

II - O colaborador da contratada responsável pelos serviços gerais deverá destinar todo o material não reciclável a nossa central de resíduos.

3.20.2.2. MATERIAIS REICLÁVEIS

I - Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável).

II - A empresa contratada deverá disponibilizar os recipientes de acordo com a padronização internacional e coletores individuais de copos descartáveis no refeitório.

III - Os recipientes adequados para a coleta seletiva são:

- a) Vidro (recipiente verde)
- b) Plástico (recipiente vermelho)
- c) Papéis secos (recipiente azul)
- d) Metais (recipiente amarelo)

3.20.3. Otimizar a utilização dos sacos de lixo, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

3.21. **PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS**

3.21.1. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

3.21.2. Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;

3.21.3. Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

3.21.4. Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei nº. 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto nº. 79.094 de 05 de janeiro de 1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da CONTRATANTE.

3.21.5. Recomenda-se a utilização de produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teor de fosfato.

3.22. **CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA**

3.22.1. Para seus equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

3.23. **CARACTERÍSTICAS DA DEMANDA**

3.23.1. Serão consideradas as seguintes características específicas, com

manutenção do mesmo padrão durante todo o atendimento:

3.23.1.1. Dos quantitativos estimados e Horários de distribuição das refeições diárias:

Refeição	Quantidade seg a sexta	Sáb e domingo	Horário
Café da Manhã	140	0	06h às 06h e 45 min
Almoço	500	70	10:00h às 13:45h00h
Jantar	80	0	17h às 19h
Ceia	40	0	01h às 02h
Café	40 Litros	0	Manhã e Tarde
Chá	10 Litros	0	Manhã e tarde
Café em pó	150 pacotes / mês	0	Manhã e tarde
Leite em pó	150 pacotes / mês	0	Manhã e tarde
Adoçante	10 mês	0	Manhã e tarde
Coffee 1	150 unid./mês	0	Manhã/tarde
Coffee 2	150 unid./mês	0	Manhã/tarde
Coffee 3	90 kg./mês	0	Manhã/tarde

3.23.2. Forma de distribuição e porcionamento das refeições :

I- O porcionamento das refeições será efetuado da seguinte forma:

a) Líquidos (café, leite e sucos) - servidos em copos com capacidade de 200 ml de consumo livre;

b) Pães com complemento e substitutos: porcionado 1 unidade ou porção;

c) Refeição (almoço/jantar): salada, arroz, feijão, guarnição e sopa

serão livres;

d) Prato principal e opção: porcionados de acordo com per capita padrão;

e) Sobremesas: bolo/doce/frutas em pedaços, porcionadas sendo opcional 1 unidade para cada usuário e capacidade de 100g de fruta distribuída individualmente e no caso de laranja deverá ser servida descascada.

f) Coffee - líquidos servidos em copos com capacidade de 50ml, para café, e 200 ml para os demais de consumo livre; e alimentação de consumo livre;

3.23.3. **Composição das refeições:**

I - Desjejum:

a) Bebidas: café, suco polpa de frutas, leite, todos os dias e bebida láctea com granola ou leite achocolatado 1 vez por semana.

b) 1 Pão tipo francês ou sedinha recheado com 30g de frios (prato, mussarela, mortadela, presunto, blanquet em dias alternados)

c) 2 preparações regionais :cuscuz todos os dias e tapioca, bolos, sopa, papa, inhame, macaxeira, batata doce em dias alternados.

d) 1 opção de proteína: calabresa, ovos, frango guisado, carne moída, salsicha, charque e carne guisada e cuscuz paulista em dias alternados.

e) Fruta em pedaços, porcionadas sendo opcional 1 unidade para cada usuário e capacidade de 100g de fruta distribuída individualmente e no caso de laranja deverá ser servida descascada.

f) Para dietas especiais no desjejum devesse ter a opção de pão integral e queijo coalho sendo as bebidas no mesmo padrão com uso de adoçantes dietéticos.

II - Almoço:

a) Todos os dias: Arroz, feijão, macarrão com preparos variados e mais uma opção de guarnição sendo esta sopa, cremes, legumes, farofas, purês.

b) Salada à vontade, três opções diárias, sendo: todos os dias vinagrete ou tomate; as demais poderão ser compostas por frios, conservas, ovos, sementes, grãos, frutas e todos os tipos de vegetais crus e cozidos, tendo no mínimo 1x por semana preparações com maionese.

c) Proteínas: 02 (duas opções) de carne (Ver planilha de incidência e gramagem do termo, a mesma será diariamente conferida pela fiscalização técnica do LAFEPE.

d) Bebida: suco de polpa de frutas, café e chá.

e) Sobremesa: bolo com cobertura ou doce e fruta devendo ter as 2 opções diariamente.

f) Mesa de temperos: Azeite virgem, sal, vinagre, molho de pimenta, molho industrial para salada temperos diversos (rose, mel mostarda,

italiano, ceasar, queijo..) e limão.

g) Para cliente que faz dieta restritiva deverá ser seguido a composição: arroz integral ou macarrão integral, feijão sopas ou cremes do dia com temperos naturais sem adição de sal, 1 opção de acompanhamento de legumes (berinjela, jerimum, batata doce...) e 3 tipos de salada (item B), proteínas de preparo grelhado ou assado com baixo índice glicídico, sobremesa de frutas e suco em polpa sem adição de açúcar.

h) Para compor a aceitação dos serviços diariamente temos as seguintes opções:

1. Opção de ovos em substituição a proteína do dia
2. Opção de prato elaborado ou lanches em substituição a linha padrão dos serviços, mediante autorização da CONTRATANTE.
3. Estas opções devem possuir um linha de atendimento especifica com equipamentos e enxovais apropriados e devem ser programadas com 1 dia de antecedência com a seguinte composição :
4. Prato do dia com proteína:
 - (exemplo de opções: Cuscuz Nordestino, Baiao de 2, Virado paulista, Bife Parmegiana, Risoto Nordestino, Espaguete com molhos diversos, arrumadinho, yakisoba, crepe) a serem finalizados no atendimento, poderá ser incluído novos pratos desde que autorizado pela CONTRATANTE.
 - Saladas (três opções): Folhas, legumes crus, legumes cozidos,
 - preparações a vinagrete e 1x por semana preparações com maionese.
 - Bebida : suco de polpa de frutas, café e chá
 - Sobremesa: bolo com cobertura ou doce e fruta devendo ter as 2 opções diariamente.
5. Para cliente que fazem dietas restritivas deveser seguido a composição: arroz integral ou macarrão integral, feijão sopas ou cremes do dia com temperos naturais sem adição de sal, 1 opção de acompanhamento de legumes (berinjela, jerimum, batata doce...) e 3 tipos de salada, proteínas de preparo grelhado ou assado com baixo índice glicídico, sobremesa de frutas e suco em polpa sem adição de açúcar.

III - Jantar:

a) Bebidas: café, suco polpa de frutas, leite, todos os dias e bebida láctea com granola ou leite achocolatado 1 vez por semana.

b) 1 Pão tipo francês recheado com 30g de frios (prato, mussarela , mortadela, presunto, blanquet em dias alternados)

c) 2 preparações regionais: cuscuz todos os dias e tapioca, bolos, sopa, papa, inhame, macaxeira, batata doce em dias alternados.

d) Proteínas: 02 (duas opções) de carne (Ver planilha de incidência e gramagem do termo, a mesma será diariamente conferida pela fiscalização técnica do LAFEPE.

e) Para dietas especiais no JANTAR deverá ter a opção de pão integral e queijo coalho sendo as bebidas no mesmo padrão com uso de adoçantes dietéticos.

f) Opção de ovos em substituição a proteína do dia programada.

g) Sobremesa: bolo com cobertura ou doce e fruta devendo ter as 2 opções diariamente.

IV - Ceia:

a) Bebidas: café, suco polpa de frutas, leite, todos os dias

b) 1 Pão recheado com 30g de frios (prato, mussarela , mortadela, presunto em dias alternados)

c) 2 preparações regionais: cuscuz todos os dias e tapioca, bolos, sopa, papa, inhame, macaxeira, batata doce em dias alternados.

d) Proteínas: 02 (duas opções) de carne (Ver planilha de incidência e gramagem do termo, a mesma será diariamente conferida pela fiscalização técnica do LAFEPE.

e) Para dietas especiais na CEIA deverá ter a opção de pão integral e queijo coalho sendo as bebidas no mesmo padrão com uso de adoçantes dietéticos.

f) Opção de ovos em substituição a proteína do dia programada.

g) Sobremesa: bolo com cobertura ou doce e fruta devendo ter as 2 opções diariamente.

V - Coffee:

a) Coffee 1: café e suco polpa de frutas, bolachas e biscoitos (maisena, rosquinha e waffer).

b) Coffee 2: café, leite e suco polpa de frutas, bolo e salgados diversos.

c) Coffee 3: bolo de massa com recheio e cobertura e sabores diversos, conforme alinhado com o contratante.

3.23.4. **As distribuições de proteínas na refeição deverão seguir as seguintes incidências:**

DENOMINAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	PER CAPITA IN NATURA (g)
	Coxão mole	02	180

DENOMINAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	PER CAPITA IN NATURA (g)
Carne bovina	Patinho	04	180
	Cupim	02	180
	Paleta	04	200
	Carne de Sol	02	200
	Lombo Paulista	02	180
	Carne moída (desjejum, jantar e ceia)	04	160
	Alcatra	02	180
	Fígado	01	180
	Lagarto	02	180
Aves	Coxa/sobrecoxa	08	300
	Peito de frango s/osso	06	180
	Moela	01	180
Suínos	Pernil sem osso ou lombo	02	180
	Carré com osso	02	250
Pescado	Filé de merluza e tilápia	02	160
	Peixe em posta (Serra e corvina)	01	210
	Pastelão de frango/frios	02	150
	Lasanha	02	180
	Linguiça toscana de frango	02	150
	Caldeirada	01	200
	Feijoada	01	250
	Dobradinha	01	200

DENOMINAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	INCIDÊNCIA MENSAL	PER CAPITA IN NATURA (g)
	Cozido	01	200
	Bife/Frango a milanesa	01	200
	Rabada	01	300
	Parmegiana de Bife/Frango	01	200
	Escondidinho de charque/frango/calabresa	02	200
	Vaca Atolada	01	300

3.24. **DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES**

3.24.1. As refeições serão distribuídas no Refeitório da CONTRATANTE pelo sistema Self Service usando bandeja lisa com controle quantitativo de todos os itens devendo ser fornecidos copos de 200 ml para água e/ou suco e talheres (garfo, faca e colher) em inox, em número superior a quantidade de refeições servidas. Os talheres devem ser embalados em sacos plásticos juntamente com guardanapo e palito embalados individualmente. Os copos descartáveis só estarão disponíveis durante a distribuição das refeições.

3.25. **DAS ESPECIFICAÇÕES DO GÊNERO UTILIZADO**

3.25.1. Gêneros alimentícios, materiais de consumos e produtos de limpeza deverão ser de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, devendo a CONTRATADA apresentar amostras dos produtos e/ou informar a marca utilizada.

3.25.2. **TODOS OS PRODUTOS APENAS SERÃO UTILIZADOS APÓS APROVAÇÃO DO CONTRATANTE:**

a) Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal - S.I.F. com a devida aprovação, através de Certificado de Inspeção. Ademais, as preparações a que se destina utilizar os seguintes tipos de carne:

b) **PREPARAÇÃO PEÇA:** Bifes, grelhados e empanados Alcatra, patinho ou coxão mole, iscas grelhadas, strogonoff alcatra, patinho, Assados, bifes de panela e bife role Coxão duro, lagarto Carne em pedaços ensopados Coxão duro, patinho, carne moída paleta, Aves em geral Coxa, sobrecoxa e peito, peixe filé e posta.

c) Nas preparações de peixe poderão ser usadas postas serra e corvina ou filés de tilápia e merluza com retirada total de espinhos. Outros tipos de peixe poderão ser usados, desde que aprovados

anteriormente pelo CONTRATANTE.

d) Os embutidos usados deverão ser de ótima qualidade e somente poderão ser utilizados após degustação e aprovação pela CONTRATANTE.

e) Os frios utilizados nas refeições devem ser de primeira qualidade, podendo ser queijo fresco com e sem sal, queijo mussarela, queijo prato, presunto de chester ou de peru, e outros, desde que aprovados pela CONTRATANTE.

f) Os ovos devem ser de tamanho grande, branco ou vermelho.

g) O leite deverá ser em pó, pacotes de 200g: integral, semidesnatado e desnatado; ou ainda líquido (UHT) e de boa qualidade, sendo vedado a utilização de composto lácteo.

h) O arroz deverá ser polido, de grãos longos e finos, do tipo I.

i) O feijão deverá ser das variedades: carioquinha, sempre verde, do tipo I, sendo aceito outras variedades de feijão desde que testadas e aprovadas pela CONTRATANTE.

j) O suco servido deve ser natural de frutas ou polpa de frutas, podendo ser adquirido concentrado e diluído na unidade ou adquirido em embalagens individuais prontas para o consumo.

k) Os pães do tipo francês servidos nas refeições devem ser frescos, devendo ser prevista, no mínimo, uma entrega diária para garantir a qualidade e o frescor, reservando-se a CONTRATANTE, o direito de recusar pães murchos, e de solicitar imediata substituição dos mesmos.

l) Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição (sobras limpas) só poderão ser utilizados posteriormente mediante autorização expressa da CONTRATANTE, reaquecidos ou transformados em matéria-prima de outra preparação. Não poderão ser reaproveitadas sobras limpas da copa ou de cubas e placas do balcão de distribuição do Refeitório.

m) O cardápio do dia não poderá se repetir entre as refeições (desjejum, almoço e jantar).

4. CUSTO ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

4.1. O preço máximo admitido para o presente processo licitatório é **sigiloso**, nos termos do art. 34 da Lei 13.303/2016.

5. DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO

5.1. Pregão Eletrônico.

6. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

6.1. O Critério de Julgamento será o de menor preço.

7. DO REGIME DE EXECUÇÃO

7.1. Regime de Execução indireta: empreitada por preço unitário;

8. PRAZO, LOCAL E DEMAIS CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO

8.1. Do prazo:

8.1.1. A CONTRATADA deverá iniciar a execução dos serviços em até 30 (trinta) dias corridos, contados do momento da assinatura do Contratado.

8.2. Do local da execução e entrega da Nota Fiscal/Fatura:

8.2.1. A execução do serviço e elaboração do objeto deverá ocorrer nas dependências do LAFEPE, situado no Largo de Dois Irmãos, nº. 1.117 - Dois Irmãos - Recife - CEP: 52.171-010.

8.3. Demais Condições do fornecimento:

8.3.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE na qual haverá a preparação, porcionamento e distribuição das refeições. As refeições, o café, leite e chá serão devidamente acondicionados em recipientes térmicos, nos termos da legislação pertinente, onde as refeições serão distribuídas, porcionadas e servidas aos comensais, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicas adequadas.

8.3.2. A distribuição se dará no Refeitório do CONTRATANTE, com refeições destinadas aos servidores do LAFEPE, pelo sistema de selfservice usando bandeja, seguindo cardápio aprovado antecipadamente, nas quantidades e horários determinados.

8.3.3. A CONTRATANTE não garantirá a CONTRATADA o consumo de um número mínimo de refeições para serem servidas diariamente no refeitório.

8.3.4. A CONTRATANTE deverá realizar cinco eventos comemorativos durante o ano (carnaval, páscoa, São João, Natal e um evento livre a combinar com a contratante), nos quais serão produzidos um cardápio especial correlacionado a data, em comum acordo entre o CONTRATANTE e a CONTRATADA.

8.3.5. O objeto inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) necessários para a perfeita execução dos serviços, mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, compatíveis com a quantidade contratada, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

8.3.6. A empresa contratada ficará responsável pela compra e abastecimento do gás de cozinha (GLP), bem como pela conservação e manutenção de toda infraestrutura do gás (linha de gás).

8.3.7. Apresentar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, laudo com o resultado do teste de estanqueidade de gás, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

8.3.8. A Empresa Contratada ficará responsável pela manutenção de todos os equipamentos e utensílios em uso no setor, devendo substituir todas as peças danificadas.

8.3.9. A empresa contratada deverá montar em ação conjunta o processo de modernização de máquinas, equipamento e acessórios de copa, cozinha e

assemelhados, de acordo com a necessidade das uniformidades da vigilância sanitária, legislação e fiscalização.

8.3.10. Adaptações e adequações prediais que se fizerem necessárias nas dependências do Refeitório serão de responsabilidade da Contratada.

8.3.11. Para garantia do que se pede, ocorrerão fiscalizações e vistorias diariamente realizadas pela coordenadoria responsável pela gestão do contrato.

9. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

9.4. Os recursos destinados para a presente contratação serão todos provenientes de receita própria do **LAFEPE**.

10. DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento será efetuado em moeda brasileira (Real) através de depósito bancário, em conta corrente da empresa CONTRATADA, em até 30 (trinta) dias, após o recebimento da nota fiscal/fatura, mediante atesto do gestor e fiscal do contrato;

10.2. Deverão estar inclusos nos preços apresentados todos os gastos do serviço, inclusive quaisquer tributos, sejam eles sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais ou de qualquer outra natureza resultantes da execução do contrato;

10.3. O faturamento mensal se dará pela quantidade de refeições efetivamente servidas;

10.4. A CONTRATANTE somente efetuará o pagamento da última parcela do valor do Contrato, mediante a comprovação, pela CONTRATADA, do pagamento dos direitos rescisórios de todos os seus empregados demitidos, referentes a este Contrato, inclusive, em se tratando de contratos trabalhistas por tempo indeterminado, relativos ao aviso prévio, a multa do FGTS e exames médicos demissionais dos funcionários dispensados.

10.5. A CONTRATANTE reserva-se o direito de suspender o pagamento se o(s) produto(s)/serviço(s) for(em) entregue(s)/executado(s) em desacordo com as condições e especificações constantes neste Termo de Referência, Edital e seus respectivos anexos;

10.6. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, com base na variação do Índice de Preços ao Consumidor Ampliado - IPCA, do IBGE, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido

N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento

VP = Valor da Parcela em atraso

I = Índice de atualização financeira, assim apurado:

$$I = (TX/100)/365$$

TX = Percentual do IPCA anual

11. DO REAJUSTE

11.1. O preço somente será reajustado após decorrido 12 (doze) meses, contados a partir da data do início da prestação dos serviços, utilizando-se para tanto o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), fornecido pelo IBGE, de acordo com a Lei Estadual nº 17.555/2021 e o Decreto Estadual nº 52.153/2022.

11.2. Havendo interesse das partes contratantes em prorrogar a avença, a empresa contratada deverá pleitear o reajuste dos preços até a data anterior à efetivação da prorrogação contratual, sob pena de, não o fazendo tempestivamente, ocorrer a preclusão do seu direito.

11.3. Será assegurado o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, de acordo com o art. 81, inciso VI, da Lei nº 13.303/2016.

12. DOS PRAZOS DE VIGÊNCIA E DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO

12.1. O prazo de vigência do Contrato será de 24 (vinte e quatro) meses, contados da data da aposição da última assinatura eletrônica, prorrogável na forma da Lei Federal nº 13.303/16, e suas posteriores alterações.

12.2. O licitante terá o prazo de 05 (cinco) dias corridos para assinatura do contrato, por meio eletrônico, contados a partir da convocação pela CONTRATANTE;

12.3. O prazo de execução do serviço será igual ao prazo de vigência do Contrato, conforme o item 12.1.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

13.1. Constituem obrigações da **CONTRATANTE**:

13.1.1. Exercer e fiscalizar a execução do objeto deste procedimento;

13.1.2. Tomar todas as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas deste Termo de Referência;

13.1.3. Efetuar o pagamento devido, de acordo com o estabelecido no Termo de Referência;

13.1.4. Facilitar por todos os meios o cumprimento da execução da contratante, dando-lhe acesso e promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e empregados da contratada, cumprindo com as obrigações pré-estabelecidas;

13.1.5. Prestar aos empregados da contratada informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados, e que digam respeito à natureza dos itens a serem fornecidos;

13.1.6. Aprovar o cardápio mensal a ser apresentado pela CONTRATADA;

13.1.7. Informar à CONTRATADA sobre as normas e procedimentos de acesso às suas instalações para entrega do objeto;

13.1.8. Designar gestor para a fiscalização e acompanhamento do Contrato;

13.1.9. Analisar e atestar as Faturas e Notas Fiscais emitidas e efetuar os

respectivos pagamentos nos prazos estabelecidos;

13.1.10. Solicitar o fornecimento obedecendo aos prazos estipulados neste instrumento, eventualmente, poderá ser solicitadas entregas com prazo menor do que o avençado neste Termo de Referência, caso em que haverá negociação entre as partes;

13.1.11. Aplicar à CONTRATADA as penalidades regulamentares e contratuais cabíveis;

13.1.12. À Contratante é reservado o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre o cumprimento das especificações e condições do contrato.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

14.1. Além das obrigações já constantes no presente Termo de Referência, na Lei Federal nº 13.303/2016 e a RILC do LAFEPE, constituem também obrigações da CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE, as seguintes:

14.1.1. Dependências e instalações físicas do serviço de nutrição:

14.1.1.1. A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições nas dependências do Contratante destinadas para este fim, bem como pelo transporte interno, pela distribuição e pelo porcionamento das refeições aos comensais, devendo:

a) Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço objeto do contrato estejam em conformidades com a Resolução ANVISA RDC 216/2004;

b) Efetuar, às suas expensas, pequenas adaptações que se façam necessárias nas dependências do serviço de nutrição do Contratante, conforme item 8.3.9, deste termo de referência;

c) Fica sob responsabilidade da CONTRATADA a aquisição e manutenção de equipamentos e utensílios necessários para o funcionamento do refeitório, inclusive no tocante a climatização do ambiente. Os equipamentos deverão ser substituído automaticamente de acordo com o seu desgaste natural ou diante de solicitação da contratante com o objetivo de modernização e conseqüentemente maior eficácia.

c.1) Na lista de equipamentos e utensílios (ANEXO II) estão descritos as quantidades mínimas de equipamentos que deverão ser fornecidos pela contratada, estes deverão ser preferencialmente novos e seguir o mesmo padrão e layout dos equipamentos atuais. Todos os equipamentos a serem disponibilizados serão aprovados pela equipe técnica e deverão seguir o padrão RDC 216/2014.

d) Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

e) Responsabilizar-se pela manutenção predial, pelas instalações hidráulicas e elétricas, assim como pelos entupimentos causados nas redes coletoras de esgotos vinculados à prestação de serviços, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

- f) Executar a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade dos serviços;
- g) Fornecer, manter e colocar à disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado, sendo os mesmos devolvidos ao final do contrato;
- h) As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do Contratante;
- i) Executar a manutenção corretiva de todas as instalações físicas danificadas no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da Contratada;
- j) Garantir o emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável e da aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável;
- k) Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos que pertencem a Contratada, bem como o da cozinha, na presença de preposto designado pelo Contratante, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;
- l) Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço exclusivamente para atender ao objeto do contrato;
- m) Responsabilizar-se pela aquisição de gás necessário à execução das atividades, bem como, a instalação necessária, conformidades com a Resolução ANVISA RDC 216/2004;
- n) Permitir o acesso aos espaços de alimentação e nutrição sob guarda da empresa para o fiscal do contrato, acompanhado de um representante da empresa contratada.

14.1.2. Quadro de Pessoal:

- a) Manter o profissional nutricionista como responsável técnico pelos serviços, providenciando ato contínuo e eventuais impedimentos, conforme previsto na Resolução CFN n.º 600/18, a efetiva e imediata substituição do mesmo por profissional de experiência equivalente ou superior;
- b) A Contratada deverá manter obrigatoriamente um nutricionista responsável técnico, regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), inscrição averbada pelo CRN - 6ª Região, com a devida comprovação do vínculo do profissional de NUTRIÇÃO, através da apresentação de cópia autenticada de:
 1. Contrato de Trabalho ou Carteira de Trabalho, ou;
 2. Ficha de Registro de Empregado registrada no Ministério do Trabalho, ou;

3. Contrato Social ou Alteração do Contrato Social (no caso de sócio) registrado na JUCEPE; ou
4. Contrato de prestação de serviços, ou;
5. Declaração de contratação futura do profissional detentor do atestado apresentado, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

c) Disponibilizar e manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em quantidades suficientes e necessárias para o cumprimento das obrigações assumidas;

d) Manter o quadro de pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes;

e) Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;

f) Responder pela disciplina de seus funcionários durante sua permanência nas dependências do Contratante, orientando-os para manterem o devido relacionamento interpessoal;

g) Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, entre outros, de pessoal da área técnica operacional e administrativa, mantendo completo o quadro de funcionários necessários à execução do presente contrato;

h) Afastar imediatamente das dependências da unidade qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada ao Contratante, promovendo a sua imediata substituição;

i) Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao Contratante;

j) Realizar o seguro de seus funcionários contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;

k) Apresentar ao Contratante, quando exigido, comprovante de pagamento de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do Contratante por força deste contrato;

l) Manter os empregados dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamento de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das funções, sem ônus para os mesmos, tais como: aventais, jalecos, calças, blusas (cor clara), calçados fechados, botas antiderrapantes, entre outros que façam necessários, incluindo obrigatoriamente touca descartável para proteção dos cabelos, assim como as luvas descartáveis.

m) A CONTRATADA deverá manter os EPIs e fardamentos dos seus empregados em perfeito estado de conservação, a fim de garantir o

padrão de higiene recomendado pela legislação vigente;

n) Afixar no recinto do Contratante as escalas de serviço mensal de seus empregados, especificando todas as funções com nome e respectivos horários;

o) Manter a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas;

p) Promover periodicamente treinamentos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programas de treinamento destinados aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio;

q) Apresentar, quando for solicitado, os comprovantes de pagamento de benefícios e encargos;

r) Comunicar ao Contratante quanto à existência de ações trabalhistas decorrentes da execução do contrato que, direta ou indiretamente, responsabilizem o Contratante em seus processos;

s) A Contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

t) Efetuar o pagamento dos salários e benefícios, de todos os seus empregados lotados no presente Contrato, até o último dia útil do mês corrente da prestação de serviço, através de depósito em conta corrente.

u) Adquirir e distribuir até o penúltimo dia útil do mês anterior, aos seus empregados lotados no presente Contrato, o vale-transporte para locomoção residência - trabalho, nos percursos de ida e volta, de acordo com a lei, sem ônus para a Contratante, para os dias efetivamente trabalhados.

14.1.3. Controle de Qualidade e de Produção da Alimentação:

a) Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro na ANVISA e o prazo de validade, sendo vetada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

b) Executar o controle dos gêneros e dos produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, e ainda observadas as exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e o prazo de validade;

c) Estocar os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em recintos próprios, obedecendo, no que couber à Resolução 216/2004;

d) Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente, de maneira a não serem misturados com os produtos de limpeza, descartáveis e similares, de forma a garantir as condições ideais de consumo;

e) Manter o estoque mínimo de modo a suprir o fornecimento por um

período não inferior a 03 (três) dias de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar revisto o estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros;

f) Entregar a Contratante, para sua aprovação e análise, com antecedência mínima de 20 (vinte) dias corridos da sua execução, os cardápios que elaborar, incluindo todos os componentes do cardápio: proteínas, acompanhamentos, complementos, guarnições, saladas, sobremesas e pratos compostos e adequados dentro das quantidades, qualidades e gramaturas exigidas nesse instrumento;

g) Cumprir, rigorosamente, os cardápios aprovados pela Contratante conforme estabelecido no item acima, só sendo admitida sua alteração quando provada a impossibilidade de executá-los, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias corridos, e mediante prévia e expressa autorização da contratante;

h) responsabilizar-se pelo controle da quantidade e qualidade de refeições servidas;

i) O cardápio do dia não poderá se repetir entre as refeições (desjejum, almoço, jantar e ceia).

j) Fornecer o cardápio completo devidamente carimbado e assinado pela nutricionista responsável para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do Contratante;

k) Atender às solicitações de dietas especiais;

l) Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas;

m) Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas, a temperatura deverá ser inferior a 7°C;

n) Coletar diariamente amostras da alimentação preparada, bem como das dietas especiais, se houver, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;

o) Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas;

p) Desprezar, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados;

q) Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços e os Procedimentos Operacionais Padrão (POPS), de acordo com a Resolução ANVISA RDC 216/2004 ou Resolução ANVISA RDC 275/2002, conforme aplicável, adequando-o à execução dos serviços da Unidade de Alimentação e Nutrição, considerando que a prestação de serviços de alimentação e nutrição

realizar-se-á mediante a utilização das dependências da Contratada, onde a alimentação será preparada e transportada;

r) Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço pelo método de Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC);

s) Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas;

t) Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que os vegetais crus e as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

u) Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;

v) Usar utensílios e/ou as mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica a eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;

w) Supervisionar nas etapas de transporte, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas;

x) A Contratada deverá realizar o registro de temperatura dos alimentos de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante sempre que solicitado.

14.1.4. Higienização

a) A Contratada deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da cozinha, dos equipamentos, das copas (se houver) e dos refeitórios, conforme itens 3.12.2 e 3.12.3, deste instrumento;

b) Atender ao que dispõe a legislação sanitária vigente, referente aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimentos de Alimentos;

c) Manter a absoluta higiene no armazenamento, na manipulação, no preparo e no transporte dos alimentos;

d) A Contratada deverá instalar pias, saboneteiras e papeleiras em pontos adequados da cozinha e abastecê-los com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;

e) Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante;

f) Exercer o controle de qualidade de produtos para a higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;

g) Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados na área destinada para esse fim;

- h) Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados pela ANVISA;
- i) Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- j) A higienização do refeitório será de responsabilidade da Contratada, assim como a manutenção das condições de higiene;
- k) Proceder à higienização dos refeitórios (mesas, bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;
- l) Realizar a limpeza das mesas e cadeiras com álcool a 70% sempre após a cada refeição, as expensas da CONTRATADA;
- m) Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até o local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;
- n) Observar que a produção de refeições dentro de padrões higiênico-sanitário satisfatório é de suma importância para a promoção e para a manutenção da saúde. A ocorrência de contaminação cruzada pode ser responsável por surtos de doenças transmitidas por alimentos. As facas e tábuas de corte representam riscos significativos de contaminação;
- o) Não permitir a presença de animais domésticos na área ou nas imediações das dependências utilizadas para a execução dos serviços;
- p) Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada. Para proceder às suas funções, os visitantes devem estar devidamente paramentados com os uniformes fornecidos pela Contratada, como avental, rede ou gorro para proteção dos cabelos. Orienta-se que os visitantes não toquem nos alimentos. Não devem comer ou fumar durante a visita, bem como não devem entrar na área de manipulação de alimentos os visitantes que apresentarem ferimentos expostos ou qualquer outro quadro clínico que represente risco de contaminação.

14.1.5. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho:

- a) A Contratada deverá instruir seus funcionários a cumprir o regulamento interno estipulado pelo Contratante, referente às normas de segurança;
- b) Observar as regras de boa técnica e de segurança quanto aos utensílios de uso na cozinha, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;
- c) Obedecer, na execução e desenvolvimento das atividades, às determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos à engenharia de

segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, no que couber;

d) Apresentar cópia, quando solicitado, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), contendo, no mínimo, os itens constantes das normas regulamentadoras números 7 e 9, respectivamente, da Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

e) Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados na prestação dos serviços do 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.

14.1.6. Situações de Emergência

a) Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços;

b) Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma, sem qualquer ônus para o Contratante.

14.1.7. Suplementares

a) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;

b) Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou gêneros/produtos alimentícios empregados;

c) Fornecer, sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas do Contratante;

d) Permitir o acesso de visitantes, após autorização do Contratante e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com a paramentação adequada;

e) Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para a execução dos serviços, objeto do contrato. Ao Contratante reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da Contratada;

f) Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências onde desenvolva suas atividades;

g) Garantir, a qualquer momento, o acesso do responsável técnico,

fiscal ou gestor do Contratante, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

h) Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para o Contratante;

i) Realizar, para fins de pagamento, o controle de refeições efetivamente consumidas juntamente com o fiscal do contrato, não sendo permitida a contabilização das repetições;

j) Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante, sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital. Os casos não previstos considerados imprescindíveis para perfeita execução do contrato deverão ser resolvidos entre o Contratante e a Contratada;

k) Comunicar ao Contratante sempre que ocorrer quaisquer mudanças no contrato social da empresa, após a assinatura do contrato, devendo encaminhar através de ofício cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;

l) Comprovar a regularidade das Obrigações Previdenciárias durante todo o período de execução do contrato disposto na Lei Federal n.º 8.212/91;

m) Conferir junto ao fiscal a medição dos serviços prestados a serem aprovados pelo Contratante;

n) Encaminhar as notas fiscais fatura comprovante da regularidade do GPS e Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pelo Contratante;

o) Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha do Contratante, greve, entre outras), de forma a não haver solução de continuidade na execução das atividades (preparo distribuição das refeições);

p) Responsabilizar-se integralmente pela inscrição e pela regularização, às suas expensas, junto ao respectivo Centro de Vigilância Sanitária, nos termos da legislação sanitária vigente;

q) Solicitar aos fornecedores que entreguem as mercadorias no horário de 08:30 às 16:30 horas, em dias úteis, admitindo-se o recebimento em outros dias e horários, desde que previamente autorizados pela Contratante;

r) Cumprir, rigorosamente, os horários para distribuição das refeições, coffee break e eventos, não devendo a quebra ou falta de equipamentos e acessórios, bem como atraso na entrega de fornecedor, serem arguidas para modificações de horários ou alterações de cardápios;

s) A contratada deverá atender as solicitações da contratante, especialmente nas ações de fiscalização do contrato.

14.1.8. Responsabilidade Civil

a) A Contratada reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, material, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

15. DA GARANTIA CONTRATUAL

15.1. Para execução do objeto deste instrumento, a CONTRATADA prestará garantia fixada em favor da CONTRATANTE no percentual de 5% (cinco por cento) do valor do objeto, nos termos do artigo 70, da Lei nº 13.303/2016, podendo a CONTRATADA optar por uma das modalidades de garantia previstas no diploma legal citado;

15.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação das sanções administrativas previstas neste termo de referência e poderá ensejar rescisão contratual.

15.1.2. A garantia deverá ser complementada, nos casos de acréscimos que impliquem aumento no valor do objeto ou de reajustes de preços.

15.2. Só serão aceitas as prestações de seguros-garantia e cartas de fiança bancária de agentes devidamente registrados e autorizados pela Superintendência de Seguros Privados - SUSEP e pelo Banco Central do Brasil, respectivamente.

16. DAS SANÇÕES

16.1. Além do que dispõe no Edital, a contratada, em caso de inadimplemento de suas obrigações, garantido o contraditório e a ampla defesa anteriormente a sua aplicação definitiva, ficará sujeita às sanções previstas no Capítulo X da RILC (Regulamento de Licitações e Contratos do Lafepe) e a Seção III da Lei 13.303/2016.

17. GESTÃO/FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

17.1. A gestão do objeto da presente licitação deverá ser feita pela COADM (Coordenadoria Administrativa) do LAFEPE, situado no Largo de Dois Irmãos, 1117 - Dois Irmãos - Recife / PE.

17.2. O acompanhamento e a fiscalização do objeto do contrato serão exercidos por meio de um servidor indicado pela COADM, ao qual competirá acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a execução, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas e pendências que surgirem, determinando o que for necessário à regularização das faltas, das falhas, dos problemas ou defeitos observados, dando ciência de tudo à Contratada, conforme determina o artigos 169 e 170 do Regulamento do LAFEPE;

17.3. O Contratante ao constatar qualquer irregularidade no fornecimento dos serviços por parte da Contratada expedirá notificação, para que a mesma regularize a situação, sob pena de, não o fazendo, ser aplicada a multa pertinente através de Processo Administrativo.

18. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

18.1. Os documentos para **HABILITAÇÃO JURÍDICA, HABILITAÇÃO FISCAL**

e **HABILITAÇÃO TRABALHISTA** devem seguir a minuta padrão do Edital de Serviço do **LAFEPE**, disponível no site desta instituição.

18.2. Para esse serviço será exigida a seguinte comprovação para **HABILITAÇÃO TÉCNICA** a seguir elencada:

18.2.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, mediante atestado (s) fornecido (s) por pessoa (s) de direito público ou privado, demonstrando os serviços executados pelo licitante;

18.2.2. Será (ão) considerado (s) compatível (eis) com a quantidade, o (s) atestado (s) que a licitante apresentar com, no mínimo, 40% (quarenta por cento) do quantitativo total de refeições estimadas na licitação, exigindo-se a comprovação cumulativa quando da classificação provisória em primeiro lugar;

18.2.2.1. Para efeito do item **18.2.2.**, será admitido o somatório das quantidades descritas em um ou mais atestados apresentados, sendo compatível o fornecimento de refeições sob o regime de entrega ou servidas em restaurantes, escolas, eventos, etc;

18.2.3. Não serão aceitos atestados emitidos pelo licitante, em seu próprio nome, nem qualquer outro em desacordo com as exigências do edital;

18.2.4. Apresentar o registro da empresa no CRN – Conselho Regional de Nutricionistas, conforme dispõe o art. 2º, § 1º, inciso II “b” e art. 4º da Resolução CFN nº 378/2005.

18.2.5. Apresentar Licença de funcionamento da empresa, com a devida comprovação de licença de funcionamento em vigor, expedido pelo órgão sanitário municipal ou estadual competente, de acordo com o inciso IV do art. 10 da Lei nº 6.437 de 20/08/77 e art. 431 do decreto nº 20.786, de 10/08/98.

18.2.6. Não serão aceitos protocolos emitidos pelos órgãos competentes, em substituição a documentação exigida.

18.3. **HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

18.3.1. Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial, ou Liquidação Judicial, ou de Execução Patrimonial, conforme o caso, emitida pelo Cartório distribuidor da sede do licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão, expedida a menos de 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de apresentação dos documentos de Habilitação e da Proposta Comercial, caso no documento não conste o prazo de validade.

18.3.2. Certidão Negativa de Falência, Recuperação Judicial ou Extrajudicial referente aos processos distribuídos pelo PJE (Processos Judiciais Eletrônicos) da sede da pessoa jurídica;

18.3.2.1. A certidão descrita no subitem 18.3.2 somente é exigível quando a Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial, ou Liquidação Judicial, ou de Execução Patrimonial Falência, Recuperação Judicial ou Extrajudicial do Estado da sede da licitante contiver a ressalva expressa de que não abrange os processos judiciais eletrônicos.

18.3.3. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando índices de liquidez geral (LG), liquidez corrente (LC), e solvência geral (SG) igual ou superior a 1 (um), vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há

mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

18.3.3.1. No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

18.3.3.2. É admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

18.3.4. As empresas, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

18.3.5. O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinadas por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

18.3.6. O Balanço Patrimonial também poderá ser disponibilizado via Escrituração Contábil Digital - ECD, desde que comprovada a transmissão desta à Receita Federal do Brasil, por meio da apresentação do Termo de Autenticação (recibo gerado pelo Sistema Público de Escrituração Digital - SPED).

18.3.7. Será aceita também a apresentação de balanços e demais demonstrações contábeis intermediárias, referentes ao exercício em curso, na forma da lei, devidamente assinados pelo representante legal e pelo Contador responsável, e registrados em Junta Comercial.

19. DA VISTORIA

19.1. É facultado ao licitante realizar uma Vistoria Técnica onde serão executados os serviços, a fim de conhecer as instalações pertinentes e o grau de dificuldade existentes, mediante prévio agendamento, no horário das 8h30min às 16h30min, por meio do telefone (81) 3183-1186, na Coordenadoria de Administração - COADM.

19.2. Tendo em vista a faculdade de realização da vistoria, as empresas não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldade existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços, em decorrência da execução do objeto deste instrumento.

19.3. O prazo para a realização da Vistoria Técnica terá início no primeiro dia útil após a publicação do Edital e encerrar-se-á no dia útil anterior à abertura da sessão pública.

20. DA PROPOSTA

20.1. A licitante interessada em participar da licitação deverá apresentar a proposta de acordo com as normas editalícias, conforme **Modelo no anexo III**.

20.2. O prazo de validade da proposta será de 90 (noventa) dias, contados da data da sua apresentação.

20.3. No preço total do objeto deverão estar incluídos todos os custos da mão de obra, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, uniformes, tributos, taxas, contribuições, insumos, equipamentos, utensílios e quaisquer outros encargos que incidam sobre a prestação do serviço a ser executado.

21. DA SUBCONTRATAÇÃO

21.1. É expressamente vedada a subcontratação total ou parcial do objeto deste contrato, sob pena de rescisão contratual, sem prejuízo da aplicação de penalidade prevista na minuta do contrato.

22. DO CONSÓRCIO

22.1. A vedação à participação de consórcios fundamenta-se por tratar-se de contratação comum para empresas atuantes neste mercado, que, em sua maioria, apresentam o mínimo exigido no tocante às qualificações técnicas e econômico-financeira e demais condições suficientes par a execução de contratos dessa natureza.

22.2. Entendemos que a vedação à participação de consórcio não terá prejuízos à competitividade do certame, visto que, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, nas quais as empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação prevista em edital.

23. DA SUCESSÃO

23.1. Esta contratação obriga as partes contratantes e aos seus sucessores, que na falta delas assumem a responsabilidade pelo seu integral cumprimento.

24. DO FORO

24.1. Fica eleito o Foro da Comarca do Recife para discussões de litígios decorrentes do objeto desta especificação, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que se configure.

Recife, data da assinatura eletrônica.

Elho Wênio

Coordenadoria Administrativa

ANEXO I

MATRIZ DE RISCO			
CATEGORIA DO RISCO	DESCRIÇÃO	CONSEQUÊNCIA	ALOCÇÃO DO RISCO
	Atraso na execução do objeto contratual por culpa do Contratado.	Paralisação temporária das atividades	Contratado

RISCO ATINENTE AO TEMPO DA EXECUÇÃO	Fatores retardadores ou impeditivos da execução do contrato próprios do risco ordinário da atividade empresarial ou da execução.	Paralisação temporária das atividades.	Contratado
	Fatos retardadores ou impeditivos da execução do contrato que não estejam na sua álea ordinária, tais como fatos do príncipe.	Paralisação temporária das atividades.	Contratante
RISCO DA ATIVIDADE EMPRESARIAL	Alteração de enquadramento tributário, em razão do resultado ou de mudança da atividade empresarial, bem como por erro do Contratado na avaliação da hipótese de incidência tributária	Aumento ou diminuição do lucro do Contratado	Contratado
	Variação da taxa de câmbio	Aumento ou diminuição do custo do produto e/ou do serviço.	Contratado
	Elevação dos custos operacionais para o desenvolvimento da atividade empresarial em geral e para a execução do objeto em particular, tais como aumento de preço de insumos, prestadores de serviço e mão de obra devidamente comprovados	Aumento do custo do produto e/ou do serviço.	Contratado
RISCO TRABALHISTA E PREVIDENCIÁRIO	Responsabilização do LAFEPE por verbas trabalhistas e previdenciárias dos profissionais do Contratado alocados na execução do objeto contratual	Geração de Custos trabalhistas e/ou previdenciário para o LAFEPE, além de eventuais honorários advocatícios, multas e verbas sucumbenciais	Contratado

RISCO TRIBUTÁRIO E FISCAL (NÃO TRIBUTÁRIO)	Responsabilização do LAFEPE por recolhimento indevido em valor menor ou maior que o necessário, ou ainda de ausência de recolhimento, quando devido, sem que haja culpa do LAFEPE	Débito ou crédito tributário ou fiscal (não tributário)	Contratado
---	---	---	-------------------

ANEXO II

LISTA DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS (40066991)

ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA

RAZÃO SOCIAL:

C.N.P.J.:

ENDEREÇO:

INSCRIÇÃO MUNICIPAL E/OU ESTADUAL:

TELEFONE:

FAX:

E-MAIL:

Processo Licitatório nº _____

Pregão Eletrônico nº _____

Item	Descrição	Unidade	Quant. Mensal	Valor Unitário	Valor Mensal	Valor Anual	Valor 24 meses
1	Café da Manhã	Unid.	3.080				
2	Almoço (Dia útil - Seg. a sexta)	Unid.	11.000				
3	Almoço (Dia não útil - Sáb. Domingo e Feriado)	Unid.	560				
4	Jantar	Unid.	1.760				
5	Ceia	Unid.	880				
6	Café	Litro	880				
7	Chá	Litro	220				
8	Café em pó	Pacote	150				
9	Leite em pó	Pacote	150				
10	Açucar	kg	80				

11	Adoçante	Frasco	10				
12	Coffee 1	Unid.	150				
13	Coffee 2	Unid.	150				
14	Coffee 3	Kg	90				
				TOTAL			

VALOR TOTAL POR EXTENSO:

A validade da proposta será de 90 (noventa) dias, contados a partir da data da sua apresentação.

Estamos cientes da que na Lista de Equipamentos e Utensílios (ANEXO II) estão descritos as quantidades mínimas de equipamentos que serão fornecidos, estes deverão ser preferencialmente novos e seguir o mesmo padrão e layout dos equipamentos atuais. Todos os equipamentos a serem disponibilizados serão aprovados pela equipe técnica e deverão seguir o padrão RDC 216.

Declaro que tendo em vista a faculdade de realização da vistoria, não poderemos alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldade existentes como justificativa para se eximir das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços, em decorrência da execução do objeto deste certame.

A proposta contempla todos os custos da mão de obra, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, uniformes, tributos, taxas, contribuições, insumos, equipamentos, utensílios e despesas necessárias à prestação do serviço, objeto desta licitação, bem como atende a todas as especificações exigidas no termo de referência.

Local e data.

Nome e assinatura do representante legal.



Documento assinado eletronicamente por **Elho Wênio da Silva**, em 17/08/2023, às 17:11, conforme horário oficial de Recife, com fundamento no art. 10º, do [Decreto nº 45.157, de 23 de outubro de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.pe.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **39884330** e o código CRC **2E8A6CF2**.