

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

**PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE
REFEIÇÕES – LANCHE E ALMOÇO - PARA ATENDIMENTO AOS ALUNOS,
SERVIDORES E AUTORIZADOS DAS UNIDADES PILOTO DA FUNDAÇÃO DE
APOIO À ESCOLA TÉCNICA DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - FAETEC**

INDICE

I – INTRODUÇÃO.

II – JUSTIFICATIVA.

III – DEMANDA DE ATENDIMENTO

IV – OPERACIONALIZAÇÃO DO RESTAURANTE.

V – ESCOPO E EXTENSÃO DO FORNECIMENTO.

VI – PRAZO DE INICIAÇÃO DOS SERVIÇOS.

VII – LOCALIZAÇÃO.

VIII – 1. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS.

VIII 1.1 - Higienização de Gêneros alimentícios e Descartáveis

VIII 1.2 – Higienização de Equipamentos, Utensílios e Instalações

VIII 1.3 – Abastecimento de Água

VIII 1.4 – Manejo de Resíduos

VIII 1.5 - Manipuladores

VIII 1.6 – Matérias Primas, Ingredientes e Embalagens

VIII 1.7 – Preparo de Alimento

VIII 1.8 - Distribuição

VIII 1.9 – Documentação e Registro

VIII 1.10 - Responsabilidade

IX – VISITA TÉCNICA.

X – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS.

XI – DIMENSIONAMENTO DE PESSOAL.

XII – PERÍODO DE FUNCIONAMENTO EXPERIMENTAL E ACEITAÇÃO.

XIII – GARANTIA DE OPERAÇÃO ASSISTIDA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA.

XIV – CONDIÇÕES GERAIS.

XV – PENALIDADES

XVI - CONDIÇÕES DE PRAZO E PAGAMENTO.

XVII – EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DISPONÍVEIS PELA CONTRATANTE E PELA CONTRATADA.

XVIII – MODELO DE PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇO.

XIX – RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO.

I - INTRODUÇÃO

O presente documento tem por finalidade estabelecer os parâmetros e exigências técnicas e administrativas a serem atendidas para a terceirização completa da Prestação do Serviço de Preparo, Fornecimento e Distribuição de Refeições, aos alunos da rede FAETEC – Fundação de Apoio à Escola Técnica do Estado do Rio de Janeiro e demais autorizados.

II - JUSTIFICATIVA

Os serviços, objeto deste Termo de Referência, fazem parte de um conjunto de ações de apoio ao Sistema de Educação Estadual, garantindo um aporte nutricional aos alunos matriculados na rede FAETEC, com base nas diretrizes do SISAN- Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, através da lei orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional nº 11.346/2006, do CONSEA – Conselho Nacional de Segurança Alimentar, da RDC Nº 216 da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária e do Guia Alimentar do Ministério da Saúde – Ano 2020.

.... Art. 2º A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população.

.....§ 2º É dever do poder público respeitar, proteger, promover, prover, informar, monitorar, fiscalizar e avaliar a realização do direito humano à alimentação adequada, bem como garantir os mecanismos para sua exigibilidade.

....Art. 3º A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

A terceirização centralizada dos serviços de alimentação e nutrição da Rede tem como importante objetivo a racionalização do aparelho administrativo da Instituição, através de um *direcionamento efetivo de seus recursos humanos e investimentos corporativos*, da melhoria contínua nos controles da gestão administrativa, financeira e infraestrutura patrimonial, proporcionando a oportunidade de um *maior foco no negócio principal da FAETEC* contribuindo para a sua *expansão como organização especializada num ensino altamente qualificado*.

A contratação de empresa especializada na administração completa dos serviços de alimentação e nutrição, tem como destaque um aumento na qualidade da alimentação oferecida aos alunos, através da utilização de *profissionais experientes e de treinamento contínuo de reciclagem e atualização profissional*, levando a *redução nos custos operacionais*.

III – DEMANDA DE ATENDIMENTO

Abaixo, segue quadro demonstrativo apresentando fluxo de atendimento nas unidades piloto do projeto de terceirização, localizadas na região Metropolitana do Estado do Rio de Janeiro, contempladas no objeto deste Termo de Referência.

III. 1- Campus Quintino:

EEE Fundamental República:

Refeição/dia	Refeição/mês	Lanche/dia	Lanche/mês
480	10.080	960	20.160

ETE República:

Refeição/dia	Refeição/mês	Lanche/dia	Lanche/mês
2.071	43.491	4.142	86.982

III.2- Campus Marechal Hermes:

CETEP Marechal Hermes

Refeição/dia	Refeição/mês	Lanche/dia	Lanche/mês
2.368	49.728	0	0

EEE Fundamental Visconde de Mauá

Refeição/dia	Refeição/mês	Lanche/dia	Lanche/mês
0	0	748	15708

ETE Visconde de Mauá (Técnico e Mecânica)

Refeição/dia	Refeição/mês	Lanche/dia	Lanche/mês
0	0	1.902	39.942

ETE Oscar Tenório

Refeição/dia	Refeição/mês	Lanche/dia	Lanche/mês
0	0	2086	43.806

IV- OPERACIONALIZAÇÃO DOS RESTAURANTES

A operacionalização do projeto piloto dos restaurantes da FAETEC, se fará de acordo com o escopo do fornecimento, do presente Termo de Referência.

V - ESCOPO E EXTENSÃO DO FORNECIMENTO

V-1. Prestação de serviços nas Unidades Piloto do projeto de terceirização do Serviço de fornecimento de refeições – lanche e almoço, definidas no Item III – Demanda de Atendimento, cuja qualidade e frequência dos alimentos constam das Especificações Técnicas – Item X , deste anexo.

V.2- Horário de distribuição das refeições:

Lanche da Manhã	Almoço	Lanche da Tarde
Início: 8:00 horas Término: 9:00 horas	Início: 11:30 horas Término: 13:00 horas	Início: 14:30 horas Término: 15:30 horas

V.3 – Vigência do contrato de terceirização das Unidades Piloto:

O contrato terá vigência de 12 (doze) meses a contar a partir do dia XX/XX/XXXX e terá como meta, atender aos alunos da rede FAETEC e demais autorizados, na quantidade de XXX dias úteis, conforme descrito no quadro abaixo.

Mês	Dias	Quantidade Refeições*.	Quantidade de Lanches*
Janeiro	0	0	0
Fevereiro	18	88.542	177.084
Março	19	93.461	186.922
Abril	19	93.461	186.922
Maior	22	108.218	216.436
Junho	21	103.299	206.598
Julho	21	103.299	206.598

Agosto	23	113.137	226.274
Setembro	21	103.299	206.598
Outubro	19	93.461	186.922
Novembro	20	98.380	196.760
Dezembro	17	83.623	167.246
Total	220	1.082.180	2.164.360

** O cálculo utilizado para atingir os valores mensais do quantitativo de refeições foi realizado através da multiplicação dos dias úteis pelo valor do quantitativo diário total.*

*** O cálculo utilizado para atingir os valores mensais do quantitativo do lanche foi realizado através da multiplicação dos dias úteis pelo valor do quantitativo diário total.*

V.4- As informações constantes neste Termo deverão ser consideradas como simples referência para a quantificação e orçamento do fornecimento e serviços a serem propostos. A Licitante deverá verificar os dados fornecidos e executar os levantamentos julgados necessários, por ocasião de participação na visita técnica obrigatória feita pela Divisão de Alimentação Escolar - DIVAE.

VI - PRAZO DE INICIAÇÃO DOS SERVIÇOS

A empresa deverá assumir os restaurantes e prestar todos os serviços orientados neste Termo de Referência, impreterivelmente no dia XX de XX de XXXX, obtendo vínculo contratual pelo período de 12 (doze) meses, que poderá ser renovado pelo mesmo período, a critério do Governo do Estado do Rio de Janeiro.

VII- LOCALIZAÇÃO

As unidades de ensino contempladas no projeto piloto estão localizadas nos endereços abaixo, cujos locais e sua operacionalização serão apresentados quando da realização da visita técnica.

Campus Quintino – Rua Clarimundo de Melo, nº 847, Quintino – RJ.

Campus Marechal Hermes – Rua Xavier Curado, s/n, Marechal Hermes - RJ.

VIII- NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS

A Contratada deverá executar o objeto deste Termo de Referência segundo normas e recomendações da Vigilância Sanitária do Estado, normas e recomendações do CFN – Conselho Federal de Nutricionistas e normas e recomendações das entidades reguladoras de serviços similares no âmbito estadual.

VIII. 1 Normas Técnicas (Boas Práticas para Serviço de Alimentação)

- Higienização de Gêneros Alimentícios e Descartáveis;
- Higienização de Equipamentos, Utensílios e Instalações;
- Abastecimento de água;

- Manejo de Resíduos;
- Manipuladores;
- Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens;
- Preparação do Alimento;
- Armazenamento;
- Distribuição (Exposição ao Consumo do Alimento Preparado);
- Documentação e Registro;
- Responsabilidade;

VIII. 1.1 – Higienização de Gêneros Alimentícios e Descartáveis

Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos e microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o armazenamento, manipulação e distribuição das refeições;

Os gêneros a serem utilizados deverão ser obrigatoriamente, selecionados e lavados, retirando a parte imprópria para o consumo (sujeidades, talos, pedúnculo, folhas e outros que o valha), separando-a das demais; e posteriormente higienizados com solução bactericida observando e respeitando as técnicas de uso e os binômios tempo/concentração. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes deve obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

O fluxo de operações internas deverá ser programado adequadamente, para evitar manipulações simultâneas que favorecem contaminação cruzada ou direta;

Não será permitida a reutilização de qualquer produto descartável.

VIII. 1.2 – Higienização de Equipamentos, Utensílios e Instalações.

As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas com detergente líquido neutro, solução bactericida a base de cloro e álcool 70 %, por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento;

Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. O controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde;

As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica;

As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas;

A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos;

Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. A finalização da sanitização dos utensílios e bancadas deverá ser feita com álcool a 70%;

Deverão ser usados em equipamentos como máquina de lavar louça, forno, fogão e coifa, produtos de limpeza específicos a cada tipo, dando preferência a desengordurante alcalino;

Deverá ser efetuada, semanalmente, limpeza geral no Restaurante (incluindo paredes, mobiliários, portas, tetos, janelas, esquadrias, canaletas, telas, câmaras, e todas as áreas, mais as partes que o valham);

Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos;

A unidade deverá utilizar checklist próprio para controle da higienização dos equipamentos e instalações com a frequência da limpeza e o nome do colaborador responsável pela atividade.

VIII. 1.3 – Abastecimento de água

Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

VIII. 1.4 – Manejo de resíduos

O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.

Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

VIII. 1.5 – Manipuladores (Higiene Pessoal)

Todo o pessoal admitido deverá apresentar os seguintes exames de saúde: clínico, parasitológico e de sangue; devendo os mesmos ser revalidados na periodicidade prevista em Lei;

Todos os funcionários deverão estar providos, desde o ato da admissão, de uniformes completos e adequados com as atividades de cada um, fornecido pela CONTRATADA;

Os uniformes deverão ser constituídos basicamente de gorro/bibico/lenço/touca, calça e jaleco/vestido, avental, sapato/bota e luvas na cor branca predominante. O pessoal destinado à limpeza geral (ASG) deverá ter uniforme completo de cor diferenciada das outras atividades;

Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal, maquiagem e perfumes;

Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades;

Deverá ser alertada aos funcionários a obrigatoriedade de comunicar a sua chefia qualquer anormalidade quanto à sua saúde (ferimentos, lesões de pele, úlceras, distúrbios intestinais, infecções diversas, etc.);

Não será permitido em serviço, qualquer funcionário suspeito de ser portador de enfermidade que possa ser transmissível;

Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos, com sabão neutro e sanitizadas com solução bactericida, ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário;

Deverão estar disponíveis guarnições com papel toalha e sabonete bactericida em locais estratégicos da unidade conforme orientação da Vigilância Sanitária;

Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios;

As luvas para manuseio dos alimentos (vedada à utilização de material látex) e higienização de equipamentos, quando indicado, deverão ser de material adequado, em boas condições sanitárias e de uso;

Será proibido fumar nas áreas de operação do restaurante;

Será proibido o porte de telefone móvel, durante o serviço, pela equipe operacional;

Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação;

Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.

VIII. 1.6 – Matérias Primas, Ingredientes e Embalagens.

Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação;

A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado;

As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento;

Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos;

As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos;

As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

VIII. 1.6.1 – Seleção de matéria prima:

A empresa contratada deve cumprir os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de produtos alimentares, descartáveis e limpeza, que atendam características mínimas de qualidade higiênico-sanitária, sensorial e nutricional, de acordo com as obrigações especificadas na legislação sanitária vigente, RDC 216/04. São considerados produtos críticos para esta etapa do serviço aqueles produtos incluídos nos grupos das carnes, embutidos, alimentos processados, pães e similares, sucos e doces industrializados. Estes deverão ser submetidos a uma prévia apresentação de avaliação técnica para a fiscalização da FAETEC, sendo esta composta de análise de amostra dos produtos, das condições de instalação, manejo e transporte dos respectivos produtores ou fornecedores.

VIII. 1.6.2 – Transporte

VIII 1.6.2.1 - Transporte Externo de Gêneros Perecíveis e Semi Perecíveis

Os veículos transportadores deverão estar em boas condições de limpeza, revestidos internamente de modo apropriado com juntas vedadas, proporcionando temperatura adequada, conforme especificações da legislação vigente, para todos os gêneros alimentícios. Os veículos transportadores de gêneros congelados deverão ser equipados com equipamento de refrigeração do tipo Termo King, para a adequada manutenção dos perecíveis, mantendo as temperaturas de -18°C com tolerância de -15°C em todo seu trajeto. Os gêneros resfriados deverão manter a temperatura entre 0°C e 4°C, com tolerância de no máximo 7°C (CVS 15 07/11/91). Estes veículos deverão estar inspecionados e autorizados pela Vigilância Sanitária em âmbito estadual e/ou do município de atuação. Os funcionários destas empresas devem atender as exigências colocadas pelo restaurante para transitarem em suas dependências, também devem apresentar-se segundo recomendação da ANVISA (Uniformizados, de gorro/boné/bibico, sapatos fechados, devidamente asseados).

VIII. 1.6.2.2 – Transporte Interno

O transporte interno de gêneros alimentícios deverá ser efetuado através de monoblocos/recipientes plásticos de polietileno, fechados, na cor branca para carnes, e gradeados na cor clara para outros gêneros, sempre cobertos, utilizando o apoio de carros plataformas quando necessário, e mantendo a distância mínima de 15 cm do piso em todo processo de transporte.

Todo produto sob conservação, seja ele perecível ou semi perecível, como alimentos processados congelados que se destinarem às áreas de preparo deverá ser retirado das suas embalagens originais, mesmo as que estiverem com proteção de embalagens plásticas visando o controle dos riscos de contaminação cruzada.

O transporte externo de gêneros alimentícios deverá ser efetuado através de monobloco/recipientes plásticos utilizando o apoio de carros plataformas, quando necessário, sempre coberto e mantendo a distância mínima de 15 cm do piso em todo processo de transporte.

VIII. 1.6.2.3 – Transporte de Produtos Tóxicos - Contaminantes

Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e/ou venenosas, deverão ser transportados interna e externamente em caixas plástica monoblocos de cor distinta das utilizadas para alimentos e descartáveis, com identificação de acordo com a designação.

Todos esses produtos deverão seguir as recomendações segundo o fabricante e deverão ser mantidos a uma distância de 15 cm do piso durante todo o processo de transporte.

VIII 1.6.2.4 – Manejo e Transporte dos Resíduos Sólidos

O manejo e transporte interno dos resíduos sólidos orgânicos deverão ocorrer diariamente e seguir protocolo recomendado pelos órgãos competentes e fiscalizadores no âmbito estadual e municipal, representado pelas Secretarias de Saúde e Defesa Civil, sendo obrigatoriamente dejetados em lixeiras em número suficiente para a capacidade produtiva da unidade, munidas de tampa, com acionamento por pedal ou automático, e guarnecidas com sacos plásticos resistente na cor preta.

Os demais resíduos passíveis do sistema de reciclagem deverão ser transportados, de forma seletiva, estando incluídos neste descarte; os óleos queimados, papelões, latas, embalagens plásticas, vidros, copos descartáveis e caixas Tetra Pack, mantidos na área de lixo, embalados em sacos de lixo preto até a retirada do material, de forma organizada, preservando a condição de coleta diária.

VIII. 1.6.2.5 – Transporte de Produtos Descartáveis

O transporte interno de produtos descartáveis deverá ser efetuado em recipientes plástico monobloco fechado ou similar, ou colocados em plásticos resistentes transparentes.

O uso de embalagens grosseiras ou originais será extraordinariamente permitido, até que estes produtos adentrem em estoque para armazenamento.

Os produtos descartáveis estando ou não em suas embalagens originais deverão manter afastamento do piso de no mínimo 15 cm durante o transporte externo.

VIII. 1.6.3 – Recebimento

VIII. 1.6.3.1 - Recebimento de Gêneros Perecíveis e Semi Perecíveis

A recepção dos gêneros deve ser realizada em área protegida e limpa, não sendo permitido sob nenhuma hipótese o fluxo cruzado destes insumos com alimentos prontos para o consumo.

Os gêneros recebidos devem ser transferidos da embalagem do fornecedor para monoblocos próprios, bem higienizados, apoiados em paletes que mantenham a distância mínima de 15 cm do chão.

Devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção devendo estar íntegros e com suas características sensoriais (odor, cor, aparência e textura) preservadas.

Não será permitido o recebimento de gêneros em embalagens comprometidas, como caixas rasgadas, molhadas, furadas, latas amassadas, oxidadas ou que estiverem sem rótulos ou com rótulos incompletos ou ilegíveis.

Deverá ser verificada a data de validade de todos os gêneros.

Deve ser verificada a temperatura dos gêneros e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação seguindo os critérios especificados na legislação sanitária, com os devidos controles registrados em planilha própria a este fim, considerando para os gêneros CONGELADOS: -18°C com tolerância até -15°C; RESFRIADOS: 6°C a 10°C ou de acordo com a especificação do fabricante; REFRIGERADOS: de 0°C a 4°C, com tolerância até 5°C. (em caso de não conformidade, os mesmos deverão ser devolvidos imediatamente). Na impossibilidade de devolução imediata, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente para descarte e ou troca e retirado do estoque do restaurante em no máximo 24 horas.

VIII. 1.6.3.2 – Recebimento de Produtos Tóxicos - Contaminantes

Estão incluídos nesta categoria: os produtos de limpeza e higiene: ambiental, pessoal e para equipamentos.

Não será permitida a recepção de papel toalha e papel higiênico reciclado.

A recepção dos produtos tóxicos - contaminantes deve ser realizada em área protegida e limpa, não sendo permitido sob nenhuma hipótese o fluxo cruzado destes produtos com gêneros alimentícios.

Devem estar rotulados, embalados e lacrados.

Devem ser seguidas as recomendações do fabricante ou da empresa manipuladora do produto químico.

Devem ser submetidos à inspeção e aprovação na recepção.

Devem estar com as embalagens íntegras e com suas características próprias preservadas,

Todos os produtos devem estar registrados no Ministério da Saúde.

VIII. 1.6.3.3 – Recebimento de Produtos Descartáveis

A recepção de produtos descartáveis deve ser realizada em área protegida e limpa, não sendo permitido sob nenhuma hipótese o fluxo cruzado destes insumos com alimentos preparados.

Devem ser recebidos e transferidos para monoblocos ou embalagens plásticas transparentes, mantendo a distância mínima do chão de 15 cm no ato do recebimento.

Não será permitido o recebimento de produtos descartáveis em embalagens comprometidas, como caixas rasgadas, molhadas, furadas ou que estiverem sem rótulos ou com rótulos incompletos ou ilegíveis.

Devem estar íntegras e com suas características próprias preservadas.

Os lotes dos produtos reprovados ou com prazo de validade vencido devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente para no prazo máximo de 48 horas serem retirados do estoque do restaurante.

Não será permitido o recebimento de quaisquer produtos descartáveis, violados, e de material reciclado e ou com presença de sujidades.

VIII. 1.6.4 – Armazenamento

VIII. 1.6.4.1 – Armazenamento de Gêneros Perecíveis e Semi Perecíveis

Manter os gêneros armazenados em áreas rigorosamente limpas, arrumadas e arejadas;

Manter os gêneros armazenados em temperaturas condizentes com o seu tipo;

Não será permitido o armazenamento de gêneros impróprios para consumo, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original;

Não será permitido o armazenamento dos enlatados oxidados e/ou danificados;

Não será permitido o armazenamento de gêneros em sua embalagem original (caixas de papelão, plásticos de fardo, redes plásticas e caixas de madeira), e na impossibilidade da substituição dessas embalagens originais, os referidos produtos devem ser embalados em sacos plásticos resistentes e transparentes próprios para alimentos.

Para o produto que for transferido da embalagem original, a rotulagem deverá ser transcrita ou preferencialmente mantida a original, desde que isolada com invólucro plástico.

Não será permitida a reutilização de qualquer alimento já preparado ou processado após 24 horas de sua manipulação.

Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes, utilizados na elaboração das refeições, deverão ficar armazenados em embalagens plásticas transparentes e resistentes, próprias para alimentos, após o seu recebimento em se tratando de alimento *in natura* ou quando da abertura da embalagem original.

As carnes em temperatura de refrigeração que não forem utilizadas em sua totalidade deverão ser armazenadas respeitando os binômios de tempo e temperatura (congelamento e refrigeração), segundo recomendação sanitária vigente.

Os gêneros perecíveis (carnes em geral) congelados não poderão ser recongelados, seguindo recomendação sanitária vigente.

Os gêneros perecíveis abertos e não utilizados em sua totalidade deverão seguir recomendação sanitária vigente para sua revalidação (30 dias a contar da abertura sem ultrapassar a validade do fabricante caso essa seja menor).

Os gêneros semi perecíveis abertos e não utilizados em sua totalidade deverão seguir recomendação sanitária vigente para sua revalidação, respeitando os binômios de tempo e temperatura e condições de armazenamento.

VIII. 1.6.4.2 – Armazenamento de Produtos Tóxico – Contaminantes

Deverão ser armazenados em locais próprios, separados dos gêneros alimentícios e bem identificados.

VIII. 1.6.4.3 – Produtos Descartáveis

Não será permitido o armazenamento desses produtos em suas embalagens originais, como, caixas de papelão e outras embalagens grosseiras.

Deverão ser acondicionadas em locais próprios, separados dos gêneros alimentícios.

VIII. 1.6.4.4– Armazenamento de Utensílios de Limpeza e Higienização

Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

Os utensílios de limpeza em uso deverão ser guardados em separados daqueles em armazenamento.

VIII. 1.6.4.5 – Armazenamento de Resíduos Sólidos Orgânicos e Recicláveis

Os resíduos sólidos devem ser frequentemente coletados da área de operação e estocados em local fechado, climatizado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

VIII. 1.7 – PREPARAÇÃO DO ALIMENTO

As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica;

O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.

Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo;

Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados;

As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;

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

Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação;

O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;

A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento;

Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, devem-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado;

Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça;

Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem;

O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção;

Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados;

Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos);

O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C (quatro graus Celsius) e inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado;

Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada;

Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado;

O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.

VIII. 1.8 – DISTRIBUIÇÃO (Exposição ao Consumo do Alimento Preparado)

O armazenamento e o transporte do alimento preparado da distribuição até a entrega ao consumo devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária e deve permanecer protegido contra contaminantes;

A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas e registrada em planilha própria.

Os locais de transporte e armazenamento do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas, não devendo transportar ou armazenar outros produtos que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

Os utensílios utilizados para o acondicionamento dos alimentos preparados deverão ser lavados e higienizados com álcool a 70% antes de cada reposição destes para continuidade da distribuição.

De todos os alimentos, inclusive a água e demais bebidas, preparados na unidade deverá ser coletada amostra na quantidade de aproximadamente 100g a 1/3 da distribuição e armazenadas em congelamento por 72 horas, em plástico de poliuretano, próprio para alimentos, devidamente identificados. Esta operação deve ser realizada por copeiro(a) treinado (a) para a tarefa.

Não serão permitidos alimentos na distribuição com temperaturas menor que 65°C.

VIII. 1.9 - DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

VIII. 1.10 – RESPONSABILIDADE E DOS ATESTADOS

1.10.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas.

1.10.2. A empresa licitante deverá apresentar como critério de habilitação os seguintes documentos:

a) Certidão de registro ou inscrição de pessoa jurídica perante ao Conselho Regional de Nutricionistas – CRN válida na data da apresentação da proposta, conforme alínea “c.3.” deste.

b) O licitante deverá demonstrar que possui no seu quadro permanente, na data da licitação, profissional ou profissionais de nível superior em **Nutrição**, em situação de regularidade perante o CRN, detentores de **Atestado(s) de Responsabilidade Técnica** que comprove(m) a execução das atividades de características similares ao objeto a ser licitado, averbado(s) pelo respectivo Conselho Profissional.

b.1) A comprovação de que o(s) detentor(es) do(s) referido(s) Atestado(s) de Responsabilidade Técnica é/são vinculado(s) ao licitante, deverá ser feita por cópia de ficha de registro de empregado, de contrato particular de prestação de serviços, de contrato de trabalho por prazo determinado ou por meio de outros instrumentos que comprovem vínculo jurídico entre o licitante e o(s) profissional(is) qualificado(s), cuja duração seja, no mínimo, suficiente para a execução do objeto licitado.

b.2) Em se tratando de sócio da empresa, o contrato social/estatuto do licitante servirá de documento hábil à comprovação do vínculo.

b.3) Serão inabilitados todos os licitantes que apresentarem atestados de um mesmo profissional como responsável técnico, para comprovação de qualificação técnica.

c) um ou mais atestados de capacidade técnica, emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) aptidão pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, na forma do artigo 30, § 4º, da Lei Federal nº 8.666/93 que indiquem nome, função, endereço, telefone, e-mail ou telefax de contato do(s) atestador(es), ou qualquer outro meio para eventual contato pelo ÓRGÃO LICITANTE.

c.1) Poderá ser apresentado mais de um atestado de capacidade técnica, sendo aceito o seu somatório, desde que reste demonstrada a execução concomitante do objeto.

c.2) O(s) atestado(s) de capacidade técnica deverá(ão) ser acompanhado(s) da(s) cópia(s) do(s) contrato(s) respectivo(s), que indiquem nome, função, endereço, telefone, e-mail ou telefax de contato do(s) atestador(es), ou qualquer outro meio para eventual contato pelo órgão licitante.

c.3) A aptidão técnica para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto desta licitação poderá ser demonstrada pela produção e fornecimento pretérito de, **no mínimo, 50% (cinquenta por cento)** do quantitativo de refeições relativo ao objeto a ser licitado, conforme alínea “a” deste

Considerando as nuances operacionais e logísticas de todas as etapas de produção de refeição para o restaurante estudantil, demanda-se dos licitantes a comprovação de fornecimento pretérito de, no mínimo, 50% do quantitativo das refeições, atestando-se a expertise necessária para executar serviço de magnitude compatível e similar ao licitado, resguardando-se a administração em comprovação de empresas com capacidade técnica para tanto.

Este é inclusive o entendimento sumulado da Corte de Contas Federal através da Súmula 263, TCU:

“Para a comprovação da capacidade técnico-operacional das licitantes, e desde que limitada, simultaneamente, às parcelas de maior relevância e valor significativo do objeto a ser contratado, é legal a exigência de comprovação da execução de quantitativos mínimos em obras ou serviços com características semelhantes, devendo essa exigência guardar proporção com a dimensão e a complexidade do objeto a ser executado”

d) A Contratada deverá, obrigatoriamente, apresentar declaração de disponibilidade da mão de obra necessária prevista no item XI deste Termo de Referência.

e) A empresa deverá dispor de cozinha central própria a fim de garantir a continuidade do serviço em casos emergenciais de paralisação dos restaurantes inseridos nas unidades da Rede FAETEC, objeto desta contratação, ou apresentar declaração responsabilizando-se pela continuidade do fornecimento em sua totalidade, conforme cardápio, caso existam casos emergenciais de paralisação dos restaurantes inseridos nas unidades da Rede FAETEC.

e.1) – Possuir cozinha própria ou não, conforme item 1.10 “e” os padrões determinados pela legislação RDC 216 e CVS-5 nos quesitos transporte, estrutura das cozinhas e produção de alimentos, num raio máximo de 100 km dos locais da prestação dos serviços a fim de executar o cardápio oficial, para atendimento emergencial sempre que necessário, de forma a atender possíveis demandas da CONTRATANTE.

e.2) A licitante deverá apresentar Certificado de Inspeção Sanitária Municipal da cozinha central, fornecida pelo órgão responsável pela VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MUNICÍPIO a qual pertence, ou do estabelecimento o qual irá fornecer refeições em casos emergenciais .

IX - VISITA TÉCNICA

IX 1- A visita ao local de realização dos serviços constitui condição básica para apresentação de propostas relativas a este Termo de Referência, a fim de conhecimento das instalações e condições de produção, da natureza e vulto dos fornecimentos e serviços, das facilidades e recursos existentes, bem como obter quaisquer outras informações adicionais necessárias.

IX 1.1 - É facultado ao licitante comparecer fisicamente aos locais da execução do objeto contratual com a finalidade de vistoriá-los em conjunto com os eventuais equipamentos existentes, tomando ciência de suas características, material utilizado, estado de conservação e eventual necessidade de substituição de peças para a perfeita execução dos serviços objeto desta licitação.

IX 1.2 O licitante, quando da visita física para a realização da vistoria técnica, deverá estar munido **de 2 (duas) vias da Declaração de Realização de Vistoria**, devendo o representante legal da licitante assiná-lo e solicitar a assinatura do servidor do órgão licitante responsável pelo acompanhamento da vistoria na via que lhe será devolvida, devendo ser entregue pelo licitante vencedor em conjunto com os documentos de habilitação.

IX 1.3. A opção pela visita física para a realização de vistoria técnica constitui direito e ônus do licitante, com vistas à elaboração precisa e técnica de sua proposta, **mas não ostenta caráter eliminatório do certame para fins de exame de habilitação.** Se, **facultativamente**, o licitante **resolva não vistoriar os locais** onde serão prestados os serviços objeto da licitação, caso vitorioso no certame, não poderá alegar desconhecimento das condições de execução contratual

como pretexto para eventual inexecução total ou parcial do contrato, atrasos em sua implementação ou alterações do objeto contratual. Nessa hipótese, como alternativa possível, admite-se a apresentação de declaração do licitante no sentido de que conhece os detalhes do objeto contratual (situação atual do local, eventuais equipamentos e extensão dos serviços), assumindo a responsabilidade por eventuais problemas na sua execução. Essa **Declaração de Conhecimento das Condições de Execução do Objeto Contratual** deverá ser elaborada de acordo com o Anexo do Edital devendo o representante legal da **licitante assiná-lo**, devendo ser entregue pelo licitante vencedor em conjunto com os documentos de habilitação.

IX. 2 - Qualquer dúvida posterior à realização da visita técnica obrigatória, ou decorrente da interpretação e conteúdo deste Termo, deverá ser apresentada por escrito e em tempo hábil à FAETEC, até 02 (dois) dias úteis antes da entrega das propostas.

IX. 3 - A Contratada não poderá, em hipótese alguma, modificar os preços ou as condições de sua proposta, sob a alegação de insuficiência de dados e informações sobre as condições locais existentes, ou ainda, de qualquer falha na obtenção de dados.

IX.4 -A **licitante deverá agendar Visita Técnica contatando previamente a FAETEC através do telefone (21) XXXXXXXX e ou (21) XXXXXXXX, informando nome e o CRN do profissional técnico representante da empresa.** Comprovação, por meio da apresentação da **Declaração de Realização de Vistoria**, elaborada de acordo com o Anexo do edital.

IX.5 – O comprovante da visita técnica deverá ser apresentado junto aos documentos necessários para a Habilitação, conforme definido no EDITAL.

X – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS.

X. 1- As especificações a seguir definem as características dos fornecimentos e ou serviços envolvidos no escopo acima, referente ao café da manhã e almoço.

X.2 – Os horários de início e término da distribuição das refeições estão descritos no item V.2 – Horário de distribuição das refeições.

X. - O lanche e as grandes refeições poderão eventualmente ser fornecidos, em dias não úteis, mediante comunicação escrita pela CONTRATANTE, com antecedência mínima de 48 horas, não ultrapassando a meta total mensal de refeições contratada.

X. 5- A CONTRATADA deverá submeter à aprovação da (o) Nutricionista da CONTRATANTE a Programação dos Cardápios Mensais (pequenas e grandes refeições), até 30 (trinta) dias anteriores à sua execução, com os cálculos calóricos de ambos.

X. 5.1- A Lei nº 11.947 de 16/06/2009 estabelece para a alimentação escolar o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento

escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.

X. 5.2- O cardápio diário deverá ser afixado na entrada do refeitório de cada unidade.

X. 5.3 - Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável com utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada. Para os alunos que necessitem de atenção nutricional individualizada em virtude de estado ou de condição de saúde específica, será elaborado cardápio especial com base em recomendações médicas e nutricionais, avaliação nutricional e demandas nutricionais diferenciadas, conforme regulamento. (Incluído pela Lei nº 12.982, de 2014)

X. 6 - Cardápios

X. 6.1 – Cardápio das pequenas refeições:

O cardápio deverá ser constituído obrigatoriamente de:

Bebida

Pão com recheio de proteína

Fruta

Com duas variações de serviço, previamente definidas no planejamento mensal do cardápio:

Tipo I:

Café com leite ou achocolatado com leite – 200 ml, sendo 150 ml de leite e 50 ml de café, adoçado com açúcar ou com adoçante e servido em copo descartável;

Pão de 50 g recheado com 15 g de proteína, embalado individualmente, rotulado e acompanhado de um guardanapo;

Fruta;

Tipo II:

Refresco de frutas ou leite batido com frutas - 200 ml adoçado com açúcar ou com adoçante e servido em copo descartável;

Pão de 50 g recheado com 15 g de proteína, embalado individualmente, rotulado e acompanhado de um guardanapo;

Fruta;

X. 6.2 – Cardápio do almoço

Lei N. 11.947/2009 Art 12: Cardápios Da Alimentação Escolar Deverão Ser Elaborados Pela Nutricionista Responsável...

O cardápio do Almoço deverá ser constituído obrigatoriamente de:

Salada de vegetais e/ou leguminosas;
Prato Protéico;
Guarnição;
Acompanhamento – arroz e feijão;
Sobremesa;

A frequência dos componentes dos cardápios teve como base um planejamento considerando os dias de funcionamento das unidades no mês.

X. 6.2.1- SALADA

A composição da salada deverá constar de três alimentos (crus e/ou cozidos) porcionados na distribuição em recipiente individual, devendo estar combinados com a composição da guarnição do dia, pesando de 10 a 80 gramas a porção conforme tabela abaixo.

COMPOSIÇÃO	PORÇÃO	FREQÜÊNCIA
Vegetal tipo A folhosos Vegetal tipo A não folhosos Vegetal tipo B	10 a 80 gramas	21 vezes no mês

Alimentos em conserva (picles, milho, petit-pois, azeitona, etc.) poderão constar como componente da salada, desde que previstos no planejamento mensal do cardápio.
Leguminosas deverão fazer parte da salada uma vez ao mês.

X. 6.2.2 - PRATO PROTÉICO

Deverão ser oferecidos um tipos de prato proteico diariamente.
O prato do dia deverá ser constituído de carne bovina, suína, pescados, aves, vísceras e carnes preparadas segundo as diversas variações da cozinha nacional, acompanhando a tabela de incidência mensal.

A tabela abaixo estabelece especificação do tipo de carne, porção e frequência a ser servida do prato proteico:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	FREQÜÊNCIA
Bovina sem osso	Chã de Dentro ou Patinho em bife, cubos, iscas ou moída*	180 gramas	04 vezes mês

Aves	Peito de Frango (filé, cubo) Usamos apenas esse corte ,afim de manter o padrão de tamanho .	150 gramas	05 vezes no mês
	Coxa ou Sobrecoxa de frango sem pele e sem osso	250 gramas	03 vezes no mês
Suína sem osso	Copa lombo	170 gramas	01 vez no mês
Peixe	Filé, posta ou desfiado	120 gramas	01 vez no mês
Vísceras	Fígado (bife ou iscas)	120 gramas	02 vez no mês
	Moela	120 gramas	01 vez ao mês
Pratos compostos	Panqueca	180 gramas massa +recheio	01 vez no mês
	Almôndega	120 gramas	01 vez no mês
	Empadão*	120 gamas	01 vez no mês
	Bolo de batata ou de aipim	200 gramas	01 vez no mês

*Carne moída deve ser processada na unidade onde será consumida no mesmo dia que será utilizada.

X. 6.2.3 - GUARNIÇÃO

A tabela abaixo especifica os vegetais, cereais, tubérculo, massas e farináceos, a porção e a frequência que serão oferecidos mensalmente.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	FREQUENCIA
Vegetal	Vegetal tipo A ou Vegetal tipo B ou Vegetal tipo A e B ou Vegetal tipo C ou Vegetal tipo B e C	15 a 150 gramas	21 vezes ao mês
Farinha de Mandioca	Farinha de mandioca crua 70g + 30 g de ingredientes na farofa e pirão	50 gramas	03 vezes no mês
Macarrão	Espaguete, talharim fuzile.	40 gramas	02 vezes no mês
Milho	Fubá	15 gramas	02 vezes no mês
	Milho em conserva	5 gramas	01 vez no mês

X. 6.2.4- ARROZ

A tabela abaixo discrimina a preparação do arroz simples e arroz composto, a porção e a frequência no cardápio mensal.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPTA	FREQÜÊNCIA
Arroz tipo parboilizado	Simples	70 gramas	diário

Obs: Per capita é o termo para o alimento cru para uma pessoa, devendo o per capita do arroz render 240g a porção.

X. 6.2.5- FEIJÃO

A tabela abaixo distingue os tipos de feijão a ser preparado, a porção e a frequência no cardápio mensal.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PER CAPTA	FREQÜÊNCIA
Feijão preto Tipo1	Simples	30g	20 vezes no mês
Feijão (carioca, mulatinho ou manteiga) Tipo 1	Simples	30g	01 vezes no mês

Obs: Per capita é o termo para o alimento cru para uma pessoa, devendo o per capita do feijão render 150g a porção.

X. 6.2.6- SOBREMESAS

Deverão ser oferecidos em dias alternados, frutas ou doces, conforme tabela abaixo.

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO	FREQUENCIA
Fruta	Frutas da época nacionais	01 unidade ou 120 gramas de parte comestível	17 vezes no mês
I	Doce de Leite ou Doce de frutas ou Doce de Legumes	30 gramas	04 vez no mês

Nos dias em que a sobremesa for de doce deverá ser disponibilizada 01 unidade de fruta da época para diabéticos sempre que solicitado e previamente cadastrados junto ao SND.

X. 6.2.7 – LÍQUIDOS

Para cada dia deverá constar do cardápio um tipo de líquido escolhido dentre os seguintes: suco concentrado de frutas, leite com café ou leite com achocolatado. O líquido do dia deverá ser oferecido em copo de 200 ml.

A CONTRATADA deverá servir o tipo líquido de suco concentrado em pelo menos 30% da quantidade dos dias úteis do mês.

COMPOSIÇÃO	PORÇÃO	FREQUENCIA
Líquidos – Refresco da fruta		

70% de água e 30% de fruta /polpa	Copo de 200 ml	Diária
Leite com Café		
Leite com Achocolatado		
Leite batido com frutas		

X.6.2.8 – MODELO DE CARDÁPIOS DE LANCHES

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Café com leite	Suco de fruta	Leite batido com fruta	Café com leite	Suco de frutas
Pão de forma com queijo muçarela	Pão de massa fina com ovo mexido	Pão de forma com creme de ricota com orégano	Pão de forma com queijo minas	Pão francês com Polenguinho
Frutas da época nacionais	Frutas da época nacionais	Frutas da época nacionais	Frutas da época nacionais	Frutas da época nacionais

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Leite com achocolatado	Suco de frutas	Café com leite	suco frutas	Leite batido com fruta
Pão de forma com creme de ricota com orégano	Pão francês com queijo muçarela	Pão de massa fina com queijo prato e presunto	Pão de forma com ovo mexido	Pão francês com Polenguinho
Frutas da época nacionais	Frutas da época nacionais	Frutas da época nacionais	Frutas da época nacionais	Frutas da época nacionais

*Sugestão de frutas para bater com leite: Banana, mamão e abacate.

X.6.2.9 – MODELO DE CARDÁPIOS DE ALMOÇO

Componente	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Sobremesa	Alface crespa, cebola rodela e chuchu com salsa	Mix folhosos, tomate em tiras, cenoura ralada	Acelga, pepino, beterraba em rodela	Agrião, cebola, abóbora ralada	Alface lisa, beterraba ralada, abobrinha ralada
	Escondidinho de carne moída	Filé suíno acebolado	Picadinho de carne com agrião	Frango assado com ervas	Bife de fígado acebolado
	Cenoura sauté	Farofa mista (salsa ,cebolinha ,alho, orégano)	Polenta ao alho	Espaguete ao alho e óleo	Puré de batata
	Mamão em cubos	Banana prata	Melão em cubos	Laranja	Tangerina

Componente	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Sobremesa	Chicória, cenoura e tomate	Agrião, pepino e cebola	repolho, beterraba e Chuchu	Alface lisa, abóbora, cebola	Mix de folhas, caponata de legumes
	Strogonoff de frango	Empadão de frango	Bife de Panela	Iscas de fígado à Lisboeta	Carne assada ao molho
	Batata sauté	Cenoura e espinafre sauté	Virado de couve	Polenta ao molho	Massa parafuso ao alho e óleo
	Banana	Melancia em cubos	Doce de leite pastoso	Abacaxi	Maçã

Componente	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Sobremesa	Alface crespa e cenoura e tomate	Acelga, pepino e cebola	Couve, beterraba e Tomate	Alface lisa, abóbora, cebola	Chicória, cebola, berinjela
	Hambúrguer à pizzaiolo	Filé de peixe à doré	Espetinho de frango	Moela ao molho de tomate	Strogonoff de carne
	Puré de abóbora	Pirão	Cenoura e vagem na manteiga	Arroz à grega	Batata palha
	Doce de leite pastoso	Mamão em cubos	Maçã	Tangerina	Melancia em cubos

*Hambúrguer feito com carne moída na unidade .

Obs. Todos os cardápios deverão ser acompanhados por arroz e feijão, conforme quadro de incidência e gramatura, item X 6.2.5.

X. 6.3 - OBSERVAÇÕES GERAIS

X. 6.3.1 - Em complementação ao cardápio principal, deverão ser oferecidos os seguintes produtos:

Guardanapos de papel (2 und) alocados nos invólucros plásticos dos talheres e dispostos, em local específico, nos refeitórios.

X. 6.3.2 - Deverá ser mantido em estoque, quantidade de utensílios descartáveis (pratos de refeição de 25 cm de diâmetro) e talheres para refeição em plástico resistente (garfo, faca e colher), para serem utilizados em situações emergenciais.

X. 6.3.3- Em relação aos pratos proteicos:

Todas as carnes utilizadas deverão ser de primeira qualidade, adquiridas de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal ou Estadual;

Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo;

Proibido o processo de recongelamento dos produtos cárneos (*in natura* ou processado);

X. 6.3.4- Em relação à guarnição:

A farofa e o pirão deverão ter 30g de ingredientes, além da farinha de mesa.

X. 6.3.5 - Em relação ao feijão:

Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceo, exceto quando o feijão for feijão composto (tutu, tropeiro e etc.)

X. 6.3.6 - Em relação à sobremesa:

As frutas não poderão ser repetidas, no prazo mínimo de 5 dias;

X. 6.3.7 - Em relação à ornamentação:

Todas as preparações do cardápio deverão permanecer cuidadosamente expostas nos recipientes de distribuição, quando dispostos no balcão, não necessariamente ornamentadas.

X. 6.3.8 - Em relação à distribuição:

A distribuição das preparações constituintes do cardápio principal diário, do almoço deverá ser feita por funcionários, devidamente treinados para o serviço, em balcões de distribuição – balcão refrigerado (saladas, sobremesas e líquidos) e balcão térmico (arroz, feijão, pratos proteicos e guarnição).

X. 6.3.9 – Em relação ao VET (Valor Energético Total)

Será exigido o valor mínimo de:

VET (Cal): 1.656 kcal para alunos do ensino fundamental (de 11 a 15 anos)

VET (Cal): 1.902 kcal para alunos do ensino médio (acima de 15 anos)

Ndpcal – 6%

XI – DIMENSIONAMENTO DE PESSOAL

A CONTRATADA deverá manter em seu quadro de Pessoal no local de prestação dos serviços , o número mínimo de funcionários relacionados a seguir:

PARÂMETROS TÉCNICOS:

Para cálculo e constituição de pessoal operacional deverão ser seguidos os parâmetros estabelecidos neste Termo segundo a referência de GANDRA e GAMBARDELLA, considerando como variáveis: o número total diário de refeições servidas no almoço e lanches, a complexidade do cardápio, logística, número de balcões de distribuição e modalidade do serviço.

Para a constituição do quadro técnico de Nutricionistas deverá ser seguida a recomendação da Resolução CFN Nº 380/2005.

A distribuição do número total de funcionários por área e função deverá seguir a proporção indicada neste Termo calculada para o número de serviços listados no item:

Administrativa – 15%

Recebimento/estoquista – 6%

Pré-preparo –18 %

Preparo –17 %

Distribuição – 19%
 Limpeza e higienização –25 %

Setores	República Faetec	Fundamental República	Campus Marechal Hermes	Total	Função
Serviço de Nutrição	01 01 02 01	01 0 01 01	01 0 02 01	03 01 05 03	Nutricionista chefe de unidade Nutricionista de planejamento Auxiliar ou técnico em Nutrição Auxiliar administrativo
Estoque de produtos Administração	01 01	01 0	01 01	03 02	Estoquista Auxiliar de estoque
Açougue (Pré preparo)	01	0	01	02	Magarefe ou Ajudante de magarefe
Preparo cozinha	02	02	02	06	Cozinheiro
Preparo cozinha	03	01	atesty03	07	Ajudante de cozinha
Pre- preparo lanches, suco, saladas, cereais	03	03	06	12	Copeiro
Distribuição	06	03	06	15	Copeiro(a)
Limpeza e higienização	08	05	07	20	Auxiliar de serviços gerais
Total	30	18	31	79	

XII- PERÍODO DE FUNCIONAMENTO EXPERIMENTAL E ACEITAÇÃO

Todos os serviços a serem fornecidos pela Contratada serão submetidos a inspeções da fiscalização, de modo a possibilitar a verificação de existência de falhas de conformidade do fornecimento com as especificações, bem como a adequada operacionalidade e funcionalidade dos serviços, de modo que sejam realizadas a aceitação e liberação das parcelas respectivas de pagamento.

XII 1 – ACEITAÇÃO

Serão realizados em duas etapas:

XII 1.1 - ACEITAÇÃO PROVISÓRIA

Os testes de aceitação provisória serão realizados após a implantação da operacionalização do restaurante.

A Fiscalização referente à qualidade nutricional dos cardápios oferecidos e ao controle higiênico sanitário de todos os processos operacionais da Unidade de Alimentação e Nutrição será realizada por Nutricionistas credenciados pela FAETEC. Caberá aos mesmos, na ausência do Administrador Fiscal, controlar o acesso dos clientes para fins de confirmação do quantitativo de refeições.

XII. 1.2 - ACEITAÇÃO DEFINITIVA

Encerrado com sucesso a aceitação provisória e processada as inspeções pelo ESTADO, ou seu representante, caso não sejam detectadas pendências será emitido o Certificado de Aceitação Definitiva - CAD. Neste caso ocorrerá também a liberação dos pagamentos vinculados a esse tipo de Certificado.

A concessão do CAD não exime a CONTRATADA das responsabilidades pelas correções de falha detectadas posteriormente, durante a validade do prazo de garantia.

XIII - GARANTIA, OPERAÇÃO ASSISTIDA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA.

XIII. 1- A Contratada deverá garantir os fornecimentos e serviços, pelo período mínimo de 12 (doze) meses, a partir de XX/XX/XXXX. Durante este período, a CONTRATADA deverá prestar Assistência Técnica ao CONTRATANTE, bem como substituir as suas expensas, todos os materiais, utensílios e equipamentos que apresentarem defeitos em função de sua utilização.

XIII. 1. 1 - A Contratada deverá, prestar assistência e manutenção técnica aos equipamentos e utensílios disponibilizados pela CONTRATANTE, sem custo adicional a mesma.

XIV - CONDIÇÕES GERAIS

XIV. 1- Caberá à Contratada:

XIV. 1.1 - Fornecer todos os alimentos e mão-de-obra necessários a completa execução dos serviços contratados;

XIV. 1.2 - Manter contatos efetivos com a Divisão de Alimentação Escolar - DIVAE (fiscalização), a fim de programar e determinar as prioridades dos serviços, em função do funcionamento do serviço de fornecimento de refeição.

XIV. 1.3 - Manter todas os equipamentos em bom funcionamento.

XIV. 1.4 - Manter todos os seus empregados devidamente uniformizados.

XIV. 1.5 - Apresentar ao Contratante uma ficha com todos os dados pessoais (nome, número da carteira de identidade e da carteira de trabalho, endereço, retrato, etc.) de todos os seus empregados envolvidos na execução do objeto, antes do início da execução dos serviços. No caso de alteração no quadro de pessoal, as correções e inclusões deverão ser feitas automaticamente.

XIV. 1.6 - Manter, sempre um preposto, Nutricionista, legalmente habilitado, como Responsável Técnico, com poderes para tomar deliberação e ou atender a qualquer solicitação da fiscalização, quanto a tudo que se relacione à boa execução dos serviços contratados.

XIV. 1.7 - Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos Órgãos Públicos, quando aplicável, bem como, por qualquer multa decorrente da não observância das legislações vigentes.

XIV. 1.8 - Levar ao conhecimento da fiscalização, por escrito, para posterior definição, qualquer caso omissivo quanto à execução dos serviços.

XIV. 1.9 - Responder por danos causados ao Contratante e a terceiros, decorrentes de atos praticados por seus empregados ou prepostos.

XIV. 1.10 - Manter o local do restaurante diariamente limpo, bem como se responsabilizar pelo manejo e transporte de todo o resíduo sólido por ele produzido, conduzindo-o até o local definido pelo CONTRATANTE.

XIV. 1.11 - Manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais e especiais, equipamentos, móveis vinculados a execução dos serviços, que deverão ser devolvidos ao término do contrato em condições de funcionamento e ou utilização, considerando seu tempo de vida útil. Para cumprimento deste item, deverá ser lavrado um termo do qual constará o arrolamento dos bens recebidos no início da prestação dos serviços, com a descrição do estado de conservação e funcionamento físico.

XIV. 1.12 - Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e reparadora de todos os equipamentos envolvidos na prestação dos serviços.

XIV. 1.13 - Encarregar-se das atividades de aquisição de gêneros alimentícios e do seu armazenamento, em setor próprio da Unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado no presente contrato.

XIV. 1.14 - Apresentar, sempre que solicitado pelo Nutricionista Fiscal da Unidade, amostra de qualquer material e ou gênero a ser empregado nos serviços.

XIV. 1.15 - Fornecer utensílios cumprindo a padronização conforme especificado neste Edital em 60% do total da refeição almoço prevista no dia.

XIV. 1.16 - Fornecer material de proteção individual aos seus funcionários em cumprimento à NR 6 do MTE.

XIV. 1.17 - Fornecer todo material descartável previsto neste Edital.

XIV. 1.18 - Manter em perfeito estado de asseio e limpeza todas as áreas de trabalho, instalações prediais e utensílios utilizados no serviço, diariamente ao final do serviço, empregando-se produtos químicos apropriados para os diversos manuseios: a base de hipoclorito, produtos alcalinos, desengordurantes, entre outros, com utilização segundo o fabricante, e mantendo as condições de segurança dos operadores.

XIV. 1.19 – Fazer análise microbiológica trimestral das preparações de um dia de cardápio, incluindo a bebida, das mãos de dois funcionários e de dois utensílios e ou sempre que necessário.

XIV. 1.20- Manter o controle do Manejo de Pragas impedindo o acesso, abrigo e proliferação de pragas urbanas; dedetizar e desratizar apropriadamente a Unidade seguindo cronograma de desinfestação com empresa específica para o serviço. O mesmo para limpeza de cisternas e caixa de água que sejam de uso exclusivo do restaurante, seguido do laudo de potabilidade da água. No caso de ineficiência de quaisquer dos procedimentos, a CONTRATADA ficará obrigada a repeti-

los, independentemente do período estabelecido, sem ônus para o CONTRATANTE. Todos estes procedimentos devem seguir orientações descritas neste TR, bem como àquelas descritas nos Pops da vigilância Sanitária.

XIV. 1.21 - Remover no mínimo 01 (uma) vez ao dia ao final do expediente, os resíduos sólidos das áreas do Serviço de Alimentação e Nutrição, assim como outros resíduos sólidos (papelões, garrafas, latas vazias etc.). O lixo orgânico das diversas dependências do Serviço será acondicionado em embalagem descartável apropriada que permanecerão em recipientes próprios, mantidos vedados e em local designado pela CONTRATANTE até o horário da coleta do dia.

XIV. 1.22 - Manter, permanentemente, em serviço, em número suficiente, equipe composta por profissionais de Nutrição de nível superior e médio, para desenvolver atividades relacionadas com o abastecimento e produção de refeições, bem como pessoal de infraestrutura qualificado, de forma a garantir o atendimento de acordo com as necessidades da Unidade e pessoal necessário à execução dos serviços que deverá ser devidamente administrado pela empresa, cabendo a esta todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária, quando for o caso, entendendo-se, porém, que estes empregados, embora sem qualquer vinculação empregatícia com o CONTRATANTE, obedecerão ao regulamento da Unidade onde o serviço estiver sendo prestado. Na ausência de empregado decorrente de férias, faltas ou afastamento, a CONTRATADA obrigará-se a suprir a falta do mesmo a fim de não prejudicar a execução normal dos serviços.

XIV. 1.23 – Fornecer refeições baseadas em um cardápio especial em datas comemorativas elaborado pela Divisão de Alimentação Escolar – DIVAE sempre que solicitado com antecedência pela Fiscalização, assim como ambientar o restaurante para estas ocasiões (Carnaval, Páscoa, Dia das Mães e dos Pais, Festa Junina, Dia Mundial da Alimentação, Natal, entre outros)

XIV. 1.24 - Afastar, imediatamente, das dependências da Unidade, qualquer empregado, por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada imprópria ao objeto do contrato, promovendo sua imediata substituição.

XIV. 1.25 - Promover, por recursos próprios, treinamento específico de seu pessoal, mantendo uma programação anual de treinamentos e ou quando identificada essa necessidade pelo CONTRATANTE.

XIV. 1.26 - Providenciar, obrigatoriamente, de acordo com o período legal determinado em legislação própria, exame de saúde de seus empregados, ficando a CONTRATADA responsável por manter um perfeito e regular controle de saúde dos mesmos.

XIV. 1.27 - Respeitar e fazer respeitar as Normas de Segurança e Higiene de Trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários para sua segurança pessoal;

XIV. 1.28 - Atender a todos os encargos e despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.

XIII. 1.29 - Solicitar, por escrito, à Fiscalização Técnica, autorização para modificar os cardápios com antecedência mínima de 24 horas;

XIV. 1.30 – Instalar cozinha própria seguindo os padrões determinados pela legislação RDC 216 e CVS-5 nos quesitos transporte, estrutura das cozinhas e produção de alimentos, ou se comprometer ao fornecimento de toda a alimentação disposta no presente, para atendimento emergencial sempre que necessário, de forma a atender possíveis demandas da CONTRATANTE, não descumprindo o cardápio.

XIV.1.31 – Servir diariamente a seus funcionários as preparações do dia no Restaurante, e deverá se responsabilizar pelo adequado planejamento dos volumes a serem preparados de modo a evitar desperdícios e maior volume de resíduos sólidos orgânicos, uma vez que estão expressamente proibidas, de acordo com legislação sanitária vigente de praticar qualquer forma de reaproveitamento;

XIV. 1.32 – Solicitar a CONTRATANTE, reparos na estrutura física das instalações de produção, necessários para a prestação dos serviços, objeto deste contrato;

XIV. 1.33- Providenciar e instalar às suas custas, roleta para controle de acesso na entrada dos refeitórios;

XIV. 1.34 – Informar à Divisão de Alimentação Escolar - DIVAE da CONTRATANTE semanalmente através de formulário próprio, o quantitativo de refeições e lanches fornecidos.

XIV. 1.35 - Disponibilizar para uso da CONTRATANTE um livro diário para registro de ocorrências em cada unidade escolar.

XIV. 2 - Caberá a CONTRATANTE:

XIX. 2.1 – Controlar, por intermédio de seu preposto, o número de refeições servidas diariamente, através da leitura da roleta instalada na entrada de cada refeitório das unidades piloto;

XIX. 2.2 - Notificar a empresa, por escrito, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços fixando prazos para as devidas correções;

XIX. 2.3 - Solicitar à CONTRATADA, nos prazos previstos, a documentação referente ao seu pessoal, observadas as especificações constantes deste Edital, supervisionando rotineiramente a observância das normas de Segurança e Higiene do Trabalho junto ao Técnico responsável por este acompanhamento, no que couber;

XIX. 2.4 - Fiscalizar, rotineiramente, a manutenção das instalações gerais e especiais, dos equipamentos e de todo o material utilizado, bem como exigir da empresa a reposição do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso;

XIX. 2.5 – Responsabilizar-se pelo fornecimento de gás, água e energia elétrica necessários ao funcionamento dos serviços contratados, exigindo da CONTRATADA o uso racional e econômico destes recursos, através da manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e treinamentos específicos aos seus colaboradores;

XIX. 2.6 - A CONTRATANTE poderá recusar total ou parcial um produto que esteja inadequado ao uso ou que não atenda as especificações técnicas deste Termo.

XV - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

XV. 1 - A inexecução dos serviços, total ou parcial, execução imperfeita, mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeita a **CONTRATADA**, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, assegurado o contraditório e a prévia e ampla defesa, as seguintes penalidades:

a) advertência;

b) multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato, aplicada de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas. Nas reincidências específicas, a multa corresponderá ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta, observando-se sempre o limite de 20% (vinte por cento), conforme preceitua o artigo 87 do Decreto n.º 3.149/80;

c) suspensão temporária da participação em licitação da FAETEC;

d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração pública.

XV. 2 - A imposição das penalidades é de competência exclusiva do CONTRATANTE, observada a regra prevista na legislação de competência;

XV. 3 - A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia;

XV. 4 - A multa administrativa prevista na alínea b não tem caráter compensatório, não eximindo o seu pagamento a CONTRATADA por perdas e danos das infrações cometidas;

XV. 5 - O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará a contratada à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art.412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas;

XV. 6 - A aplicação da sanção prevista na alínea b, deverá ser precedida de defesa do interessado, no prazo de 10 (dez) dias;

XV.7 – As importâncias decorrentes de quaisquer penalidades impostas à CONTRATADA, inclusive as perdas e danos ou prejuízos que a execução do contrato tenha acarretado, quando superiores à garantia prestada ou aos créditos que a CONTRATADA tenha em face da CONTRATANTE, que não comportarem cobrança amigável, serão cobrados judicialmente.

XVI – CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO

PARÁGRAFO PRIMEIRO – No caso de a CONTRATADA estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo FAETEC ou caso verificada pelo CONTRATANTE a impossibilidade de a CONTRATADA, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Estado, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela CONTRATADA.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O pagamento das faturas mensais do contrato só será efetuado mediante demonstração do cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas, relativas aos empregados vinculados ao contrato, referentes ao mês anterior à data do pagamento.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A CONTRATADA deverá encaminhar a fatura para pagamento à FAETEC, acompanhada de comprovante de recolhimento mensal do FGTS e INSS, sempre do mês anterior ao da prestação dos serviços, bem como comprovante de atendimento aos encargos relativos à mão de obra empregada no contrato.

PARÁGRAFO QUARTO – Satisfeitas as obrigações previstas nos parágrafos segundo e terceiro, o prazo para pagamento será realizado no prazo de até 30 (trinta) dias, a contar da data final do período de adimplemento de cada parcela.

PARÁGRAFO QUINTO – Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestado pelo (s) agente (s) competente (s).

PARÁGRAFO SEXTO – Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer nota fiscal por culpa da CONTRATADA, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

PARÁGRAFO SÉTIMO - Consórcios: Em relação à vedação da participação de consórcio, cabe esclarecer que a existência de fornecedores diversos, reunidos sob a administração de um principal, culminaria em riscos ao fornecimento, posto que, se cada integrante do consórcio fornecer um ou alguns insumos previstos no processo de compra pública, o atraso de um ou outro geraria prejuízos ao conjunto da preparação das refeições.

Inicialmente, a vedação à participação de consórcio, em relação a Resolução da PGE nº 4345 de janeiro de 2019, se justifica na medida em que, a ausência de consórcio não trará prejuízo à competitividade do certame, visto que, em regra, a formação de consórcio é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital.

A decisão em vedar a participação de empresa em consórcio no presente certame, visa exatamente afastar a restrição à competição, na medida em que, a reunião de empresas e, individualmente, poderiam prestar os serviços, reduziria o número de licitantes e poderia, eventualmente, proporcionar a formação de conluíus/cartéis, para manipular os preços nas licitações. Além disso, essa decisão atende ao interesse público por prestigiar os princípios da competitividade, economicidade e moralidade.

Exigir-se-á do licitante vencedor, no prazo máximo de 5 (cinco) dias, contados da data da assinatura do contrato, uma garantia, a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo § 1º do art. 56 da Lei n.º 8.666/93, da ordem de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, a ser restituída após sua execução satisfatória do objeto contratado.

A garantia, qualquer que seja a modalidade apresentada pelo vencedor do certame, deverá contemplar a cobertura para os seguintes eventos: a) prejuízos advindos do não cumprimento do contrato; b) multas punitivas aplicadas pela fiscalização à contratada; c) prejuízos diretos causados à CONTRATANTE decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato; d) obrigações previdenciárias e trabalhistas não honradas pela CONTRATADA.

A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.

Caso o valor do contrato seja alterado, de acordo com o art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93, a garantia deverá ser completada, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, para que seja mantido o percentual 5% (cinco por cento) do valor do contrato.

Nos casos em que valores de multa venham a ser descontados da garantia, seu valor original será recomposto no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, sob pena de rescisão administrativa de contrato.

XVII - EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DE COZINHA DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATANTE E PELA CONTRATADA

XVII. 1 - A CONTRATANTE disponibilizará a CONTRATADA quando do início do contrato, os equipamentos e utensílios existentes nas cozinhas e refeitórios, devidamente inventariados e listados nas Planilhas de Equipamentos e Utensílios, que deverão ser devolvidos em funcionamento no final do Contrato.

XVII.2 - A CONTRATADA deverá disponibilizar e/ou completar os equipamentos indispensáveis ao bom desempenho dos serviços, conforme listagem abaixo. nas quantidades compatíveis com o número de refeições diárias.

A CONTRATADA deverá registrar, através de ofício à CONTRATANTE, todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade, colocados nas unidades piloto deste contrato, podendo retirá-los ao término do período contratual.

A CONTRATADA deverá verificar junto ao CONTRATANTE a capacidade elétrica das cozinhas e refeitórios e a voltagem de cada local, antes das instalações dos equipamentos elétricos necessários.

Equipamento	República Fundamental	República FAETEC	Marechal Hermes
Amaciador de carne	0	01	01
Armário para vestiário 6 portas	01	0	0
Armário para vestiário 12 portas	01	03	02
Balança digital 15 Kg	01	02	01
Balança digital	01	01	0

plataforma 150 kg			
Batedeira industrial	01	0	0
Cafeteira industrial 50 litros	01	01	01
Carro prancha para estoque	01	01	0
Carro inox 2 prateleiras	01	01	0
Descascador de legumes	0	01	0
Fatiador de frios	01	01	0
Forno combinado 6 GNs elétrico	01	0	0
Forno combinado 20 GNs elétrico	0	01	0
Liquidificador industrial 3 litros	01	01	01
Liquidificador industrial 25 litros	01	01	01
Máquina de lavar louça	01	01	0
Moedor de carne	01	01	0
Multiprocessador de alimentos	01	01	0
Refresqueira elétrica	01	01	01

XVII.3- Relação de utensílios a serem disponibilizados pela CONTRATADA nas unidades piloto, de acordo com as quantidades de usuários dos restaurantes e dos serviços objeto deste contrato e que serão retirados ao término do período contratual.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
01	Painel decorativo para exposição do cardápio diário
02	Latões para lixo com tampa com acionamento de pedal ou automático
03	Estante galvanizada
04	Estrados de PVC rígido por rotomoldagem
05	Armários para vestiário
06	Canecão de alumínio 02 litros
07	Panelas de alumínio tamanho diversos
08	Escumadeira alumínio grande cabo 60 cm
09	Escumadeira aranha 20 cm diâmetro
10	Concha alumínio grande cabo 60 cm
11	Chinoir 30 cm diâmetro
12	Escorredor de arroz de 60 cm diâmetro
13	Frigideira c/ 50 cm diâmetro
14	Cortador manual de legumes

15	Garfo tridente cabo 1,20 cm
16	Recipiente de café e chá com porta copos e armário
17	Pá de altileno cabo inox 1,20 cm
18	Tábua de altileno c/ 40 cm x 30 x 2
19	Rolo de altileno 50 cm
20	Socador de altileno cabo 1,20 cm
21	Tabuleiro grande 40 x 30 x 5 altura
22	Assadeira grande 50 x 40 x 8 altura
23	Peneira com aro 60 cm inox
24	Abridor de latas
25	Espátula 15 cm
26	Monobloco branco vazado (para pré-preparo)
27	Pincel
28	Coador de café em tecido
29	Faca nº 10 c/ cabo em altileno
30	Faca nº 12 c/ cabo em altileno
31	Faca para legumes c/ cabo em altileno
32	Batedor tipo pera cabo 20 cm
33	Fuzil
34	Pedra de amolar
35	Saca rolha
36	Colher para servir cabo poliwood
37	Concha para servir cabo 30 cm
38	Escumadeira para servir cabo 30 cm
39	Garfo bidente cabo poliwood
40	Recipientes para salada resistente à alta temperatura
41	Bandejas plásticas retangulares
42	Pratos de porcelana branca
43	Container para café 12 litros
44	Colher de mesa em inox
45	Garfo de mesa em inox
46	Faca de mesa em inox
47	Pegador para salada em inox
48	Descascador manual de legumes
49	Espátula para servir cabo poliwood
50	Monobloco branco vazado para legumes
51	Monobloco branco fechado para carnes
52	Paletes em PVC altura 25 cm
53	Carrinho para transporte de carga
54	Peneira em inox 60 cm diâmetro
55	Tacho em alumínio fechado 60 cm diâmetro

XVIII- PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE PREÇO

O CONTRATANTE deverá pagar à CONTRATADA o valor total do serviço mensal em uma única parcela, diretamente na conta corrente de titularidade da CONTRATADA, junto à instituição financeira contratada pelo Estado.

XVIII. 1- Deverá ser cotado o preço unitário e o preço total julgado necessário pela Proponente, para a completa execução dos fornecimentos e serviços descritos neste Termo de Referência e que não se encontrem aqui discriminados.

XVIII. 2 - A Proponente deverá apresentar, juntamente com a Proposta Comercial, planilha da composição do preço, separadamente para cada tipo de refeição – lanche e almoço, preenchida conforme o modelo apresentado abaixo, em papel timbrado da empresa, de acordo com os quantitativos apresentados no item III.1.

XVIII. 3 - Os preços deverão incluir todos os impostos e taxas aplicáveis

COMPONENTES DOS CUSTOS POR REFEIÇÃO	R\$ Por Refeição	R\$ Total Mensal	%
I - MATÉRIA PRIMA DOS CARDÁPIOS			
II - MÃO-DE-OBRA			
III - ENCARGOS SOCIAIS			
IV – INSUMOS			
1 Uniformes			
2 Vale-Alimentação (Cesta Básica)			
3 Vale-Transporte			
4 Exame médico: Admissional/Periódico/Demissional			
V – DESPESAS ADMINISTRATIVAS E OPERACIONAIS			
1- Dedetização/Desratização			
2- Descartáveis/Higienização			
3- Depreciação			
4- Transportes			
5- Despesas Gerais			
6- Seguros de Riscos de Responsabilidade Civil e Danos Físicos			
7- Análise microbiológica.			
VI – TRIBUTOS			
VII – LUCRO (BDI)			
PREÇO UNITÁRIO POR REFEIÇÃO			100%
QUANTIDADE DE REFEIÇÕES DIÁRIAS			

XIX - RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO

Termo elaborado pela FAETEC – Fundação de Apoio à Escola Técnica.

Nome	Matrícula	Telefone
XXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXX	XXXXXXXXXXXXXXXXXX



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Inovação
Fundação de Apoio a Escola Técnica

LICITAÇÃO POR PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2022

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA - DECRETO nº 43.150, de 08/11 E DECRETO nº 43.687 de 07/12

Ao
Pregoeiro

Ref.: **Pregão Eletrônico nº 004/2022**
Processo SEI nº SEI-260005/006830/2021

(**Identificação completa do Representante Legal da Licitante**), como representante devidamente constituído de (**Identificação completa da Licitante**), doravante denominado (**Licitante**), para fins do disposto no **item 14.3 do Edital PE 004/2022**, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- a) A proposta apresentada para participar do **Edital PE 004/2022** foi elaborada de maneira independente (**pelo Licitante**), e que o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do **Edital PE 004/2022**, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- b) A intenção de apresentar a proposta elaborada para participar do **Edital PE 004/2022** não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do **Edital PE 004/2022**, por qualquer meio ou qualquer pessoa;
- c) Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do **Edital PE 004/2022** quanto a participar ou não da referida licitação;
- d) Que o conteúdo da proposta apresentada para participar do **Edital PE 004/2022** não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do **Edital PE 004/2022** antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- e) Que o conteúdo da proposta apresentada para participar do **Edital PE 004/2022** não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante da FAETEC antes da abertura oficial das propostas;

Assessoria Especial – Setor de Licitações
Rua Clarimundo de Melo, 847 – Quintino Bocaiúva – CEP 21.311-280 – Rio de Janeiro/RJ

FAETEC



GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO
Secretaria de Ciência, Tecnologia e Inovação



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Inovação
Fundação de Apoio a Escola Técnica

- f) Que as informações prestadas são verdadeiras, e assumo o compromisso de apresentar, quando solicitado, quaisquer documentos comprobatórios necessários cuja finalidade esteja inserida no contexto do objeto da referida licitação; e
- g) Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.


Rio de Janeiro, _____ de _____ de 2022.

Assinatura

Licitante

Observações:

- ✓ **Emitir em papel timbrado da empresa, dispensado em caso de carimbo com CNPJ;**
- ✓ No caso do Representante Legal não ser um dos sócios da empresa licitante, deverá ser apresentado o instrumento de procuração para tais poderes.

 <div style="text-align: center;"> SERVIÇO PÚBLICO ESTADUAL ANEXO III Proposta Detalhe </div>			PROCESSO SEI Nº SEI-260005/006830/2021			
			Licitação por : Pregão Eletrônico nº 004/2022			
A empresa ao lado propõe-se a fornecer ao Estado do Rio de Janeiro pelos preços abaixo assinalados, obedecendo rigorosamente às condições constantes no Edital de Licitação por: Pregão Eletrônico nº 004/2022			CARIMBO DA EMPRESA			
ITEM	CÓDIGO	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	PREVISÃO DE CUSTO R\$	
					UNIT.	GLOBAL
1	64869	Refeições	UNID.	1.082.180		
2	84736	Lanches	UNID.	2.164.360		
			TOTAL			
OBSERVAÇÕES: A PROPOSTA DETALHE deverá: 1ª - Digitar, sem emendas e rasuras; conter os preços em algarismo e por extenso, por unidade, já incluídas as despesas de fretes, impostos federais ou estaduais e descontos especiais a ser datada e assinada pelo gerente ou seu procurador. 2ª - O proponente se obrigará, mediante devolução da PROPOSTA DETALHE, a cumprir os termos nela contidos. 3ª - A via da PROPOSTA DETALHE junto com os outros Anexos , deverão ser entregues na FAETEC, até a hora e data marcadas, em envelope fechado, com a indicação do seu número e data do encerramento. 4ª - A licitação mediante PROPOSTA DETALHE poderá ser anulada no todo, ou em parte, de conformidade com a legislação vigente.			Prazo de Execução: 12 MESES Validade da Proposta Detalhe (preços válidos), por 60 (sessenta) dias Local de Execução: De acordo com os Locais estipulados no Termo de Referência Declaramos inteira submissão ao presente Termo e Legislação vigente Em: ____ / ____ / 2022			
Obs: Em atenção ao disposto na Lei 12.546/2011, não será aceita a desoneração da folha de pagamento, vez que o gerenciamento de mão de obra não está previsto na relação de atividades sujeitas à CPRB						
OBS: Informar dos dados bancários:			Proponente			
Banco		N.º				
Agência:		C/C:				



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Inovação
Fundação de Apoio a Escola Técnica

13.02.10.12

LICITAÇÃO POR PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2022

ANEXO IV

DECLARAÇÃO PARA ATENDIMENTO AO INCISO V, DO ART. 27, DA LEI Nº 8.666/93

Ao
Pregoeiro

Ref.: **Pregão Eletrônico nº 004/2022**
Processo SEI-260005/006830/2021

(Entidade), inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador da cédula de identidade nº _____, expedida por _____, **DECLARA**, sob as penas da Lei, para fins do disposto no **inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993**, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, em conformidade com o previsto **no inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal**, que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) menor(es) de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos.

Rio de Janeiro, ____ de _____ de 2022.

Assinatura

Nome Completo:

Observações:

- ✓ Emitir em papel timbrado da empresa, dispensado em caso de carimbo com CNPJ;
- ✓ No caso do Representante Legal não ser um dos sócios da empresa licitante, deverá ser apresentado o instrumento de procuração para tais poderes.



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Inovação
Fundação de Apoio a Escola Técnica

13.02.10.11

LICITAÇÃO POR PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2022

ANEXO V

DECLARAÇÃO PARA ATENDIMENTO A LEI ESTADUAL Nº 7.258/2016

Ao
Pregoeiro

Ref.: **Pregão Eletrônico nº 004/2022**
Processo SEI-260005/006830/2021

(Entidade), inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo) , neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, **DECLARA**, para fins do disposto no **Lei Estadual nº 7.258/16**, que dispõe, em seus quadros, o percentual mínimo de empregados beneficiários da Previdência Social reabilitados ou com pessoas portadora de deficiência habilitadas, na proporção de ____%, na medida em que atualmente conta com ____ (_____) empregados.

Rio de Janeiro, ____ de _____ de 2022.

Assinatura
LICITANTE

Observações:

- ✓ **Emitir em papel timbrado da empresa, dispensado em caso de carimbo com CNPJ;**
- ✓ No caso do Representante Legal não ser um dos sócios da empresa licitante, deverá ser apresentado o instrumento de procuração para tais poderes.



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Inovação
Fundação de Apoio a Escola Técnica

13.02.10.11

LICITAÇÃO POR PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2022

ANEXO VI

DECLARAÇÃO PARA ATENDIMENTO A LEI ESTADUAL Nº 7.258/2016

(Caso possua **menos de cem empregados**, a declaração deverá ser apresentada na seguinte forma)

Ao
Pregoeiro

Ref.: **Pregão Eletrônico nº 004/2022**
Processo SEI-260005/006830/2021

(Entidade) _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo), neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, **DECLARA**, para fins do disposto no **Lei Estadual nº 7.258/16**, que dispõe, em seus quadros **menos de 100 empregados**, de modo que não se submete ao regime neste estabelecido.

Rio de Janeiro, _____ de _____ de 2022.

Assinatura
LICITANTE

Observações:

- ✓ **Emitir em papel timbrado da empresa, dispensado em caso de carimbo com CNPJ;**
- ✓ No caso do Representante Legal não ser um dos sócios da empresa licitante, deverá ser apresentado o instrumento de procuração para tais poderes.



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Inovação
Fundação de Apoio a Escola Técnica

13.02.10.14

LICITAÇÃO POR PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2022

ANEXO VII

DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE, EMPRESÁRIO INDIVIDUAL E COOPERATIVAS ENQUADRADAS NO ART. 34, DA LEI Nº 11.488, DE 2007

Ao
Pregoeiro

Ref.: Pregão Eletrônico nº 004/2022
Processo SEI-260005/006830/2021

(Entidade) , inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo) , neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, **DECLARA** que é **microempresa, empresa de pequeno porte, empresário individual ou cooperativa** enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, cumprindo, assim, os requisitos legais para tal qualificação, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, e que não possui quaisquer dos impedimentos da referida norma, estando apta a exercer o direito de tratamento privilegiado na forma prevista pela legislação em vigor.

Rio de Janeiro, ____ de _____ de 2022.

Assinatura
LICITANTE

Observações:

- ✓ **Emitir em papel timbrado da empresa, dispensado em caso de carimbo com CNPJ;**
- ✓ No caso do Representante Legal não ser um dos sócios da empresa licitante, deverá ser apresentado o instrumento de procuração para tais poderes.
- ✓ Este formulário deverá ser preenchido pelas empresas que pretenderem se beneficiar nesta licitação do regime diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº. 123/2006.
- ✓ **Favor escolher na declaração a qualificação da empresa.**

Assessoria Especial – Setor de Licitações
Rua Clarimundo de Melo, 847 – Quintino Bocaiúva – CEP 21.311-280 – Rio de Janeiro/RJ

FAETEC



GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO
Secretaria de Ciência, Tecnologia e Inovação



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Inovação
Fundação de Apoio a Escola Técnica

13.02.10.11

LICITAÇÃO POR PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2022

ANEXO VIII

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE PENALIDADE

Ao
Pregoeiro

Ref.: **Pregão Eletrônico nº 004/2022**
Processo SEI-260005/006830/2021

(Licitante) _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo) _____, neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, expedida por _____

DECLARA, sob as penas da Lei, que não foram aplicadas as seguintes sanções, cujos efeitos ainda vigorem:

- a) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 87, III da Lei nº 8.666/93);
- b) impedimento de licitar e contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 7º da Lei nº 10.520/02);
- c) declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal (art. 87, IV da Lei nº 8.666/93).

Rio de Janeiro, _____ de _____ de 2022.

Assinatura

Nome da licitante e do(s) seu(s) representante(s) legal(is)

Observações:

- ✓ **Emitir em papel timbrado da empresa, dispensado em caso de carimbo com CNPJ;**
- ✓ No caso do Representante Legal não ser um dos sócios da empresa licitante, deverá ser apresentado o instrumento de procuração para tais poderes.

Assessoria Especial – Setor de Licitações
Rua Clarimundo de Melo, 847 – Quintino Bocaiúva – CEP 21.311-280 – Rio de Janeiro/RJ

FAETEC



GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO
Secretaria de Ciência, Tecnologia e Inovação



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Inovação
Fundação de Apoio a Escola Técnica

LICITAÇÃO POR PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2022

MODELO

ANEXO IX

DECLARAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

Ao
Pregoeiro

Ref.: **Pregão Eletrônico nº 004/2022**
Processo SEI-260005/006830/2021

_____, (Entidade) _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada no (endereço completo), _____ neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, **DECLARA** ter designado o(s) profissional(is) abaixo relacionado(s) como responsável(is) técnico(s) pela empresa, de acordo com o objeto contratado.

Nome: _____

Especialidade: _____ Data de Registro _____

Assinatura RT: _____

Nome: _____

Especialidade: _____ Data de Registro _____

Assinatura RT: _____

Rio de Janeiro, ____ de _____ de 2022.

Representante legal da empresa

Obs.: Emitir em papel timbrado da empresa



LICITAÇÃO POR PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2022

ANEXO X

CONTRATO N.º ____/2022

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO DE APOIO A ESCOLA TÉCNICA E A EMPRESA _____.

A **FUNDAÇÃO DE APOIO À ESCOLA TÉCNICA**, doravante designada simplesmente **CONTRATANTE**, inscrita no CNPJ/MF sob o Nº 31.608.763/0001-43, situada na Rua Clarimundo de Melo, 847, Quintino Bocaiúva, Rio de Janeiro - RJ, neste ato representada por seu **Presidente Sr. João de Melo Carrilho**, portador da Carteira de Identidade nº 21134941-0, expedida pelo DIC/RJ, e inscrito no CPF nº 116.501.667-29 e do outro lado a empresa _____ situada na Rua _____, Bairro _____, Cidade _____ e inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, daqui por diante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato por _____, cédula de identidade nº _____, residente e domiciliada na Rua _____, Cidade _____, resolvem celebrar o presente Contrato de _____, com fundamento no **Processo SEI-260005/006830/2021**, que se regerá pelas normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1.993 e alterações, Lei Estadual nº 287, de 04 de dezembro de 1.979 e Decretos nº 3.149/80 e 42.301, de 12 de fevereiro de 2010 e do instrumento convocatório, aplicando-se a este contrato suas disposições irrestrita e incondicionalmente, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO E DO REGIME DE EXECUÇÃO

O presente contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviço de preparo, fornecimento e distribuição de refeições – lanche e almoço - para atendimento aos alunos, servidores e autorizados das unidades piloto da Fundação de Apoio à Escola Técnica do Estado do Rio de Janeiro – FAETEC

Parágrafo Primeiro: O objeto será executado segundo o regime de execução **por preço unitário**.

CLÁUSULA SEGUNDA: DO PRAZO

O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, contados a partir da data de publicação do extrato deste instrumento no DOERJ, valendo a data de publicação do extrato como termo inicial de vigência, caso posterior à data convencionada nesta cláusula.



Parágrafo Primeiro – O prazo contratual poderá ser prorrogado, observando-se o limite previsto no art. 57, II, da Lei nº 8.666/93, desde que a proposta da **CONTRATADA** seja mais vantajosa para o **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA TERCEIRA: DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Constituem obrigações do **CONTRATANTE**:

- a) realizar os pagamentos devidos à **CONTRATADA**, nas condições estabelecidas neste contrato;
- b) fornecer à **CONTRATADA** documentos, informações e demais elementos que possuir, pertinentes à execução do presente contrato;
- c) exercer a fiscalização do contrato;
- d) receber provisória e definitivamente o objeto do contrato, nas formas definidas no edital e no contrato.

CLÁUSULA QUARTA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constituem obrigações da **CONTRATADA**:

- a) conduzir os serviços de acordo com as normas do serviço e as especificações técnicas e, ainda, com estrita observância do instrumento convocatório, do Termo de Referência, da Proposta de Preços e da legislação vigente;
- b) prestar o serviço no endereço constante da Proposta Detalhe;
- c) prover os serviços ora contratados, com pessoal adequado e capacitado em todos os níveis de trabalho;
- d) iniciar e concluir os serviços nos prazos estipulados;
- e) comunicar ao Fiscal do contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;
- f) responder pelos serviços que executar, na forma do ato convocatório e da legislação aplicável;
- g) reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens ou prestações objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do emprego ou fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações;
- h) observado o disposto no artigo 68 da Lei nº 8.666/93, designar e manter preposto, no local do serviço, que deverá se reportar diretamente ao Fiscal do contrato, para acompanhar e se responsabilizar pela execução dos serviços, inclusive pela regularidade técnica e disciplinar da atuação da equipe técnica disponibilizada para os serviços;
- i) elaborar relatório mensal sobre a prestação dos serviços, dirigido ao fiscal do contrato, relatando todos os serviços realizados, eventuais problemas verificados e qualquer fato relevante sobre a execução do objeto contratual;



- j) manter em estoque um mínimo de materiais, peças e componentes de reposição regular e necessários à execução do objeto do contrato;
- k) manter, durante toda a duração deste contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas para participação na licitação;
- l) cumprir todas as obrigações e encargos sociais trabalhistas e demonstrar o seu adimplemento, na forma da Cláusula Oitava (DA RESPONSABILIDADE);
- m) indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à **CONTRATANTE**, aos usuários ou terceiros;
- n) observar o cumprimento do quantitativo de pessoas com deficiência, estipulado pelo art. 93, da Lei Federal nº 8.213/91;
- o) na forma da Lei Estadual nº 7.258, de 2016, a empresa com 100 (cem) ou mais empregados alocados a este contrato está obrigada a preencher de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) dos seus postos de trabalho com beneficiários reabilitados ou pessoas portadoras de deficiência, habilitadas, na seguinte proporção:

I. até 200 empregados	2%;
II. de 201 a 500	3%;
III. de 501 a 1.000	4%;
IV. de 1.001 em diante	5%.

- p) Manter programa de integridade nos termos da disciplina conferida pela Lei Estadual n.º 7.753/2017 e eventuais modificações e regulamentos subsequentes, consistindo tal programa no conjunto de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria e incentivo à denúncia de irregularidades e na aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta, políticas e diretrizes com o objetivo de detectar e sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a Administração Pública.

p.1 Caso a contratada ainda não tenha o Programa de Integridade, compromete-se a implantar no prazo de até **180 (cento e oitenta) dias corridos**, a partir da data de celebração do presente contrato, na forma da Lei nº 7.753, de 17 de outubro de 2017.

CLÁUSULA QUINTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas com a execução do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias, para o **exercício de 2022**, assim classificados:

Natureza das Despesas:	3.3.90.39.03
Programa de Trabalho:	12.122.0002.2016
Fonte de Recurso:	100

Parágrafo Único – As despesas relativas aos exercícios subsequentes correrão por conta das dotações orçamentárias respectivas, devendo ser empenhadas no início de cada exercício.



CLÁUSULA SEXTA: VALOR DO CONTRATO

Dá-se a este contrato o valor total de R\$ _____ (_____).

CLÁUSULA SÉTIMA: DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

O contrato deverá ser executado fielmente, de acordo com as cláusulas avençadas, nos termos do instrumento convocatório, do Termo de Referência, do cronograma de execução e da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial.

Parágrafo Primeiro: A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por comissão de fiscalização de contrato composta por 3 (três) membros do **CONTRATANTE**, especialmente designados pelo Presidente da FAETEC, conforme ato de nomeação.

Parágrafo Segundo: O objeto do contrato será recebido em tantas parcelas quantas forem as relativas ao do pagamento, na seguinte forma:

- a) provisoriamente, após parecer circunstanciado, que deverá ser elaborado pela comissão de fiscalização mencionada no Parágrafo Primeiro, no prazo de **48 (quarenta e oito) horas** após a entrega do serviço;
- b) definitivamente, mediante parecer circunstanciado da comissão de fiscalização a que se refere o Parágrafo Primeiro, após decorrido o prazo de **07 (sete) dias**, para observação e vistoria que comprove o exato cumprimento das obrigações contratuais.

Parágrafo Terceiro: A comissão a que se refere o parágrafo primeiro, sob pena de responsabilidade administrativa, anotarà em registro próprio as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. No que exceder à sua competência, comunicará o fato à autoridade superior, em **10 (dez) dias**, para ratificação.

Parágrafo Quarto: A **CONTRATADA** declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a lhes fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

Parágrafo Quinto: A instituição e a atuação da fiscalização do serviço objeto do contrato não exclui ou atenua a responsabilidade da **CONTRATADA**, nem a exime de manter fiscalização própria.



Parágrafo Sexto – Na forma da Lei Estatual nº 7.258, de 2016, se procederá à fiscalização do regime de cotas de que trata a alínea p, da Cláusula Quarta, realizando a verificação no local do cumprimento da obrigação assumida no contrato.

CLÁUSULA OITAVA: DA RESPONSABILIDADE

A **CONTRATADA** é responsável por danos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluía ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração.

Parágrafo Primeiro - A **CONTRATADA** é responsável por encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da execução do contrato, podendo o **CONTRATANTE**, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos, **como condição do pagamento dos créditos à CONTRATADA.**

Parágrafo Segundo - A **CONTRATADA** será obrigada a apresentar, **mensalmente**, em relação aos empregados vinculados ao contrato, prova de que:

- a) **está pagando as verbas salariais de seus empregados, incluídas as horas extras devidas e outras verbas que, em razão da percepção com habitualidade, devam integrar os salários**, ou a repartição das cotas, em se tratando de cooperativas, até o quinto dia útil de cada mês seguinte ao vencimento ou na forma estabelecida no Estatuto, no último caso;
- b) **estar em dia com o vale-transporte e o auxílio-alimentação de seus empregados;**
- c) anotou as Carteiras de Trabalho e Previdência Social de seus empregados; e
- d) encontra-se em dia com os recolhimentos dos tributos, contribuições e encargos.

Parágrafo Terceiro: A **CONTRATADA** será obrigada a representar a Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), que abrange, inclusive, as contribuições sociais previstas nas alíneas “a” a “d”, do parágrafo único, do art. 11, da Lei nº 8.212, de 1991, da comprovação de regularidade fiscal em relação aos tributos incidentes sobre a atividade objeto deste contrato e do Certificado de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), assim como a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), sempre que expirados os respectivos prazos de validade.

Parágrafo Quarto: A ausência da apresentação dos documentos mencionados no **PARÁGRAFO SEGUNDO e TERCEIRO** ensejará a imediata expedição de notificação à **CONTRATADA**, assinalando o prazo de 10 (dez) dias para a cabal demonstração do cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias e para a apresentação de defesa, no mesmo prazo, para eventual aplicação da penalidade de advertência, na hipótese de descumprimento total ou parcial destas obrigações no prazo assinalado.



Parágrafo Quinto – Permanecendo a inadimplência total ou parcial o contrato será rescindido.

Parágrafo Sexto – No caso do parágrafo quinto, será expedida notificação à CONTRATADA para apresentar prévia defesa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, para dar início ao procedimento de rescisão contratual e de aplicação da penalidade de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de 1 (um) ano.

CLÁUSULA NONA: CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O CONTRATANTE deverá pagar à CONTRATADA o valor total de R\$ _____ (_____), em ____ (____) parcelas, no valor de R\$ _____ (_____), **ou conforme etapa de execução ou faturamento**, sendo cada uma delas efetuadas mensal, sucessiva e diretamente na conta corrente n.º _____, agência n.º _____, de titularidade da CONTRATADA, junto à instituição financeira contratada pelo Estado.

Parágrafo Primeiro - No caso de a CONTRATADA estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Estado ou caso verificada pelo CONTRATANTE a impossibilidade de a CONTRATADA, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Estado, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela CONTRATADA.

Parágrafo Segundo - O pagamento somente será autorizado após a declaração de recebimento da execução do objeto, mediante atestação, na forma do art. 90, § 3º, da Lei nº 287/79.

Parágrafo Terceiro – A CONTRATADA deverá encaminhar a fatura para pagamento à DIFIN, situada na Rua Clarimundo de Melo, 847 – Quintino Bocaiúva – Rio de Janeiro - RJ, acompanhada de comprovante de recolhimento mensal do FGTS e INSS, bem como comprovante de atendimento aos encargos previstos no parágrafo segundo da cláusula oitava, todos **relativos à mão de obra empregada no contrato**.

Parágrafo Quarto - Satisfeitas as obrigações previstas no parágrafo segundo e terceiro, o prazo para pagamento é de 30 (trinta) dias, a contar da data final do período de adimplemento de cada parcela.

Parágrafo Quinto – Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestado pelo (s) agente (s) competente (s).

Parágrafo Sexto - Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer nota fiscal por culpa da CONTRATADA, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.



Parágrafo Sétimo - Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, calculados a partir do 31º dia e desde que não decorram de ato ou fato atribuível à **CONTRATADA**, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo **IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo**, e **juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado *pro rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste Edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês *pro rata die*.**

Parágrafo Oitavo – Tratando-se de mão de obra alocada exclusivamente no contrato, decorrido o prazo de 12 (doze) meses da data da assinatura do contrato, assim entendido o acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho, vigente à época da assinatura do contrato, poderá a **CONTRATADA** fazer jus ao reajuste do valor contratual referente aos custos decorrentes de mão de obra, se estes estiverem vinculados às datas-bases dos referidos instrumentos, aplicando-se o índice que tiver sido homologado, quando for o caso, na forma do que dispõe o art. 40, XI, da Lei n.º 8.666/93 e os arts. 2º e 3º da Lei n.º 10.192, de 14.02.2001.

Parágrafo Nono - A anualidade dos reajustes será sempre contada a partir da data do fato gerador que deu ensejo ao último reajuste.

Parágrafo Décimo - Os reajustes serão precedidos de requerimento da **CONTRATADA**, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços e do novo acordo, convenção ou dissídio coletivo que fundamenta o reajuste.

Parágrafo Décimo Primeiro – É vedada a inclusão, por ocasião do reajuste, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quanto se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo, convenção coletiva ou dissídio.

Parágrafo Décimo Segundo – Na ausência de lei federal, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho, o reajuste contratual poderá derivar de lei estadual que fixe novo piso salarial para a categoria, nos moldes da Lei Complementar nº 103/2000.

Parágrafo Décimo Terceiro - O preço dos demais insumos poderá ser reajustado após 12 (doze) meses da data da apresentação da proposta, de acordo com **IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo**, que deverá retratar a variação efetiva dos insumos utilizados na consecução do objeto contratual, na forma do que dispõe o Art. 40, XI, da Lei n.º 8.666/93 e os Arts. 2º e 3º da Lei n.º 10.192, de 14.02.2001.

Parágrafo Décimo Quarto - As partes convencionam que o prazo decadencial para o Contratado solicitar o pagamento do reajuste contratual, que deverá ser protocolizado na Unidade Protocoladora do órgão contratante, é de 60 (sessenta) dias, contados da publicação do índice ajustado contratualmente, sob pena de decair o seu respectivo direito de crédito, nos termos do art. 211, do Código Civil.

Parágrafo Décimo Quinto – O contratado deverá emitir a Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, consoante o Protocolo ICMS nº 42/2009, com a redação conferida pelo Protocolo ICMS nº



85/2010, e caso seu estabelecimento esteja localizado no Estado do Rio de Janeiro, deverá observar a forma prescrita nas alíneas *a*, *b*, *c*, *d* e *e*, do §1º, do Art. 2º, da Resolução SEFAZ nº 971/2016.

Parágrafo Décimo Sexto - Na forma da Lei Estatual nº 7.258, de 2016, caso a contratada não esteja aplicando o regime de cotas de que trata a alínea *p*, da cláusula quarta, suspender-se-á o pagamento devido, até que seja sanada a irregularidade apontada pelo órgão de fiscalização do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA: DA GARANTIA

A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de **5 (cinco) dias**, contados da data da assinatura desse instrumento, comprovante de prestação de garantia da ordem de **5% (cinco por cento) do valor do contrato**, a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo § 1º do art. 56 da Lei nº 8.666/93, a ser restituída após sua execução satisfatória do objeto contratado. A garantia deverá contemplar a cobertura para os seguintes eventos:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do contrato;
- b) multas punitivas aplicadas pela fiscalização à contratada;
- c) prejuízos diretos causados à **CONTRATANTE** decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- d) obrigações previdenciárias e trabalhistas não honradas pela **CONTRATADA**.

Parágrafo Primeiro: A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.

Parágrafo Segundo: Caso o valor do contrato seja alterado, de acordo com o art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93, a garantia deverá ser completada, no prazo de **48 (quarenta e oito)** horas, para que seja mantido o percentual **5% (cinco por cento)** do valor do contrato.

Parágrafo Terceiro: Nos casos em que valores de multa venham a ser descontados da garantia, seu valor original será recomposto no **prazo de 48 (quarenta e oito)** horas, sob pena de rescisão administrativa do contrato.

Parágrafo Quarto: O levantamento da garantia contratual por parte da CONTRATADA, respeitadas as disposições legais, dependerá de requerimento da interessada, acompanhado do documento de recibo correspondente.

Parágrafo Quinto – Para a liberação da garantia, deverá ser demonstrado o cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas relativas à mão de obra empregada no contrato.

Parágrafo Sexto – O CONTRATANTE poderá reter a garantia prestada, pelo prazo de até 03 (três) meses após o encerramento da vigência do contrato, liberando-a mediante a comprovação, pela CONTRATADA, do pagamento das verbas rescisórias devidas aos



empregados vinculados ao contrato ou do reaproveitamento dos empregados em outra atividade da CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

O presente contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, desde que por força de circunstância superveniente, nas hipóteses previstas no artigo 65, da Lei nº 8.666/93, mediante termo aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA RESCISÃO

O presente contrato poderá ser rescindido por ato unilateral do **CONTRATANTE**, pela inexecução total ou parcial **do disposto na cláusula quarta ou das demais cláusulas e condições**, nos termos dos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666/93, sem que caiba à **CONTRATADA** direito a indenizações de qualquer espécie.

Parágrafo Primeiro: Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo administrativo, assegurado a **CONTRATADA** o direito ao contraditório e a prévia e ampla defesa.

Parágrafo Segundo: A declaração de rescisão deste contrato, independentemente da prévia notificação judicial ou extrajudicial, operará seus efeitos a partir da publicação em Diário Oficial.

Parágrafo Terceiro – Na hipótese de rescisão administrativa, além das demais sanções cabíveis, o Estado poderá:

- a) reter, a título de compensação, os créditos devidos à contratada e cobrar as importâncias por ela recebidas indevidamente;
- b) cobrar da contratada multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o saldo reajustado dos serviços não-executados e;
- c) cobrar indenização suplementar se o prejuízo for superior ao da multa.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

O contratado que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará, sem prejuízo das demais cominações legais, sujeito as seguintes sanções:

- a) impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, com a consequente suspensão de seu registro no Cadastro de Fornecedores, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;



b) multas previstas em edital e no contrato.

Parágrafo Primeiro: As condutas do contratado, verificadas pela Administração Pública contratante, para fins de aplicação das sanções mencionadas *no caput* são assim consideradas:

- I. retardar a execução do objeto, qualquer ação ou omissão do licitante que prejudique o bom andamento da licitação, inclusive deixar de entregar a amostra no prazo assinalado no edital, que evidencie tentativa de indução a erro no julgamento, ou que atrase a assinatura do contrato ou da ata de registro de preços;
- II. não manter a proposta, a ausência de seu envio, bem como a recusa do envio de seu detalhamento, quando exigível, ou ainda o pedido, pelo licitante, da desclassificação de sua proposta, quando encerrada a etapa competitiva, desde que não esteja fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração, que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento;
- III. falhar na execução contratual, o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumida pelo contratado;
- IV. fraudar na execução contratual, a prática de qualquer ato destinado à obtenção de vantagem ilícita, induzindo ou mantendo em erro a Administração Pública; e
- V. comportar-se de modo inidôneo, a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como fraude ou frustração do caráter competitivo do procedimento licitatório, ação em conluio ou em desconformidade com a lei, indução deliberada a erro no julgamento, prestação falsa de informações, apresentação de documentação com informações inverídicas, ou que contenha emenda ou rasura, destinados a prejudicar a veracidade de seu teor original.

Parágrafo Segundo: Ocorrendo qualquer outra infração legal ou contratual, o contratado estará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às seguintes penalidades, que deverá(ão) ser graduada(s) de acordo com a gravidade da infração:

- a) advertência;
- b) multa administrativa;
- c) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro;
- d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

Parágrafo Terceiro: A sanção administrativa deve ser determinada de acordo com a natureza, a gravidade da falta cometida, os danos causados à Administração Pública e as circunstâncias agravantes e atenuantes.

Parágrafo Quarto: Quando a penalidade envolver prazo ou valor, os critérios estabelecidos no PARÁGRAFO TERCEIRO também deverão ser considerados para a sua fixação.



Parágrafo Quinto: A imposição das penalidades é de competência exclusiva do contratante, devendo ser aplicada pela Autoridade Competente, na forma abaixo transcrita:

- a) As sanções previstas na alínea b do caput e nas alíneas a e b, do Parágrafo Segundo serão impostas pelo Ordenador de Despesa, na forma do art. 35, do Decreto Estadual nº 3.149/80.
- b) As sanções previstas na alínea a do caput e na alínea c, do Parágrafo Segundo serão impostas pelo Ordenador de Despesa, na forma do art. 35, do Decreto Estadual nº 3.149/80, devendo ser submetidas à apreciação do Secretário de Estado da Pasta a que a Entidade se encontra vinculada.
- c) A aplicação da sanção prevista na alínea d, do Parágrafo Segundo, é de competência exclusiva do Secretário de Estado da Pasta a que a Entidade se encontra vinculada.

Parágrafo Sexto: Dentre outras hipóteses, a advertência poderá ser aplicada quando o CONTRATADO não apresentar a documentação exigida nos Parágrafos Segundo e Terceiro da Cláusula Oitava, no prazo de 10 (dez) dias da sua exigência, o que configura a mora.

Parágrafo Sétimo: As multas administrativas, previstas na alínea b do caput e na alínea b, do Parágrafo Segundo:

- a) corresponderão ao valor de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato, aplicadas de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas;
- b) poderão ser aplicadas cumulativamente a qualquer outra;
- c) não têm caráter compensatório e seu pagamento não exime a responsabilidade por perdas e danos das infrações cometidas;
- d) deverão ser graduadas conforme a gravidade da infração;
- e) nas reincidências específicas, deverão corresponder ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta;
- f) deverão observar sempre o limite de 20% (vinte por cento) do valor do contrato ou do empenho, conforme preceitua o art. 87 do Decreto Estadual nº 3.149/80.

Parágrafo Oitavo: A suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, prevista na alínea c, do Parágrafo Segundo:

- a) não poderá ser aplicada em prazo superior a 2 (dois) anos;
- b) sem prejuízo de outras hipóteses, deverá ser aplicada quando o adjudicatário faltoso, sancionado com multa, não realizar o depósito do respectivo valor, no prazo devido;
- c) será aplicada, pelo prazo de 1 (um) ano, conjuntamente à rescisão contratual, no caso de descumprimento total ou parcial das obrigações trabalhistas e/ou previdenciárias, configurando inadimplemento, na forma dos Parágrafos Quinto e Sexto da Cláusula Oitava.

Parágrafo Nono: A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, prevista na alínea d, do Parágrafo Segundo, perdurará pelo tempo em que os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria



autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração Pública pelos prejuízos causados.

Parágrafo Décimo: A reabilitação poderá ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

Parágrafo Décimo Primeiro: O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará o CONTRATADO à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor do contrato, da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

Parágrafo Décimo Segundo: Se o valor das multas previstas na alínea b do *caput*, na alínea b, do Parágrafo Segundo e no Parágrafo Décimo Primeiro, aplicadas cumulativamente ou de forma independente, forem superiores ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o infrator pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

Parágrafo Décimo Terceiro: A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

Parágrafo Décimo Quarto: A aplicação de qualquer sanção será antecedida de intimação do interessado que indicará a infração cometida, os fatos, os dispositivos do edital e/ou do contrato infringidos e os fundamentos legais pertinentes, assim como a penalidade que se pretende imputar e o respectivo prazo e/ou valor, se for o caso.

Parágrafo Décimo Quinto: Ao interessado será garantido o contraditório e a defesa prévia.

Parágrafo Décimo Sexto: A intimação do interessado deverá indicar o prazo e o local para a apresentação da defesa.

Parágrafo Décimo Sétimo: A defesa prévia do interessado será exercida no prazo de 5 (cinco) dias úteis, no caso de aplicação das penalidades previstas nas alíneas a e b do *caput* e nas alíneas a, b e c, do Parágrafo Segundo, e no prazo de 10 (dez) dias, no caso da alínea d, do Parágrafo Segundo.

Parágrafo Décimo Oitavo: Será emitida decisão conclusiva sobre a aplicação ou não da sanção, pela autoridade competente, devendo ser apresentada a devida motivação, com a demonstração dos fatos e dos respectivos fundamentos jurídicos.

Parágrafo Décimo Nono: Os licitantes, adjudicatários e contratados ficarão impedidos de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro, enquanto perdurarem os efeitos das sanções de:

- a) suspensão temporária da participação em licitação e impedimento de contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 87, III da Lei nº 8.666/93);



- b) impedimento de licitar e contratar imposta pelo Estado do Rio de Janeiro, suas Autarquias ou Fundações (art. 7º da Lei nº 10.520/02);
- c) declaração de inidoneidade para licitar e contratar imposta por qualquer Ente ou Entidade da Administração Federal, Estadual, Distrital e Municipal (art. 87, IV da Lei nº 8.666/93);

Parágrafo Vigésimo: As penalidades impostas aos licitantes serão registradas pelo contratante no Cadastro de Fornecedores do Estado, por meio do SIGA.

Parágrafo Vigésimo Primeiro: Após o registro mencionado no item acima, deverá ser remetido para o Órgão Central de Logística (SUBLOG/SECCG), o extrato de publicação no Diário Oficial do Estado do ato de aplicação das penalidades citadas na alínea a do *caput* e nas alíneas c e d do Parágrafo Segundo, de modo a possibilitar a formalização da extensão dos seus efeitos para todos os órgãos e entidades da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

Parágrafo Vigésimo Segundo: A aplicação das sanções mencionadas no Parágrafo Vigésimo deverá ser comunicada à Controladoria Geral do Estado, que informará, para fins de publicidade, ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DO RECURSO AO JUDICIÁRIO

As importâncias decorrentes de quaisquer penalidades impostas à **CONTRATADA**, inclusive as perdas e danos ou prejuízos que a execução do contrato tenha acarretado, quando superiores à garantia prestada ou aos créditos que a **CONTRATADA** tenha em face da **CONTRATANTE**, que não comportarem cobrança amigável, serão cobrados judicialmente.

Parágrafo Único - Caso o **CONTRATANTE** tenha de recorrer ou comparecer a juízo para haver o que lhe for devido, a **CONTRATADA** ficará sujeita ao pagamento, além do principal do débito, da pena convencional de 10% (dez por cento) sobre o valor do litígio, dos juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, despesas de processo e honorários de advogado, estes fixados, desde logo em 20% (vinte por cento) sobre o valor em litígio.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: EXCEÇÃO DE INADIMPLEMENTO

Constitui cláusula essencial do presente contrato, de observância obrigatória por parte da **CONTRATADA**, a impossibilidade, perante o **CONTRATANTE**, de opor, administrativamente, exceção de inadimplemento, como fundamento para a interrupção unilateral do serviço.

Parágrafo Único – É vedada a suspensão do contrato a que se refere o art. 78, XIV, da Lei nº 8.666/93, pela **CONTRATADA**, sem a prévia autorização judicial.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO



A **CONTRATADA** se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DA PUBLICAÇÃO E CONTROLE DO CONTRATO

Após a assinatura do contrato deverá seu extrato ser publicado, dentro do prazo de 20 (vinte) dias, no Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro, correndo os encargos por conta da **CONTRATANTE**, devendo ser encaminhado ao Tribunal de Contas do Estado, para conhecimento, cópia autenticada do contrato, na forma e no prazo determinado por este.

Parágrafo Único – O extrato da publicação deve conter a identificação do instrumento, partes, objeto, prazo, valor, número do empenho e fundamento do ato.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DO FORO DE ELEIÇÃO

Fica eleito o Foro da Cidade do Rio de Janeiro, comarca da Capital, para dirimir qualquer litígio decorrente do presente contrato que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas neste contrato, firmam as partes o presente instrumento em 5 (cinco) vias de igual forma e teor, depois de lido e achado conforme, em presença de testemunhas abaixo firmadas.

Rio de Janeiro, ____ de ____ de 2022.

FUNDAÇÃO DE APOIO À ESCOLA TÉCNICA - FAETEC
João de Melo Carrilho
Presidente

CONTRATADA

Testemunhas:

1) _____
Nome:

2) _____
Nome:

MINUTA
Mar/22



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Inovação
Fundação de Apoio a Escola Técnica

CPF:

CPF:





Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Inovação
Fundação de Apoio a Escola Técnica

LICITAÇÃO POR PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2022

ANEXO XI

DECLARAÇÃO DE REALIZAÇÃO DE VISTORIA

Ref.: Pregão Eletrônico nº 004/2022

Processo SEI-260005/006830/2021

_____(Nome da Empresa)_____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na _____(endereço)_____, interessada em participar da licitação acima referenciada, promovido pela Fundação de Apoio à Escola Técnica do Estado do Rio de Janeiro – FAETEC, **DECLARA** que por meio de seu **Responsável Legal** Sr.(a) _____, portador(a) da carteira de identidade n.º _____, expedida por _____, inscrito no CPF sob o n.º _____, foi designado(a) a realizar vistoria nas dependências da Unidade _____, situada na _____(endereço)_____, no dia ____/____/2022, com o objetivo de conhecer os serviços relacionados à execução do objeto da licitação, tomar ciência das condições físicas do local relacionado à contratação, esclarecendo todas as dúvidas, considerando-as atendidas e plenamente capacitada a fim da empresa levar como base a elaborar a proposta, nos termos e condições estabelecidos no edital e seus anexos.

Rio de Janeiro, ____ de _____ de 2022.

(nome com assinatura do profissional que realizou a vistoria)

Representante DEAM ou UNIDADE / FAETEC

Nome:

Cargo:

Matrícula:

Assessoria Especial – Setor de Licitações
Rua Clarimundo de Melo, 847 – Quintino Bocaiúva – CEP 21.311-280 – Rio de Janeiro/RJ

FAETEC



GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO
Secretaria de Ciência, Tecnologia e Inovação



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Inovação
Fundação de Apoio a Escola Técnica

OBSERVAÇÃO: (Para retirar após o item “a”)

- a) Emitir em papel timbrado da empresa, em 2 vias;
- b) No caso do Representante Legal não ser um dos sócios da empresa licitante, **deverá apresentar o instrumento de PROCURAÇÃO para tais poderes e o Contrato Social para confirmação do representante legal.**
- c) Deverá ser vistada com data, nome e n.º da matrícula, bem como devidamente carimbada pelo responsável e pelo servidor designado pela FAETEC.
- d) **Por ser facultativa**, as visitas deverão ser **agendadas por meio do telefone (21) 2332-4068**, em dias úteis nos horários de 9h às 12h e de 14h às 17h, **ou por e-mail: daop@faetec.rj.gov.br** com a Diretoria Operacional – DAOP, **até 02 (dois) dias antecedente à realização da licitação.**



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Inovação
Fundação de Apoio a Escola Técnica

13.02.10.12

LICITAÇÃO POR PREGÃO ELETRÔNICO Nº 004/2022

ANEXO XII

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO CONTRATUAL

Ao
Pregoeiro

Ref.: **Pregão Eletrônico nº 004/2022**
Processo SEI-260005/006830/2021

_____(Entidade)_____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo)_____, neste ato representada pelo seu representante legal, o Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, **DECLARA** que conhece os detalhes do objeto contratual (situação atual do local, eventuais equipamentos e extensão dos serviços), tendo sido esclarecidas todas as dúvidas, considerando-as atendidas e plenamente capacitada a elaborar a proposta, nos termos e condições estabelecidas no edital e seus anexos, assumindo a responsabilidade por eventuais problemas na sua execução, não podendo ser alegado desconhecimento das condições de execução contratual como pretexto para eventual inexecução total ou parcial do contrato, atrasos em sua implementação ou alterações do objeto contratual.

Rio de Janeiro, _____ de _____ de 2022.

Assinatura

Nome Completo:

Observações:

- ✓ **Emitir em papel timbrado da empresa, dispensado em caso de carimbo com CNPJ;**
- ✓ No caso do Representante Legal não ser um dos sócios da empresa licitante, deverá ser apresentado o instrumento de procuração para tais poderes.

Assessoria Especial – Setor de Licitações
Rua Clarimundo de Melo, 847 – Quintino Bocaiúva – CEP 21.311-280 – Rio de Janeiro/RJ

FAETEC



GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO
Secretaria de Ciência, Tecnologia e Inovação

Orçamento Estimado
Processo SEI-260005/006830/2020 - referência fevereiro/2022

Item	ID SIGA	Descrição	Preço de Referência	Quantidade	Orçamento Estimado
1	64869	Refeições	17,70	1.082.180	19.154.261,35
2	84736	Lanches	4,92	2.164.360	10.654.927,84
					29.809.189,19

ANEXO XIV

ANS - ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO

FINALIDADE: Garantir a qualidade dos serviços prestados.

JUSTIFICATIVA: A Contratada poderá apresentar justificativa para todos os registros passíveis de pontuação, que deverá ser analisada pela Fiscalização do Contrato e respondida antes da aplicação da pontuação.

	Item	Pontos	Critério
1	Cumprimento das exigências da Fiscalização do Contrato quanto à execução dos serviços, aplicação das rotinas, horários de turnos, rondas e, ainda, a imediata correção de deficiências alinhadas.	3	Número de vezes em que as exigências da forem descumpridas.
2	Agilidade na prestação dos serviços	3	Tempo de execução em desacordo com a complexidade da tarefa. Inexecução parcial.
3	Entregar o uniforme aos funcionários conforme a periodicidade prevista no Termo de Referência, assim como a sua substituição emergencial.	2	Número de ocorrências em que a contratada falhar quanto ao fornecimento de uniformes e seus complementos.
4	Adoção de providências quanto a dano causado pelos empregados da Contratada ao patrimônio da FAETEC ou de terceiros nas dependências da FAETEC.	2	Número de vezes que não sejam adotadas dentro do prazo de 15 (quinze) dias as providências cabíveis quanto a danos causados por seus empregados ao patrimônio da FAETEC ou de terceiros nas dependências da FAETEC
5	Elaboração de relatórios mensais referentes ao serviço prestado.	2	Número de vezes que não for atendida a solicitação da Fiscalização da FAETEC quanto a elaboração de relatórios no prazo pactuado entre as partes.
6	Entregar e manter disponível todos os EPIs (equipamento de proteção individual) de acordo com a função de cada funcionário.	2	Deixar de entregar ou repor os EPIs aos funcionários, bem como não manter os mesmos em perfeitas condições de uso

7	Comparecer na Instituição em caso de convocação pela fiscalização/gestão do contrato, desde que observado por estas, prazo hábil.	3	Não atendimento às convocações da fiscalização/gestão do contrato
8	Deixar de efetuar o pagamento de salários de seu pessoal, vales transporte e refeição, seguros, encargos fiscais e sociais, bem como não arcar com quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução do contrato no prazo legal.	4	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer vários registros na mesma data.
9	Demora no atendimento às determinações da FAETEC referentes à regularização de situação trabalhista de empregados, e não justificada, num período superior a 10 (dez) dias.	4	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer vários registros na mesma data.
10	Deixar de apresentar dentro do prazo estipulado pelo FISCAL, juntamente com a Nota Fiscal/Fatura, os documentos necessários (ex. Comprovante de recolhimento de FGTS, etc) para pagamento.	2	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer vários registros na mesma data.
11	Atraso no depósito das férias do funcionário em cumprimento a CLT.	4	Os registros das ocorrências serão individuais, ou seja, a cada fato ocorrido corresponderá uma ocorrência, podendo ocorrer vários registros na mesma data.
12	Atraso do crédito dos benefícios de vale-transporte e/ou vale-refeição além do máximo estabelecido no contrato ou na Convenção Coletiva	4	Por número de dias de atraso no crédito dos benefícios de vale-transporte e/ou vale-refeição além do máximo estabelecido no contrato ou na Convenção Coletiva.

PERIODICIDADE: Mensal

MECANISMO DE CÁLCULO: Somatório da pontuação relativa a cada não atendimento aos critérios definidos na tabela acima.

FAIXAS DE AJUSTE NO PAGAMENTO:

- 04 a 08 pontos = recebimento de 99% da fatura do mês referente
- 09 a 12 pontos = recebimento de 98% da fatura do mês referente
- ≥ que 13 pontos = recebimento de 95% da fatura do mês referente e comunicação ao superior para análise da adoção de outras providências