

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

1.1 Constitui objeto desta licitação emergencial o fornecimento ininterrupto de refeições compostas de **desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar**, destinadas a suprir as demandas de alimentação para os comensais das **Unidades do Case e Cas de Caxias do Sul – Fase / RS** – conforme discriminado no Anexo – **Normas Técnicas da Alimentação Terceirizada** e quantidade média de 30 (trinta) adolescentes para o Case e 05 (cinco) para o Cas, em número de quatro (04) refeições / dia, sendo: desjejum, almoço, lanche da tarde e janta, nos termos da tabela abaixo:

Item	Quantidade mensal
Desjejum	1050
Almoço	1050
Lanche da Tarde	1050
Jantar	1050
Total mensal	4.200

2. JUSTIFICATIVA

2.1 Em função da obrigatoriedade de fornecer alimentação, de acordo com o Art. 4º do Estatuto da Criança e do Adolescente.

A realização de uma contratação emergencial se faz necessária tendo em vista que a atual empresa está impedida de renovar e/ou participar de licitações públicas. A medida visa assegurar o serviço essencial, evitando prejuízos ao atendimento dos socioeducandos.

3. LOCAIS DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

3.1 - CASE: Rua Luiz Colovan, 3300 – Bairro Reolon – Caxias do Sul / RS

- CAS: Rua Ernesto Alves, 813 – Bairro Centro – Caxias do Sul / RS

4. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1 O fornecimento das refeições realizar-se-á mediante a utilização das dependências da empresa contratada, onde a alimentação será preparada de acordo com os cardápios diários estabelecido no **Anexo – Composição de Cardápios**. As refeições para os internos serão porcionadas em recipientes individuais descartáveis de tamanho adequado as quantidades estabelecidas nos cardápios diários. As refeições deverão ser devidamente acondicionadas e transportadas em veículos equipados para tal fim, nos termos da legislação pertinente, nas quantidades, nos horários estabelecidos e no local de entrega indicado pela contratante, todos definidos no **Anexo – Normas Técnicas à Alimentação Terceirizada**.

Nota: As refeições para os adolescentes deverão ser porcionadas uniformemente em estrita observância as quantidades per capita estabelecidas no **Anexo – Normas Técnicas à Alimentação Terceirizada**, e a sua distribuição caberá a contratante.

4.2 A empresa contratada deverá administrar os serviços a seu cargo de maneira eficiente, objetivando total higiene, segurança física, qualidade e rapidez no fornecimento das refeições. As refeições porcionadas em recipientes individuais descartáveis (marmitex) deverão ser acondicionadas para transporte em recipientes isotérmicos adequados e devidamente higienizados, de forma que se vede totalmente à penetração de elementos ou substâncias de qualquer natureza, mantendo-se a qualidade para o consumo. Não será permitido o transporte de passageiros no mesmo compartimento utilizado para a alimentação. A constatação de má higiene acarretará a recusa do recebimento.

4.3 Além das quantidades de refeições estabelecidas do **Anexo – Normas Técnicas à Alimentação Terceirizada**, a empresa contratada deverá fornecer uma amostra do almoço fornecida no dia, que servirá de prova para degustação, temperatura, pesagem, etc.

5. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

5.1 Efetuar o pagamento pelos serviços prestados dentro do prazo contratual, condicionado à apresentação da nota fiscal e ao atesto do fiscal do contrato, conforme art. 141 da Lei 14.133/2021.

5.2 Disponibilizar à contratada todas as informações necessárias para a execução adequada do serviço, incluindo número de refeições, horários, cardápios padrão e restrições alimentares específicas.

5.3 Designar um fiscal do contrato, conforme previsto no art. 117 da Lei 14.133/2021, para acompanhar e avaliar a execução dos serviços, registrando ocorrências e solicitando providências quando necessário.

5.4 Zelar pela boa execução do contrato, promovendo reuniões periódicas com a contratada para avaliação da prestação dos serviços e resolução de eventuais conflitos.

6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

6.1 Prestar serviços na forma ajustada, nos moldes da proposta e Normas Técnicas de Alimentação Terceirizada;

6.2 Cumprir e fazer cumprir todas as normas regulamentares sobre Segurança e Medicina do Trabalho, obrigando seus empregados a trabalhar com equipamentos individuais adequados;

6.3 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 e na cotação de preços;

6.4 Apresentar durante a execução do contrato, se solicitado, documentos que comprovem cumprir a legislação em vigor quanto as obrigações assumidas na presente

-
- licitação e cotação de preços, em especial, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais;
- 6.5 Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações sociais e trabalhistas entre o contratado e seus empregados;
- 6.6 Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações fiscais decorrentes da execução do presente contrato;
- 6.7 O contratado deverá apresentar registro no Conselho Regional de Nutrição, certidão de quitação com este CRN do ano corrente, bem como do CRN do nutricionista responsável;
- 6.8 Efetuar a entrega das refeições no local e forma indicados pela equipe de nutrição da FASE;
- 6.9 O fornecedor deverá cotar os valores das refeições COM embalagem;
- 6.10 O fornecedor deverá possuir alvará de cozinha industrial, emitido pela vigilância sanitária do local que produzirá as refeições;
- 6.11 As rotinas deverão ser cumpridas conforme **Anexo - Normas Técnicas à Alimentação Terceirizada para Adolescentes Autores de Ato Infracional.**
- 6.12 Em até 45 dias após a assinatura do contrato, o adjudicatário deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de produção de alimentação do local que fornecerá as refeições.
- 6.13 Para assinatura do contrato deverá apresentar alvará sanitário e de funcionamento do local de produção da alimentação, emitido pelo órgão competente, o qual não poderá distar mais de 100km do local de entrega das refeições

OBSERVAÇÃO: A alimentação deverá chegar na unidade com temperatura maior ou igual a 60°C. Esse critério se faz de extrema importância, uma vez que a redução da temperatura abaixo de 60°C está diretamente relacionada ao desenvolvimento de bactérias que podem levar a contaminação alimentar.

NORMAS TÉCNICAS À ALIMENTAÇÃO TERCEIRIZADA PARA ADOLESCENTES DE ATO INFRACIONAL

1. Higienização dos Utensílios

Será realizada nas dependências da Fundação, a qual será responsável pelo fornecimento de talheres, pratos, cremeiras, canecas, etc. enquanto a empresa contratada responsabilizar-se-á pela higiene dos recipientes de transporte, adequados para cada tipo de alimento.

2. Avaliação Emergencial da Alimentação

Em situações de emergência a Unidade enviará a empresa ou ao núcleo de nutrição informativo com relato do fato ocorrido, sendo enviado na refeição posterior à ocorrência, visando a não repetição do problema.

Ex.: Arroz duro, leite muito doce, feijão salgado, etc.

3. Fiscalização dos serviços prestados

Caberá a direção e ao fiscal de alimentação da unidade, orientada por um nutricionista da Fundação.

Será efetuado ajuste em relação aos cardápios, preparações e demais aspectos relativos à alimentação, sempre que necessário.

A nutricionista da empresa fornecedora deverá realizar visitas mensais a unidade a fim de supervisionar a qualidade da alimentação.

A empresa fornecerá (sem ônus para a Fundação) uma refeição a mais no almoço, que servirá de prova para degustação, pesagem, etc. Esta refeição (nos locais com quentinha) não deverá ser diferenciada das demais. Nos locais sem quentinhas será apenas acrescida no total.

4. Alteração no número de comensais/dia

Será comunicada à empresa contratada, pela direção da unidade, através de “Boletim informativo de população”, com 24 horas de antecedência, não havendo percentual determinado para acréscimo ou diminuição das refeições. Caso ocorra aumento significativo da população (5% ou mais) será feito contato telefônico, por pessoas indicadas pela direção das unidades solicitando acréscimo do número de comensais.

5. Cardápios

5.1 Serão confeccionados mensalmente pelas nutricionistas da Fase, assinados e enviados com, no mínimo, 15 dias de antecedência às respectivas unidades.

5.2 Modelo de Cardápio (em anexo)

5.3 Per captas

Desjejum:

- 01 unidade de pão de 50g com margarina ou maionese ou patê*.
- 320 ml de leite com café e açúcar ou achocolatado.

*Espalhar nas duas faces internas do pão o recheio (mínimo 15g).

Almoço:

- **Arroz:** 02 conchas domésticas de arroz (250g)
- **Feijão:** 01 concha grande de feijão (250g)
- **Carnes:** Carne de gado ou frango – 1^a qualidade (100g) ou salsichão de frango (100g) ou filé de peixe (100g) ou carnes de frango (coxa e sobrecoxa com osso, 250g) ou panquecas (02), cada uma com 50g de guisado ou lasanha (300g), contendo 100g de carne
- **Guarnição:** 200g, sendo a batata chips embalada em saquinhos individuais contendo 60g
- **Salada:** 200g no total, sendo folhosos 50g e/ou legumes 150g
Molho para temperar salada: vinagre e sal (entregues semanalmente e/ou mensalmente, sendo 3g/dia de sal per capita e 10ml/dia de vinagre per capita)
- Maionese: em embalagens industrializadas, que sirvam apenas a refeição dia (35g per capita).

Sobremesa:

De Segunda a Sábado: 4 dias frutas da época, per capita mínimo de 100g: maçã, caqui, uva, pêssego, bergamota, laranja, banana, ameixa, pera.
Frutas com per capita mínimo de 200g: mamão, abacaxi e melão
Frutas de per capita mínimo de 500g: melancia
2 dias doces tipo industrializados (mariola, merengão, rapadura de leite, etc.).
Domingo: Sobremesa elaborada (200g): Torta de bolacha, chico balanceado, salada de frutas, pudim, sagu com creme, etc. mais refrigerante (320ml) no almoço.

Obs. 1: Quanto à qualidade das carnes, estas devem ser de 1^a qualidade, inclusive os guisados e iscas. A qualquer momento, poderá ser solicitado pelo Núcleo de Nutrição cópia das notas fiscais, comprovando a compra da carne com qualidade especificada neste manual.

Obs. 2: Todos os itens acima são pesos líquidos finais após o cozimento.

Obs. 3: Quando for salada de maionese (250g de batata ou macarrão ou aipim + 35g de maionese industrializada) esta equivalerá a guarnição + salada.

Lanche da tarde:

- Segunda a Sábado: Leite (320 ml) vide item 5.4.1 e pães (tipos) vide item 5.4.2
2 dias: bolo ou cuca (150g) alternadamente
1 dia: 1 pão de 50g com patê (15g), podendo ser trocado para o desjejum
1 dia: 1 pão de 50g com margarina (15g) e mortadela
2 dias: 1 pão de 50g com margarina (15g)

*Recheio do pão deve ser espalhado nas duas faces internas. Além das opções acima poderão ocorrer trocas por chimia, doce de leite ou maionese.

- Domingo: Refrigerante (320ml) mais uma das opções de lanche abaixo:

1 cachorro-quente (pão de 50g) com salsicha inteira, catchup, mostarda e maionese ou salsicha com molho de tomate e cebola ou

2 enroladinhos de salsicha (50g) ou

1 sanduíche com queijo, mortadela e margarina ou

1 fatia de nega maluca c/ cobertura (150g) ou outros acordados entre as partes.

Jantar - *Idem ao almoço*

Quando solicitado pela Fundação a janta poderá ser trocada por:

Sanduíche triplo recheado com queijo (02 fatias), presunto (02 fatias), alface, tomate, pepino em conserva, ovo cozido, maionese.

À La Minuta: arroz, bife, batata frita, alface, tomate, sobremesa.

Xis Salada (pão de 100g, 1 hambúrguer 100g, 1 folha de alface 5g, tomate 30g (3 rodelas), milho verde 20g e ervilha 20g, queijo (1 fatia), maionese 50g, catchup 25g, mostarda 20g, 1 ovo frito).

Cachorro quente completo (pão de 100g, molho de tomate e cebola, 2 salsichas, milho 20g e ervilha 20g, maionese 50g, mostarda 20g e catchup 25g, queijo ralado 10g, batata palha 30g).

Ou outros, conforme acerto entre ambas as partes.

Obs.: As opções acima serão acompanhadas de refrigerante (320ml) + pipoca doce ou salgada (30g) ou bolacha maria (06 unidades) + a fruta (sobremesa do jantar).

5.4 Gêneros

5.4.1 Leite

Leite tipo A ou B, ultrapasteurizado (UHT), integral, com no mínimo 3% de gordura, embalagem tetra pack.

Volume: 320 ml (após preparo)

Variações: café com leite (café solúvel), achocolatado (25g), batida de frutas (1 vez por semana), com pós tipo milk-shake nos sabores morango ou baunilha (25g) ou iogurte (1 vez por semana).

Obs.1: Eventualmente, por solicitação da Nutricionista da Fundação, o leite poderá ser substituído por café preto, suco ou refrigerante (os 3 itens são de custo menor) sendo a diferença de preço reposta por outro alimento solicitado via Núcleo de Nutrição para a Unidade.

Obs. 2: A qualquer momento, poderá ser solicitado pelo Núcleo de Nutrição, cópia das notas fiscais comprovando a compra do leite de acordo com a qualidade especificada.

5.4.2 Pães, bolos ou cucas

Pães: Tipo sovado, d'água, massinha doce, cuquinha ou de forma.

Bolos ou cucas: Duas vezes por semana, com per capta de 150g cada, podendo ser substituído por outras preparações como “bolinho de chuva e cueca virada”

5.4.3 Sopas

Quando incluídas no cardápio (de legumes, feijão, ervilhas ou canja) a troca com o cardápio normal será negociada entre as partes. Ex.: exclusão da guarnição ou diminuição de per captas. Se só sopa, esta será com per capta dobrado acompanhada de pão 50g e sobremesa.

6. Horário de entrega das refeições

Desjejum: 6:15 às 7:00 h

Almoço: 10:45 às 11:15 h

Lanche da tarde: 13:30 às 14:00 h

Janta: 18:30 às 19:00hs

Obs.: O horário de entrega do desjejum aos sábados, domingos e feriados poderá ser entre 7:30 e 8:15h, conforme solicitação da unidade.

6.1 Atraso, emergência ou alterações: Comunicar imediatamente as unidades e o Núcleo de Nutrição. Os horários de entrega poderão sofrer alterações sempre que houver necessidade das unidades.

7. Embalagens

7.1 Pães, bolos e cucas: Em saquinhos (em números iguais) fechados os quais deverão ser acondicionados em embalagens que permitam não serem amassados.

7.2 Refeições quentes: As refeições deverão ser porcionadas em recipientes individuais descartáveis de tamanho adequado as quantidades estabelecidas acima, o valor das embalagens já será cotado no pregão eletrônico (refeições com embalagem). Deverão também ser acondicionadas em caixas térmicas adequadas e devidamente higienizadas, de forma que se vede a penetração de elementos ou substâncias de qualquer natureza e mantenha a temperatura ideal.

7.3 Saladas: Deverão ser acondicionadas em recipientes plásticos com tampa, tipo tapeware e, quando solicitado pelo Núcleo de Nutrição, a empresa deverá entregar a salada (almoço e janta) em embalagens individuais (100g) e descartáveis. O valor das embalagens será pago mediante apresentação de nota fiscal do fornecedor das embalagens.

7.4 Garrafas térmicas: Deverão ter etiqueta com litragem e serem específicas, leite só para leite e iogurte, suco só para suco, café preto só para café preto, sendo cumprido com rigor esta observação, bem como a higiene das garrafas.

7.5 Feijão: Deverão ser acondicionados em bombonas térmicas, próprias para esse tipo de alimento.

7.6 Retirada de embalagens: Sempre na refeição posterior.

8. Temperatura

8.1 Alimentos Prontos para Consumo: Os alimentos prontos para consumo deverão atingir a temperatura de, no mínimo, 60°C no momento da entrega (Portaria nº 78/2009);

8.2 Alimentos Congelados: Os alimentos congelados deverão atingir a temperatura de até -12º, no momento da entrega (Portaria nº 78/2009).

9. Outras Ocorrências

9.1 Faltas e Reposições: Havendo falta numérica ou qualitativa na alimentação esta deverá ser reposta imediatamente após a reclamação. No veículo de transporte será obrigatório a reserva para reposição de sobremesas (frutas e/ou doces industrializados).

9.2 Mudanças no cardápio: Quaisquer alterações no cardápio já planejado e assinado pela nutricionista da Fundação deverão ser autorizadas por esta antecipadamente.

10. Festas

10.1 Aniversários: 1 vez ao mês

- Cachorro-quente (01 unidade), pão de 50g com salsicha inteira ou 02 unidades de 25g com ½ salsicha cada, maionese, catchup e mostarda ou molho de tomate e cebola ou
- Enroladinho de salsicha (02 unidades de 50g cada) mais
- Bolo com recheio e cobertura (200g) ou nega maluca (200g) c/ recheio e cobertura,
- Refrigerante: 500ml

Obs.: Este cardápio substituirá o lanche normal da tarde.

10.2 Festa Junina/Julina:

- Bolo de Milho OU chocolate (01 fatia de 150g) + Pipoca doce OU salgada (200g) + Pinhão (200g) + 1 cachorro - quente (pão de 50g), com salsicha inteira e molho + 1 quentão de suco de uva OU refrigerante (500ml), conforme solicitação da unidade.

Obs.: A pipoca deverá ser acondicionada em saquinhos de papel. Para servir o pinhão a empresa deverá fornecer copos descartáveis.

10.3 Nas seguintes datas especiais como deverão ser observados os seguintes critérios:

- Ceia e almoço de **Natal** e de **Ano Novo**, o seguinte cardápio:

Dia 24.12 – CEIA DE NATAL

Chester desfiado (150g pronto)
Arroz à grega (salsicha, passas, milho, ervilha, tempero verde)
Salada de batata com maionese e milho
Farofa de miúdos de frango
Refrigerante
Sorvete (200g)

DIA 25.12 – ALMOÇO DO DIA DE NATAL

Lasanha de Frango
Arroz e feijão
Tomate e Alface
Refrigerante
Bombom

DIA 31.12 – CEIA DE ANO NOVO

Suíno assado (150g pronto)
Arroz Branco
Lentilha
Farofa com ovos e linguiça fina
Salpicão (cenoura, maçã, pepino e maionese)
Refrigerante
Sorvete (200g)

DIA 01.01 – ALMOÇO DE ANO NOVO

Frango Assado (250g)
Macarrão com maionese, milho e ervilha
Arroz e feijão
Alface e tomate
Refrigerante
Bombom

- **No domingo de Páscoa** a sobremesa do almoço será chocolate (1 bombom ou barra de 25gr) e o lanche da tarde cfe item 10.1;
- **Dias dos Pais e Mäes** lanche especial composto cfe item 10.1.
- **Carnaval** – sorvete (200g) de sobremesa no almoço na terça-feira.

Obs.: No caso de outras preparações festivas não citadas haverá acordo entre as partes não incorrendo em ônus financeiros para ambas.

10.4 Comunicado das festas e número de participantes:

O Núcleo de Nutrição informará por escrito, com uma semana de antecedência, dia, hora, nº de participantes aproximado (será confirmado também no boletim diário da população) e cardápio (conforme contratado) da festa.

Obs.: O nº de participantes seja qual for terá o mesmo custo da refeição normal substituída.

10.4.1 Fica autorizada a participação de até dois familiares por adolescente em duas festividades anuais, onde será cobrado o mesmo valor unitário por participante da refeição contratada;

10.5 Festas não realizadas nas ocasiões propostas no contrato poderão ser realizadas posteriormente. Exemplo 01: se dentro do mês não houver a festa de aniversário, em meses posteriores esta poderá ser realizada, havendo assim 2 festas de aniversário num mesmo mês.

Exemplo 02: se dentro do mês não houver o fornecimento do lanche especial (item 10.1) este poderá ser transferido para outra data;

Em todos os casos será observado o prazo do item 10.4.

10.6 Cancelamento de Festas: Podem ocorrer em eventuais contratemplos havendo no caso acerto entre as partes.

10.7 Churrascos ou galetos:

- Cardápio: pão com alho (100g) ou arroz (300g) ou polenta frita (200g)
- Salada: maionese de batata com tempero verde e/ou cenoura (300g)
- Carne crua: gado (costela desossada, alcatra ou similar – 400g)
- Frango cru: coxa e sobrecoxa (500g) (já temperados e não congelados)
- Salsichão cru: 100g (aproximadamente 1 unidade/per capita) – descontar 100g da carne ou frango
- Sobremesa: doce (1 unidade e se caseiro 200g) ou fruta (1 per capita de fruta)
- Refrigerante: 500ml.

Obs.: Os itens pão, arroz ou polenta poderão ter opções com metade dos per captas. Ex: Pão Com Alho - 50 g e Arroz - 150 g.

O custo desta refeição será trocado por equivalentes. Exemplo: a suspensão do feijão e saladas da refeição normal será substituída pelo acréscimo de refrigerante e per capita das carnes.

O custo da refeição será equivalente a uma refeição normal mais um lanche (sempre prevalecerá a refeição de maior valor).

Exemplo: refeição - 3,00 + lanche - 1,00 = churrasco - R\$ 4,00

Horário de entrega: conforme solicitação da Unidade, podendo ser entregue junto à refeição anterior à do evento.

11. Fornecimento de Dietas

A contratada fornecerá dietas especiais eventuais, conforme solicitação do Centro, sob orientação do nutricionista da Fundação, sendo acondicionadas em quentinhos. O custo da dieta não deverá ultrapassar a da refeição normal, sendo sempre que possível

adaptadas ao cardápio do dia. Modelos de dietas usados com mais frequência serão fornecidos à empresa com os cardápios correspondentes e orientações.

11.1 Identificação nas embalagens: As dietas deverão chegar com etiqueta contendo o nome da unidade, do adolescente e o tipo de dieta.

12. Materiais

As reposições serão feitas pela empresa contratada (garrafas térmicas, caixas térmicas e as das saladas quando estas estiverem, rachadas, sem alças, com mau odor, etc.

13. Fornecimento de alimentos diferenciados da alimentação de rotina

Viagens ou Passeios: Sempre que necessário será solicitado à empresa, através do Núcleo de Nutrição, alimentos “in natura” ou industrializados que possam ser levados em viagens ou passeios como: enlatados, pacotes de biscoito e pães, frutas, alimentos em embalagens tipo longa vida, dentre outros, com valores convertidos em refeições.

14. Reserva Técnica para oscilações de população:

14.1 Refeições congeladas: A refeição deverá ser uma lasanha* (500g), acondicionada em embalagens descartáveis, próprias para forno microondas. Na embalagem deverá constar a data de fabricação e data de validade da mesma.

Custo: o mesmo da refeição (almoço/janta), sendo que prevalecerá o de maior valor (a quentinha ficará por conta da salada e da sobremesa).

* O cardápio da refeição congelada poderá sofrer alterações, conforme solicitação das Nutricionistas da FASE.

14.2 Lanches: Industrializado, sendo 01 pacote de bolacha tipo “club social” ou 06 unidades de bolacha recheada + 01 caixinha de 200ml de achocolatado industrializado.
Custo: desjejum ou lanche (prevalecerá o de maior valor)

Estoque na empresa: 15% da população total.