



## **TERMO DE REFERÊNCIA**

### **1 Título**

**1.1** Contratação de empresa para fornecimento de alimentação, subsidiada parcialmente pelo CMC, aos alunos do ensino integrado (manhã/tarde) e PROEJA com a cessão dos Espaços Físicos, destinados a Lanchonete e Restaurante neste Campus.

### **2 Justificativa**

**2.1** O Campus Manaus Centro do IFAM (CMC/IFAM) é uma instituição responsável pela Educação Profissional, Técnica de Nível Médio e Ensino Superior; e que em Manaus constitui-se uma referência em Educação Profissional e Tecnológica, possuindo mais de três mil alunos;

**2.2** O Campus Manaus Centro funciona das 07h às 22h, e de acordo com a estrutura dos cursos da Educação Profissional e do Ensino Superior, alguns funcionam em dois turnos, e devido a maioria desses alunos morarem em bairros distantes, impossibilitando seu deslocamento até sua residência para fazer as refeições;

**2.3** O grande número de servidores, horário de trabalho e a distância de suas residências faz-se necessário que os mesmos permaneçam na Instituição no horário do almoço;

**2.4** Além do fornecimento de refeições, há necessidade de serviços de lanchonete para atender alunos, servidores e visitantes em geral, de forma ininterrupta, no período de funcionamento do Campus, ou seja, das 07h às 22h. Daí a importância da existência de uma Cantina Escolar;

**2.5** Necessidade de um atendimento de qualidade, segurança e preços acessíveis aos servidores e aos alunos desta Instituição de Ensino;



**2.6** Subsídio à alimentação aos alunos matriculados no Ensino Integrado (Manhã/Tarde) e outras políticas que são ou serão atendidas pelo Campus;

**2.7** Devido à quantidade de itens, o espaço a ser cedido comportar apenas uma empresa e ainda a necessidade da efetividade de fiscalização, faz-se necessário o agrupamento dos itens, formando assim um único grupo;

**2.8** A aquisição de merenda escolar visa a atender o disposto na Resolução do FNDE n. 26 de 17 de junho de 2013, que prevê o fornecimento de alimentação para os alunos matriculados no ensino básico da rede pública federal, estadual e municipal. Tendo em vista que o Campus Manaus Centro do IFAM possui alunos de ensino médio, torna-se necessária a contratação objeto deste Termo de Referência.

### 3 Identificação do Objeto

Previsão para 200 dias letivos (500 alunos Ensino Médio)						
ITEM	DESCRIÇÃO-LANCHES	INCIDÊNCIA	QTDE <sup>(1)</sup>	UND	Valor Un.	Valor Total
1	Suco de polpa de frutas natural, sem açúcar (copo de 250 ml)	30 x	15.000	porções		
2	Leite integral com achocolatado (copo de 200 ml)	70 x	35.000	porções		
3	Café com leite integral (copo de 200 ml)	70 x	35.000	porções		
4	Logurte tradicional sabor de frutas (180 ml)	30 x	15.000	und.		
5	Pão Francês (50g) com manteiga e queijo (15g)	30 x	15.000	und.		
6	Pão massa fina (50g) com manteiga, presunto (15g) e queijo (15g)	60 x	30.000	und.		



7	Pastel assado de frango (130g)	30 x	15.000	und.		
8	Bolo simples de leite (fatia 130g)	20 x	10.000	und.		
9	Bolo de milho (fatia 130g)	20 x	10.000	und.		
10	Bolo de banana (fatia 130g)	20 x	10.000	und.		
11	Bolo de cenoura (fatia 130g)	20 x	10.000	und.		

**Previsão para 200 dias letivos (100 alunos EJA)**

ITEM	DESCRIÇÃO-LANCHES	INCIDÊNCIA	QTDE <sup>(1)</sup>	UND	Valor Und/Porção	Valor Total
12	Café com leite integral (copo de 200 ml)	40 x	4.000	porções		
13	Bolo de leite (fatia 130 g)	10 x	1.000	und		
14	Bolo de banana (fatia 130 g)	10 x	1.000	und		
15	Bolo de cenoura (fatia 130 g)	10 x	1.000	und		
16	Bolo de milho (fatia 130 g)	10 x	1.000	und		
17	Mingau de banana com tapioca (copo de 300 ml)	20 x	2.000	porções		
18	Mingau de mugunzá com coco (copo de 300 ml)	15 x	1.500	porções		
19	Mingau de aveia (copo de 300 ml)	05 x	500	porções		
20	Sopa de carne, legumes e macarrão (600 ml)	40 x	4.000	porções		
21	Crema de abóbora com carne seca (600 ml)	40 x	4.000	porções		
22	Canja de frango, batata e arroz (600 ml)	40 x	4.000	porções		



Item	Descrição	Quantidade <sup>(1)</sup>	Valor Unitário <sup>(2)</sup> (Subsídio unitário do CMC)	Valor Total (Quantidade x Valor Unitário)
23	Fornecimento de alimentação Padrão do Prato Feito (almoço), conforme especificado no item 8.1 desse Termo de Referência, subsidiada parcialmente pelo CMC, aos alunos do ensino integrado (manhã/tarde) com a cessão dos Espaços Físicos, destinados a Lanchonete e Restaurante neste Campus.	140.000		

Tabela 01

<sup>(1)</sup> Quantidade total estimada, distribuída ao longo dos 200 (duzentos) dias letivos.

<sup>(2)</sup> Refere-se ao valor que será subsidiado pelo Campus Manaus Centro do IFAM, quando houver.

#### 4.1 Informações adicionais:

4.1.1 **Do Espaço a ser cedido no Campus Manaus Centro:** Um Refeitório medindo 202,46m<sup>2</sup>, localizado na área interna do Campus Manaus Centro, situado na Avenida 7 de setembro, 1975 – Centro, com funcionamento no horário de 11h30min às 14h00min, de segunda a sexta-feira, perfazendo uma clientela aproximada de 300 usuários; Uma Lanchonete medindo 42m<sup>2</sup> funcionando nos 03 (três) turnos, em igual endereço, com atendimento das 07h00min às 22h00min e, nos dias de sábado, com atendimento de 07h00min às 12h00min, perfazendo uma clientela aproximada de 400 usuários para a Lanchonete. O CMC/IFAM poderá oferecer outro espaço, caso o atual não comporte a demanda,

4.1.2 Quando solicitado com antecedência pelo Diretor do Campus, o funcionamento deverá ter caráter excepcional de atendimento (sábados, domingos e feriados);



**4.1.3 Da quantidade:** A quantidade é meramente referenciais e têm a única finalidade de subsidiar as licitantes a elaborarem suas propostas, não importando, em nenhuma hipótese, em compromisso do Campus Manaus Centro do IFAM de atendimento de tais quantidades no período de contratação, pois dependerá do interesse do aluno em obter o subsídio;

**4.1.4 Do valor unitário:** o aluno que desejar obter o subsídio, para o item 23, terá que desembolsar o valor de R\$ 5,00 (cinco reais) para cada prato feito, limitado a um prato por dia letivo a cada aluno, e a diferença do valor do prato feito (nº 1 do anexo “a” – Tabela 08) será paga pelo CMC, **conforme exemplo abaixo**:

Valor do Prato Feito (item 1 do anexo “a” desse termo de referência)	R\$ 9,00
Valor do desembolso pelo aluno	R\$ 5,00 (-)
<b>Valor a ser subsidiado pelo CMC/IFAM, por refeição</b>	<b>R\$ 4,00</b>

Tabela 02

**Nota 1:** Diante do exemplo da tabela 02, o valor a ser preenchido no campo Valor Unitário da tabela 01 (item 23) deverá ser R\$ 4,00.

**Nota 2:** Diante do exemplo da tabela 02, o valor a ser preenchido no campo VALOR (EM R\$) – Nº 01 da tabela 08 deverá ser R\$ 9,00.

**Nota 3:** Diante do exemplo da tabela 02, o valor máximo a ser preenchido no campo VALOR (EM R\$) – Nº 02 da tabela 08 deverá ser R\$ 27,00.

**Nota 4:** O valor a ser lançado no sistema pela licitante deverá ser a soma do Valor Total dos itens (um ao vinte e três) que será obtido através da multiplicação da Quantidade com o Valor Unitário da tabela 01.

## **5 Prazo de duração do contrato e ajuste do valor da locação**

**5.1** A duração do contrato será 12 meses.

**5.2** A critério da Contratante, o contrato poderá ter a sua duração prorrogada com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Contratante,



limitada a sessenta meses, conforme inciso II do Art. 57 da Lei Nº. 8.666, de 21 de junho 1993, alterado pela Lei Nº. 9.648 de 27 de maio de 1998.

5.3 A previsão para o início da prestação dos serviços é o início do primeiro semestre letivo 2016, data que poderá ser alterada.

## **6 Valor da cessão**

6.1 O valor mensal da cessão será de R\$ 1.200,00 (mil reais e duzentos), exceto nos meses de janeiro, julho e dezembro, tendo em vista o recesso escolar e que a maioria dos servidores encontra-se em gozo de férias e nesse sentido a mensalidade de comum acordo com a Contratante será de 50% (cinquenta por cento) do valor mensal do contrato.

6.2 O valor mensal da concessão será corrigido anualmente (a cada doze meses) pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC-IBGE)

6.3 O valor mensal da concessão só poderá ser reajustados após 01 (um) ano, contado da apresentação da proposta de preços na licitação que der origem ao contrato.

6.4 O valor deverá ser recolhido através de Guia de Recolhimento da União (GRU) até o 10º (décimo) dia útil.

## **7 Apresentação, forma de julgamento e avaliação das propostas**

7.1 Será celebrado o contrato com a Empresa que oferecer o menor valor sobre o grupo 01 (um) (valor global da soma dos itens da Tabela 01), este que dever ser orçado de acordo com as especificações contidas neste termo de referência;

7.2 As proponentes também deverão apresentar as propostas com os valores dos produtos oferecidos. Para compor os valores dos produtos as empresas interessadas deverão usar a Planilha constante no ANEXO “A” do Termo de Referência e deverá ser ofertado no mínimo os itens da Planilha do ANEXO “A”, os preços máximos serão os constantes na referida planilha, portanto não poderá haver preço superior aos divulgados na tabela para os itens 03 (três) a 38 (trinta e oito);



7.3 O valor do nº 02 (dois) da tabela 06 poderá ser de até três vezes o valor do número 01 (um) da tabela 06;

7.4 Se os valores sobre a tabela de preços resultarem frações ou dízimas, será obrigatório o ajuste para valores praticáveis, conforme exemplo: de R\$ 4,16 para R\$ 4,15; de 4,33 para 4,30; 4,99 para 4,95; ou seja, arredondamento para baixo.

## 8 Detalhamento dos Serviços – Padrão: Self-service/prato feito e lanches

### 8.1. PADRÃO DO PRATO FEITO (ALMOÇO-Item 23)

#### 8.1.1. Prato Principal: Proteína

Frequência: diária (deverá ser disponibilizado 02 opções)

8.1.1.1. Per capita: Carne com osso (250g); Carne sem osso (200g).

#### 8.1.1.2. Incidência de proteínas

TIPO	CLASSIFICAÇÃO	INSIDÊNCIA MENSAL
CARNE BOVINA	TRASEIRA (contrafilé, filé mignon, fraldinha, maminha, alcatra, picanha, coxão mole, coxão duro, patinho)	08
	DIANTEIRA (peito, acém, músculo, lagarto)	04
	CARNE MOÍDA	04
<b>TOTAL</b>		<b>16</b>
AVES	FILÉ DE PEITO	04
	COXA E SOBRECOXA	04
<b>TOTAL</b>		<b>08</b>
	FILÉ DE PEIXE	08
<b>TOTAL</b>		<b>08</b>
SUÍNOS	CARRÉ	02
	LOMBO	02
<b>TOTAL</b>		<b>04</b>



MASSAS	LASANHA DE FRANGO OU CARNE	02
RECHEADAS COM PROTEÍNA	PANQUECA DE CARNE	02
<b>TOTAL</b>		<b>04</b>
	<b>TOTAL INCIDÊNCIA MENSAL</b>	<b>40</b>

Tabela 03

### 8.1.2. Guarnições

**8.1.2.1. Preparações:** macarrão ao alho e óleo, macarrão ao sugo, legumes gratinados ao molho branco, purês (batata, macaxeira, abóbora), suflês, vatapá, pirão, creme de milho, torta salgada (frango, sardinha, bacalhau, legumes).

**8.1.2.2. Incidência de cada preparação:** 02 vezes por mês

Frequência: diária (mínimo 01 guarnição, não podendo repetir preparações na mesma semana).

### 8.1.3. Acompanhamentos

8.1.3.1. Arroz branco tipo 1

Frequência: diária

8.1.3.2. Feijão preto ou carioca tipo 1

Frequência: diária

#### 8.1.3.3. Farofa

Frequência: diária

**8.1.4 Saladas:** crua e cozida (no mínimo 02 vegetais crus e 01 vegetal cozido, servidos separadamente).

Frequência: diária

**8.1.5 Líquidos:** suco natural de polpa de frutas (1 copo de 200 ml por aluno, incluso no valor do prato feito) e água (disponível no refeitório, à vontade)

Frequência: diária





**8.1.6.** Serão aceitas preparações diferentes das citadas, desde que seja respeitado o equilíbrio nutricional da refeição e sob prévia consulta da nutricionista do CMC.

## **8.2. PADRÃO DO SELF-SERVICE (ALMOÇO)**

### **8.2.1 Prato Principal: Proteína (no mínimo 03 tipos de carne)**

Frequência: diária

#### **8.2.1.2 Incidência de proteína**

<b>TIPO</b>	<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	<b>INSIDÊNCIA MENSAL</b>
CARNE BOVINA	TRASEIRA (contrafilé, filé mignon, fraldinha, maminha, alcatra, picanha, coxão mole, coxão duro, patinho)	08
	DIANTEIRA (peito, acém, músculo, lagarto)	08
	CARNE MOÍDA	04
<b>TOTAL</b>		<b>20</b>
AVES	FILÉ DE PEITO	10
	COXA E SOBRECOXA	06
<b>TOTAL</b>		<b>16</b>
PEIXES	POSTAS	06
	FILÉ DE PEIXE	06
	CRUSTÁCEOS	04
<b>TOTAL</b>		<b>16</b>
VÍSCERAS	FÍGADO	02
	DOBRADINHA	01
<b>TOTAL</b>		<b>03</b>
SUÍNOS	PERNIL OU CARRÉ	01
	LOMBO	01
<b>TOTAL</b>		<b>02</b>
PRATOS	CARNE DE SOL	01



TÍPICOS	CHARQUE	01
	LINGUIÇA (suína ou frango)	01
TOTAL		03
	TOTAL INCIDÊNCIA MENSAL	60

Tabela 04

**8.2.2 Guarnições:** Macarrão, lasanha, panqueca, nhoque, suflês, purês, tortas salgadas, empadão, escondidinhos, vatapá, pirão, kibe assado, legumes gratinados com molho branco, feijoada e couve refogada (no mínimo 03 tipos, não podendo repetir preparações na mesma semana).

Frequência: diária

**8.2.3 Acompanhamentos:** Arroz branco, arroz integral, feijão e farofa (obrigatoriamente estas 04 preparações diariamente).

Frequência: diária

**8.2.4 Saladas:** crua e cozida (no mínimo 03 vegetais crus e 02 vegetais cozidos, servidos separadamente).

Frequência: diária

**8.2.5 Sobremesa:** frutas (no mínimo 02 tipos, disponibilizadas no self-service em fatias, com preço fixado por quilo).

Frequência: diária

**8.2.6 Líquidos:** somente suco de frutas natural com e sem açúcar (comercializado em copo de 250ml) e água (disponível no refeitório, à vontade).

Frequência: diária

### 8.3 - PADRÃO DOS LANCHES DA LANCHONETE

**8.3.1.** Os lanches deverão ser frescos e com boa aparência, dando atenção especial para lanches com baixo teor de gordura e açúcar;

**8.3.2.** Qualquer produto que não atenda às exigências nutricionais e sanitárias adequadas, seja por excesso de gordura, açúcar ou sódio, condições de preparo ou armazenamento inadequadas ou má qualidade da matéria-prima, poderá ser retirado



de comercialização a qualquer momento, sem aviso prévio, pela nutricionista do CMC ou pela comissão fiscalizadora do contrato.

8.3.3. Não será permitida a comercialização de salgadinhos industrializados e biscoitos recheados, devido sua alta densidade calórica, elevado teor de açúcar e/ou sódio, de gorduras saturadas e de gorduras trans saturadas.

8.3.4. Biscoitos permitidos:

- a) biscoito salgado/integral/*light* (porção individual, tipo Club Social®)
- b) torrada salgada/doce/integral (porção individual, tipo torrada Bauducco®)
- c) biscoitos doces sem recheio ou cobertura
- d) cookies integrais

8.3.5. Deverá haver diariamente, um mínimo de 05 (cinco) tipos de salgados, sendo no máximo 02 (dois) tipos fritos.

8.3.6. Os salgados (assados ou fritos) deverão seguir a seguinte proporção de composição: 40% de massa e 60% de recheio (ex.: salgado de 200g deve ter no mínimo 120g de recheio).

Opções de recheio: salsicha, presunto e queijo, frango c/ requeijão, calabresa, salame, peito de peru e queijo, carne moída, camarão, bacalhau, palmito.

8.3.7. Todos os lanches e bebidas comercializados deverão ter sua versão *light* e/ou *diet* disponibilizada ao consumidor, diariamente. Estes produtos serão avaliados pela nutricionista da reitoria, que atestará tal propriedade.

Exemplo:

<b>Versão <i>light/diet</i> de alguns alimentos e bebidas</b>
Adoçante artificial
Leite desnatado
iogurte desnatado ou 0% de gordura



Café c/ leite desnatado
Vitaminas c/ leite desnatado e sem açúcar
Sucos / Café preto sem açúcar
Refrigerantes Zero Açúcar
Achocolatado <i>light</i>
Sucos de caixinha ou lata <i>Light</i>
Picolé de frutas variadas
Salada de frutas sem leite condensado e creme de leite
Sandwiches naturais (com pão integral, peito de peru, atum, queijo minas, salada, maionese <i>light</i> )
Bolo preparado com farinha de trigo integral e adoçante culinário (para diabéticos)
Barras de cereal <i>light</i>

Tabela 05

## 8.4 PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO DA MERENDA ESCOLAR

### 8.4.1 Sugestão de Cardápio para alunos do Ensino Médio:

SUGESTÃO DE CARDÁPIO PARA 200 DIAS LETIVOS			
CARDÁPIO	PREPARAÇÃO	PER CAPITA	INCIDÊNCIA DO CARDÁPIO
1	Suco de frutas	250 ml	30
	Pastel assado de frango	1 und. 130 g	
2	Banana prata*	1 und.	20
	Leite com achocolatado	200 ml	
	Bolo simples de leite	1 fatia 130 g	
3	Tangerina*	1 und.	30
	Café com leite	200 ml	



	Pão francês com manteiga e queijo	1 und. 50 g	
4	Banana prata*	1 und.	20
	Café com leite	200 ml	
	Bolo de milho	1 fatia 130 g	
5	Iogurte de frutas	1 und. 180 ml	30
	Pão massa fina com manteiga, presunto e queijo	1 und. 50 g	
6	Leite com achocolatado	200 ml	20
	Bolo de banana	1 fatia 130 g	
7	Maçã*	1 und.	30
	Leite com achocolatado	200 ml	
	Pão massa fina com manteiga, presunto e queijo	1 und. 50 g	
8	Café com leite	200 ml	20
	Bolo de cenoura	1 fatia 130 g	

Tabela 6

#### 8.4.2 Sugestão de Cardápio para alunos do EJA:

SUGESTÃO DE CARDÁPIO PARA 200 DIAS LETIVOS			
CARDÁPIO	PREPARAÇÃO	PER CAPITA	INCIDÊNCIA DO CARDÁPIO
1	Maçã*	1 und.	40
	Sopa de carne, legumes e macarrão	600 ml	



2	Mingau (banana com tapioca; mugunzá com coco; aveia)	300 ml	40
3	Tangerina*	1 und.	40
	Sopa creme de abóbora com carne seca	600 ml	
4	Banana prata*	1 und.	40
	Canja de frango, batata e arroz	600 ml	
5	Café com leite	200 ml	40
	Bolo simples (leite, cenoura, banana, milho)	1 fatia 130 g	

Tabela 7

(\*) Frutas fornecidas pelo CMC/IFAM, conforme item 9.68

#### 8.4.3 Especificações, local e periodicidade de entrega dos produtos da Merenda Escolar:

8.7.3.1 As entregas serão diárias, conforme cardápio diário do Campus Manaus Centro;

8.7.3.2 As entregas deverão ser realizadas duas vezes por dia, adequando-se aos horários de aula das turmas do Ensino Médio Integrado e EJA que recebem a merenda escolar.

8.7.3.3 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no Campus Centro, e distribuídos aos alunos do Ensino Médio Integrado, de segunda à sexta-feira, no horário das 06:00 às 07:00 horas e aos alunos do EJA, no horário das 17:00 às 18:00 horas.



8.7.3.4 Todos os alimentos industrializados deverão ser entregues em suas embalagens originais, contendo procedência, prazo de validade, entre outros, e de acordo com a legislação em vigor.

8.7.3.5 Todos os alimentos não industrializados deverão ter seu preparo e acondicionamento em embalagens próprias, realizado no dia da entrega.

8.7.3.6 Os alimentos prontos para consumo deverão ser embalados individualmente e identificados com etiqueta em que conste o nome da empresa, peso, ingredientes, data de fabricação e data de validade. Além disso, deverão ser mantidos sob refrigeração ou aquecidos, conforme necessidade ou natureza do alimento.

8.7.3.7 A contratada deverá dispor de funcionários em número suficiente para distribuição dos lanches a todos os alunos em no máximo 30 minutos, a fim de não comprometer o horário de início das aulas.

8.7.3.8 Todos os funcionários devem utilizar uniformes de cor clara, touca, máscara e luvas descartáveis para distribuição dos lanches.

8.7.3.9 A contratante poderá solicitar adequações de quantidade no dia anterior ao previsto para a entrega, visando adequar a entrega de alimentos ao número de alunos que efetivamente estarão no Campus na data prevista para entrega.

8.7.3.10 As quantidades previstas neste termo de referência são meramente estimativas.

8.7.3.11 Mensalmente será realizada avaliação dos itens distribuídos, visando adequar os pedidos à aceitação dos produtos por parte dos alunos, ou para a administração solicitar melhoria na qualidade dos produtos.

#### **8.7.4 Per capita mínimo referente aos lanches da Merenda Escolar:**

8.7.4.1 Sucos de polpa de frutas: 250 ml

8.7.4.2 Café com leite e leite com achocolatado: 200 ml

8.7.4.3 Iogurte: 180 ml

8.7.4.4 Mingau (sabores variados): 300 ml

8.7.4.5 Salgados assados: 130 g

8.7.4.6 Bolos variados: 130 g



8.7.4.7 Pães: 50 g

8.7.4.8 Queijo e presunto: 15 g cada

8.7.4.9 Sopa: prato fundo com mínimo de 600 ml / gramas. Sendo (além da água necessária): 100 g de proteína (carne, frango ou peixe), 150 g de vegetais, raízes e tubérculos (abóbora, batata, batata doce, beterraba, cará, cebola, cenoura, chuchu, couve, escarola, espinafre, macaxeira, maxixe, repolho, tomate), 150 g de cereais, grãos e leguminosas (arroz, macarrão, ervilha, feijão, lentilha).

## 9 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 Fixar o preço da refeição por quilo e do prato feito no restaurante;

9.2 Afixar, em local visível, ou seja, na entrada do Restaurante e junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços, a qual deverá ser impressa;

9.3 Efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios somente pelas garagens existentes no edifício;

9.4 Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, em horários pré-acordados com a Administração;

9.5 Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;

9.6 Aceitar que, por conveniência administrativa, que o Campus Manaus Centro – IFAM possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada, desde que, comunicando a empresa, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

9.7 Credenciar, por escrito, junto ao Campus Manaus Centro - IFAM, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a empresa em tudo que relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;

9.8 Os cardápios (self service e prato feito) deverão ser elaborados mensalmente e encaminhados à nutricionista do CMC/IFAM para aprovação prévia, até o dia 20 de cada mês. O cardápio semanal deverá estar fixado na porta de entrada do refeitório.

9.9 Disponibilizar, para o Self Service em rampa própria, todos os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas e





sobremesas geladas ou não, de forma que o consumidor possa se servir conforme sua preferência e, ainda, mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições;

9.10 Disponibilizar, para o Prato Feito em rampa própria, todos os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes ou saladas frias de forma que os alunos possam se servir conforme sua preferência. Somente a proteína será porcionada por um funcionário da Contratada, conforme per capita exposto no **item 8.1.1**. Todos os alimentos devem ser mantidos em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para a refeição;

9.11 Caso haja algum imprevisto, e seja necessário alteração no cardápio, deverá ser a Administração avisada com antecedência de no mínimo 3 (três) horas antes da abertura do Restaurante. Deverá também ser afixada em local visível, informação quanto à alteração do cardápio;

9.12 Disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de louça branca (Self Service), talheres de metal que deverão se encontrar ensacados individualmente, bandejas de boa qualidade em Inox (Prato Feito), sendo terminantemente proibido o uso de descartáveis, exceto os copos para refrigerantes e sucos;

9.13 Não serão permitidos pratos apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará ao recolhimento imediato pela fiscalização;

9.14 Preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para confecção dos produtos a serem comercializados na lanchonete, tão pouco em pratos futuros;

9.15 Fornecer aos consumidores somente temperos industrializados, sendo proibida a utilização de temperos caseiros, tipo maionese, molhos, pimenta e catchup;

9.16 Preparar e confeccionar os lanches, diariamente, nas dependências do restaurante, e dependendo do caso, preparar na hora, devendo ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriado ou envolvido em embalagens especiais ou servidos no prato;



- 9.17 Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, evitando a emissão de vale-troco;
- 9.18 Utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. Os portas-papéis devem ser instaladas nos diversos setores da cozinha e áreas afins;
- 9.19 Responsabilizar pelo cumprimento fiel ao que estabelece as cláusulas e condições do Contrato, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade;
- 9.20 Dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura da Cantina e/ou Restaurante, devendo sempre oferecer atendimento cordial, rápido e eficiente;
- 9.21 Fornecer uniforme aos seus empregados quando nas dependências do Campus Manaus Centro - IFAM. Deverão utilizar uniforme devidamente limpo e bem passado em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, mantendo necessariamente o rosto barbeado, unhas e cabelos curtos ou presos, proteção para os cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios, bijuterias, conforme norma da vigilância sanitária;
- 9.22 Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade, quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;
- 9.23 Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, disponibilizando todo o ferramental necessário para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pelo Campus Manaus Centro - IFAM, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;



9.24 Responsabilizar pela melhoria do sistema de exaustão da cozinha, bem como pela aquisição dos equipamentos e utensílios utilizados no Restaurante, sem que isto acarrete, ônus para o Campus Manaus Centro - IFAM.

9.25 Utilizar na execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados devidamente atualizada e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas;

9.26 Providenciar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação;

9.27 Respeitar as normas e procedimentos do Campus Manaus Centro - IFAM, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da empresa, restrito às dependências do Restaurante e Cantina, responsabilizando-se pelas conseqüências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor;

9.28 Receber as instalações em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição em termo próprio;

9.29 Fornecer todo o material necessário ao perfeito funcionamento dos Restaurante e Cantina, os quais deverão ser novos, especialmente: talheres, pratos, xícaras, copos de vidros diversos, jarras de água, panelas, garrafas térmicas, bandejas, travessas, toalhas de mesa, sopeiras, galheteiros, além do material descartável (toalhas e guardanapos). Equipamentos e materiais mínimos: freezer, estufas para self-service com as cubas, refresqueira, balanças, carrinho térmico frio e quente, moedor de carne, liquidificador industrial, fritadeiras, extrator de sucos, churrasqueiras a gás, balcão frigorífico, picadores de legumes, cortador de frios, descascador de legumes, sanduicheiras, balcão refrigerado para saladas, chapas, fogão industrial, exaustor, forno industrial, mesas, cadeiras, bem como, todo o equipamento que se fizer necessário para o pleno cumprimento deste Instrumento, observando sempre as disposições legais quanto à segurança e higiene. E ainda, fornecer o mobiliário necessário para acomodação da comunidade do Campus Manaus Centro/IFAM;



9.30 Utilizar as instalações fornecidas pelo Campus Manaus Centro - IFAM, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, seu asseio, conservação, guarda e manutenção, esta sempre realizada por firma especializada, mediante aprovação do Campus Manaus Centro/IFAM;

9.31 Garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos, sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados;

9.32 Arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;

9.33 Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas da direção do Campus Manaus Centro - IFAM;

9.34 Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviços, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

9.35 Responsabilizar pelo provimento de todo o material necessário a manutenção das instalações do Restaurante e Cantina;

9.36 Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o Campus Manaus Centro - IFAM do resultado das inspeções;

9.37 Atender, prioritariamente, os alunos e funcionários do IFAM, oferecendo aos mesmos, serviços eficientes e tratamento cortês;

9.38 Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;

9.39 Manter todas as áreas de salões, cozinhas, depósito, banheiros e hall, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;



9.40 Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, para se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;

9.41 Utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição;

9.42 Manter os equipamentos de refrigeração em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;

9.43 Responsabilizar pela colocação de freezer nos locais onde não tiverem câmaras frigoríficas e sempre que se fizer necessário;

9.44 Deve prover medidas para prevenir o ingresso, abrigo, estabelecimento e proliferação de pragas ao longo de todas as instalações onde alimentos são manipulados e armazenados. Essas medidas devem ser tomadas em conjunto com uma empresa controladora de pragas devidamente autorizada pelo órgão de vigilância local.

9.45 Realizar dedetização e desratização a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A dedetização e a faxina deverão ser acompanhadas, por servidor especialmente designado pela direção do Campus Manaus Centro - IFAM.

9.46 Realizar periodicamente, até o último dia do prazo contratual, uma limpeza geral nas caixas de gorduras localizadas nas áreas de serviços;

9.47 Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo gestor do Contrato;

9.48 Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras;



9.49 Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos;

9.50 Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência do Campus Manaus Centro - IFAM, assim como considerar terminantemente proibida a execução e comercialização de alimentos que não sejam para consumo interno dos servidores e alunos do Campus;

9.51 Manter sob rigoroso processo de higienização, as bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;

9.52 Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização do Campus Manaus Centro- IFAM, sem condições de serem consumidos;

9.53 Realizar as benfeitorias que julgar necessárias, somente mediante autorização do Campus Manaus Centro- IFAM, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;

9.54 Manter, durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo do Campus Manaus Centro - IFAM, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;

9.55 Ter e cumprir o Manual de Boas Práticas de Manipulação para serviços de alimentação - Restaurante;

9.56 Responsabilizar pela organização e controle da entrada do comensal no refeitório, bem como arranjo físico interno, mantendo um ambiente tranquilo para a realização das refeições, para designar um funcionário para desempenha essa função;

9.57 Deverá apresentar o cardápio com variedade nos alimentos, nas combinações, nas preparações, nos temperos, de cores, formas, cortes, técnicas de preparo e apresentação e/ou decoração, ou seja, evitar a monotonia, o cardápio repetitivo e sem alterações.





- 9.58 Apresentar opção de cardápio de prato feito para aos estudantes para assim respeitar as questões de religião e saúde;
- 9.59 Permitir a fiscalização e acompanhamento da Comissão de Fiscalização designada pelo Campus Manaus Centro - IFAM;
- 9.60 Permitir livre acesso diário da nutricionista da Reitoria - IFAM, e demais membros da Comissão de Acompanhamento e Fiscalização do Campus Manaus Centro;
- 9.61 A empresa será responsável pelas obrigações trabalhistas e previdenciárias de seus empregados;
- 9.62 A lanchonete também deverá conter itens alimentícios para celíacos, diabéticos e hipertensos;
- 9.63 Fornecer os lanches frescos e com boa aparência, dando atenção especial para lanches com baixo teor de gordura e açúcar;
- 9.64 Comunicar a Contratante 90 (noventa) dias antes do término do Contrato seu interesse ou não de prorrogação contratual dentro dos limites estabelecidos na Lei;
- 9.65 Dispor, no ato da contratação e durante toda a vigência contratual, de alvarás, certidões, registros ou qualquer outra documentação necessária ao exercício de sua(s) atividade(s);
- 9.66 A CONTRATADA será avaliada sobre a qualidade de seus produtos e serviços mensalmente, pelos usuários, com notas de 01 (um) a 5 (cinco), sendo 01 (um) muito ruim, 02 (dois) ruim, 03 (três) regular, 04 (quatro) bom, 05 (cinco) ótimo;
- 9.67 A CONTRATADA deverá manter um padrão mínimo de 03 (três), sendo que em 03 (três) avaliações consecutivas inferior a 03 (três) poderá ocasionar a rescisão do contrato.
- 9.68 Disponibilizar e prever em sua proposta os custos necessários de mão-de-obra e de equipamentos necessários para a manipulação e armazenamento das frutas que forem adquiridas de terceiros (agricultura familiar) para distribuição aos alunos, estima-se que sejam aproximadamente 4.200 (quatro mil e duzentas) unidades de frutas que deverão ser armazenadas, assim, a contratada deverá dispor de mão-de-



obra e equipamentos para armazenar e manipular as frutas, uma vez que a entrega das frutas deverá ser quinzenal.

9.68.1 Exemplos das frutas que deverão ser armazenadas para entrega: ou desjejum, ou no almoço, ou no lanche da tarde (alunos EJA): banana prata, maçã, tangerina entre outras.

9.69 Cumprir a legislação profissional

## **10 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

10.1 Conceder os espaços físicos citados nos subitens 4.1 à CONTRATADA;

10.2 A CONTRATANTE entregará as áreas em perfeitas condições de uso, isentas de quaisquer empecilhos que venham prejudicar a instalação imediata da CONTRATADA;

10.3 A CONTRATANTE arcará com os custos decorrentes do consumo de água e luz utilizado para realização dos serviços da CONTRATADA;

10.4 A CONTRATANTE designará fiscal (is) de contrato (s) que emitirá (ao) um relatório a cada bimestralmente referente à qualidade dos produtos e serviços oferecidos pela CONTRATADA;

10.5 A CONTRATANTE se comprometerá a não exercer o poder de mando sobre os funcionários da CONTRATADA, limitando-se a comunicar com o representante da CONTRATANTE por meio do (s) fiscal (is) de contrato;

10.6 A CONTRATANTE, através do (s) fiscal (is) do contrato, avaliará os serviços prestados pela CONTRATADA;

10.7 Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução dos serviços ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

10.8 Examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela empresa;





10.9 Cabe a nutricionista do CMC/IFAM conferir, vistoriar, supervisionar e aprovar os cardápios quinzenalmente, os quais serão elaborados pela empresa.

10.10 Efetuar o pagamento até o 15º (décimo quinto) dia útil do mês subsequente, após a prestação dos serviços, condicionado à apresentação de toda documentação necessária;

10.11 Fiscalizar o Contrato por meio de servidor ou comissão designada a partir da assinatura do mesmo.

## **11 FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS**

11.1 A fiscalização dos serviços será exercida por representante ou comissão designada pelo Contratante, neste ato denominado Gestor e/ou Fiscal, de acordo com o art. 67 da Lei nº 8.666/93, e suas alterações combinado com o art. 6º do Decreto nº 2.271, de 07 de julho de 1997;

11.2 A fiscalização não exclui e não reduz a responsabilidade da Contratada, mesmo se perante terceiros, por quaisquer irregularidades nos serviços, inclusive resultante de utilização de pessoal inadequado ou sem qualificação e/ou habilitação necessária, não implicando co-responsabilidade do Contratante ou de seus agentes e prepostos (art. 70 da Lei nº 8.666/93);

11.3 A Contratante, por intermédio do fiscal do contrato procederá, diariamente, a competente fiscalização, a fim de comprovar o fiel e correto cumprimento da execução contratual;

11.4 O fiscal da Contratante poderá exigir, uma vez comprovada a necessidade, o imediato afastamento de qualquer empregado ou preposto da Contratada que deixe de merecer confiança, embarace a fiscalização ou ainda que venha a se conduzir de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram cometidas.

11.5 São atribuições do fiscal de contrato:

11.5.1 Controlar os prazos bem como o cumprimento das demais cláusulas previstas no Contrato, buscando garantir a fiel execução contratual;



11.5.2 Assegurar a regularidade e constância do fluxo de informações existentes entre o Campus Manaus Centro do IFAM e a Contratada, assim como entre os diversos órgãos da Administração, envolvidos direta ou indiretamente com o objeto contratual;

11.5.3 Registrar as reclamações, impugnações e outras informações relevantes que, eventualmente, venham a ocorrer durante a execução do Contrato, mantendo, para esse fim o controle através de um "Livro de Ocorrência" ou outro que o substitua;

11.5.4 Informar toda e qualquer irregularidade relativa à execução Contratual ao superior hierárquico, bem como as matérias que ultrapassem a sua competência;

11.5.5 Efetuar análise dos valores constantes das planilhas e notas fiscais/faturas apresentadas pela Contratada, no prazo previsto na Ordem de Serviço ou Contrato, e atestar a veracidade das informações, as quais serão consolidadas posteriormente;

11.5.6 Atestar as faturas correspondentes, após análise dos valores e verificação da conformidade dos serviços, no prazo previsto no Contrato, para efeito de pagamento;

11.5.7 Caso os valores constantes nas planilhas e notas fiscais/faturas contenham qualquer incorreção, deverá ser justificada no mesmo prazo e razão pela qual deixará de ser atestada a veracidade das informações, sendo comunicada a contratada para a devida correção;

11.5.8 Havendo a possibilidade de prorrogação contratual, informar com antecedência de 90 (noventa) dias à Diretoria de Administração e Planejamento do CMC/IFAM para as devidas providências e encaminhamentos.

11.5.9 Os casos de descumprimento de obrigação serão encaminhados à Diretoria de Administração e Planejamento do CMC/IFAM para que sejam tomadas as providências cabíveis.

11.5.10 Todas as comunicações relativas ao contrato serão consideradas como regularmente feitas se entregues ou enviadas por carta protocolada, por telegrama, por fax ou por e-mail confirmados ou em endereço do representante local da CONTRATADA.



## 12 DAS SANÇÕES

12.1 A licitante que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o Contrato, deixar de entregar documentação exigida no Edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a União e será descredenciada no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

12.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto da licitação, a Administração aplicará à CONTRATADA, as seguintes sanções:

- a) advertência por escrito;
- b) multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total da contratação devidamente atualizado, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas no art. 28, do Decreto nº 5.450/2005, na hipótese de recusa injustificada da licitante vencedora em celebrar o contrato, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após regularmente convocada, caracterizando inexecução total das obrigações acordadas;
- c) multa de 5% (cinco por cento), calculada sobre o valor total da contratação devidamente atualizado, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas no art. 28, do Decreto nº 5.450/2005, na hipótese de recusa injustificada da CONTRATADA em recompor o valor da garantia, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após regularmente notificada;
- d) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura referente ao mês em que for constatado o descumprimento de qualquer obrigação prevista neste Termo de Referência ou no termo contratual, ressalvadas aquelas obrigações para as quais tenham sido fixadas penalidades específicas;
- e) multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura referente ao mês em que for constatada a reincidência quanto a não disponibilização das informações e/ou documentos exigidos Neste Termo de Referência;



f) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, nos casos de rescisão contratual por culpa da CONTRATADA.

12.3 A sanção prevista na alínea “a” poderá ser aplicada juntamente com as demais penalidades, assegurados à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

12.4 As sanções previstas neste Termo de Referência são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

12.5 A multa, aplicada após regular processo administrativo, poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração.

12.5.1 Se a multa for de valor superior ao do pagamento devido, a CONTRATADA continuará efetivando os descontos nos meses subseqüentes, até que seja atingido o montante atribuído à penalidade, ou, se entender mais conveniente, poderá descontar o valor remanescente da garantia prestada, ou ainda, quando for o caso, realizar a cobrança judicialmente.

12.6 Não será aplicada multa se, comprovadamente, o atraso na prestação do serviço advier de caso fortuito ou motivo de força maior.

12.7 As sanções aplicadas à CONTRATADA serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

### **13 GARANTIA**

13.1 É exigido garantia de cumprimento contratual de 3% (três por cento) do valor do contrato, em conformidade do Caput do Artigo 56 (cinquenta e seis) e seus parágrafos, 1º e 2º da Lei 8.666/03 e suas alterações, que deverá ser apresenta em até 20 (vinte) dias após a assinatura do contrato.

13.2 A garantia deverá ter validade de 3 (três) meses após o término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação efetivada no contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993.



Manaus, 16 de outubro de 2015.

Israel de Sousa Sarmento  
Coordenador de Compras e Serviços

**APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA:**

À Diretoria de Administração e De acordo e aprovo:  
Planejamento do Campus Manaus  
Centro do IFAM:

**Jarder Allyson Ferreira da Silva**  
Diretor de Administração e  
Planejamento do Campus Manaus

Centro do IFAM

Em:     /     / 2015

**Maria Stela de Vasconcelos N. de Mello**  
Diretora Geral do Campus Manaus  
Centro do IFAM.

Em:     /     / 2015



## ANEXO “A” DO TERMO DE REFERÊNCIA

### PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS PARA A LANCHONETE E REFEITÓRIO

A tabela de produtos do Refeitório

Nº	PRODUTO	VALOR (EM R\$)
1	Refeição por prato feito, conforme especificado no item 8.1. (PADRÃO DO PRATO FEITO (ALMOÇO)) desse Termo de Referência – A ser disponibilizado no Refeitório diariamente	
2	Refeição por quilo, conforme especificado no item 8.2. (PADRÃO DO SELF-SERVICE (ALMOÇO)), (no máximo três vezes o valor do nº 23) – A ser disponibilizado no Refeitório diariamente	

Tabela 08

A tabela de produtos alimentícios mínimos a ser oferecido pela lanchonete do  
Campus Manaus Centro - IFAM:

Nº	DESCRIÇÃO	VALOR MÁXIMO R\$	VALOR DA PROPOSTA DA EMPRESA R\$
3	Sandwiches naturais (pão fatiado branco e integral, frango desfiado, atum, sardinha, ovo cozido, presunto de peru, peito de peru defumado, salame italiano, queijo mussarela, queijo prato, queijo minas, ricota)		
4	Queijo quente		
5	Misto quente		
6	Hamburguer		
7	Cheeseburger		
8	Pão com manteiga		



9	Pão com ovo		
10	Ovo cozido / frito		
11	Omelete		
12	Tapioca simples		
13	Tapioca com queijo		
14	Salgados (no mínimo 05 tipos, com diferentes recheios). Ex.: coxinha, empada, quibe, esfirra, risoles, enroladinho de salsicha, pastel.		
15	Pão de queijo (unidade)		
16	Bolo sem recheio (no mínimo 02 tipos): fubá, cenoura, chocolate, banana, aveia, bolo diet, integral.		
17	Salada de frutas – 400 ml		
18	Frutas (preço/unidade): maçã, pêra, banana, tangerina, ameixa		
19	Barra de cereal, versão tradicional e light (mínimo 03 sabores diferentes de cada versão)		
20	Picolé de frutas		
21	Biscoito salgado / integral / light (porção individual, tipo club social)		
22	Torrada salgada / doce / integral (porção individual, tipo Bauducco)		
23	Café preto – 200ml		
24	Café com leite integral ou desnatado – 250ml		
25	Leite integral ou desnatado com achocolatado – 250ml		
26	Vitaminas com leite integral ou desnatado –		



	300ml		
27	Mingau – 200ml e 300ml		
28	Sopa de legumes		
29	iogurte de frutas (garrafinha) – 170ml		
30	iogurte de frutas 0% gordura – 170 ml		
31	Suco de frutas natural – 300ml (mínimo 04 sabores diferentes)		
32	Suco de caixinha tradicional – 200ml (mínimo 02 sabores diferentes)		
33	Suco de caixinha light – 200ml (mínimo 02 sabores diferentes)		
34	Suco de lata tradicional– 335ml (mínimo 02 sabores diferentes)		
35	Suco de lata light – 335ml (mínimo 02 sabores diferentes)		
36	Refrigerante lata (tradicional e zero açúcar) – 350ml (mínimo 03 tipos de cada versão)		
37	Água mineral sem gás – 350ml		
38	Água mineral com gás – 350ml		

Tabela 09