

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO:

- 1.1. Contratação de empresa para a prestação de serviços de nutrição e alimentação, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições destinadas aos colaboradores da DAE S/A Água e Esgoto, conforme estabelecido neste termo de referência.
- 1.2. O objeto inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios; materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros); higienização das dependências do refeitório, dos utensílios, móveis e equipamentos utilizados; manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos; transporte e entrega de refeições tipo marmitex e em cubas; equipamentos complementares necessários para a perfeita execução dos serviços; gás; mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.
- 1.3. A empresa deverá disponibilizar mão-de-obra especializada, equipamentos e utensílios em número suficiente para todas as etapas dos processos e itens solicitados e condições adequadas para a produção e distribuição de desjejum, refeições (normal/light), marmitex (almoço/jantar), lanche noturno e coffee-break, nutricionalmente balanceadas, respeitando a cultura local e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais no refeitório da DAE S/A, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

### 2. JUSTIFICATIVA:

A contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições, permitirá atender aos colaboradores da DAE, ofertando uma alimentação saudável, seguras e nutricionalmente adequadas em termos qualitativos e quantitativos

### 3. DOS QUANTITATIVOS:

- 3.1. Os quantitativos abaixo apresentados são uma média do número de refeições servidas na DAE, podendo, assim, variar para mais ou para menos, de acordo com o padrão de consumo e as dinâmicas de funcionamento da DAE.
- 3.2. A DAE não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual de refeições, cabendo à Licitante vencedora considerar possíveis variações decorrentes de finais de semana, feriados, recessos, pandemias, incidentes climáticos, entre outros casos fortuitos ou de força maior na composição dos custos, sendo que o risco do negócio é de responsabilidade da Licitante vencedora.
- 3.3. As médias de cada refeição serão:

a) Dias úteis:

| Dias úteis   |                   |
|--|-------------------|
| Refeição   | Quantidade Diária |
| Desjejum no refeitório                                 | 198               |
| Desjejum transportado                                  | 120               |
| Almoço no refeitório                                   | 310               |
| Almoço transportado em cubas para as Unidades Externas | 120               |



|                      |    |
|----------------------|----|
| Almoço tipo marmitex | 30 |
| Jantar tipo marmitex | 10 |
| Lanches              | 20 |

b) Sábados, domingos, feriados e pontos facultativos:

| Sábado, domingo, feriados e pontos facultativos |                   |
|---|-------------------|
| Refeição  | Quantidade Diária |
| Desjejum no refeitório                          | 31                |
| Desjejum transportado                           | 15                |
| Almoço no refeitório                            | 33                |
| Almoço tipo marmitex                            | 20                |
| Jantar tipo marmitex                            | 10                |
| Lanches   | 20                |

c) Coffee break:

| Refeição                    | Quantidade Anual |
|-----------------------------|------------------|
| Coffee Break até 50 pessoas | 60               |

3.4. As quantidades previstas no subitem 3.3 são estimadas devem ser consideradas como mínimas, podendo ser alteradas sem aviso prévio.

3.5. A Contratante confirmará as refeições indicadas no subitem 3.3, “b” no dia útil anterior, de acordo com a necessidade, com exceção dos lanches por depender de emergências diárias.

3.6. A Contratante confirmará o coffee break previsto no subitem 3.3, “c”, com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis do evento, informando o número de pessoas participantes

3.7. A quantidade de refeições servidas diariamente, será controlada através:

- Relatórios eletrônicos da catraca emitidos pela PES;
- Conferência dos vales referente as refeições transportadas;
- Conferência das autorizações de liberação por esquecimento ou perda de crachá, de acordo com as normas internas da DAE;
- Conferência das autorizações de lanche, de acordo com as normas internas da DAE.
- Conferência das autorizações do coffee break.

3.8. A Contratada deverá manter registro diário dos quantitativos referente as alíneas b, c e d do subitem anterior, encaminhando à Contratante semanalmente ou sempre que solicitado.

3.9. O controle mensal das quantidades de refeições servidas será feito pela Contratada e Contratante, simultaneamente no primeiro dia útil do mês seguinte.

3.10. O jantar tipo marmitex será servido exclusivamente aos servidores em escala de revezamento, sendo solicitado diretamente pelos funcionários a Contratada com antecedência mínima necessária para o preparo e entrega.

#### 4. DAS UNIDADES EXTERNAS

4.1. Os itens que compõem a refeição transportada deverão ser acomodados em cubas e em caixas térmicas, do tipo Hotbox, e serão transportadas pela Contratada até as Unidades.

4.2. A Contratada deverá disponibilizar no mínimo 1(um) funcionário em cada Unidade externa que será responsável por preparar as bebidas; acomodar os itens da refeição nos locais apropriados;



distribuir as refeições aos comensais, seguindo os mesmos critérios adotados no restaurante da Sede; higienizar e guarda dos utensílios utilizados nas refeições; higienizar o espaço após cada refeição.

- 4.3. O funcionário deverá estar disponível na Unidade de segunda a sexta-feira das 06h às 15h.
- 4.4. A Contratada deverá disponibilizar todos os utensílios necessários, incluindo garrafas térmicas, dispensers, papel toalha, sabonete líquido, guardanapos, temperos, palitos de dente e etc.
- 4.5. A Contratada deverá adotar todos os procedimentos necessários visando preservar a qualidade, temperatura e higiene dos itens que compõe a refeição, mantendo o mesmo padrão servido no refeitório da Sede.
- 4.6. A Contratada deverá encaminhar os itens do desjejum, excetuando-se os pães e as frutas, em quantidade suficiente para o consumo semanal, sendo as quantidades calculadas pela Contratada de acordo com o número de comensais de cada Unidade.
- 4.6.1. Para garantir a qualidade dos pães e frutas, estes deverão ser encaminhados diariamente as Unidades nas quantidades necessárias.

## 5. DO TRANSPORTE:

- 5.1. A Contratada deverá se responsabilizar pelo fornecimento e entrega de alimentação pronta acondicionada em embalagens tipo “marmitex” e cubas para as Unidades Descentralizada e Externas, mantendo a mesma qualidade das refeições servidas na Sede da DAE.
- 5.2. As refeições serão transportadas para os seguintes endereços:
  - a) Unidades Externas (refeição transportada):
    - Norte: Rua Hugson, 50, Distrito Industrial I
    - Sul: Rua Manuel Ignácio Moreira, 220, Vila Jundiainópolis
    - Leste: Rua Carlos Nicola, 310, Cidade Nova.
    - Oeste - Av. José Benassi, 2001, Distrito Industrial
    - ETA Anhangabaú - Rua Dom Gabriel Paulino Bueno Couto, s/n – Anhangabaú
    - Parque da Cidade: Rodovia João Cereser, Km 66 - Pinheirinhos
  - b) Unidades Externas (marmitex):
    - ETA Eloy: Rua Benedito Storani, 1006- Parque Residencial Eloy Chaves
    - Estação de Recalque/ Eletromecânica: Rodovia Vereador Geraldo Dias, 2000, Parque Centenário
  - c) Postos de Atendimento (marmitex)
    - Centro – Rua Senador Fonseca, 1.051
    - Eloy Chaves – Avenida Benedito Castilho de Andrade, 369
    - Ponte São João – Avenida São João, 611
    - Poupatempo – Avenida União dos Ferroviários, 1.760 (Complexo Fepasa)
- 5.2.1. Os locais acima indicados poderão ser alterados ao longo do contrato para mais ou para menos.
- 5.3. As refeições do tipo MARMITEX deverão ser transportadas em:
  - a) Embalagem descartável em alumínio ou isopor, com 3 (três) divisórias, tampa em cartão alumínio/ aluminizado ou isopor, equivalente ao recipiente de 900 a 1.110ml de volume;
  - b) Embalagem individual descartável, para salada, em alumínio ou plástico endurecido transparente, com tampa em material próprio, equivalente ao recipiente de 730 a 850ml de volume;



- c) Embalagem individual descartável para sobremesa, em plástico endurecido transparente, com tampa. A exceção poderá ser feita para a fruta, que deverá ser enviada inteira, com cascas e acondicionada individualmente em embalagem plástica tipo saco.
- 5.4. As refeições tanto do tipo marmitex quanto as cubas deverão ser acondicionadas e enviadas em caixas plásticas térmicas, com revestimento em poliuretano injetado e fecho em aço inox, tipo hotbox, com divisórias e alças.
- 5.5. A entrega das refeições (desjejum transportado, marmitex e alimentação acondicionadas em cubas) para unidades externas será realizada pela Contratada.
- 5.6. A Contratada deverá adotar todos os procedimentos necessários visando preservar a qualidade, temperatura e higiene das refeições, mantendo o mesmo padrão dos itens servidos no refeitório da SEDE.
- 5.7. A Contratante convencionará com a Contratada os horários de entrega das refeições.

## **6. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:**

- 6.1. A prestação dos serviços realizar-se-á mediante a utilização das dependências da DAE, onde as refeições deverão ser preparadas considerando os preceitos da nutrição e diretrizes e normativas vigentes, bem como o disposto neste Termo de Referência.
- 6.2. As demandas de refeições produzidas nas dependências da DAE deverão atender exclusivamente a demanda de produção e distribuição da DAE, nos quantitativos mínimos previstos no subitem 3.3.
- 6.3. A licitante vencedora poderá subcontratar somente os seguintes serviços: manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios e análise físico-químicas e microbiológicas.
- 6.4. Não será objeto de isenção, portanto, serão de responsabilidade e terão que ser custeados (pagos) pela Contratada todos os custos (valores) resultantes dos serviços prestados, dentre eles:
  - a) Custos de telefone e internet;
  - b) Gás GLP;
  - c) Material de limpeza e higiene;
  - d) Aquisição de matéria-prima alimentícia;
  - e) Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios;
  - f) Mão-de-obra;
  - g) Controle integrado de pragas;
  - h) Limpeza da cozinha, refeitório e área externa adjacente, do refeitório Sede e das Unidades Externas (refeição transportada), incluindo caixa de gordura;
  - i) Transporte das refeições;
  - j) Outros custos referentes as atividades desenvolvidas na prestação dos serviços.
- 6.5. Os custos de aquisição dos utensílios iniciais, bem como a manutenção dos equipamentos, incluindo os pertencentes a DAE, serão de responsabilidade da Contratada.
- 6.6. A Contratada deverá efetuar a reposição dos utensílios (bandejas, pratos, talheres e etc) sempre que necessário e renová-los totalmente a cada 2 anos.
- 6.7. Os custos com aquisição de materiais de higiene e limpeza (ex.: sabonete líquido, papel toalha, papel higiênico, álcool em gel/líquido 70%, saneantes, desinfetantes, detergentes, papel higiênico e etc.), bem como seus dispensers serão de responsabilidade da Contratada.

## **7. DAS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO:**

- 7.1. As refeições deverão ser produzidas no refeitório localizado na Sede Administrativa e distribuídas/transportadas nos seguintes endereços:



**a) Sede Administrativa (distribuição modalidade cafeteria):** Avenida Alexandre Ludke, 1500 - Vila Hortolândia;

**b) Unidades Externas (refeição transportadas e distribuição modalidade cafeteria):**

- Norte: Rua Hugson, 50, Distrito Industrial I
- Sul: Rua Manuel Ignácio Moreira, 220, Vila Jundiainópolis
- Leste: Rua Carlos Nicola, 310, Cidade Nova.
- Oeste - Av. José Benassi, 2001, Distrito Industrial
- ETA Anhangabaú - Rua Dom Gabriel Paulino Bueno Couto, s/n, Anhangabaú
- Parque da Cidade: Rodovia João Cereser, Km 66, Pinheirinhos

**c) Unidades Externas (marmitex):**

- ETA Eloy: Rua Benedito Storani, 1006- Parque Residencial Eloy Chaves
- Estação de Recalque/ Eletromecânica: Rodovia Vereador Geraldo Dias, 2000, Parque Centenário

**d) Postos de Atendimento (marmitex):**

- Centro – Rua Senador Fonseca, 1.051
- Eloy Chaves – Avenida Benedicto Castilho de Andrade, 369
- Ponte São João – Avenida São João, 611
- Poupatempo – Avenida União dos Ferroviários, 1.760 (Complexo Fepasa)

7.2. O fornecimento de marmitex/lanche será solicitado pela Contratante conforme necessidade.

7.3. O horário de funcionamento do refeitório será:

- a) Das 5h45min às 7h55min para o fornecimento do desjejum;
- b) Das 9:30h às 11h para a retirada das refeições tipo marmitex e transportadas;
- c) Das 11:00h às 13h15mim para o fornecimento do almoço;
- d) Das 19h às 22h para o fornecimento e retirada de lanche noturno e/ou marmitex (jantar).

7.4. O horário de funcionamento do refeitório poderá ser alterado por determinação da Contratante, cabendo a Contratada se adequar a mudança em até 10 (dez) dias corridos após a comunicação.

7.5. A Contratada deverá fornecer as refeições de acordo com os horários previstos neste termo de referência, não podendo ocorrer atrasos na produção e distribuição das refeições.

## 8. DA MODALIDADE DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

8.1. As refeições (normal e light) servidas na Sede da DAE e nas Unidades Externas (refeições transportadas) será na modalidade de distribuição cafeteria. Esse tipo de serviço consiste na disposição das preparações que compõem a refeição em balcão térmico refrigerado e aquecido, utilizando-se bandejas ou pratos sob bandejas lisas.

8.2. Todas as preparações serão servidas e porcionadas pelos profissionais da Contratada, conforme disposto neste Termo de Referência.

8.3. Haverá o fornecimento de alimentação pronta acondicionada em embalagens do tipo “marmitex” e em cubas, com as quantidades e cardápio padrões e light pré-estabelecidos neste Termo de Referência.

## 9. DO PLANEJAMENTO DIETÉTICO:

9.1. Da elaboração do cardápio:

9.1.1. A Contratada deverá efetuar o planejamento qualitativo e quantitativo envolvendo a composição de cardápios, com aplicação de ferramentas de avaliação e coordenação de processos para a adequação técnica e sensorial do processo produtivo de refeições.



- 9.1.2. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislações sanitárias vigentes e apresentar qualidade sensorial.
- 9.1.3. Os cardápios deverão ser compatíveis com as estações climáticas, a sazonalidade, considerando a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, a composição nutricional proposta, a cultura alimentar, a qualidade higiênico-sanitária e a atenção aos aspectos socioambientais valorizados no Guia Alimentar para a População Brasileira ou legislação equivalente.
- 9.1.4. A responsabilidade pela coordenação deste processo de planejamento e execução é da Contratada e só poderão ser executados após aprovação prévia da Contratante.
- 9.1.5. Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente pelo profissional especializado em nutrição da Contratada, que deverá encaminhá-los à Contratante, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias corridos, viabilizando, assim, adequações necessárias à execução dos serviços.
- 9.1.6. Os cardápios elaborados para cada refeição deverão atender as frequências e porções descritas neste Termo de Referência.
- 9.1.7. A Contratada deverá apresentar, juntamente com os cardápios aprovados, as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive, o valor energético e a composição nutricional (macronutrientes, gorduras saturadas, fibras e sódio). Essas informações, incluindo-se ilustrações (fotos) deverão fazer parte do Manual de Padronização das Preparações a ser elaborado pelo profissional em nutrição da Contratada.
- 9.1.8. Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste Termo de Referência, a Contratante encaminhará a notificação à Contratada para as devidas correções, que deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas.
- 9.1.9. Caso a Contratada não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades administrativas.
- 9.1.10. Preparações novas deverão ser testadas pela Contratada e aprovadas previamente pela Contratante, assim como qualquer outra preparação do cardápio quando for solicitado, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias antes de sua produção no cardápio.

## 9.2. Composição mínima das refeições:

9.2.1. Descrição, frequência e porcionamento dos gêneros alimentícios que compõem o **desjejum**:

| Preparação   | Composição/número de per capita/porções                               |
|--|---|
| Café preto passado sem açúcar (é vedado o uso de café solúvel) | 1 porção de 180 mL (9-12g de café preto per capita em relação a água) |
| Leite integral UHT quente                                      | 1 porção de 180 mL de cada  |
| Leite desnatado quente   | 1 porção de 180 mL de cada  |
| Leite integral UHT frio  | 1 porção de 180 mL de cada  |
| Leite desnatado frio   | 1 porção de 180 mL de cada  |
| Chocolate em pó solúvel 50% cacau                              | Livre (consumo a vontade)   |
| Açúcar cristal   | Sachês de 5g cada (livre - consumo a vontade)                         |
| Água quente  | Livre (consumo a vontade)   |

|                        |   |
|------------------------|---|
| Pão branco             | Pão francês (2 unidades frequência: 1 ou 2 vezes/semanas) OU pão de forma tradicional fatiado (4 unidades frequência: 2 ou 3 vezes/semana) OU sovado (2 unidades - frequência: 1 ou 2 vezes/semana) OU pão de batata (2 unidades - frequência: 1 ou 2 vezes/semana) OU outra opção correspondente a 100g por usuário. |
| Pão integral           | Pão francês integral (2 unidades frequência: 1 ou 2 vezes/semanas) OU pão de forma tradicional fatiado integral (sem leite na composição) (4 unidades frequência: 2 ou 3 vezes/semana) OU sovado integral (2 unidades - frequência: 1 ou 2 vezes/semana) OU outra opção correspondente a 100g por usuário.            |
| Margarina com sal      | 2 blister de 10g cada   |
| Geleia de frutas       | 2 blister/sachê de 15g cada   |
| Frutas variadas        | 1 porção/ unidade / fatia   |
| Suco de fruta de polpa | 1 porção de 180 ml de cada  |
| Adoçante               | Sachês de 8g cada (livre - consumo a vontade)   |
| Chá preparado          | (sabores diversos)  |

9.2.1.1. A Contratada deverá disponibilizar açúcar cristal em sachê, sendo vedado o uso de açucareiros por usuário;

9.2.1.2. A Contratada deverá disponibilizar margarina em blister, sendo vedada outra forma de armazenamento.

9.2.1.3. Deverá ser disponibilizado diariamente duas opções de pães branco/refinado e integral durante todo o período de distribuição do desjejum.

9.2.1.4. Cada comensal poderá consumir/escolher até 100g de pão.

9.2.1.5. A Contratada poderá apresentar outras opções, além das descritas, que deverão ser aprovadas previamente pela Contratante.

9.2.1.6. As frutas oferecidas como abacaxi, manga, mamão, melancia e melão deverão ser servidas em porções e devidamente embaladas.

#### 9.2.2. Descrição e porcionamento dos gêneros alimentícios que compõem **almoço/marmitex**:

| Refeição Normal  |   |                          |
|--|---|--------------------------|
| Preparação   | Composição/número de per capita/porções | Distribuição             |
| Pão Francês  | 25g                                     | Sem limite de quantidade |
| Saladas  | 3 variedades                            | Sem limite de quantidade |
| Vinagrete  | -                                       | Sem limite de quantidade |
| Arroz  | -                                       | Sem limite de quantidade |
| Feijão   | -                                       | Sem limite de quantidade |
| Prato Principal: Prato proteico de origem animal             | 120 g                                   | Porcionado               |
| 1° Opção ao prato Principal: Prato proteico de origem animal | 120 g                                   | Porcionado               |
| 2° Opção ao prato principal                                  | 2 ovos ou omelete                       | Porcionado               |
| Guarnição  | 1 variedade                             | Porcionado               |
| Sobremesa  | 1 variedade                             | Porcionado               |

|                        |                                     |              |
|------------------------|-------------------------------------|--------------|
| Fruta                  | 1 variedade                         | Porcionado   |
| Suco de polpa          | 2 sabores (com opção de sem açúcar) | Self-service |
| Temperos e Complemento | 6 variedades                        | Self-service |

| Refeição Light  |  |                          |
|---|--|--------------------------|
| Componente  | Número de per capita/porções                                       | Distribuição             |
| Saladas   | 3 variedades (poderá ser a mesma opção servida na refeição normal) | Sem limite de quantidade |
| Vinagrete   | (Poderá ser a mesma opção servida na refeição normal)              | Sem limite de quantidade |
| Arroz Integral  | -  | Sem limite de quantidade |
| Feijão  | -  | Sem limite de quantidade |
| Prato Principal: Prato proteico de origem animal          | 120 g  | Porcionado               |
| 1º Opção ao Prato Principal: Prato proteico (vegetariano) | 120 g  | Porcionado               |
| Guarnição   | 1 variedade  | Porcionado               |
| Gelatina  | 1 variedade  | Porcionado               |
| Fruta   | 1 variedade  | Porcionado               |
| Suco de polpa   | 2 sabores (com opção sem açúcar)                                   | Self-service             |
| Temperos e Complemento                                    | 6 variedades   | Self-service             |

9.2.2.1. Em cada refeição deverá ser ofertada os seguintes itens, conforme tabela de frequência abaixo:

| Refeição normal   |  |
|---|--|
| Preparo   | Frequência   |
| <b>Saladas Folhosas:</b> Acelga, alface crespa, alface roxa, alface americana, alface lisa, chicória, agrião, rúcula, radite, couve chinesa, mix de folhas verdes com ou sem frutas   | Diária (Não poderá ser utilizada a mesma opção de salada folhosa mais do que 1 vez na mesma semana e no máximo 4 vezes/mês, exceto quando liberado pela Contratante) |
| <b>Saladas Cozidas:</b> Abobrinha, berinjela, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve flor, feijão branco, grão de bico, soja, trigo, vagem, beterraba com milho verde; brócolis e couve-flor; caponata; cenoura cozida com ervilhas; cenoura com vagem; cenoura com chuchu; chuchu com tempero verde; grão de bico com tomate, cebola e tempero verde; salpicão de legumes; trigo em grão com pimentões coloridos; | Diária (Não poderá ser utilizada a mesma opção de salada cozida mais do que 1 vez na mesma semana e no máximo 4 vezes/mês, exceto quando liberado pela Contratante)  |
| <b>Saladas Cruas;</b> Abobrinha, beterraba, cenoura, pepino salada, rabanete, repolho branco ou roxo, tomate, salada de pepino agriadoce, tabule.   | Diária (Não poderá ser utilizada a mesma opção de salada cozida mais do que 1 vez na mesma semana e no máximo 4 vezes/mês, exceto quando liberado pela Contratante)  |
| <b>Salada tipo Vinagrete</b>  | Diária (não é permitida a inclusão de repolho)   |



|   |   |
|---|---|
| <b>Temperos e complementos:</b> azeite extra virgem, vinagre (claro ou branco), molho de pimenta vermelha, molho de soja (tipo shoyo), farinha de mandioca, queijo tipo parmesão ralado, limões cortados em pedaços   | Diária (Os temperos deverão ser ofertados em embalagens individuais, tipo sachê. A oferta de queijo tipo parmesão deverá ser em dia de massas e os limões em dias de preparos de peixe e carnes suínas) |
| <b>Arroz Branco</b>   | Diária  |
| <b>Feijão (carioca)</b>   | Diária  |
| <b>Prato Principal:</b> Prato proteico de origem animal   | Diária (preparação com carne bovina, ave, peixe ou suíno)   |
| <b>1º Opção</b> ao Prato Principal: Prato proteico de origem animal   | Diária (preparação com carne bovina, ave, peixe ou suíno, <b>diferente do prato principal</b> )   |
| <b>2º Opção</b> ao prato principal: ovos fritos ou omelete  | Solicitado pelo comensal  |
| <b>Guarnição:</b> Batata doce(assada ou cozida), batata inglesa (assada, cozida, frita, purê, refogada com legumes, souté, rústica), bolinho de arroz, brócolis/couve-flor (ao molho bechamel ou gratinado), creme de milho, farofa, maionese de batata, mandioca (cozida, frita), pastel (frito ou assado), polenta (ao molho, frita, recheada), salpicão, vegetais (refogados, assados, gratinados), macarrão (ao sugo, alho e óleo, branco, bolonhesa, primavera e etc.), nhoque de batata, quibe, lasanha, etc. | Diária (as massas deverão ser servidas 2 vezes na semana; os preparos não poderão ser repetir mais de 2 vezes no mês, exceto quando liberado pela Contratante)  |
| <b>Sobremesa:</b> arroz doce, gelatina (sabores variados), gelatina com creme ou frutas, mousse (chocolate, maracujá, limão), pudim, salada de frutas, sagu, doce de leite, bolos, canjica, arroz-doce, etc.  | Diária (com peso mínimo de 100g a 180ml quando cremosa, devendo intercalar as opções)   |
| <b>Frutas:</b> Abacaxi, ameixa, banana (nanica e prata), maçã Fuji, Pêra (Willians/packams), caqui (chocolate), melão, mamão, melancia, manga, tangeria, laranja, pêssego, goiabada.  | Diária (inteira com casca ou porcionada e devidamente embalada quando fatiada, com peso mínimo de 150g excetuando-se casca e caroço. Devendo intercalar as opções)                                      |
| <b>Suco de polpa de fruta:</b> sabores diversos   | Diária (mínimo de 350ml por comensal)   |

| Refeição Light  |  |
|---|--|
| Preparo   | Frequência   |
| <b>Saladas Folhosas:</b> Acelga, alface crespa, alface roxa, alface americana, alface lisa, chicória, agrião, rúcula, radite, couve chinesa, mix de folhas verdes com ou sem frutas   | Diária (Não poderá ser utilizada a mesma opção de salada folhosa mais do que 1 vez na mesma semana e no máximo 4 vezes/mês, exceto quando liberado pela Contratante) |
| <b>Saladas Cozidas:</b> Abobrinha, berinjela, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve flor, feijão branco, grão de bico, soja, trigo, vagem, beterraba com milho verde; brócolis e couve-flor; caponata; cenoura cozida com ervilhas; cenoura com vagem; cenoura com chuchu; chuchu com tempero verde; grão de bico com tomate, cebola e tempero verde; salpicão de legumes; trigo em grão com pimentões coloridos; | Diária (Não poderá ser utilizada a mesma opção de salada cozida mais do que 1 vez na mesma semana e no máximo 4 vezes/mês, exceto quando liberado pela Contratante)  |
| <b>Saladas Cruas;</b> Abobrinha, beterraba, cenoura, pepino salada, rabanete, repolho branco ou roxo, tomate, salada de pepino agriadoce, tabule.   | Diária (Não poderá ser utilizada a mesma opção de salada cozida mais do que 1 vez na mesma semana e no máximo 4 vezes/mês, exceto quando liberado pela Contratante)  |



|  |   |
|--|---|
| <b>Salada tipo Vinagrete</b>   | Diária (não é permitida a inclusão de repolho)  |
| <b>Temperos e complementos:</b> azeite extra virgem, vinagre (claro ou branco), molho de pimenta vermelha, molho de soja (tipo shoyo), farinha de mandioca, queijo tipo parmesão ralado, limões cortados em pedaços  | Diária (Os temperos deverão ser ofertados em embalagens individuais, tipo sachê. A oferta de queijo tipo parmesão deverá ser em dia de massas e os limões em dias de preparos de peixe e carnes suínas) |
| <b>Arroz integral</b>  | Diária  |
| <b>Feijão (carioca)</b>  | Diária  |
| <b>Prato Principal:</b> Prato proteico de origem animal  | Diária (preparação com carne bovina, ave, peixe ou suíno)   |
| <b>1° Opção</b> ao Prato Principal: vegetariano  | Diária (preparação com proteína de soja, proteína vegetal ou queijo)  |
| <b>2° Opção</b> ao prato principal: ovos fritos ou omelete light   | Solicitado pelo comensal  |
| <b>Guarnição:</b> Batata doce(assada ou cozida), batata inglesa (assada, cozida, frita, purê, refogada com legumes, souté, rústica), bolinho de arroz, brócolis/couve-flor (ao molho bechamel ou gratinado), creme de milho, farofa, maionese de batata, mandioca (cozida, frita), pastel (frito ou assado), polenta (ao molho, frita, recheada), salpicão, vegetais (refogados, assados, gratinados), macarrão (ao sugo, alho e óleo, branco, bolonhesa, primavera e etc.), nhoque de batata, quibe, lasanha. | Diária (as massas deverão ser servidas 2 vezes na semana; os preparos não poderão ser repetir mais de 2 vezes no mês, exceto quando liberado pela Contratante)  |
| <b>Sobremesa:</b> gelatina (sabores variados)  | Diária (com peso mínimo de 100g a 180ml devendo intercalar os sabores)  |
| <b>Frutas:</b> Abacaxi, ameixa, banana (nanica e prata), maçã Fuji, Pêra (Willians/packams), caqui (chocolate), melão, mamão, melancia, manga, tangeria, laranja, pêssego, goiabada.   | Diária (inteira com casca ou no prato quando fatiada, com peso mínimo de 150g excetuando-se casca e caroço. Devendo intercalar as opções)   |
| <b>Suco de polpa de fruta:</b> sabores diversos sem açúcar   | Diária (mínimo de 350ml por comensal)   |

9.2.2.2. As saladas folhosas, cozidas e cruas e vinagrete poderão ser a mesmas para a refeição normal e light.

9.2.2.3. As hortaliças como cebolinha, salsa, manjeriço, coentro, hortelã, entre outras destinam-se à confecção e ornamentação de preparações e à composição de molhos, e não poderão ser lançadas como itens de composição de saladas.

9.2.2.4. Quando for ofertado feijoada ou tutu de feijão deverá ser ofertado aos usuários também a opção de feijão carioca simples.

9.2.2.5. Fica vedado o uso de espessantes, farinhas, amidos ou féculas de qualquer tipo para a preparação do feijão, com exceção das preparações como tutu de feijão.

9.2.2.6. Para a preparação dos alimentos deve-se dar preferência ao uso de ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas) e temperos como: sal, alho, cebola, louro, manjerona, óleo de soja, tempero verde, dentre outros, ficando vedado o uso de temperos concentrados industrializados/ultraprocessados.

9.2.2.7. A porção da carne (bovina, ave ou suína) deve ser uniforme e padronizada, de no mínimo 120g, sendo considerado como o peso das preparações apenas o tecido muscular cozido, sendo desconsiderados ossos, pele, gordura, cartilagem, molhos contidos nas preparações ou frituras.



9.2.2.8. As guarnições são caracterizadas como a preparação que complementa e combina com o prato principal do dia, seja da refeição normal ou da light, como por exemplo: gratinados, assados, fritos, cremes, purês, farofa, massas e etc., não podendo ser considerado para esse fim pizza, torta, coxinha e outros tipos de salgadinho, exceto se autorizado pela Contratante.

9.2.2.8.1. As saladas cozidas não se enquadram como guarnições;

9.2.2.9. Quando a preparação do prato principal e da 1ª opção ao prato principal contiver molho, a guarnição deverá ser isenta de molho.

9.2.2.10. Para a preparação da refeição light deverão ser utilizados ingredientes apropriados para a situação, inclusive os necessários para a produção e elaboração de sobremesa, com redução de gordura, açúcar, sódio, calorias e integrais.

9.2.2.11. A Contratada deverá fornecer como acompanhamento do marmitex refrigerante ou suco em lata de 350ml, de primeira linha, normal ou zero.

### 9.2.3. Descrição e porcionamento dos gêneros alimentícios que compõem o **lanche**:

| Lanche                    |                              |                         |
|---------------------------|------------------------------|-------------------------|
| Componente                | Número de per capita/porções | Distribuição            |
| Lanche                    | 3 variedades                 | 2 unidades por comensal |
| Refrigerante ou Suco Lata | Sabores variados             | 1 unidade por comensal  |

| Lanche                       |   |
|------------------------------|---|
| Opções                       |   |
| Lanche tipo americano        | Pão francês (50g), presunto cozido (30g), queijo prato ou mussarela (30g), alface e tomate                    |
| Lanche tipo peito de frango  | Pão francês (50g), filé de frango grelhado (60g no mínimo), queijo prato ou mussarela (30g), alface e tomate. |
| Lanche tipo x-salada         | Pão de hambúrguer (70g), hambúrguer bovino (60g), queijo prato ou mussarela (40g), alface e tomate            |
| Suco ou refrigerante em lata | Sabores diversos, com opção zero  |

9.2.3.1. Os lanches serão disponibilizados aos servidores que trabalham em escala de revezamento ou que estiverem trabalhando em serviço extraordinário após as 18h, conforme normas e critérios estabelecidos pela DAE.

9.2.3.2. As reservas para os lanches deverão ser feitas até as 20h, com antecedência de 15 minutos para até 10 lanches e de 30 minutos para quantidades maiores.

9.2.3.3. A retirada dos lanches no refeitório da DAE será realizada por funcionário da Contratante até as 20h50.

9.2.3.4. Em caso de necessidade poderá ser fornecido outro lanche após as 21 horas respeitando-se o horário de solicitação e entrega no refeitório.

9.2.3.5. Todos os lanches deverão ser envolvidos em papel manteiga e acondicionados em embalagens apropriadas visando manter sua qualidade, apresentação e temperatura, devendo ainda ser disponibilizado guardanapos de papel, sachê de maionese, mostarda e ketchup.

### 9.2.4. Descrição e porcionamento dos gêneros alimentícios que compõem o **coffee break especial semanal**:



| Composição   | Un    | Qtd. p/ pessoa                       |
|--|-------|--------------------------------------|
| Café (acondicionado em garrafas térmicas)                      | ml    | 100                                  |
| Achocolatado (acondicionado em garrafas térmicas)              | ml    | 100                                  |
| Leite integral   | ml    | 100                                  |
| Suco do tipo néctar de frutas em caixa (03 sabores diferentes) | ml    | 500                                  |
| Bolos simples com cobertura (03 sabores diferentes)            | fatia | 02                                   |
| Mini pão de queijo simples                                     | un.   | 05                                   |
| Salgados (03 sabores diferentes)                               | un.   | 05                                   |
| Açúcar em sachê  | un.   | 02                                   |
| Adoçante em sachê  | un.   | 02                                   |
| Mexedor para café descartável                                  | un.   | 02                                   |
| Copo descartável para bebidas quentes e frias                  | un.   | 02                                   |
| Bandejas descartáveis em papelão laminado                      | un.   | 01 a cada 50 un. de bolos e salgados |

9.2.4.1. A Contratante definirá para cada evento os tipos de salgados que serão fornecidos no Coffee Break dentre as opções a seguir:

- mini esfiha assada (carne/queijo/calabresa);
- mini croissant recheado (queijo e presunto/queijo/ frango com catupiry);
- mini empadinhas (frango/palmito);
- mini pães de frios.

9.2.4.1.1. O tamanho dos salgados deverá ser de, aproximadamente, 25g (vinte e cinco gramas).

9.2.4.2. A Contratante definirá para cada evento os tipos de bolos que serão fornecidos no Coffee Break dentre as opções a seguir:

- bolo de cenoura com chocolate;
- bolo de chocolate com cobertura de brigadeiro;
- bolo de laranja;
- bolo de coco com cobertura;
- bolo de fubá com goiabada;
- bolo de limão com cobertura.

9.2.4.2.1. O tamanho dos bolos deverá ser compatível com fatias de 60g (sessenta gramas)

9.2.4.3. A Contratante indicará o local da realização e o quantitativo de pessoas com 2 (dois) dias úteis de antecedência.

9.3. Observações gerais sobre os cardápios:

9.3.1. Todos os componentes deverão ser oferecidos, impreterivelmente, do início ao término do horário de distribuição, de acordo com a proporção definida nesse termo de referência, mantendo a mesma qualidade, apresentação e temperatura.



- 9.3.2. A Contratada deverá, diariamente, identificar as preparações pelo seu nome, juntamente com os ingredientes utilizados, seja por meio de placas de acrílico ou outro material que possa ser higienizado. As placas devem ser dispostas no balcão de distribuição.
- 9.3.3. A Contratada deverá fornecer, sempre que solicitada pela Contratante, a ficha técnica de todas as preparações contidas no cardápio.
- 9.3.4. As preparações constantes neste termo de referência são sugestões, sendo que caberá a Contratada verificar a aceitabilidade dos itens bem como sugerir novas preparações, que deverão ser aprovadas pela Contratante;
- 9.3.5. Caso seja imprescindível a alteração das preparações do cardápio, a Contratada deverá notificar formalmente a Contratante apresentando justificativa com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas. Ficando facultado a Contratante o direito de aceitação das justificativas e alterações propostas pela Contratada. Caso esse item não seja respeitado, a Contratada ficará sujeita a sanção administrativa.
- 9.3.6. Atualmente aproximadamente 10% dos comensais utilizam a refeição light, quer por indicação de dieta alimentar ou interesse em manter-se em situação de reeducação alimentar. Caberá a Contratada manter o controle das quantidades consumidas.
- 9.3.7. Os comensais em situação de dieta ou reeducação alimentar não poderão servir-se de ambas as situações (normal e light) numa mesma refeição.

#### **10. DAS REFEIÇÕES ESPECIAIS:**

- 10.1. A Contratada deverá realizar em datas comemorativas café da manhã e almoço especial. Deverão ser realizados no mínimo de 4 (quatro) café da manhã especial e 8 (oito) almoço com cardápio especial em datas pré-fixadas (Dia da Mulher, Dia das Mães, Páscoa, Festa Junina, Dia dos Pais, Dia do Funcionário Público e Confraternização do Final de Ano) e em outras datas a serem informadas pela Contratante.
  - 10.1.1. A Contratante indicará a data de realização das refeições, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias;
- 10.2. O cardápio deverá ser elaborado com pratos que contenham ingredientes diferenciados e de qualidade superior, durante toda a vigência do contrato.
- 10.3. O cardápio especial deverá ser servido no restaurante da Sede, nas Unidades Externas (refeições transportadas) e em embalagens do tipo marmitex.
- 10.4. O cardápio especial deverá ser previamente aprovado pela Contratante.

#### **11. DA FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS:**

- 11.1. O cardápio elaborado deve apresentar variedade nos alimentos, combinações, preparações, temperos, cores, formas, cortes, técnicas de preparo e apresentação.
- 11.2. Todas as preparações que irão compor o cardápio normal e light (desjejum, almoço, marmitex e lanche) devem ser variadas entre os dias da semana, não havendo cardápios/preparações fixos(as) conforme o dia da semana, exceto a feijoada (porção de 240gr) que nos meses de inverno deverá ser servida todas as quartas-feiras.
- 11.3. As saladas (folhosa, cozidas e cruas) servidas diariamente não poderão ser servidas mais de uma vez na mesma semana e no máximo 4 vezes/mês, exceto quando liberado pela Contratante.
- 11.4. As massas deverão ser servidas 2 vezes na semana não podendo ser repetido o mesmo preparo mais de 2 vezes no mês.
- 11.5. As guarnições deverão ser alternadas, inclusive nos preparos, e não poderão ser repetidas mais de 2 vezes no mês, exceto se autorizada pela Contratada;



- 11.6. Não poderá ser utilizado a mesma opção de fruta do café da manhã nas demais refeições (almoço) no mesmo dia, exceto se autorizado pela Contratante, não sendo permitido a repetição mais de 2 vezes na semana. Os tipos de frutas também deverão ser variados entre as semanas (uma semana maçã fugi, na outra maçã gala; uma semana banana prata, na outra banana nanica, e assim por diante)
- 11.7. A oferta de carne deverá atender a seguinte distribuição, podendo sofrer alterações a depender da aceitabilidade dos comensais e após autorização da Contratante:
- Carne bovina 7 vezes na semana;
  - Carne suína 2 vezes na semana;
  - Ave 3 vezes na semana;
  - Pescados 1 vez na semana.
- 11.8. A mesma carne, com a mesma preparação, só poderá fazer parte do cardápio num intervalo mínimo de 15 (quinze) dias entre as datas, salvo se autorizado pela Contratante. A feijoada nos meses de inverno que deverá ser semanal.
- 11.9. O cardápio semanal deve alterar a variedade de pães, sabores de chás e geleias de frutas a fim de evitar a monotonia na composição do desjejum conforme as opções descritas.
- 11.10. Não serão aceitos cardápios com preparações repetidas em dias seguidos, em caso de não cumprimento a Contratada estará sujeita a penalidades previstas no edital.

## 12. DAS ESPECIFICAÇÕES DO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

- 12.1. **Arroz:** integral e branco polido, devem ser classificados como tipo 1 e apresentar-se fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, observando tolerâncias estabelecidas em legislação específica. Última safra, com identidade, qualidade e embalagem. Máximo de 7,5% de quebrados e quirera. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos.
- 12.2. **Feijão:** deve ser classificado como tipo 1, última safra, com identidade, qualidade e embalagem. Devem apresentar-se fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, observando tolerâncias estabelecidas em legislação específica. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos.
- 12.3. **Farinhas, cereais e sementes:** Aveia, farinha de mandioca torrada, farinha de rosca, farinha de trigo branca e integral, trigo em grão, amido de milho, farinha de milho e gergelim, sendo todos classificados como tipo 1. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos.
- 12.4. **Batata palha:** sem gordura trans, com coloração e tamanho uniforme, acondicionada em embalagem primária de polietileno, apresentando transparência que permita a visualização do produto sem a abertura do pacote, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos.
- 12.5. **Massa para lasanha:** pré-cozida, resfriada e interfolhada, acondicionada em embalagem primária de polietileno e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. O nhoque de batata deverá ser pré-cozido e resfriado, sendo que o peso da unidade deverá ser de aproximadamente 5 gramas. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos.
- 12.6. **Massas:** De ovos; dos tipos penne, parafuso, talharim e espaguete; seca ou fresca. Devem-se apresentar intactas e devidamente identificadas. As características sensoriais (cor, textura, viscosidade, temperatura) devem ser mantidas, bem como o formato característico de cada tipo



de massa. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos.

12.7. **Frutas:** Seleccionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas e manchas de qualquer origem. Devem estar livres de sujidades, insetos, larvas, fungos, queimaduras, qualquer matéria estranha, podridão, passados, murchos ou deformidades. A ausência de umidade externa anormal também deve ser observada. Respeitando-se a sazonalidade, devem ser utilizadas preferencialmente frutas da época e de incidência perene, conforme lista abaixo:

- Abacaxi: 1 fatia (95g);
- Banana nanica: 1 unidade (140 a 160g);
- Banana prata: 1 unidade (100 a 120g);
- Goiaba: 1 unidade (60 a 70g);
- Laranja Pêra ou baía: 1 unidade (180 a 200g);
- Maçã fuji: 1 unidade (50 a 170g);
- Maçã gala: 1 unidade (150 a 170g);
- Manga: 1 porção (150g);
- Mamão formosa: 1 porção (mínimo 150g);
- Melancia: 1 porção (mínimo 150g);
- Melão: 1 porção (mínimo 150g);
- Pêra Willians: 1 unidade (150 a 170g);
- Pêssego: 1 unidade (120 a 150g);
- Tangerina pokan: 1 unidade (150 a 200g)

12.8. **Hortaliças:** Fisiologicamente desenvolvidas, apresentando textura, cor, aroma e sabor próprios de cada espécie; inteiras, sadias, livres de defeitos físicos, lesões e/ou manchas de origem mecânicas. Devem se apresentar livres da maior quantidade possível de terra. Ausência de insetos, larvas ou perfurações e marcas deixadas por eles, além da ausência de qualquer outra matéria estranha. Folhas sem sinais de murchamento ou amarelamento. Respeitar sazonalidade.

12.9. **Carne in natura:**

12.9.1. **Bovina:** resfriadas, embaladas a vácuo, totalmente isentas de nervuras, de forma que gerem quantidade mínima de resíduos. Poderão ser usados os seguintes cortes: coxão mole, coxão duro, contrafilé, maminha, patinho, lagarto. Todos os cortes deverão ter no máximo 15% de gordura. A carne bovina deverá ser de primeira qualidade, preparada especialmente para o corte e com perfeito desenvolvimento. Deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos, sem escurecimento ou manchas marrom/esverdeadas, bem como ser limpa de sebos e de aponeuroses, sem aparas.

12.9.2. **Aves:** Somente será permitido o emprego de peças de frango (peito de frango sem osso, sassami e sobrecoxa) resfriadas ou congeladas, que gerem quantidade mínima de resíduos, respeitando a tabela de frequência mensal estabelecidas neste Termo de Referência. A carne de frango deverá ser de primeira qualidade, preparado especialmente para o corte e com perfeito desenvolvimento, gerando quantidade mínima de resíduos. Deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.

12.9.3. **Suína (resfriada ou congelada):** pernil (cubo e bife), lombo, copa lombo, mignon, costela, bisteca, reduzidas em gordura externa, que gerem quantidade mínima de resíduos, respeitando a tabela de frequência mensal estabelecidas neste Termo de Referência. A carne suína deverá ser de primeira qualidade, preparada especialmente para o corte, em perfeito



desenvolvimento, com baixo teor de gordura intersticial branca, distribuída regularmente entre os feixes de fibras musculares. Deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.

12.9.4. **Pescados:** congelados (IQF - congelamento individual rápido), sem pele e sem espinhas (filé), apenas dos tipos especificados a seguir: filé de pescada, filé de merluza, filé de tilápia. A temperatura de congelamento deve ser de -18°C ou de acordo com a rotulagem do fabricante. A carne de peixe deverá ser de primeira qualidade, preparada especialmente para o corte e com perfeito desenvolvimento. Deverá apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos de cada espécie.

#### 12.10. Produtos cárneos processados

12.10.1. **Charque/Carne seca:** carne bovina salgado tipo charque/carne seco, sadio, apresentando aspecto, cor, sabor e odor próprio, isento de coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente.

12.10.2. **Linguixa Toscana:** de carne 100% suína, resfriada. Peso unitário (gomo): 80 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, a vácuo e em embalagem secundária de polietileno.

12.10.3. **Linguixa tipo calabresa:** grossa, defumada, resfriada. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, a vácuo e em embalagem secundária de polietileno.

12.10.4. **Presunto cozido:** de primeira linha magro (sem capa de gordura), sem aspecto pegajoso, sem odor desagradável, resfriado e embalado a vácuo.

12.10.5. **Bacon:** defumado em manta, resfriado. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, a vácuo e em embalagem secundária de polietileno.

#### 12.11. Outros produtos de origem animal (produtos derivados unicamente do leite de vaca)

12.11.1. **Leite em pó instantâneo:** integral, acondicionado em embalagem primária plástica, tipo sachê, contendo nesta, 120 g de peso líquido. (Produtos derivados unicamente do leite de vaca)

12.11.2. **Leite UGT:** integral (teor de gordura maior ou igual a 3%), UHT, longa vida, acondicionado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (tetra pack ou similar) de forma a proteger da contaminação e garantir condições previstas de armazenamento, com tampa do tipo roscável ou flexcap, contendo nesta, 01 litro de volume líquido. (Produtos derivados unicamente do leite de vaca)

12.11.3. **Creme de Leite:** UHT, com até 26% de gordura total, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa (tetra pack). (Produtos derivados unicamente do leite de vaca)

12.11.4. **Manteiga:** com sal, do tipo extra ou de primeira qualidade. Deve ser envasada com material próprio para este fim, em embalagens íntegras e limpas, que protejam o alimento da contaminação. Armazenamento sob condições de temperatura que garantam a qualidade do produto. (Produtos derivados unicamente do leite de vaca)

#### 12.11.5. Queijos (produtos derivados unicamente do leite de vaca)

a) **Mussarela:** de primeira linha, fatiado ou inteiro (peça), resfriado, acondicionado em embalagem primária de polietileno;

b) **Queijo prato:** de primeira linha, fatiado ou inteiro (peça), resfriado, acondicionado em embalagem primária de polietileno;

c) **Branco:** de primeira linha, do tipo fresco em peça, resfriado, acondicionado em embalagem primária de polietileno;



- d) **Parmesão:** de primeira linha, ralado, acondicionado em embalagem primária de polietileno;
  - e) **Requeijão:** de primeira linha, cremoso, resfriado, acondicionado em embalagem primária de polietileno.
- 12.11.6. **logurte natural:** integral (conteúdo mínimo de matéria gorda de 3%). Não deverão ser adicionados de açúcar ou aromatizantes/saborizantes, contendo apenas ingredientes lácteos.
- 12.11.7. **Ovos:** de galinha, branco ou vermelho. Fresco, classificado como tipo A, extra ou jumbo. Casca livre de sujidades, aderentes e íntegras; câmara de ar fixa, clara límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas; gema consistente, centralizada e sem desenvolvimento embrionário e microbiano. Devem ser respeitadas as formas de armazenamento a fim de evitar contaminações. Os ovos deverão ter o peso aproximado de 50 gramas. Deverá ser acondicionado em embalagem primária tipo papelão ou isopor, contendo nesta, 12 ou 30 unidades.
- 12.12. **Óleos e gorduras**
- 12.12.1. **Margarina:** com sal (blister 10g): deverá conter entre 60% e 65% de lipídios, com sal, sem gordura trans, acondicionada em embalagem primária, tipo blister, de 10 g de peso líquido (no mínimo), e em embalagem secundária de papelão (caixa). Coloração amarelada ou branca amarelada e com odor característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal. As condições de conservação devem ser adequadas, com temperatura não superior a 16°C, salvo para o produto cujos ingredientes, segundo um sistema de análise de risco, requeiram temperatura inferior ou superior a 16°C.
- 12.12.2. **Margarina Cremosa (balde 15 kg):** com 75% a 80% de lipídios, sem sal. Deve apresentar a coloração amarelada ou branca amarelada, com odor característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal. As condições de conservação devem ser adequadas, com temperatura não superior a 16°C, salvo para o produto cujos ingredientes, segundo um sistema de análise de risco, requeiram temperatura inferior ou superior a 16°C.
- 12.12.3. **Óleos Vegetais:** de soja, classificado como tipo 1. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deverá ser acondicionado em garrafa, de 900 ml ou em lata de 18 litros.
- 12.12.4. **Azeite de oliva** (em sachê) de 8ml com acidez máxima de 0,5%;
- 12.13. **Molhos industrializados e vinagres**
- 12.13.1. **Extrato de tomate:** acondicionado em embalagem primária, tipo caixa ou lata, de 02 kg a 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos.
- 12.13.2. **Molho de tomate tradicional:** acondicionado em embalagem primária, tipo caixa ou lata, de 02 kg a 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos.
- 12.13.3. **Maionese:** tipo tradicional com ovos caipiras, acondicionada em embalagem primária de polietileno, tipo balde, de 03 kg a 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos para preparos, e em sachê de 8g para distribuição.
- 12.13.4. **Ketchup:** tipo tradicional, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo frasco, de 03 kg a 04 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou



- papelão (caixa), ambas próprias para alimentos para preparos, e em sachê de 8g para distribuição.
- 12.13.5. **Molho de mostarda:** acondicionado em embalagem primária, tipo frasco, de 900 ml de volume líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos para preparos, e em sachê de 8g para distribuição;
- 12.13.6. **Molho de pimenta:** a base de vinagre, pimenta vermelha e sal, acondicionado em embalagem primária tipo garrafa, de vidro ou plástica, com a quantidade de 60 a 150 ml, para preparos e em sachê de 8g para distribuição;
- 12.13.7. **Molho shoyo:** acondicionado em embalagem primária, tipo frasco, de 900 ml de volume líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos para preparos, e em sachê de 8g para distribuição;
- 12.13.8. **Vinagre claro ou branco:** acondicionado em embalagem primária, tipo garrafa, de 750 ml de volume líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos para as preparações e em sachê de 8g para distribuição.
- 12.14. **Açúcar cristal e adoçante:** acondicionado em embalagem primária de polietileno de 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos para preparos e embalagem tipo sachês com 5g.
- 12.15. **Produtos industrializados**
- 12.15.1. **Café:** torrado e moído, tradicional, máximo 5% de umidade. Embalagem a vácuo, amargor típico, mas não o resultante de torra excessiva e carbonização acentuada do pó, da presença não preponderante.
- 12.15.2. **Chocolate em Pó:** solúvel, com 50% de cacau em sua composição (no mínimo), acondicionado em embalagem primária de polietileno de 01 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos.
- 12.15.3. **Leite de Coco:** obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; não concentrado ou desidratado.
- 12.15.4. **Coco Ralado:** obtido do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; desidratado; integral ou parcialmente desengordurado.
- 12.15.5. **Fermento:** Fermento: em pó, químico ou biológico (seco e instantâneo).
- 12.16. **Alimentos à base de soja:**
- 12.16.1. **Almôndega de Soja:** a base de proteína de soja, formato redondo uniforme, temperada e congelada. Peso unitário: de 25 g a 30 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa lacrada, ambas próprias para alimentos.
- 12.16.2. **Hambúguer de Soja:** a base de proteína de soja, temperado e congelado, próprio para o método de cocção fritura. Peso unitário: de 50 g a 70 g. A unidade deve ser acondicionada individualmente em embalagem primária plástica, própria para alimentos. O produto deve ser acondicionado em embalagem secundária de papelão, tipo caixa lacrada própria para alimentos.
- 12.16.3. **Proteína Vegetal de Soja:** apresentadas nas formas texturizada; na forma de cubos ou grânulos (médio);
- 12.16.4. **Crems e Outros:** a soja, quando embebida, produz um líquido chamado extrato de soja e esse líquido pode ser transformado em vários tipos de alimentos. O creme de soja deverá ser UHT, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa (tetra pak).
- 12.17. **Pães:** Pão de sanduíche fatiado 25 g, Pão de sanduíche fatiado integral 25 g (no mínimo 51% de farinha de trigo integral na composição e sem adição de corantes), Pão francês 50 g, Pão

- francês integral 50 g, Pão de batata 50g. Deve conter rótulo indicando os ingredientes e prazo de validade.
- 12.18. **Produtos descartáveis:** Confeccionados com materiais resistentes e de fácil manuseio, cuja qualidade garanta a produção mínima de resíduos em conformidade com a NBR 14865 e NBR 13230 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). Sempre que possível, preferencialmente biodegradáveis.
- 12.18.1. **Copos, tampas e embalagens para sobremesas:** devem ser confeccionados com resina termoplástica branca ou translúcida com capacidade mínima de 300 ml para os de água e capacidade mínima de 100 ml a 180ml para os de sobremesas, sendo os copos de água com medidas aproximadamente de 7,5 cm de diâmetro na boca, 4,5 cm de diâmetro no fundo e 10,5 cm de altura. Estes copos, tampas e embalagens devem ser homogêneos, isentos de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas, não devem apresentar sujidades interna ou externamente; devem trazer gravadas a marca ou identificação do fabricante, a capacidade e o símbolo de identificação de material para reciclagem em relevo, com caracteres visíveis e de forma indelével. Acondicionamento de forma a garantir a higiene e integridade do produto até seu uso. As tampas descartáveis deverão estar em conformidade com o diâmetro do copo e da embalagem para sobremesa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência e quantidade. Deverão atender às condições gerais da NBR 14865 e NBR 13230 da ABNT.
- 12.18.2. **Potes e embalagens para refeição de EPS – poliestireno expandido (isopor):** devem ter capacidade para armazenar as preparações de acordo com a quantidade estipulada nos cardápios. Além dos atributos de proteção e conservação térmica, devem ser leves e práticos no manuseio, inodoros, possuírem tampas, serem higiênicos e totalmente inócuos. O EPS é um plástico celular rígido, resultante da polimerização do estireno em água. É 100% reciclável e livre de CFC (gás clorofluorocarboneto) e HCFC (gás hidrocarbureto). Não é biodegradável. Essas embalagens devem ser homogêneas, isentas de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas ou rebarbas, não devem apresentar sujidades interna ou externamente.
- 12.18.3. **Mexedor de bebidas em poliestireno:** para bebidas quente ou fria, na cor cristal transparente com aproximadamente 9 cm de comprimento para café e longo para drink, material atóxico para uso doméstico, deverá apresentar-se isento de furos, rachaduras ou quaisquer outros defeitos, ser específico para a manipulação de alimentos, e acondicionado de forma a garantir a higiene e integridade.
- 12.18.4. **Guardanapos de papel toalha duplo:** medindo aproximadamente 240 mm x 220 mm, fabricados com papel confeccionado com 100% de fibras naturais virgens, brancos, deverão ser adquiridos sob a forma de embalagens com 50 folhas duplas cada. Estes deverão apresentar laudo de ação microbiológica, comprovando que o produto não contém substâncias nocivas à saúde.
- 12.18.5. **Touca protetora capilar branca:** com no mínimo 40 cm de diâmetro quando aberta, com elasticidade suficiente e capaz de proteger totalmente os cabelos de forma confortável, descartável, provida de elástico duplo reforçado na borda, com acabamento perfeito, isenta de furos, rasgos ou quaisquer outros defeitos prejudiciais a sua utilização.
- 12.18.6. **Monitor de óleos e gorduras:** indicado para monitorar a porcentagem de ácidos graxos livres do óleo de fritura, definindo a sua vida útil e a sua qualidade;
- 12.18.7. **Sacos para coleta de amostras de alimentos quentes e frios:** esterilizados, com tarja para identificação das preparações.



- 12.18.8. **Máscaras descartáveis:** confeccionada em TNT hipoalergênica com clip nasal de fácil adaptação ao contorno do rosto.
- 12.18.9. **Luvas descartáveis:** transparente, tamanho único em plástico resistente, isenta de furos, rasgos, defeitos para manipulação de alimentos
- 12.18.10. **Filme em PVC:** atóxico, transparente, apresentação bobina;
- 12.18.11. **Papel Toalha:** em bobina folha dupla, com medidas aproximadas 100mm x 200mm; com gramatura de 45m2 cor branca fabricado com papel 100% fibras naturais virgens (não transgênicas e não reciclados) com excelente alvura e maciez acondicionamento em embalagem resistente; alta resistência ao estado úmido e não causar irritações dérmicas para uso em cozinhas industriais.
- 12.18.12. **Papel alumínio:** em rolo medindo 30 cm de largura e 100 metros de comprimento, embalado em caixa de papelão, sem furos ou sinais de oxidação. Acondicionado de forma a garantir a higiene e integridade do produto. A embalagem deverá conter os dados de identificação procedência e quantidade;

### 13. DA OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS:

- 13.1. A operacionalização dos serviços deverá seguir toda as etapas do processo produtivo de refeições, respeitando os dispositivos da legislação sanitária vigente e controles operacionais determinados pela Contratante;
- 13.2. Contratada será responsável pelo controle e pela execução de todas as etapas da produção da refeição, a saber: aquisição e recebimento dos gêneros alimentícios; materiais e insumos; estocagem dos gêneros alimentício, materiais e insumos; pré-preparo das refeições; preparo das refeições; distribuição das refeições; higienização das instalações e utensílios; descarte de resíduos líquidos e sólidos, além de outros correlatos;
- 13.3. A Contratada deve manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: gás, quebra de equipamentos e outros, assegurando a manutenção dos serviços e o atendimento ao usuário, objeto desta licitação;
- 13.4. Durante a execução do serviço a Contratada deverá registrar o monitoramento das temperaturas dos alimentos e/ou preparações, em todas as etapas do processo produtivo de refeições com base nas legislações sanitária equivalentes. Outros controles ou adaptações de temperatura fundamentados em referência bibliográfica poderão ser implementadas pela Contratante visando o controle de qualidade dos alimentos e/ou preparações servidas.

### 14. DA DESCRIÇÃO DAS ROTINAS

- 14.1. Recepção dos gêneros alimentícios:
- Conferência das condições higiênicas da área de recebimento;
  - Conferência das condições higiênicas do entregador e do transporte;
  - Conferência dos aspectos qualitativos seguindo os critérios pré-definidos no padrão de identidade e qualidade de cada produto;
  - Conferência dos gêneros entregues pelo fornecedor, quanto aos aspectos quantitativos do pedido e pesagem das mercadorias;
  - Conferência da rotulagem (fabricação, lote, validade, registro em Órgão Oficial (quando aplicável), identificação do fabricante, condições de armazenamento);
  - Aferição e registro da temperatura dos gêneros alimentícios que necessitem de condições especiais de armazenamento, verificando se atendem às especificações indicadas para os mesmos;



- Rejeição dos produtos inaceitáveis (não conformidade com os padrões de identidade e qualidade, de embalagem e de rotulagem) devolvendo imediatamente ao fornecedor e, na impossibilidade, os produtos deverão ser devidamente identificados e armazenados separadamente, para destinação final dos mesmos;
- Retirada das embalagens dos gêneros, quando couber;
- Lavagem dos gêneros, quando couber;
- Acondicionamento dos gêneros em monoblocos próprios e higienizados;
- Transporte dos gêneros em carros dotados com rodízios para as respectivas áreas de armazenamento, conforme características do produto;
- Higienização dos monoblocos e da área de depósito de monoblocos e da área de recebimento de mercadorias.

#### 14.2. Armazenamento dos gêneros

- Identificação de todos os gêneros, utilizando etiquetas quando não for possível manter o rótulo original;
- Disposição dos gêneros seguindo o conceito PVPS – primeiro que vence, primeiro que sai;
- Disposição dos gêneros em estantes e pallets, respeitando o espaçamento mínimo de 10 cm permitindo a circulação de ar entre eles e as paredes;
- Empilhamento dos gêneros obedecendo aos limites estabelecidos pelos fabricantes do produto e do equipamento;
- Separação dos gêneros a serem utilizados no dia seguinte conforme a ficha de requisição de gêneros;
- Rearranjo e separação dos produtos cárneos seguindo o planejamento da unidade;
- Higienização das áreas, pallets, estantes, câmaras e demais equipamentos periodicamente e sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;
- Manutenção das áreas higienizadas e organizadas;
- Controle e manutenção das temperaturas específicas das câmaras de acordo com a legislação vigente.

#### 14.3. Pré-preparo

##### a) Pré-preparo de carnes:

- Higienizar a área antes de iniciar o pré-preparo;
- Transportar da câmara/refrigerador ou similar, as carnes resfriadas e em pequenos lotes, acondicionadas em monoblocos, sobre carros dotados com rodízios, para serem manipuladas em até 30 minutos sob temperatura refrigerada;
- Encaminhar as carnes pré-preparadas à câmara de refrigeração, devidamente identificadas;
- Seguir o procedimento sucessivamente até que se complete o volume previsto para a preparação;
- Higienizar a área, equipamentos e utensílios utilizados, diariamente e sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;
- Retirar da área de pré-preparo os resíduos sólidos, diariamente e sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;
- Higienizar os coletores de detritos, diariamente e sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE.

##### b) Pré-preparo de cereais e leguminosas:



- Higienizar a área antes de iniciar o pré-preparo;
  - Transportar cereais e leguminosas para esta área, sobre carros dotados com rodízios;
  - Realizar a seleção dos grãos retirando sujidades e grãos inadequados;
  - Lavar os cereais e encaminhar para a área de cocção;
  - Lavar as leguminosas e colocá-las de molho, quando necessário, e mantê-las sob refrigeração até o preparo.
- c) Pré-preparo de hortifrutigranjeiros:
- Higienizar a área antes de iniciar o pré-preparo;
  - Transportar para a área de pré-preparo, em monoblocos e sobre carros dotados com rodízios, os hortifrutícolas a serem utilizados;
  - Dividir os gêneros em lotes para facilitar a higienização;
  - Desfolhar as verduras folha a folha e fazer a triagem dos legumes e frutas retirando partes impróprias para o consumo;
  - Lavar as folhas, frutas e legumes um a um em água corrente garantindo a retirada de sujidades;
  - Quando consumidos crus ou com a casca, imergir por no mínimo 15 minutos em solução clorada a 200ppm garantindo que todo lote ficará submerso; esta solução clorada deve ser substituída a cada lote. Enxaguar em água potável;
  - Secar, descascar, cortar dando prosseguimento ao processo, encaminhando para a cocção quando necessário ou procedendo à montagem das preparações;
  - Encaminhar os vegetais pré-preparados e higienizados a serem utilizados no dia seguinte em monoblocos sobre carro de transporte para câmara apropriada.
- d) Pré-preparo de sobremesas:
- Higienizar a área antes de iniciar o pré-preparo;
  - Transportar as frutas ou doces a serem utilizados no dia, em monoblocos sobre carros dotados com rodízios, para a área de pré-preparo;
  - Higienizar as embalagens dos doces industrializados;
  - Descascar e subdividir as frutas quando necessário;
  - Porcionar as frutas ou doces nas embalagens descartáveis identificadas e transportar para os equipamentos próprios para a guarda até o momento da distribuição.
- 14.4. Cocção dos alimentos:
- Higienizar a área antes de iniciar a cocção;
  - Coccionar os gêneros pré-preparados utilizando os equipamentos mais adequados para cada tipo de preparação.
- 14.5. Pré distribuição das refeições (manutenção das temperaturas):
- Armazenar os alimentos prontos nos pass-through específicos para preparações quentes e frias;
  - Aferir a temperatura das preparações, de acordo com os procedimentos operacionais padronizados;
  - Higienizar os balcões distribuição, antes de iniciar o preparo das refeições;
  - Preencher com água os balcões aquecidos, ligar o termostato para que a água atinja a temperatura recomendada antes de colocar os gastronorms com as preparações;
  - Organizar bandejas, pratos, talheres (limpos e higienizados) dispendo-os sobre o balcão seco específico
  - Verificar se os recipientes dos temperos e condimentos estão devidamente identificados, providenciar a correta identificação quando necessário;



- Organizar a mesa de temperos e abastecer com os gêneros alimentícios e descartáveis pré-estabelecidos neste Termo de Referência;
- Organizar o balcão de distribuição com os gastronorms contendo todas as preparações que compõem o cardápio do dia e os utensílios de servir adequados.

#### 14.6. Distribuição das refeições:

- Iniciar a distribuição pontualmente conforme o horário pré-estabelecido neste Termo de Referência;
- Proceder à distribuição obedecendo ao porcionamento pré-estabelecido neste Termo de Referência;
- As preparações porcionadas (de acordo com este Termo de Referência) deve ser distribuída por 1 (um) funcionário cada;
- Retirar os gastronorms dos pass-throughs conforme a necessidade da distribuição;
- Aferir e registrar as temperaturas das preparações;
- Manter os gastronorms tampados quando houver alguma interrupção na fila;
- Manter os balcões de distribuição organizados e limpos durante todo o período de distribuição;
- Manter as mesas de temperos limpas, abastecidas e organizadas durante todo o período de distribuição;
- Higienizar e organizar a área antes, ao longo e depois da distribuição, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;
- Coletar amostras de todas as preparações do cardápio diário no início e ao final da distribuição, seguindo técnica preconizada pela legislação pertinente, identificando as embalagens esterilizadas com nome do local, data, horário, preparação e nome do responsável pela coleta;
- Distribuir as refeições até o horário estabelecido neste Termo de Referência;
- Retirar os gastronorms do balcão de distribuição e os utensílios utilizados na distribuição e encaminhá-los ao setor de higienização de panelas com o auxílio de carrinho de transporte;
- Higienizar os pass-through, os balcões de distribuição, mesa de temperos e refresqueiras ao final da distribuição.

#### 14.7. Refeitório:

- Higienizar e organizar a área antes, ao longo e depois da distribuição, sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE.

#### 14.8. Higienização dos utensílios de distribuição:

- Retirar os resíduos de alimentos dos utensílios entregues na área de devolução de bandejas;
- Retirar o excesso de resíduos dos utensílios, utilizando água corrente;
- Acondicionar louças, talheres e bandejas na máquina de lavar em compartimentos próprios, respeitando a capacidade do equipamento indicada pelo fabricante;
- Utilizar os produtos saneante e tensoativo na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante;
- Utilizar as temperaturas recomendadas para lavagem e enxágue;
- Deixar secar naturalmente;
- Proceder à lavagem manual dos utensílios que após a lavagem à máquina ainda apresentem manchas ou sujidades de qualquer tipo;
- Acondicionar os utensílios em carro apropriado e higienizado;



- Sempre que necessário transportar os utensílios limpos e secos para a área de distribuição com auxílio de carrinhos de transporte;
- Em caso de ausência ou dano da máquina de lavar, a lavagem deverá ser feita manualmente;
- Higienizar a área de lavagem de utensílios e guichê passador de bandejas sempre que necessário, quando solicitado pela CONTRATANTE e ao final da distribuição.

14.9. Higienização dos utensílios e gastronorms:

- Transportar os utensílios e os gastronorms da área de cocção de alimentos, com auxílio de carrinho de transporte até a área de higienização;
- Retirar o excesso de resíduos de alimentos;
- Lavar com água corrente e aquecida, utilizando produtos saneantes específicos, na diluição e no tempo de ação indicados pelo fabricante;
- Enxaguar em água corrente;
- Deixar secar naturalmente, emborcada, em escorredores próprios;
- Guardar em local apropriado.

14.10. Higienização de equipamentos:

- Realizar a desmontagem dos equipamentos, quando necessário, conforme indicação do fabricante, para executar a higienização dos mesmos;
- Proceder à higienização dos equipamentos de acordo com os Procedimentos Operacionais Padronizados e Manual de Boas Práticas da Licitante Vencedora.

14.11. Higienização ambiental:

- Proceder à higienização de todas as áreas antes, ao longo e depois do uso das mesmas, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;
- Proceder a higienização dos banheiros, vestiários, salas da administração e outras áreas solicitadas pela Contratante, diariamente, sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;
- Higienização das demais dependências internas e externas diariamente e sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;
- Retirar os resíduos diariamente e sempre que se fizer necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;
- Higienizar os coletores de detritos diariamente e sempre que necessário e quando solicitado pela CONTRATANTE;
- Atenção: todas as etapas de higienização deverão seguir os procedimentos operacionais padronizados específicos e os produtos saneantes utilizados deverão ser regulamentados pelo Ministério da Saúde, na diluição e técnicas de aplicação recomendadas pelo fabricante.

14.12. As rotinas descritas neste Termo de Referência deverão ser realizadas em todas as refeições (desjejum e almoço) tanto na Sede, quanto nas Unidades Externas (refeição transportada).

**15. DA QUALIDADE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E OUTROS MATERIAIS DE CONSUMO:**

15.1. A aquisição de gêneros alimentícios, deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área ou de acordo com a legislação vigente.

15.2. A aquisição de gêneros alimentícios e insumos deverá respeitar a descrição dos gêneros alimentícios e não alimentícios deste termo de referência e o padrão de identidade e qualidade definido pela legislação vigente;



15.3. A Contratante poderá solicitar à Contratada a substituição de um gênero alimentício ou não alimentício caso este não esteja em conformidade com os padrões estabelecidos neste termo de referência. Também poderá a qualquer tempo, rejeitar, no todo ou em parte os gêneros alimentícios, os materiais e os insumos que não possuam qualidade compatível com as normas de boas práticas na manipulação e produção de alimentos; que estejam com embalagens fracionadas ou violadas; ou que atendam os preceitos contidos em leis, decretos ou normas específicas vigentes.

15.3.1. A Contratada deverá apresentar no prazo de 48 horas produto igual ou de qualidade superior ao que for substituído;

15.4. Caberá a Contratada utilizar gêneros alimentícios e quaisquer outros componentes destinados à elaboração das refeições, bem como saneantes e descartáveis, de qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e de higiene respeitando os critérios estabelecidos neste termo de referência e nas legislações vigentes;

15.5. Para a avaliação de produtos que serão utilizados (gêneros alimentícios, não alimentícios, produtos de higiene, limpeza e descartáveis), a Contratada deverá apresentar amostra de cada item, para aprovação das marcas e sempre que solicitado pela Contratante;

15.6. Toda vez que houver alteração da marca, por majoração de preço ou outra circunstância, a Contratante deverá ser comunicada previamente. Os produtos serão novamente avaliados e deverão respeitar os critérios estabelecidos neste termo de referência.

## 16. DA CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E INSUMOS:

16.1. Será permitido apenas o estoque de **produtos e gêneros alimentícios perecíveis para o consumo de 5 (cinco) dias subsequentes**.

16.2. Os produtos de origem animal deverão ser manipulados e conservados, conforme as legislações vigentes específicas dos órgãos reguladores estaduais e municipais competentes;

16.3. Os produtos (matérias-primas) devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida à legislação vigente;

16.4. As carnes e os produtos cárneos deverão apresentar-se com adequada qualidade higiênico-sanitária e sensorial, ou seja, livres de enfermidades, bolores, insetos, moluscos, larvas e apresentando cor e odor característicos de acordo com os critérios estabelecidos neste termo de referência;

16.5. A Contratante poderá solicitar as fichas técnicas de produto, laudos laboratoriais, notas fiscais e outros documentos que comprovem o tipo de corte de carne solicitado e entregue. Ainda, poderá ser solicitado análises físico-químicas para realizar a comprovação do tipo de corte, não acarretando nenhum ônus à Contratante.

16.6. Os produtos refrigerados e cozidos não devem ser resultado de descongelamento, bem como os produtos congelados não devem ser resultado de recongelamento, ou seja, ausência de cristais ou pedras de gelo, água e/ou sangue dentro da embalagem;

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

16.8. A Contratante terá livre acesso às áreas de recebimento, armazenamento de materiais e gêneros, produção, higienização e distribuição das refeições;



- 16.9. Os gêneros alimentícios, os materiais e insumos mal acondicionados, estocados e fora do padrão de identidade e qualidade estabelecidos conforme este Termos de Referência, deverão ser identificados e retirados, imediatamente das dependências do refeitório da DAE;
- 16.10. A equipe técnica da Contratada deverá realizar a aferição e o registro da temperatura dos gêneros que necessitem de condições especiais de armazenamento (refrigerados/resfriados e congelados), verificando se atende as especificações indicados pelo fabricante no rótulo do produto ou estabelecido neste termo de referência, devendo apresentar tais registros a Contratante sempre que requerido;
- 16.11. Os gêneros e materiais necessários a execução dos serviços deverão ser estocados em locais apropriados e de forma adequada, sendo que aqueles destinados a limpeza deverão estar em local isolado dos demais insumos;
- 16.12. Os gêneros adquiridos devem ser processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida a legislação vigente.

#### **17. DA AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E INSUMOS:**

- 17.1. A Contratada será responsável pela aquisição e estocagem de todos os materiais envolvidos nos processos de pré-preparo, preparo, distribuição das refeições, higiene e limpeza (exemplo: descartáveis, equipamentos, utensílios para preparo e fornecimento das refeições, etc.) necessários a execução dos serviços;
- 17.2. A Contratada deverá apresentar à Contratante, quando solicitado, com no mínimo três dias de antecedência, um planejamento prévio das atividades de recebimento de insumos e materiais, onde constem os horários e os dias em que os recebimentos serão realizados, para que a Contratante faça o acompanhamento, quando julgar necessário;
- 17.3. A aquisição de gêneros alimentícios deverá respeitar o estabelecido neste Termo de Referência, sendo que a Contratante poderá solicitar a substituição do gênero, caso este não esteja dentro dos padrões estabelecidos;
- 17.4. No ato da entrega, os produtos resfriados/refrigerados devem apresentar-se com temperatura de acordo com a legislação vigente e/ou especificações na rotulagem;
- 17.5. A Contratada deverá manter estoque mínimo de gêneros e materiais, compatível com as quantidades necessárias para a execução dos serviços, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados a substituição em eventuais não conformidades na entrega regular de gêneros, bem como estoque de segurança de descartáveis para eventuais falhas de energia elétrica ou água;
- 17.6. Quaisquer produtos que estejam parcialmente ou totalmente fora dos padrões de qualidade deverão ser devolvidos. A devolução dos produtos deverá ocorrer na etapa da recepção, ou posteriormente, nos casos em que a inadequação for detectada na etapa de pré-preparo e preparo. Mesmo em casos de devolução de algum produto, a Contratada deverá garantir todos os itens do cardápio podendo substituir por outra preparação similar ou superior em termos de qualidade nutricional, desde que tenha aprovação prévia formal da Contratante;
- 17.7. Será motivo de devolução imediata dos produtos (durante a recepção): temperatura inadequada (nos casos dos gêneros perecíveis e semiperecíveis); Embalagem primária sem integridade; Rotulagem inadequada; Embalagem secundária suja ou com vestígios de líquidos exsudativos; Gênero alimentício ou não alimentício sem procedência; Veículo transportador em condições insalubres; Vida útil das carnes ou outra ocasião identificada pela Contratante;



- 17.8. Será motivo de devolução posterior dos produtos (na etapa de pré-preparo): Identificação de materiais macroscópicos estranhos e indesejados; Resultados dos testes físico-químicos indicativos de deterioração; Resultados dos testes sensoriais indicativos de deterioração; Resultados dos testes microbiológicos em não conformidade com os padrões ou outra ocasião identificada pela Contratante;
- 17.9. As embalagens dos produtos deverão ser constituídas de material que não transmita ao alimento odores e sabores estranhos, e que o proteja da contaminação externa. Devem estar limpas e íntegras; nunca rasgadas, furadas, amassadas, molhadas, estufadas, enferrujadas, violadas ou danificadas;
- 17.10. Na rotulagem dos produtos deverão constar as seguintes informações: data de fabricação, lote, data de validade, informação nutricional, registro em Órgão Oficial quando aplicável, identificação do fabricante e condições de armazenamento, conforme a legislação vigente para rotulagens;
- 17.11. Todos os produtos deverão apresentar embalagem e rotulagem individual, exceto os hortifrutícolas e pão. Demais produtos deverão ser liberados pela Contratante;
- 17.12. Os hortifrutícolas não deverão ter contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plásticos reciclados ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos e deverão ser acondicionados em caixas de polietileno ou outro material próprio para alimentos, devidamente higienizadas;
- 17.13. Os ovos devem ser acondicionados em embalagens limpas e íntegras (constituídas de material atóxico), sem a presença de embalagens rasgadas ou amassadas;

#### 18. DO PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS:

- 18.1. A manipulação dos alimentos em todas as suas fases deverá ser executada por pessoal devidamente capacitado para exercer sua função, observando-se as técnicas e procedimentos recomendados pelas legislações sanitárias vigentes;
- 18.2. Os alimentos levados à pré-preparo e preparo deverão obedecer aos critérios de tempo e temperatura, conforme legislação vigente. Após a finalização do preparo, as preparações deverão ser mantidas em condições ideais de tempo e temperatura até a sua distribuição, conforme tabelas abaixo:

| Critérios específicos de tempo e temperaturas    |                   |                    |
|--|-------------------|--------------------|
| Etapa  | Temperatura       | Tempo              |
| Água do balcão térmico                           | Mínimo de 80-90°C | Trocar diariamente |
| Amostras de alimentos (armazenamento)            | Inferior a 5°C    | 72 horas (3 dias)  |
| Balcão refrigerado                               | Máximo 8° C       | -                  |
| Cocção no centro do alimento                     | 70°C              | -                  |
| Distribuição de alimentos quentes                | Mínimo de 60°C    | 6 horas            |
| Distribuição de alimentos refrigerados           | Máximo de 10°C    | 4 horas            |
| Espera para distribuição alimentos quentes       | Mínimo de 65°C    | -                  |
| Espera para distribuição de alimentos frios      | Máximo de 10°C    | -                  |
| Reaquecimento de alimentos (temperatura interna) | 70°C              | -                  |
| Sobremesas refrigeradas (armazenamento)          | Máximo 4°C        | 72 horas           |



| <b>Critério de tempo e temperatura a serem utilizados no refeitório</b>  |  |
|--|--|
| <b>Etapas</b>  | <b>Temperaturas</b>                    |
| <i>Temperaturas de armazenamento de alimentos preparados</i>   |  |
| Refrigerados   | Inferiores a 5° C                      |
| Congelados   | Iguais ou inferiores a -18°C           |
| <i>Conservação da temperatura das preparações para distribuição</i>  |  |
| Preparações Quentes  | Superior a 60°C                        |
| Preparações Frias  | Inferior a 5°C                         |
| <i>Temperatura dos equipamentos e alimentos (Balcões, refrigeradores ou freezers)</i>  |  |
| Alimentos ou preparações congeladas  | Igual ou inferior a -18°C              |
| Alimentos ou preparações refrigeradas  | Inferior a 5°C                         |
| Alimentos ou preparações quentes   | Superior a 60°C                        |
| <i>Temperatura de preparo dos alimentos</i>  |  |
| Todas as partes do alimento  | Mínimo de 70°C*                        |
| Óleos e Gorduras aquecidas   | Até 180°C**                            |
| <i>Temperatura de descongelamento</i>  |  |
| Descongelamento de gêneros alimentícios  | Inferior a 5°C                         |
| <i>Temperatura de Resfriamento de alimento preparado</i>   |  |
| Resfriamento de alimento aquecido preparado  | Redução de 60°C a 10°C                 |
|  | Refrigeração inferior a 5°C            |
|  | Congelamento igual ou inferior a -18°C |
| *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   |  |
| ** Deverá ser substituído imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça. Padrões estabelecidos de acordo com a Resolução – RDC/ ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004. |  |

- 18.2.1. As condições de tempo e temperatura indicadas no subitem anterior deverão ser comprovadas através de registros nas planilhas de controle da Contratada;
- 18.3. Os alimentos a serem consumidos crus/cozidos deverão obrigatoriamente ser submetidos a processo de higienização (lavagem e desinfecção) de acordo com as legislações sanitárias vigentes e deverão ser conservados sob refrigeração. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, ser próprios para a utilização em alimentos e serem aplicados conforme especificações do fabricante, de forma a evitar a presença de resíduos nos alimentos preparados.
- 18.4. A Contratada deverá substituir o óleo utilizados para a preparação de frituras, sempre que forem detectadas alterações evidentes nas características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça, utilizando fitas de monitoramento de gordura. O monitoramento da saturação e da substituição do óleo da fritura deverão ser comprovados através de planilhas de controle do óleo implementada pela Contratada;
- 18.5. Todas as preparações do cardápio diário poderão ser submetidas à degustação e aprovação pela Contratante, no prazo mínimo de 30 (trinta) minutos antes da distribuição aos usuários, devendo a Contratada realizar imediata retirada, substituição e/ou adequação das preparações que forem consideradas inadequadas ou impróprias ao consumo;



- 18.6. O uso de sobras de preparações do almoço para o jantar do mesmo dia pode ser utilizado mediante aprovação e justificativa apresentada a Contratante, desde que mantidas em condições de tempo e temperatura adequada. Caso essas condições não sejam respeitadas, os alimentos devem ser descartados imediatamente após o prazo de validade de consumo da refeição para qual eles foram destinados, conforme legislação sanitária;
- 18.7. É vedado o uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características sensoriais dos gêneros alimentícios. Adequar os cortes de carnes com os métodos de cocção;
- 18.8. Não será permitida a adição de produtos que contenham glutamato monossódico em sua composição;
- 18.9. Deverá ser evitada a adição de farinhas que contenham glúten na confecção de molhos, caldos e sopas, indicando-se preferencialmente o amido de milho, fécula de batata ou farinha de arroz;
- 18.10. As placas de altileno utilizadas para cortes deverão ser de cores diferenciadas para cada área de pré-preparo e preparo de alimentos (exemplo: placas de corte verde: vegetais; placa de corte vermelha: carnes cruas; placa de corte amarela: frango; placa de corte branca: laticínios, entre outros);
- 18.11. A CONTRATADA será responsabilizada por eventuais prejuízos causados a terceiros, decorrentes da alimentação fornecida, decorrentes de uso e/ou manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto dos mesmos e emprego indevido de materiais, equipamentos e/ou instrumentos.

#### **19. DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:**

- 19.1. As preparações deverão manter o padrão de qualidade exigido pela Contratante determinado neste Termo de Referência;
- 19.2. A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações, conforme estabelecido no subitem 9.2.2;
- 19.3. A distribuição das refeições ocorrerá no refeitório da DAE e nas Unidades Externas (refeições transportadas), mantendo-se o quantitativo adequado de funcionários;
- 19.4. A distribuição das refeições será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para as saladas e sobremesas;
- 19.5. As bandejas do tipo lisas, os bandejões, pratos, talheres e guardanapos em número suficiente para atender a demanda deverão ser disponibilizados em local a ser indicado pela Contratante;
  - 19.5.1. A reposição dos itens acima elencados deverá ser realizada em tempo adequando para não afetar o fluxo;
  - 19.5.2. Os talheres e guardanapos deverão ser acondicionados em embalagem plástica transparente e/ou saco de papel específico para talheres;
- 19.6. As sobremesas deverão ser distribuídas em embalagens plásticas próprias, sendo ainda disponibilizadas colheres descartáveis;
- 19.7. Os balcões de distribuição aquecidos deverão ser mantidos em temperatura conforme critérios estabelecidos no subitem 14.2 ou legislação sanitária vigente;
- 19.8. A CONTRATADA deverá aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos equipamentos e alimentos durante todo o processo de produção e distribuição, observando os parâmetros previstos no subitem 14.2 ou conforme legislações sanitárias vigentes;
  - 19.8.1. Os registros de controle de temperatura deverão ser mantidos arquivados e serão disponibilizados sempre que solicitado pela Contratante;
- 19.9. Durante o período de distribuição, os balcões de distribuição quente e frio devem ser mantidos limpos de acordo com a necessidade/fluxo e organizados, assim como a reposição das



- preparações, que deve ser realizada em tempo adequado para não comprometer o fluxo de distribuição das preparações aos usuários, tampouco a temperatura e qualidade dos alimentos;
- 19.10. Durante o período de distribuição o refeitório deve-se manter limpo e em condições adequadas para realizar a refeição;
- 19.11. O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições. Substituições emergenciais, durante o período de distribuição, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas formalmente por escrito à CONTRATANTE e autorizadas pela mesma.
- 19.12. **Sobras e restos de alimentos preparados:**
- 19.12.1. As sobras (alimentos preparados não expostos ao consumo desde que mantidos em condições próprias de tempo e temperatura) poderão ser guardadas em equipamentos de refrigeração e/ou aquecimento (pass-through) e temperatura adequados, conforme legislação vigente. **Somente poderá ser utilizada a sobra das preparações do almoço para o jantar do mesmo dia, desde que mantidos em condições de tempo e temperatura adequados, registrados em planilha de controle e aprovados pela Contratante;**
- 19.12.2. A CONTRATADA ficará responsável pela destinação correta das sobras das preparações, não acarretando qualquer ônus e/ou responsabilidade a Contratante;
- 19.12.3. **Os restos (alimentos disponibilizados nos balcões de distribuição quente/frio e não consumidos pelos usuários) e os restos-ingesta (restos alimentares dos pratos dos usuários) deverão ser descartados diariamente, após o término das refeições, não sendo permitido aproveitamento algum, nem por parte dos funcionários da CONTRATADA.**

## 20. DAS ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS:

- 20.1. Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras de no mínimo 100g/100mL de todas as preparações do cardápio diário (desjejum, almoço e jantar) servido no refeitório e nas Unidades Externas;
- 20.2. Os utensílios utilizados para a coleta da amostra deverão ser os próprios da distribuição, um para cada tipo de alimento;
- 20.3. As amostras de alimentos e/ou bebidas coletadas deverão ser acondicionadas em embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso, identificadas com no mínimo a denominação e data da preparação, armazenadas por 72 horas sob refrigeração, em temperatura inferior a 5º C.
- 20.4. As amostras deverão ser coletadas no horário de início da distribuição para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, quando solicitado pela Contratante e sem ônus. Nestes casos, a CONTRATADA deverá apresentar o resultado (laudo) de laboratório acreditado pelo INMETRO e ANVISA à CONTRATANTE;
- 20.5. O exame microbiológico dos alimentos/preparações, equipamentos, água, utensílios, superfícies e das mãos de manipuladores deverá ser realizado sempre que for solicitado pela CONTRATANTE, ficando os custos a cargo da Contratada. Esta deverá arquivar os laudos laboratoriais no local da prestação dos serviços, sendo apresentado à CONTRATANTE, sempre que solicitado;
- 20.6. Caso os resultados das análises não sejam satisfatórios, a CONTRATADA terá prazo de até 15 (quinze) dias para tomar as medidas necessárias e refazer os testes;
- 20.7. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, enviando amostras para análises microbiológicas dos alimentos, ou quando solicitado pela Contratante.



## 21. DESCRIÇÃO DOS CARGOS MÍNIMOS E ADMINISTRAÇÃO DO PESSOAL:

21.1. A Contratada deverá manter nas instalações da Contratante:

21.1.1. **Nutricionista**, com possuir experiência, mínima de 12 (doze) meses, com registro no Conselho Regional de Nutrição, que será Responsável Técnico (RT) da Contratada que deverá gerenciar e acompanhar as atividades desenvolvidas pela equipe, inerentes ao objeto do contrato, respeitando as exigências deste Termo de Referência e solicitações da CONTRATANTE e a legislação vigente, tais como:

- a) A avaliação da aceitação das preparações diariamente, além da elaboração de relatórios técnicos de avaliação e análise dos dados obtidos nas etapas anteriormente citadas, que deverão ser apresentados e discutidos com a Contratante;
- b) Planejar, elaborar e avaliar os cardápios, adequando-os ao perfil dos comensais atendidos, respeitando os hábitos alimentares, a sazonalidade dos produtos e aceitação das preparações;
- c) Planejar e supervisionar o dimensionamento, a seleção, a compra e a reposição de utensílios e equipamentos;
- d) Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores, controlando a procedência, aquisição, recebimento e armazenamento dos gêneros;
- e) Coordenar e executar os cálculos de valor nutricional, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias;
- f) Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias;
- g) Coordenar e supervisionar métodos de controle das características organolépticas das refeições e/ou preparações, por meio de testes de análise sensorial de alimentos;
- h) Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas da Unidade de Alimentação e Nutrição, avaliando e atualizando os procedimentos operacionais padronizados sempre que necessário;
- i) Detectar e encaminhar às chefias, relatórios sobre condições impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana;
- j) Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;
- k) Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, equipamentos e utensílios;
- l) Planejar, coordenar, supervisionar e/ou executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores;
- m) Implantar e supervisionar o controle periódico das sobras, do resto-ingesta e análise de desperdícios, promovendo a consciência social, ecológica e ambiental;
- n) Participar da definição do perfil, do recrutamento, da seleção e avaliação de desempenho de colaboradores;
- o) Participar e/ou planejar eventos;
- p) Estabelecer e implantar procedimentos operacionais padronizados e métodos de controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente;
- q) Coordenar o desenvolvimento de fichas técnicas, avaliando periodicamente as preparações culinárias;
- r) Supervisionar o porcionamento das preparações;
- s) Elaborar rotinas de trabalho e escala de serviço dos funcionários;
- t) Controlar custos;
- u) Supervisionar a elaboração dos inventários descritos no Termo de Referência;



- v) Elaborar relatórios quantitativos e financeiros mensais, com os resultados da operação dos refeitórios;
- w) Coordenar o fechamento e a elaboração do relatório diário da quantidade de refeições servidas
- x) Zelar pelos bens patrimoniais da DAE S/A;
- y) Demais atividades inerentes ao cargo de nutricionista.

21.1.2. **Técnico em Nutrição e Dietética: Profissional com formação técnica em Nutrição e Dietética**, e registro no Conselho Regional de Nutricionistas, que deverá, sob supervisão do profissional em Nutrição:

- a) Controlar o preparo de refeições, observando e instruindo, quanto à aplicação de técnicas adequadas de higienização, pré-preparo, cocção e armazenamento de alimentos;
- b) Monitorar níveis de estoque de gêneros alimentícios e materiais da cozinha, efetuando balanços e cálculos de consumo, e controlando qualidade e quantidade dos produtos no ato do recebimento;
- c) Zelar pela manutenção dos equipamentos da cozinha, inspecionando-os, solicitando consertos e testando seu funcionamento;
- d) Coletar dados junto aos comensais, para avaliação de aceitação de refeições;
- e) Elaborar escalas de limpeza dos equipamentos e áreas de trabalho;
- f) Acompanhar a distribuição de refeições aos comensais;
- g) Auxiliar na organização de arquivos, envio e recebimento de documentos, pertinentes a sua área de atuação para assegurar a pronta localização de dados;
- h) Zelar pela segurança individual e coletiva, utilizando equipamentos de proteção apropriados, quando da execução dos serviços;
- i) Ter conhecimento das normas e procedimentos de biossegurança;
- j) Zelar pela guarda, conservação, manutenção e limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais utilizados, bem como do local de trabalho;
- k) Executar tratamento e descarte de resíduos de materiais provenientes de seu local de trabalho;
- l) Manter-se atualizado em relação às tendências e inovações tecnológicas de sua área de atuação e das necessidades do setor;
- m) Utilizar recursos de informática;
- n) Executar outras tarefas inerentes ao cargo.

21.1.3. **Cozinheiro**: com experiência mínima de 12 (doze) meses comprovada e será responsável por:

- a) Observar o cardápio diário e responsabilizar-se pela elaboração das preparações do mesmo;
- b) Receber e armazenar adequadamente os gêneros alimentícios entregues à área de produção;
- c) Aplicar as Boas Práticas de Manipulação na execução das preparações;
- d) Orientar o pré-preparo e preparo dos gêneros;
- e) Elaborar as preparações conforme descrito em ficha técnica, atentando para as características sensoriais;
- f) Organizar e coordenar as atividades dos auxiliares de cozinha, procurando sempre trabalhar em equipe;
- g) Supervisionar a limpeza e organização da área de produção e distribuição;
- h) Atentar para as normas de segurança e uso correto do EPI;
- i) Coordenar a higienização e armazenamento dos utensílios e equipamentos utilizados nas áreas de produção e distribuição;



- j) Acompanhar, sempre que solicitado, o recebimento dos gêneros alimentícios conforme padrão de identidade e qualidade;
  - k) Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
- 21.1.4. **Auxiliar de cozinha:** com experiência mínima de 6 (seis) meses, comprovada e será responsável por:
- a) Observar o cardápio diário;
  - b) Separar e higienizar os utensílios necessários ao preparo das refeições;
  - c) Realizar o pré-preparo e preparo dos gêneros alimentícios seguindo orientações do cozinheiro e da nutricionista;
  - d) Zelar pelo material utilizado na cozinha e conferi-lo periodicamente;
  - e) Higienizar e organizar as áreas de trabalho antes, durante e depois da produção e distribuição de alimentos;
  - f) Higienizar utensílios, panelas e equipamentos ao final do uso, sempre que se fizer necessário e quando solicitado;
  - g) Repor as preparações nos pass-throughs e balcões de distribuição;
  - h) Pesquisar os gastrônomo com as preparações;
  - i) Organizar o balcão de distribuição dispondo os utensílios necessários;
  - j) Repor os utensílios utilizados no balcão de distribuição sempre que necessário;
  - k) Distribuir as preparações para os usuários conforme o porcionamento estabelecido;
  - l) Observar e informar à chefia imediata sobre a aceitação e sugestões dos usuários referentes as preparações e ao serviço;
  - m) Manter organizadas e abastecidas a área de temperos;
  - n) Higienizar o balcão antes, durante, após a distribuição;
  - o) Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
- 21.1.5. **Auxiliar de serviços gerais:** com experiência mínima de 6 (seis) meses, comprovada e será responsável por:
- a) Higienizar áreas internas e externas que envolvem a prestação do serviço contratado;
  - b) Higienizar utensílios, panelas e equipamentos e caixas térmicas ao final do uso;
  - c) Manter organizados e abastecidos os dispensers de papel toalha, sabonete líquido e álcool em gel, bem como banheiros exclusivos dos funcionários.
  - d) Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.
- 21.2. A Contratada deverá dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, e em número suficiente para atender ao quantitativo de refeições produzidas e ao desenvolvimento de todas as atividades;
- 21.3. A Contratada deverá comunicar imediatamente eventual alteração dos profissionais, especialmente do nutricionista;
- 21.4. A Contratada deverá disponibilizar funcionários em número suficiente para a prestação dos serviços 7 dias por semana, incluindo feriados e pontos facultativos;
- 21.5. O profissional especializado em Nutrição e o Técnico em Nutrição e Dietética deverão estar presentes, diariamente, no período compreendido das 06h às 15h, respeitando-se a jornada de trabalho de seis horas diárias. Aos sábados, domingos, feriados e pontos facultativos tais profissionais poderão trabalhar em escala de revezamento.



- 21.6. Deverá ser disponibilizado ao menos 1 (um) funcionário para cada Unidade Externa (refeições transportadas), conforme disposto no item 4 deste termo de referência;
- 21.7. A comprovação de experiência pode ser realizada através de registro na CTPS, declaração oficial de Instituição Pública, Guia de Previdência Social (carnê de recolhimento do INSS) ou ISS (Imposto Sobre Serviço) ou recibo de pagamento de autônomo, acompanhado da inscrição no INSS.
- 21.8. Todos os profissionais deverão ser submetidos a exames médicos periódicos, de acordo com as determinações vigentes através da NR nº7 – PCMSO. Os comprovantes dos ASO's devem ser entregues à Contratante periodicamente;
- 21.9. Os profissionais, manipuladores de alimentos (cozinheiros, auxiliares de cozinha, entre outros cargos), que vierem a compor a equipe de trabalho da Licitante Vencedora, deverão estar capacitados a acompanhar e executar todas as etapas do processo desde o pré-preparo, preparo e distribuição das refeições;
- 21.10. A CONTRATADA deverá capacitar, no mínimo anualmente, todos os membros da sua equipe de trabalho, inclusive os funcionários substitutos, em higiene pessoal, manipulação de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos;
- 21.11. Os uniformes deverão ser fornecidos pela Licitante Vencedora aos seus funcionários e deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado;
- 21.12. O uniforme dos manipuladores de alimentos deverá ser de cor clara, limpo, em adequado estado de conservação e completo: proteção para os cabelos (touca descartável), cobrindo completamente os fios; uniforme com mangas curtas e/ou compridas (de acordo com a estação do ano) cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem bolsos, sem botões ou com botões protegidos, calças compridas e calçados fechados, exclusivo à área de preparação de alimentos e trocados, no mínimo, diariamente, sendo a troca comprovada;
- 21.13. Os profissionais, auxiliares de serviços gerais de limpeza e demais, que vierem a compor a equipe de trabalho da Contratada, deverão estar capacitados a acompanhar e executar as tarefas que forem necessárias e ser em número necessário ao bom andamento dos serviços;
- 21.14. Os funcionários responsáveis pela limpeza deverão usar uniformes de cor diferente dos funcionários da produção, também de cor clara, limpos e em adequado estado de conservação, e não deverão manipular alimentos;
- 21.15. A CONTRATADA deverá manter registro atualizado e individual do fornecimento de EPI para cada funcionário. Esse registro deve estar presente na Ficha Funcional do funcionário;
- 21.16. Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades (infecções intestinais, dermatoses exsudativas ou esfoliativas, manifestações febris, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, entre outras) que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos deverão ser afastados das atividades enquanto persistirem essas condições de saúde e imediatamente substituídos por igual função;

## **22. DOS EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATANTE PARA PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES:**

- 22.1. A DAE cederá todos os equipamentos, móveis e utensílios que integram o refeitório da DAE, conforme relação abaixo, os quais estão inventariados e somente poderão ser utilizados na produção e distribuição das refeições objeto da contratação e durante a vigência do contrato;



| <b>Lista de equipamentos, mobiliários e utensílios disponibilizados pela Contratante na Sede</b> |                             |
|--|-----------------------------|
| <b>Equipamento, mobiliário e utensílio</b>   | <b>Quantidade (unidade)</b> |
| Armário de alumínio com 2 portas (dimensão 310x080x106cm)  | 1                           |
| Balcão com estufa inferior rack interno (dimensão 200x100x085cm)                                 | 1                           |
| Balcão com gabinete inferior refrigerado 4 prateleiras internas (dimensão 200x100x085cm)         | 1                           |
| Balcão com tanque inox aquecidos resistência seca (dimensão 185x100x085cm)                       | 2                           |
| Balcão em aço inox com armário inferior com portas de correr (dimensão 200x100x085cm)            | 1                           |
| Balcão neutro com gabinete inferior tampo em granito (dimensão 100x100x085cm)                    | 2                           |
| Balcão neutro com gabinete inferior tampo em granito (dimensão 120x100x085cm)                    | 1                           |
| Balcão pista fria embutida com gabinete inferior refrigerado (dimensão 185x100x085cm)            | 2                           |
| Bancada em aço inox (dimensão 100x060cm)   | 1                           |
| Bancada em aço inox (dimensão 150x050cm)   | 2                           |
| Bancada em aço inox (dimensão 200x070cm)   | 1                           |
| Bancada em aço inox com 2 cubas (dimensão 400x070cm)   | 1                           |
| Bancada em aço inox com 3 cubas (dimensão 400x070cm)   | 1                           |
| Cadeiras para mesas redondas   | 36                          |
| Carrinho de abastecer com rodas aço inox (dimensão 080x050x96cm)                                 | 2                           |
| Catraca de acesso marca DIMEP cód. G055B4704AT   | 1                           |
| Chapa de aço inox a gás com 4 queimadores  | 1                           |
| Chapa inox a gás (dimensão 080x040cm)  | 1                           |
| Coifa de aço inox com sistema de exaustão (dimensão 370x190cm)                                   | 1                           |



|  |   |
|--|---|
| Cortinas de ar KLC 1000/a aço carbono motor 1/8 CV 0,8/1,2ª 220v 60hz  | 2   |
| Cortinas de ar marca SPRINGER modelo ACF12S5 com controle remoto (dimensão 120cm)  | 2   |
| Cuba inox 201 com alça para balcão light com tampa   | 4   |
| Cuba inox 91 para balcão light com tampa   | 2   |
| Cuba para balcão térmico funda com tampa   | 4   |
| Cuba para balcão térmico rasa com tampa  | 15  |
| Cubas específicas para salada com tampa  | 4   |
| Fogão industrial 10 queimadores e formo marca METALMAQ   | 1   |
| Fornecimento de tubulação e de gás liquefeito de petróleo GLP, encanada, tipo bobtail                                      | custo de consumo sob responsabilidade da Contratada |
| Forno combinado a gás marca WICTORY modelo WCPR-20v, com carrinho para 20 cubas  | 1   |
| Freezer horizontal 500l marca REFRIMATE  | 1   |
| Guarda corpo tubo inox 2" (dimensão 450x100cm)   | 1   |
| Guarda corpo tudo inox 2" (dimensão 100x100cm)   | 1   |
| Lavadora de louças marcas HOBART modelo ECOMAX603  | 1   |
| Lixeira 240l, com rodas, de material resistente, abertura por pedal, para transporte de lixo até a lixeira central         | 1   |
| Mesa de aço inox (dimensão 135x058 cm) com bojo para descarte de detritos com 1 cuba em aço inox (dimensão 600x450x400 cm) | 1   |
| Mesa de aço inox (dimensão 200x080 cm)   | 3   |
| Mesa de aço inox de saída para lavadora de louça (dimensão 070x060cm)  | 1   |
| Mesa de aço inox lisa com furo para detritos (dimensão 150x070x085cm)  | 1   |
| Mesa de entrada para lavadora louça (dimensão 120x060x085 cm)  | 1   |
| Mesa lisa em aço inox (dimensão 250x050cm)   | 1   |



|   |    |
|---|----|
| Mesas com 4 banquetas giratórias  | 30 |
| Mesas para refeitório 120cm pés em tubo e tampo redondo                                   | 9  |
| Purificador e refrigerador de água branco 220v  | 1  |
| Refrigerador industrial de aço inox marca KOFISA com 6 portas com controle de temperatura | 1  |
| Réchaud com banho-maria de, no mínimo, 8 litros, em aço inox                              | 4  |

| <b>Equipamento nas Unidades Descentralizadas (Norte, Sul, Leste e Oeste)</b> |                             |
|--|-----------------------------|
| <b>Equipamento, mobiliário e utensílio</b>                                   | <b>Quantidade (unidade)</b> |
| Balcão térmico frio  | 4                           |
| Balcão término quente  | 4                           |
| Bancada com armário  | 4                           |
| Bandejas de inox vazadas   | 80                          |
| Bandejas plásticas   | 160                         |
| Caixas térmicas hot box 45l  | 8                           |
| Caixas térmicas hot box  | 24                          |
| Fogão 4 bocas  | 4                           |
| Geladeira 4 portas   | 4                           |
| Freezer  | 4                           |
| Máquina de lavar   | 4                           |
| Liquidificador industrial  | 4                           |
| Pia  | 4                           |
| Refresqueira   | 4                           |
| Cubas 1/1 100mm  | 24                          |
| Cubas 1/1 200mm  | 16                          |
| Cubas 1/1 65mm   | 56                          |
| Cubas ½ 100mm  | 20                          |
| Marmitão   | 8                           |
| Pratos rasos   | 160                         |
| Pratos de sobremesa  | 160                         |
| Xícaras  | 160                         |
| Recipiente 8l  | 4                           |
| Açucareiro   | 4                           |
| Aro coador de café   | 4                           |
| Suporte tripé para café  | 4                           |
| Coador   | 4                           |
| Colheres de mesa 37cm  | 20                          |
| Conchas  | 12                          |
| Conchas de alumínio 12cm   | 20                          |
| Escumadeiras 12cm  | 8                           |
| Pegadores de massa   | 12                          |
| Pegadores universal  | 40                          |



- 22.2. Os equipamentos, móveis e utensílios cedidos poderão ser utilizados somente para finalidade do objeto deste termo de referência;
- 22.3. Será realizada vistoria de entrada pela Contratada e Contratante para reconhecimento do estado atual dos equipamentos;
- 22.4. A Contratada deverá apresentar inventário dos bens cedidos (equipamentos, móveis e utensílios) da Contratante, no mínimo, anualmente em um prazo máximo de 15 (quinze) dias após a solicitação;
- 22.5. Ao final da vigência contratual será realizada nova vistoria, devendo os equipamentos, mobiliários e utensílios serem devolvidos em funcionamento e, no mínimo, no mesmo estado em que foram entregues;
- 22.6. Constatada alguma irregularidade ou necessidade de reposição por culpa ou dolo da Contratada, a Contratante poderá utilizar a garantia contratual para o pagamento de conserto ou aquisição de novo equipamento, móvel ou utensílio.

### **23. MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS**

- 23.1. A CONTRATANTE colocará à disposição da CONTRATADA as instalações, mobiliário e equipamentos para a execução dos serviços contratados de acordo com este termo de referência;
- 23.2. As manutenções corretivas e preventivas das instalações físicas (predial) serão de responsabilidade da Contratante;
- 23.3. A manutenção corretiva e preventiva de todos os equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE, citados no item 22, será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo a manutenção corretiva ocorrer no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original, exceto quando autorizado pela CONTRATANTE;
- 23.4. Na hipótese de a manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer no prazo estipulado (72 horas), a CONTRATADA deverá substituir, de imediato, o mesmo equipamento igual ou similar, próprio ou alugado até o término do reparo/conserto, sendo o custo da CONTRATADA. É de responsabilidade da CONTRATADA não afetar o funcionamento dos processos de acordo com os objetos descritos neste termo de referência.
- 23.5. O bem inservível deverá ser devolvido à CONTRATANTE para fins de baixa patrimonial e a substituição a ser feita pela CONTRATADA deverá possuir a mesma qualificação ou ser superior (marca/modelo) ao bem patrimonial desaparecido ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção e que esteja sob a guarda e responsabilidade da CONTRATADA. As peças de reposição deverão ser novas e de primeiro uso. Não será aceito produto recondicionado, remanufaturado, reciclado ou outra terminologia empregada para indicar que o produto é proveniente de reutilização de material, com exceção do material básico de fabricação (aço, vidro, plástico, plásticos, alumínio, papel, etc.);
- 23.6. A CONTRATANTE poderá solicitar a aquisição, manutenção corretiva e preventiva de todos itens supracitados neste termo (equipamentos, móveis, utensílios e outros materiais) sempre que achar necessário, ficando a cargo da CONTRATADA a execução e os custos do serviço;
- 23.7. A CONTRATADA deverá indenizar a DAE por quaisquer danos causados às suas instalações, equipamentos, móveis e utensílios, pela execução inadequada dos serviços, por parte de seus funcionários, colaboradores ou fornecedores;



23.8. A manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos deverá ser realizada, minimamente, na frequência indicada abaixo:

| <b>Descritivo e frequência das manutenções corretivas e preventivas dos equipamentos do refeitório</b> |   |
|--|---|
| Balanças   | Manutenção corretiva quando necessário e aferição/calibração junto ao INMETRO) anual.   |
| Buffet aquecido  | Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário.   |
| Buffet refrigerado   | Manutenção preventiva: limpeza do condensador a cada três meses, corretiva com substituição de peças quando necessário.   |
| Carro de transporte  | Manutenção preventiva e corretiva; lubrificar rodas e rodízios, realizar a substituição de peças, quando necessário   |
| Computadores   | Manutenção corretiva com substituição de hardware e ou software quando necessário   |
| Descascador de legumes   | Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário  |
| Equipamentos de refrigeração (geladeiras e freezers)   | Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário.   |
| Fornos (elétrico e de micro-ondas)   | Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário  |
| Fritadeira   | Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário  |
| Hidráulica   | Manutenção preventiva e corretiva com substituição de peças quando necessário) torneiras, registros, ralos, sifão, mangote e demais itens referentes as instalações externas. |
| Lavadora de Louça Industrial   | Manutenção preventiva mensal e corretiva com substituição de peças quando necessário  |
| Liquidificador industrial  | Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário  |
| Mobiliário   | Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário  |
| Refresqueira   | Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário  |
| Sistema de exaustão (exaustor/coifa)   | Limpeza e manutenção preventiva a cada 3 meses; verificar motores, correias, filtros e quadro de comando. Corretiva com substituição de peças, quando necessário              |
| Telefone fixo  | Manutenção corretiva com substituição de peças quando necessário  |
| Termômetros  | Manutenção corretiva quando necessário e aferição/calibração junto ao INMETRO) anual.   |

23.9. A manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos que não possuem frequências definidas neste Termo de Referência e que não constam na lista de equipamentos e móveis deve ser realizada no mínimo anualmente ou quando necessário, sem ônus a CONTRATANTE;

23.10. A substituição de peças nas manutenções corretivas dos equipamentos deve ser provida de peças originais quando necessário, para adequado funcionamento do equipamento;

#### **24. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATADA:**

24.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar todos os equipamentos e utensílios mínimos necessários para a produção e distribuição das refeições que se fizerem necessários para além dos relacionados nesse Termo de Referência, os quais devem ser de qualidade satisfatória e em número suficiente para execução dos serviços, promovendo sua substituição quando necessário.



Ainda, poderá ser solicitado pela Contratante outros equipamentos e utensílios que se fizerem necessário para o total atendimento do objeto deste Termo de Referência;

24.2. São utensílios e equipamentos mínimos para a execução do objeto:

| <b>Lista de equipamentos/utensílios a serem disponibilizados pela Contratada</b>   |                                    |
|--|------------------------------------|
| <b>Equipamento e utensílio</b>   | <b>Quantidade (unidade)</b>        |
| Armários individuais para os funcionários nos vestiários   | Em quantidade que atenda a demanda |
| Balança de precisão  | 1                                  |
| Balde, removível, com capacidade de 30l, sistema de espremedor, estrutura em polietileno, tipo mop                                 | 1                                  |
| Bandejas de aço inox, tamanho 32x48 cm, com 6 divisões   | 150                                |
| Bandejas lisas, tamanho 47,5x32cm em polipropileno   | 270                                |
| Batedeira industrial   | 2                                  |
| Caixas hot-box, com capacidade de 10l para refeição transportada   | 2                                  |
| Cafeteira industrial capacidade mínima 4 litros  | Em quantidade que atenda a demanda |
| Caixas hot-box, com capacidade mínima de 45l para a refeição transportada  | 10                                 |
| Caixas plásticas de material sanitário resistente, para o transporte dos produtos do desjejum (pães, frutas e outros)              | 6                                  |
| Caixas plásticas para desjejum transportado, capacidade 20l  | 5                                  |
| Computador, sistema operacional, impressora, linha telefônica, máquina de cópias, cadeiras e armários para trabalho administrativo | Em quantidade que atenda a demanda |
| Cortador de frios  | 1                                  |
| Cortador de legumes  | 2                                  |
| Cubas específicas para saladas com tampas  | 10                                 |
| Cubas para balcões térmicos funda com tampa  | 10                                 |
| Cubas para balcões térmicos rasas com tampa  | 15                                 |
| Cubas para réchaud 30x20x10cm no mínimo  | 5                                  |
| Descascador de batatas   | 3                                  |
| Escada com 3 degraus   | 1                                  |
| Escada com 7 degraus   | 1                                  |
| Freezer modelo vertical  | Em quantidade necessária           |
| Fritadeira industrial elétrica, com capacidade mínima de 30l   | 1                                  |
| Gastronorms  | Em quantidade necessária           |
| Jogos de talheres, compostos com faca e garfo, de aço inox, para refeição  | 330                                |
| Liquidificador industrial  | 2                                  |
| Lixeira de plástico (no mínimo 20l) de para o lavado   | 2                                  |
| Lixeiras 200l com tampa basculante   | 3                                  |
| Lixeiras tipo coletora fast food, com tampa basculante, quadrada com capacidade mínima de 200l                                     | 2                                  |
| Máquina de lavagem tipo WAP  | 1                                  |
| Máquina de selar marmitex  | 2                                  |
| Multiprocessador   | 2                                  |
| Panela de pressão com capacidade de 25l  | Em quantidade necessária           |
| Panelas tipo caçarola  | Em quantidade necessária           |
| Pass-through (quente e frio)   | Em quantidade necessária           |
| Pratos de louça para sobremesa/salada  | 330                                |



|   |                          |
|---|--------------------------|
| Pratos rasos, de louça para refeição  | 330                      |
| Recipientes para misturar e servir bebidas quentes, podendo ser garrafa térmica do tipo botijão                                   | 10                       |
| Refresqueira de inox com dois bojos, 220v, capacidade total de, nomino o 32l, com pás, depósito em policarbonato cristal injetado | 1                        |
| Refrigerador modelo vertical  | Em quantidade necessária |
| Relógio de controle de ponto para os funcionários   | 1                        |
| Varal de chão   | 1                        |
| Vitrine estufa com 2 portas e 2 parselheiras inox – dupla com 8 bandejas para distribuição de sobremesas                          | 2                        |
| Xicaras ou canecas de louça 200ml   | 330                      |

- 24.3. A CONTRATADA deverá identificar seus equipamentos e móveis com materiais de difícil remoção e de fácil visualização;
- 24.4. A CONTRATADA deverá disponibilizar também as louças e utensílios a serem utilizados pelos usuários que se fizerem necessárias para além dos relacionados nesse Termo de Referência;
- 24.5. As louças e utensílios deverão ser disponibilizados em número suficiente para atendimento de todos os usuários, devendo haver uma reserva significativa para atendimento de eventual aumento de demanda;
- 24.6. As louças e utensílios deverão ser padronizados e de boa qualidade (resistentes ao uso de máquinas industriais e de altas temperaturas);
- 24.7. As louças e utensílios deverão ser substituídos pela Contratada quando quebrados, trincados, lascados, entortados ou danificados de tal forma que possam comprometer a qualidade do serviço ou oferecer algum risco aos usuários;
- 24.8. Os custos de aquisição, reposição e manutenção dos materiais indicados no subitem 24 serão de responsabilidade da Contratada;
- 24.9. A CONTRATADA deverá retirar os equipamentos e utensílios até o último dia da vigente do Contrato;

## 25. DOS PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA:

- 25.1. A CONTRATADA deve manter a periodicidade da higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, de forma a garantir as condições higiênicas-sanitárias;
- 25.2. Para evitar a contaminação do ambiente deverão ser diariamente observados os aspectos de higiene das áreas que compõem a área de produção e distribuição de refeições e áreas adjacentes, sala da nutricionista, conservando-as no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança;
- 25.3. A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o turno de trabalho respeitando as etapas obrigatórias no processo de higienização ambiental: 1. Lavagem com água e detergente específico; 2. Enxágue; 3. Desinfecção química: deixar o desinfetante em contato mínimo de 15 minutos ou conforme a recomendação do fabricante e 4. Enxágue;
- 25.4. A CONTRATADA deve manter absoluta higiene de acordo com as legislações supracitadas nesse Termo de Referência nas etapas de recebimento, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos nas instalações;
- 25.5. Durante as vistorias nos locais de armazenamento (freezers, geladeiras, estoque, entre outros), a CONTRATANTE poderá exigir a retirada de alimentos que não estejam identificados,



- rotulados, com data de validade vencida, ou com outra característica sensorial em desacordo com as legislações sanitárias vigentes;
- 25.6. É vedado o uso de produtos para higienização que não estejam registrados nos órgãos cabíveis;
- 25.7. A higienização equipamentos, móveis e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da Contratada que deverá fornecer todo o material de higienização necessário;
- 25.8. Os utensílios e equipamentos utilizados no processo de higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade;
- 25.9. 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;
- 25.10. A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecerão às instruções recomendadas pelo fabricante e Procedimento Operacional Padronizado elaborado pela empresa CONTRATADA. Estes deverão ser próprios e específicos para sua destinação final, serem identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, não devendo ser armazenados próximos a gêneros alimentícios e embalagens;
- 25.11. A CONTRATADA deverá manter funcionários para a higienização do refeitório e para reabastecer o material de higiene pessoal durante todo o horário de distribuição das refeições;
- 25.12. Os resíduos sólidos (alimentar e não alimentar) serão recolhidos pela Contratada, diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados em sacos plásticos resistentes e destinados em local indicado pela CONTRATANTE.
- 25.13. A higiene pessoal dos funcionários, bem como a manutenção e conservação dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela Contratada, tomando imediatas medidas corretivas, quando necessário;
- 25.14. É de responsabilidade da CONTRATADA, manter a limpeza das instalações sanitárias (destinado aos usuários e funcionários), devendo ser realizadas no mínimo a cada turno e durante o funcionamento do refeitório conforme a necessidade;
- 25.15. A Contratante, se reserva no direito de realizar vistorias e inspeções aleatórias no refeitório;
- 25.16. As inspeções não poderão ser dificultadas ou impedidas pela Contratada. Caso tal fato ocorra a Contratada poderá incorrer em sanções administrativas.

## 26. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- 26.1. Responsabilizar-se, às suas expensas, pelos pedidos, compras, recebimento e armazenamento dos materiais e gêneros alimentícios, de limpeza e descartáveis; produção, distribuição e acondicionamento das refeições; higienização de áreas, utensílios, equipamento e mobiliário; instalação de equipamentos, além da conservação, manutenção e reposição de equipamentos e utensílios sempre que necessário;
- 26.2. Utilizar as dependências da Contratante exclusivamente para atender ao Objeto deste contrato;
- 26.3. A Contratada se responsabilizará por todo o material disponibilizado pela Contratante: mobiliário, equipamentos, utensílios de produção e distribuição conforme discriminação do inventário e memorial descritivo das instalações prediais elaborado pela Contratante;
- 26.4. Manter em perfeitas condições de uso as dependências, equipamentos e mobiliário destinados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios, danos ou quebras por mau uso;



- 26.5. Responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo móvel, equipamento e utensílio, sob sua responsabilidade, que venha ser danificado, extraviado, furtado ou roubado, por outro do mesmo tipo e modelo, mantendo a qualidade e o quantitativo do material inicialmente disponibilizado pela Contratante, no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, sem ônus para a Contratante. A substituição deve manter as características e especificações da peça original;
- 26.6. Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos e utensílios, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições. Deverá ser feito um check-list inicial contendo essas informações no primeiro dia de execução do contrato;
- 26.7. Devolver ao término do contrato, em adequado estado de conservação, os equipamentos, utensílios, mobiliário pertencentes à Contratante e disponibilizados à Contratada. Caso contrário, a Contratante poderá reter o valor referente à reposição desses materiais na nota fiscal;
- 26.8. Fornecer os equipamentos e utensílios necessários para atender todo o processo de produção;
- 26.9. Manter os utensílios (talheres, pratos, copos, bandejas e outros), materiais descartáveis em quantidade suficiente para atender os comensais durante todo o período de distribuição das refeições;
- 26.10. Efetuar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, que deverá ser realizada por empresas e/ou pessoal tecnicamente capacitado, de acordo com a legislação vigente, com aprovação prévia da Contratante, respeitando a garantia e o manual de uso de cada equipamento. A substituição do material danificado deverá respeitar a especificação da peça original, exceto quando autorizado pela Contratante;
- 26.11. Apresentar à Contratante no início da prestação de serviços MANUAL DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS e no prazo máximo de 03 (três) meses após o início da operacionalização dos serviços, o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO (MBP) e os PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP) devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;
- 26.12. Elaborar e aprovar junto à Contratante os cardápios, assim como solicitar as eventuais alterações, que não comprometam a qualidade das refeições, sempre que se fizerem necessárias e a qualquer tempo;
- 26.13. Apresentar o cardápio mensal para a Contratante com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua execução;
- 26.14. A Contratada deverá respeitar as preparações (quantidade/proporção dos ingredientes mínimos), as frequências das preparações do cardápio e o tamanho das porções prontas para consumo estabelecidas neste Termo de Referência;
- 26.15. A Contratada deverá planejar sua rotina de trabalho de modo que não ocorra atraso na reposição dos alimentos, bem como na disponibilização de utensílios para os usuários;
- 26.16. Adquirir materiais e matéria prima (gêneros alimentícios) de alta qualidade, e mantê-los em condições de adequada estocagem para sua perfeita conservação, de acordo com a legislação vigente, estando sujeitos a qualquer tempo, à fiscalização da Contratante, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos;
- 26.17. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, baseado nas Boas Práticas de Manipulação;
- 26.18. Permitir que a Contratante através de servidor designado realize a degustação, durante o preparo e/ou distribuição, de todos os alimentos que compõem as refeições, devendo a



- Contratada a realizar imediata retirada, substituição e/ou adequação das preparações que forem consideradas inadequadas ou impróprias ao consumo;
- 26.19. Permitir a vistoria dos alimentos servidos no balcão de distribuição estando ciente que os alimentos que não estiverem em condições de consumo serão retirados e descontados 50% do valor total da refeição, respeitando as recomendações de temperatura de recebimento, conforme parâmetros estabelecidos pelas legislações sanitárias vigentes;
  - 26.20. Realizar a manipulação dos alimentos prontos, somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;
  - 26.21. Permitir que servidores da Contratante vinculados às atividades do refeitório tenham livre acesso a todas as áreas do refeitório, desde que devidamente paramentados, para fiscalização da qualidade e quantidade dos produtos, pessoal, condições de higiene, e de segurança;
  - 26.22. Atender às solicitações da Contratante quanto às substituições dos funcionários não qualificados ou entendidos pela mesma como inadequados para a prestação do serviço;
  - 26.23. Promover capacitação das equipes operacional, administrativa e técnica no início da realização da prestação dos serviços, toda vez que houver substituição, nova contratação de funcionário, ou quando necessário, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos; boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; segurança e prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário e qualidade de vida do trabalhador, bem como apresentar cronograma para as capacitações ao longo da prestação dos serviços;
  - 26.24. Comunicar à Contratante sobre a realização de testes com funcionários em período de experiência, bem como identificar, acompanhar e orientar adequadamente os mesmos;
  - 26.25. Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, citados neste Termo de Referência, independentemente das escalas de serviços adotadas e do absenteísmo;
  - 26.26. Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Estas alterações somente serão permitidas mediante concordância e autorização da Contratante;
  - 26.27. Realizar campanhas em datas festivas e temáticas quando couber, sendo que o planejamento deverá ser previamente definido junto com a Contratante;
  - 26.28. É de responsabilidade da Contratada assegurar o quantitativo suficiente a demanda dos usuários em cada refeição;
  - 26.29. Encaminhar a fatura/nota fiscal para Contratante, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, após ateste do Fiscal do Contrato;
  - 26.30. A Contratada será responsável pelos custos no desenvolvimento de suas atividades administrativas, tais como: equipamentos de informática, reprografia, material de escritório e o que mais se fizer necessário para a execução do objeto;
  - 26.31. Cumprir e fazer cumprir a jornada de trabalho, que será de segunda à domingo, incluindo feriados e pontos facultativos;
  - 26.32. Assumir total e exclusiva responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários na prestação do serviço, objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, despesas com refeições, uniformes, EPIs, EPCs, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional;
  - 26.33. Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito bancário na conta do trabalhador, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da Contratante;



- 26.34. A Contratada deverá disponibilizar a Contratante, quando solicitado, contracheque dos funcionários;
- 26.35. Fornecer mensalmente os comprovantes do cumprimento das obrigações previdenciárias, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, e do pagamento dos salários e benefícios dos empregados colocados à disposição da Contratante;
- 26.36. A inadimplência da Contratada com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere a Contratante a responsabilidade pelo seu pagamento nem poderá onerar o Objeto do Contrato;
- 26.37. Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;
- 26.38. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 26.39. Se responsabilizar por despesas com alvará de funcionamento e qualquer taxa municipal, estadual ou federal que seja devida para que o restaurante funcione legalmente.
- 26.40. Providenciar o cadastramento da empresa no PAT (Programa de Alimentação ao Trabalhador).

## **27. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

- 27.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 27.2. Indicar à Contratada, formalmente, os servidores responsáveis pela gestão e fiscalização que acompanhará a execução contratual e o desenvolvimento técnico das atividades objeto deste contrato;
- 27.3. Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas.
- 27.4. Comunicar por escrito à Contratada, a ocorrência de qualquer falha ou deficiência do serviço, fixando prazo para a sua correção.
- 27.5. Solicitar nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;
- 27.6. Controlar a quantidade de refeições efetivamente servidas e distribuídas aos usuários, com o acompanhamento do Preposto designado pela Contratada;
- 27.7. Comunicar por escrito à Contratada, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata providência administrativa;
- 27.8. Realizar diariamente o registro das ocorrências do serviço no refeitório, em livro próprio – Livro de Ocorrências ou outro instrumento similar, solicitando a assinatura do responsável técnico da Contratada quando necessário, caracterizando a ciência do conteúdo pelo mesmo;
- 27.9. Aprovar o cardápio mensal elaborado pela Contratada, assim como aprovar as eventuais alterações solicitadas pela mesma, que não comprometam a qualidade das refeições, sempre que se fizerem necessárias e a qualquer tempo;
- 27.10. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- 27.11. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, dos equipamentos e dos utensílios;
- 27.12. Proceder com a degustação e aprovação das preparações servidas e/ou distribuídas aos usuários;
- 27.13. Supervisionar o quantitativo de refeições efetivamente fornecidas aos comensais;



- 27.14. Solicitar o controle bacteriológico/microbiológico da alimentação fornecida, a qualquer momento que achar necessário;
- 27.15. Disponibilizar mobiliário e, utensílios de distribuição e equipamentos necessários para a execução das atividades envolvidas na prestação do serviço, conforme descrito no item 21;
- 27.16. Solicitar a retirada de alimentos do balcão de distribuição que não estiverem em condições de consumo e durante as vistorias nos locais de acondicionamento (freezers, geladeiras, estoque, etc.), poderá também exigir a retirada de alimentos que não estejam identificados, rotulados, com data de validade vencida, ou com outra característica sensorial em desacordo com as legislações sanitárias vigentes;
- 27.17. Solicitar a substituição de qualquer alimento ofertado à distribuição que esteja fora de padrões esperados de características sensoriais (gosto, sabor, odor, aroma); ou que visivelmente sofra de contaminação física, biológica ou química;
- 27.18. Aprovar as faturas/notas fiscais de prestação de serviço, após a certificação e conferência do quantitativo;
- 27.19. A Contratante terá a qualquer tempo, acesso a as dependências do refeitório;
- 27.20. A fiscalização exercida pela Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão na prestação de serviços objeto do contrato;

## **28. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS:**

- 28.1. A Contratada deverá desenvolver atividades e capacitações com todos os colaboradores relacionadas a boas práticas ambientais e sustentáveis, no mínimo anualmente, mediante a comprovação, adotando as seguintes medidas:
  - 28.1.1. Uso Racional da Água:
    - a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, devendo a CONTRATADA atuar como facilitador de mudanças de comportamento dos funcionários, por meio de capacitação e orientação sistemática contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas;
    - b) Identificar e informar imediatamente à Contratante sobre possíveis vazamentos;
    - c) Garantir a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos através de procedimentos que utilizem racionalmente a água, com economia e sem desperdícios;
    - d) Fica vedado à Contratada:
      - Manter a torneira aberta com recipiente embaixo transbordando, bem como mantê-la aberta enquanto o funcionário ausenta-se do local;
      - Executar operações de lavagem/higienização e descasque de legumes simultaneamente, com a torneira aberta;
      - Deixar carnes salgadas dentro de recipientes com a torneira aberta para retirada do sal;
      - Deixar a torneira aberta para o descongelamento de gêneros alimentícios, especialmente carnes.
  - 28.1.2. Eficiência energética:
    - a) Desenvolver programas de racionalização do uso de energia junto aos seus funcionários;
    - b) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de chamas amareladas, a presença de fuligem nos recipientes e o acúmulo excessivo de gelo que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.



Caso seja constatada alguma irregularidade, esta deve ser comunicada imediatamente à Contratante e as devidas providências devem ser tomadas;

- c) Sugerir à Contratante locais e medidas que possibilitem a redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras.

#### 28.1.3. Gerenciamento de resíduos sólidos:

- a) A Contratada deve responsabilizar-se pelo acompanhamento diário das atividades do programa de gerenciamento de resíduos sólidos, ou seja, pela coleta diária e destinação de todos os resíduos (sólidos, orgânicos, secos, químicos, entre outros) gerados na prestação dos serviços, até a lixeira central da Contratante;
- b) A Contratada será responsável por fornecer embalagens adequadas para cada tipo de resíduo (coleta, armazenamento e destino);
- c) Os resíduos sólidos deverão ser devidamente acondicionados, de acordo com a sua natureza, necessidade e especificidade. Os resíduos sólidos deverão divididos em: recicláveis, orgânicos do pré-preparo, orgânicos provindos do resto ingesta e orgânicos das sobras limpa das cubas (preparação pronta sem manipulação), rejeitos, resíduos químicos perigosos e tóxicos e óleos comestíveis.
- d) Todos os resíduos recicláveis são de responsabilidade da Contratada e deverão ser armazenados nos locais descartados para esse fim (com identificação para coleta de resíduos recicláveis);
- e) É responsabilidade da Contratada a coleta diária dos resíduos orgânicos e a destinação nos locais adequados, indicado pela Contratante;
- f) A Contratada deverá implantar e manter programas voltados ao encaminhamento de óleo comestível para a reciclagem (produção de ração animal, combustível, sabão, dentre outros), desde que de forma comprovada para a Contratante, por meio de Certificados de Destinação Final ou documentos semelhantes.
- g) Os recipientes para acondicionamento dos resíduos deverão possuir tampas e ser constituído de material de fácil higiene. Os resíduos armazenados fora da cozinha deverão ficar em local fechado, até sua destinação final, evitando o aparecimento de insetos, roedores e outros animais.

## 29. DO CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:

- 29.1. É de responsabilidade da Contratada o conjunto de ações eficazes e contínuas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas dos mesmos.
- 29.2. A Contratada deverá executar serviços contínuo de controle integrado de vetores e pragas urbanas nas dependências do refeitório da SEDE e das Unidades Externas (refeição transportada), de caráter preventivo e corretivo.
  - 29.2.1. Serviços de caráter preventivo: aplicação ou uso regular, seguro e estratégico, conforme periodicidade exigida para os mesmos, de saneantes desinfetantes e outros insumos essenciais para atingirem-se os objetivos do serviço de controle integrado de vetores e pragas urbanas.
  - 29.2.2. Serviços de caráter corretivo: aplicação ou uso de saneantes desinfetantes e outros insumos necessários a fim e erradicar/controlar infestações e ou corrigir/restaurar aplicações e usos anteriores daqueles produtos.
- 29.3. Todos os custos, direta e indiretamente envolvidos na execução dos Serviços de Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, como deslocamentos, veículos, combustível, uso de



equipamentos, mão-de-obra, materiais, saneantes desinfetantes, equipamentos de proteção individual (EPI), insumos em geral e outros que se fizerem necessários, deverão ocorrer, integralmente, a expensas da Contratada, e deverão estar incluídos, no valor da proposta, não cabendo reclamação posterior.

- 29.4. A frequência da desinsetização e da desratização deverá ser quinzenal, podendo ambas ser aumentadas (semanal, por exemplo), caso seja necessário para adequação do serviço (controle de pragas e de vetores). Avaliada a necessidade, pela Contratada e a Contratante, de aumentar a frequência e execução, o total mensal desta, não deverá exceder o número de 3 (três). A frequência da descupinização, caso seja necessária, deverá ser avaliada e definida juntamente pela Contratada e Contratante, de forma a se atingir o melhor resultado.
- 29.5. Para fins de entendimento deste item, casos emergenciais são aqueles, que em qualquer tempo, se caracterizem por infestação ou avistamento de pragas e vetores no refeitório ou de suspeita de intoxicação química ou biológica em indivíduos, por consequência de aplicação/uso de saneantes desinfetantes ou outros insumos, pela Contratada. Em casos emergenciais, a empresa responsável pelo controle integrado de pragas deverá atender ao chamado, no prazo máximo de 12 horas.
- 29.6. A empresa responsável pelo controle integrado de pragas deverá elaborar, atualizar e disponibilizar à Contratada, mapa de iscas.
- 29.7. A empresa responsável pelo controle integrado de pragas deverá expedir comprovante de execução de serviço, seja este, de caráter preventivo ou corretivo, contendo, no mínimo, as informações que se seguem:
- Data da realização dos serviços;
  - Endereço em que os serviços foram prestados;
  - Pragas-Alvo;
  - Prazo de assistência técnica dos serviços por praga(s) alvo;
  - Grupo(s) químico(s) do(s) produto(s) utilizado(s);
  - Nome e concentração de uso do(s) produto(s) utilizado(s);
  - Orientações pertinentes ao serviço executado;
  - Nome e assinatura do responsável técnico, com o número do seu registro no conselho profissional correspondente;
  - Número do telefone do Centro de Informação Toxicológica;
  - Identificação da empresa: razão social, nome fantasia, endereço, telefone e número das licenças sanitárias e ambientais com seus respectivos prazos de validade.

### 30. TRANSPORTE DE ALIMENTOS

- 30.1. O transporte das refeições preparadas e dos marmitex desde a sede até o destino final será de responsabilidade da CONTRATADA.
- 30.2. A CONTRATADA deverá ter veículo próprio ou contratado para o transporte.
- 30.3. Os veículos devem estar em conformidade com a legislação específica, entre elas a Portaria CVS-15, de 7.11.91, e a Portaria CVS-20/91, e outras que venham a ser criadas.

### 31. VIGÊNCIA:

O prazo de vigência contratual é de 12 (doze) meses contados a partir da emissão da ordem de serviços, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, mediante manifestação prévia da área gestora e concordância da CONTRATADA, conforme



estabelecido na legislação em vigor e no Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios da DAE.

### 32. FORMA DE PAGAMENTO:

- 32.1. Após o término de cada período mensal, a Contratada deverá elaborar relatório gerencial contendo os quantitativos totais de refeições e os respectivos valores apurados
- 32.2. As medições para efeito de pagamento serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:
- 32.3. Até o 1º (primeiro) dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a Contratada entregará relatório contendo os quantitativos totais mensais e os respectivos valores apurados.
- 32.4. A Contratante solicitará a Contratada, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/ fatura.
- 32.5. Serão considerados somente as refeições efetivamente realizadas e apurados da seguinte forma:
- 32.6. O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente executadas.
- 32.7. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, à Contratante atestará a medição mensal, comunicando à Contratada, no prazo de 3 (três) dias contados do recebimento do relatório, o valor aprovado, e autorizando a emissão da correspondente fatura, a ser apresentada no primeiro dia subsequente à comunicação dos valores aprovados.
- 32.8. Os pagamentos serão efetuados mensalmente, no prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir da entrega da fatura aprovada.
- 32.9. A Contratante poderá solicitar a qualquer tempo os comprovantes dos pagamentos de encargos sociais, salários, benefícios dentre outros.

### 33. PENALIDADES:

O descumprimento de quaisquer cláusulas estabelecidas neste Termo de Referência sujeitará à aplicação das sanções previstas no Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios da DAE S/A.

