

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 01/2023

FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO

1.OBJETO:

Prestação de serviços de fornecimento de alimentação preparada nas instalações da Comunidade de Atendimento Socioeducativo - CASE Professor Wanderlino Nogueira Neto, para atender às necessidades da unidade, por um período de 01 (um) ano. A empresa será responsável pelo fornecimento, em horários regulares estabelecidos pela instituição, de acordo com o quantitativo de adolescentes, familiares em visita aos socioeducandos em cumprimento de medida socioeducativa e funcionários da Unidade.

2.JUSTIFICATIVA:

A Organização Social Ginso, Gestão de Integração Social firmou uma parceria com o Estado de Bahia, por intermédio da Secretaria de Justiça e Direitos Humanos (SJDH), através do Contrato de Gestão 001/2023, tendo à Fundação da Criança e do Adolescente - FUNDAC como Interveniente Executora, para a cogestão do atendimento ao adolescente em cumprimento de medida socioeducativa de Internação, Internação Sanção e cautelar de Internação Provisória, na Comunidade de Atendimento Socioeducativo – CASE Wanderlino Nogueira Neto, localizada no município de Vitória da Conquista, Estado da Bahia.

O compromisso em proporcionar alimentação de qualidade advém, notadamente, do objetivo fim da Instituição, que é oferecer suporte integral ao adolescente em cumprimento de medidas socioeducativas. Para atendimento às disposições da Lei 8.069/1990 (Estatuto da Criança e do Adolescente) e da Lei nº 12.594/2013 (Sistema Nacional de Atendimento Socioeducativo) a CASE, portanto, deverá promover a alimentação para todos os adolescentes atendidos. Assim sendo, a Lei dispõe artigo e incisos indicativos para a comprovação da obrigação da prestação do serviço:

Art. 94. As entidades que desenvolvem programas de internação têm as seguintes obrigações, entre outras:

VIII - oferecer vestuário e alimentação suficientes e adequados à faixa etária dos adolescentes atendidos.

Ainda nessa senda, considerando a necessidade e direito a convivência familiar, esta previsão se estende a alimentação dos familiares em condição de visita deverá estar contemplada no contrato, conforme:

Art. 19. É direito da criança e do adolescente ser criado e educado no seio de sua família e, excepcionalmente, em família substituta, assegurada a convivência familiar e comunitária, em ambiente que garanta seu desenvolvimento integral. (Redação dada pela Lei nº 13.257, de 2016):

§ 4º Será garantida a convivência da criança e do adolescente com a mãe ou o pai privado de liberdade, por meio de visitas periódicas promovidas pelo responsável ou, nas hipóteses de acolhimento institucional, pela entidade responsável, independentemente de autorização judicial.

Art. 124. São direitos do adolescente privado de liberdade, entre outros, os seguintes:VII receber visitas, ao menos, semanalmente.

Tendo em vista se tratar a Comunidade de Atendimento Socioeducativo – CASE de uma unidade de

segurança, restringindo a entrada de objetos pessoais e, considerando, ainda, sua localização e o difícil acesso aos centros comerciais, a Ginso, Gestão de Integração Social optou em ofertar alimentação na própria entidade aos colaboradores, aos quais serão oferecidos até três refeições diárias, dependendo da sua carga horária, garantindo, assim, uma boa alimentação nos períodos de intervalos da jornada de trabalho. O contrato deverá prever, também, o fornecimento de café preto, com e sem açúcar, para o consumo dos colaboradores, nos diversos setores da unidade.

Os serviços prestados serão acompanhados diariamente por técnicos administrativos, gestores e socioeducadores da CASE, que supervisionarão a produção, recebimento, cocção e distribuição nos refeitórios. A logística do abastecimento, o preparo, a cocção, o fornecimento de utensílios necessários à cocção, a higiene e segurança alimentar, acondicionamento, transporte e distribuição da alimentação preparada e servida são de inteira responsabilidade da empresa CONTRATADA, contando com a CASE para fornecimento dos dados de quantitativo. A forma de servir a alimentação deverá respeitar todas as normas de higiene e segurança vigentes, bem como as impostas pela Comunidade de Atendimento Socioeducativo - CASE Professor Wanderlino Nogueira Neto e/ou pela Fundação da Criança e do Adolescente - FUNDAC.

Para tanto, todos os alimentos servidos aos socioeducandos deverão estar descascados e/ou fracionados, em pedaços pequenos, dispensando obrigatoriamente a utilização de quaisquer facas, possibilitando e facilitando o uso apenas de colher descartável e das mãos para consumo dos alimentos. Importantíssimo ressaltar, que o público atendido (adolescentes custodiados) necessita de uma alimentação focada no desenvolvimento corporal, requerendo um aporte calórico, nutricional equilibrado e devidamente controlado. Os adolescentes em medida socioeducativa, sobretudo os que estão em privação de liberdade, necessitam de atenção específica, pois apresentam a nutrição comprometida, com carência alimentar, alguns sofrendo de desnutrição, carecendo de suplementação calórica e vitamínica alimentar. Existem ainda as particularidades a serem atendidos no universo da CASE, que são os adolescentes que estão com sobrepeso ou obesidade, distúrbios alimentares e outras enfermidades, requerendo atenção e alimentação especiais.

3. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS		
UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE		
ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO
1	Desjejum	Fornecimento de refeição desjejum, composto de: a) 02 (dois) pães 50g cada com margarina (10g); b) acompanhamento (ovos, ou fruta, ou inhame, ou batata-doce, ou banana da terra, ou aipim, ou mingau) mínimo de 200g; c) 350ml de café com leite, ou iogurte de 200ml (para aqueles que apresentem aversão ou intolerância alimentar ao café).
2	Lanche Manhã	Fornecimento de lanche manhã, composto de: a) 02 (duas) frutas de 180g - exceto melancia, que deverá ter 250g, ou 01 (um) copo de suco de polpa 250ml, ou 01 (um) iogurte 150ml; b) biscoito tipo wafer 70g, ou biscoito recheado 60g, ou 01 barra de cereal.

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS (Continuação)		
UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE		
3	Almoço	<p>Fornecimento de refeição almoço, composto de:</p> <p>Para socieducandos:</p> <p>a) porção de arroz 80g cru, ou macarrão 80g cru; b) feijão 70g cru; c) farinha de mandioca 50g; d) vegetais folhosos 100g, ou vegetais cozidos de 180g cru; e) carne bovina sem osso 220g, ou carne suína sem osso de 220g, ou aves sem osso de 250g, ou aves com osso de 350g, ou fígado (ou moela ou bucho) 200g, ou filé de peixe 220g, ou peixe em posta 280g, ou carne moída 200g, ou recheio de frango 180g, ou embutidos 150g, ou almôndegas 250g; f) sobremesa: 01 fruta 180g - exceto melancia, que deverá ter 250g, ou doce 15g; g) suco de polpa de fruta 250 ml.</p> <p>Para colaboradores e familiares:</p> <p>O cardápio deverá ser exatamente o mesmo e o serviço deverá ser feito em sistema de <i>buffet self-service</i>, na quantidade desejada pelo colaborador (em apenas uma vez), sendo a proteína servida por funcionários da cozinha, respeitando, no mínimo, as seguintes quantidades: carne bovina sem osso 220g, ou carne suína sem osso de 220g, ou aves sem osso de 250g, ou aves com osso de 350g, ou fígado (ou moela ou bucho) 200g, ou filé de peixe 220g, ou peixe em posta 280g, ou carne moída 200g, ou recheio de frango 180g, ou embutidos 150g, ou almôndegas 250g.</p> <p>Obs: deverá ter 02 (duas) opções de prato (o principal e a opção) sendo que deverá ser obrigatório peixe e vísceras (fígado ou moela ou bucho) uma vez por semana.</p>
4	Lanche Tarde	<p>Fornecimento de lanche da tarde, composto de: a) 250 ml de suco de polpa, ou 01 (um) iogurte 150 ml; b) 01 patissaria (hambúrguer, ou coxinha, ou saltenha, ou rissole, ou quibe, ou cachorro-quente, ou bolo, etc.) 150g, ou biscoito tipo wafer 70g, ou biscoito recheado 60g.</p> <p>Obs.: deverá haver rodízio ou variação diária.</p>
5	Jantar	<p>Fornecimento de refeição jantar, composto de:</p> <p>Para socieducandos:</p> <p>a) porção de arroz 80g cru, ou macarrão 80g cru; b) feijão 70g cru; c) farinha de mandioca 50g; d) vegetais folhosos 100g, ou vegetais cozidos de 180g cru; e) carne bovina sem osso 220g, ou carne suína sem osso de 220g, ou aves sem osso de 250g, ou aves com osso de 350g, ou fígado (ou moela ou bucho) 200g, ou filé de peixe 220g, ou peixe em posta 280g, ou carne moída 200g, ou recheio de frango 180g, ou embutidos 150g, ou almôndegas 250g; f) sobremesa: 01 fruta 180g - exceto melancia, que deverá ter 250g, ou doce 15g; g) suco de polpa de fruta 250 ml.</p> <p>Para colaboradores e familiares:</p> <p>O cardápio deverá ser exatamente o mesmo e o serviço deverá ser feito em sistema de <i>buffet self-service</i>, na quantidade desejada pelo colaborador (em apenas uma vez), sendo a proteína servida por funcionários da cozinha, respeitando, no mínimo, as seguintes quantidades: carne bovina sem osso 220g, ou carne suína sem osso de 220g, ou aves sem osso de 250g, ou aves com osso de 350g, ou fígado (ou moela ou bucho) 200g, ou filé de peixe 220g, ou peixe em posta 280g, ou carne moída 200g, ou recheio de frango 180g, ou embutidos 150g, ou almôndegas 250g.</p> <p>Obs: deverá ter 02 (duas) opções de prato (o principal e a opção) sendo que deverá ser obrigatório peixe e vísceras (fígado ou moela ou bucho) uma vez por semana.</p>

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS (Continuação)		
6	Lanche Noite	Fornecimento de lanche noite, composto de: a) 02 (duas) frutas de 180g - exceto melancia, que deverá ter 250g, ou 01(um) copo de suco de polpa 250ml, ou 01 iogurte 150ml; b) biscoito tipo wafer 70g, ou biscoito recheado 60g, ou 01 barra de cereal.
7	Café	Fornecimento de café preto, em garrafas térmicas, para os diversos setores da CASE, em litros, composto de 75g de pó de café e 250g de açúcar.
8	Lanche de Viagem	Fornecimento de refeição, lanche/viagem - para os adolescentes em viagem de retorno aos familiares, composto de: a) 01 sanduíche: queijo prato 20g, margarina 10g, e pão 50g; b) 01 suco de caixa 200 ml; c) 01 biscoito wafer de 35g; d) 01 doce 15g; e) 01 fruta fechada (sem corte) 180g.
9	Refeição de Dieta	Fornecimento de refeição de dieta composta de: a) 01 copo de 500ml de vitamina de frutas (leite 75g, açúcar 35g e fruta 150g).

4. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

QUANTITATIVO GERAL DE ALIMENTAÇÃO		
QUANTIDADE ESTIMADA		
ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE ESTIMADA DO CONTRATO (PARA 01 ANO)
1	Desjejum	20.000
2	Lanche Manhã	13.000
3	Almoço	32.500
4	Lanche Tarde	13.000
5	Jantar	20.000
6	Lanche Noite	13.000
7	Café (em garrafas)	10.000
8	Lanche de Viagem	200
9	Refeição de Dieta	200

5. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

5.1. Elaboração dos cardápios:

- 5.1.1. Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA e apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de 15 (quinze) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias. Deverão ser diferentes as preparações do lanche da manhã e da tarde, bem como as preparações do almoço e jantar;

- 5.1.2. O CONTRATANTE reserva-se no direito de alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos neste termo de referência;
- 5.1.3. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência e odor, proporcionando um aporte calórico necessário e aceitação dos adolescentes. Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (aniversário da unidade, aniversariantes do mês, Carnaval, Páscoa, Semana Santa, Festa Junina, Natal, Dia das Mães, Dia dos Pais, Ano Novo e outras), observados as características de atendimento, sem custos adicionais, quando solicitado pela CONTRATANTE;
- 5.1.4. A CONTRATADA Poderá fazer permuta entre os tipos de alimentos constantes nos itens da refeição, para atender as necessidades individuais dos adolescentes, desde que seja previamente notificado à CONTRATANTE;
- 5.1.5. Deverão existir dietas especiais para adolescentes com problemas de saúde – hipertensão arterial, diabetes, dislipidemias, alergias e intolerâncias alimentares entre outras, e ainda dietas modificadas em consistência (pastosa e líquida) - A dieta pastosa deverá seguir às recomendações do CARDÁPIO, adequando apenas à consistência que esse tipo de dieta requer. A dieta líquida deverá apresentar um fracionamento de seis a oito refeições diárias detrês em três horas ou conforme solicitação da CONTRATANTE. Podendo ser composta por: mingaus, leite, suco de frutas natural, sopas liquidificadas, vitaminas, coquetel de frutas, iogurte, etc., de acordo com solicitação da Gerência, sem ônus para a CONTRATANTE;
- 5.1.6. No almoço e jantar haverá 02 (duas) opções em preparações de carnes (prato principal e a opção), sendo que deverá ser obrigatório peixe e vísceras (fígado ou moela ou bucho) uma vez por semana;
- 5.1.7. No cardápio em que houver massa como preparação, deverá ser oferecido arroz como item opcional;
- 5.1.8. Na sobremesa a oferta de doce não deverá ultrapassar a oferta de frutas, devendo seguir a proporção de, no máximo 50% (cinquenta por cento), cada uma, variando sempre entre almoço e jantar.

6. PRÉ-PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS:

- 6.1. O preparo dos alimentos, em todas as suas etapas, deverá ser realizado por pessoal comprovadamente especializado, dentro das melhores técnicas dietéticas e culinárias e dos mais rigorosos padrões de higiene e segurança;
- 6.2. Os alimentos preparados e não consumidos nas refeições não poderão ser reutilizados posteriormente;
- 6.3. A CONTRATADA deverá aplicar as legislações, portarias e regulamentos que estabelecem os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos e o controle de qualidade de todas as etapas e processos na operacionalização dos alimentos, incluindo o recebimento, pré-preparo, preparo e distribuição;

- 6.4. O preparo das carnes em geral e a limpeza das peças, deverão ser perfeitos, com remoção de nervuras e demais aparas. A carne de preparações do tipo: panqueca, almôndega, etc. deverão ser moídas na cozinha da Unidade. As carnes deverão possuir o Selo de Inspeção do órgão competente;
- 6.5. Todos os gêneros alimentícios (perecíveis, semi-perecíveis e não perecíveis) empregados na elaboração das refeições deverão ser, obrigatoriamente, de boa qualidade e estarem em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, podendo o CONTRATANTE vetar recebimento e/ou a utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não se adequarem ao seu controle de qualidade;
- 6.6. Para a degustação do alimento (prova) devem ser usados talheres descartáveis e pratos individuais que não devem voltar a ter contato com os alimentos;
- 6.7. De acordo com as preparações a que se destinam, utilizar os tipos de gêneros alimentícios relacionados no item "8.6. TIPOS DE ALIMENTOS PARA A COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS"

7. PREPARO DOS ALIMENTOS:

- 7.1. A CONTRATADA deverá obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:
 - 7.1.1. Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;
 - 7.1.2. Garantir que os manipuladores evitem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, equipamentos e utensílios durante o desempenho das atividades;
 - 7.1.3. Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré- preparo e preparo final;
 - 7.1.4. Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cocção e no momento de servir;
 - 7.1.5. Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados;
 - 7.1.6. Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;
 - 7.1.7. Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, colheres, pinças ou com asmãos protegidas por luvas descartáveis;
 - 7.1.8. Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 4°C ou superior a 65°C;
 - 7.1.9. Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios de tempo e temperatura(74°C por 05 minutos);

- 7.1.10. Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- 7.1.11. Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança, de acordo com especificações das legislações pertinentes;
- 7.1.12. Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionados em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;
- 7.1.13. Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem;
- 7.1.14. O descongelamento deve evitar que as superfícies dos alimentos sejam favoráveis à multiplicação microbiana. Deve ser efetuado em refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção;
- 7.1.15. Garantir que durante a cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces, etc. a temperatura atinja 74°C;
- 7.1.16. Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C e sejam substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça;
- 7.1.17. É estritamente proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras;
- 7.1.18. Utilizar somente maionese industrializada;
- 7.1.19. A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado;
- 7.1.20. Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- 7.1.21. A forma de servir a alimentação deverá respeitar todas as normas de segurança impostas pela Comunidade de Atendimento Socioeducativo- CASE, ressaltando-se que todos os alimentos deverão estar descascados e/ou fracionados, em pedaços pequenos, possibilitando e facilitando o uso apenas de colher descartável e das mãos para consumo dos alimentos, vez que é vedada a utilização de quaisquer facas.

8. DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

- 8.1. Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- 8.2. Alimentos quentes: manter as preparações a 65°C ou mais por no máximo 12 horas; ou manter as preparações a 60°C por no máximo 6 horas, ou abaixo de 60° C devem ser consumidas em até 3 horas;

- 8.3. Alimentos refrigerados: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10°C por no máximo 4 horas ou entre de 10 e 21°C, por até 2 horas. Após a cocção os alimentos servidos frios devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius);
- 8.4. Durante todo o período de distribuição das refeições deverá haver o acompanhamento e supervisão técnica e também número suficiente de empregados para assegurar o racionamento de alimentos e reposição de alimentos e utensílios;
- 8.5. As saladas de vegetais crus deverão ser enviadas separadamente com a refeição, assim como as frutas e outras sobremesas. O suco deverá ser acondicionado em garrafas térmicas, e servido em copos descartáveis, com capacidade para 250 ml;
- 8.6. Tipos de alimentos para a composição dos cardápios:
- I. **Bifes ensopados, de panela, rolê, etc.:** coxão duro, patinho, músculo traseiro;
 - II. **Bife grelhado:** alcatra, contrafilé, coxão mole;
 - III. **Assados:** coxão duro, lagarto, lombo;
 - IV. **Cozidos:** patinho, coxão duro, fraldinha e músculo traseiro;
 - V. **Moída:** coxão duro, patinho, fraldinha e músculo traseiro;
 - VI. **Sopa:** patinho, coxão duro, músculo traseiro.
 - VII. **Carnes Suínas:** Carré suíno e pernil de boa qualidade;
 - VIII. **Outras carnes:** Apenas em acordo com a Gerência da CONTRATANTE;
 - IX. **Aves:** Peito, filé;
 - X. **Peixes:** Filé de pescada ou de merluza ou peixe em posta de boa qualidade (corvina, namorado, cação, entre outros);
 - XI. **Visceras:** Preparações com Fígado, ou bofe ou moela ou bucho de boi, a ser servido no máximo uma vez por semana, conforme solicitação e aprovação da Gerência do CONTRATANTE;
 - XII. **Produtos salgados, curados ou defumados:** deverá ser de boa qualidade;
 - XIII. **Pães:** O pão francês, pão de leite, pão integral ou outros solicitados pela Gerência da CONTRATANTE, deverá ter o peso mínimo de 50 gramas;
 - XIV. **Leite:** deverá ser integral, esterilizado, de boa qualidade e inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (líquido), ou em pó, com diluição a 13%, podendo haver necessidade de leite desnatado para adolescentes com problema de saúde conforme solicitação e aprovação do Serviço da Gerência do CONTRATANTE;
 - XV. **Laticínios:** iogurtes e afins deverão ser integrais, de boa qualidade. Podendo haver necessidade de desnatados para adolescentes com problema de saúde conforme solicitação e aprovação da Gerência do CONTRATANTE;
 - XVI. **Frios:** Queijo fresco com ou sem sal, mussarela, ricota, queijo prato, requeijão, presunto, lombo defumado e mortadela de boa qualidade;
 - XVII. **Arroz:** deverá ser parbolizado, classe longo fino, tipo 1, e/ou integral, de primeira qualidade, conforme solicitação da CONTRATANTE;
 - XVIII. **Feijão:** deverá ser do tipo: cariquinha (uso diário), branco, fradinho, roxinho ou rosinha e

- preto, todos de primeira qualidade;
- XIX. **Sal:** deverá ser refinado, iodado e de primeira qualidade;
- XX. **Hortifrutigranjeiros:** Verduras, frutas e legumes: deverão ser frescos, sem manchas, sem rachaduras, sem áreas machucadas e de primeira qualidade;
- XXI. **Ovos:** devem ser extragrande, tipo 1, peso mínimo de 60g e se adequar as especificações técnicas do Ministério da Agricultura;
- XXII. **Óleo de soja:** deverá ser de primeira qualidade e uma vez utilizado, não poderá ser reaproveitado;
- XXIII. **Azeite de oliva:** deverá ser puro e de primeira qualidade, que serão utilizados para tempero de saladas;
- XXIV. **Sucos:** deverão ser preparados com polpa de frutas pasteurizadas, de primeira qualidade, de acordo com as recomendações do fabricante; ou de frutas naturais devidamente higienizadas, de acordo com as normas vigentes;
- XXV. **Açúcar:** branco refinado, demerara, mascavo, light, adoçantes, todos de primeira qualidade;
- XXVI. **Farinhas:** Farinha de arroz, Farinha de aveia, Farinha de centeio, Farinha de mandioca, Farinha de milho, Farinha de soja, Farinha de trigo, todas de primeira qualidade;
- XXVII. **Manteiga/Margarina:** deverá ser de primeira qualidade.
- 8.6.1. Todos os produtos deverão ter os selos de qualidade pertinentes a cada item, pois estes selos e Certificações em produtos alimentícios são obrigatórios. O selo visa certificar que os alimentos foram preparados dentro de conceitos rigorosos de qualidade, segurança e responsabilidade ambiental e social.

A1 – OBSERVAÇÕES:

- a) Todas as preparações do cardápio diário deverão ser provadas pela equipe de fiscalização da CONTRATANTE, em tempo hábil para correção, e só poderão ser servidas após autorização pela equipe de fiscalização da CONTRATANTE;
- b) Alimentos que ultrapassarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos devem ser desprezados;
- c) Poderá ser usado carne de segunda sem osso nos pratos de cozido, feijoada, dobradinha e ensopados com legumes em acordo com a Gerência da CONTRATANTE.

9. ALIMENTAÇÃO PARA COLABORADORES:

- 9.1. As refeições dos colaboradores deverão ser servidas no refeitório, anexo à cozinha da Unidade;
- 9.2. Os colaboradores se servirão em sistema de *buffet self-service*, na quantidade que desejar, apenas uma vez;
- 9.3. O cardápio oferecido aos colaboradores deverá ser exatamente o mesmo ofertado aos socieducandos, não havendo, assim, nenhuma distinção entre estes;
- 9.4. As refeições para colaboradores deverão ser servidas em bandejas de aço inox, com divisórias, as quais deverão ser adquiridas pela CONTRATADA e previamente aprovadas pela CONTRATANTE;
- 9.5. Os talheres e copos utilizados pelos colaboradores deverão ser descartáveis;

- 9.6. A higienização do refeitório ficará a cargo da CONTRATADA;
- 9.7. As garrafas térmicas para o serviço de café nos setores da Unidade deverão ter capacidade para 01 litro e serão adquiridas pela CONTRATADA.

10. OPERACIONALIZAÇÕES DOS ALIMENTOS:

- 10.1.1. Recebimentos de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros:
- 10.1.2. O recebimento de mercadorias é uma das etapas do Controle de Qualidade do Serviço de Nutrição, a ser observado pela CONTRATADA e supervisionado pela CONTRATANTE, segundo as normas estabelecidas pelas legislações vigentes.
- 10.1.3. Nesta etapa, é importante verificar para todos os produtos:
 - 10.1.3.1. As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
 - 10.1.3.2. A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte, para fim específico requisitado;
 - 10.1.3.3. A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
 - 10.1.3.4. A integridade e a higiene da embalagem;
 - 10.1.3.5. A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato
direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
 - 10.1.3.6. A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas;
 - 10.1.3.7. As características específicas de cada produto bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela legislação pertinente;
 - 10.1.3.8. A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote; número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos;
 - 10.1.3.9. A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo;
 - 10.1.3.10. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias estabelecidos pelo CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade;
 - 10.1.3.11. Os produtos de origem animal (carnes bovinas, suína, aves, pescados, produtos salgados, curados ou defumados, etc.) deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal - SIF, Ministério da Saúde - MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos apropriados e

devidamente higienizados, ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto e deverão ser conferidos rigorosamente os prazos de validade.

11. RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS E TEMPERATURAS PARA RECEBIMENTOS DE ALIMENTOS:

- 11.1. Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos): até 6°C (seis graus Celsius) com tolerância até 7°C (sete graus Celsius).
- 11.2. Carnes congeladas: - 18°C (dezoito graus Celsius negativos) com tolerância até - 15°C (quinze graus Celsius negativos).
- 11.3. Frios e embutidos industrializados: até 10°C (dez graus Celsius) ou de acordo com o fabricante.
- 11.4. Produtos salgados, curados ou defumados: em temperatura ambiente ou temperatura recomendada pelo fabricante.
- 11.5. Recebimentos de Hortifrutigranjeiros:
 - 11.5.1. Deverá ser observado tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas;
 - 11.5.2. Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.
- 11.6. Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros:
 - 11.6.1. Hortifrutigranjeiros pré processados congelados: - 18°C (dezoito graus Celsius negativos) com tolerância até -15°C (quinze graus Celsius negativos);
 - 11.6.2. Hortifrutigranjeiros pré processados resfriados: até 10°C (dez graus Celsius) ou de acordo com o fabricante;
 - 11.6.3. Hortifrutigranjeiros pré processados “in natura”: Temperatura ambiente ou a recomendada pelo fornecedor.
- 11.7. Recebimentos de leite e derivados:
 - 11.7.1. Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente;
 - 11.7.2. Deverão ser transportados em veículos fechados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.
 - 11.7.3. Deverão ser conferidos rigorosamente os prazos de validade e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas, amassadas, enferrujadas ou alteradas.
- 11.8. Temperaturas recomendada para o recebimento de leite e derivados:
 - 11.8.1. Leite esterilizado: Temperatura ambiente ou a recomendada pelo fabricante;
 - 11.8.2. Derivados: até 10°C (dez graus Celsius) ou de acordo com o fabricante;
 - 11.8.3. Leite em pó: Temperatura ambiente ou a recomendada pelo fabricante.
- 11.9. Recebimentos de produtos estocáveis:

- 11.9.1. Devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo em conformidade com a legislação vigente pertinente a rotulagem;
- 11.9.2. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos às características do produto.
- 11.9.3. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração do produto.
- 11.10. Temperatura recomendada para o recebimento de produtos estocáveis:
 - 11.10.1. Temperatura ambiente ou a recomendada pelo fabricante.
- 11.11. Recebimentos de sucos, polpas e demais produtos industrializados:
 - 11.11.1. Deverão ser de procedência idônea, de primeira qualidade, com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal – SIF, MS ou órgão competente, deverão apresentar embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, deverão estar dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo, de acordo com especificações das legislações pertinentes.
- 11.12. Temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos, polpas e produtos industrializados:
 - 11.12.1. Polpa de frutas (congeladas): - 18°C (dezoito graus Celsius negativos) com tolerância até - 15°C (quinze graus Celsius negativos);
 - 11.12.2. Produtos industrializados: temperatura registrada na embalagem, conforme determinação do fabricante.
- 11.13. Recebimentos de descartáveis, produtos e materiais de limpeza:
 - 11.13.1. Os descartáveis devem obedecer aos seguintes critérios:
 - a) Embalagens íntegras, de primeira qualidade e boa resistência, próprias para cada produto;
 - b) Deverão conter identificação correta no rótulo, de acordo com especificações das legislações pertinentes
 - c) Com capacidade compatível a gramatura das refeições que serão servidas.
 - 11.13.2. Os produtos de limpeza devem obedecer aos seguintes critérios:
 - a) Embalagens íntegras, adequadas para cada produto;
 - b) Específicos para uso institucional e inspecionado por órgão competente,
 - c) Dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo, de acordo com especificações das legislações pertinentes.

12. ARMAZENAMENTOS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS E OUTROS:

- 12.1. Nesta etapa, os critérios básicos visam à preservação da qualidade dos alimentos, disposição e guarda adequada dos produtos e o controle na utilização da matéria prima. Assim, a CONTRATADA deve atentar para os seguintes critérios recomendados:
- 12.2. Não manter caixas de madeira ou de papelão na área do estoque ou em qualquer outra área do Serviço de Nutrição;
- 12.3. Programar a entrada de mercadorias de maneira que não sobrecarregue o estoque;

- 12.4. Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso;
- 12.5. Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si, conforme legislação pertinente;
- 12.6. Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc.;
- 12.7. Dispor os produtos obedecendo à data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar; observando o critério Primeiro que vence é o primeiro que sai – PVPS;
- 12.8. Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação, de acordo com a legislação pertinente;
- 12.9. Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- 12.10. Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- 12.11. Observar, constantemente, a data de validade dos produtos e desprezar produtos vencidos;
- 12.12. Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- 12.13. Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- 12.14. Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
- 12.15. Os alimentos que sobraem nas latas de embalagens devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas ou filme plástico e identificados através de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados à temperatura máxima de 6°C (seis graus Celsius);
- 12.16. Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original;
- 12.17. Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e não devem ser reaproveitados;
- 12.18. Armazenar os diferentes gêneros alimentícios em unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
 - 12.18.1. Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
 - 12.18.2. Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;

12.18.3. O restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

A2 – OBSERVAÇÃO:

- a) Todos separados entre si e dos demais produtos.

- 12.19. As portas dos refrigeradores e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
- 12.20. Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
- 12.21. Colocar os produtos destinados à devolução, em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- 12.22. Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- 12.23. Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante, devendo ser observado para cada produto o prazo referendado pelo fabricante;
- 12.24. É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados para serem manipulados;
- 12.25. Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C por até 72 horas para bovinos e aves, e por até 24 horas para os pescados;
- 12.26. Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus, poderão ser armazenados sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento -18°C, desde que devidamente etiquetados;
- 12.27. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- 12.28. Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;
- 12.29. Registrar em planilha própria a temperatura das câmaras, freezers, geladeiras e balcões refrigerados e manter a disposição do CONTRATANTE.

13. HIGIENIZAÇÃO:

- 13.1. Todos e quaisquer produtos destinados a higienização das mãos, dos alimentos, equipamentos, utensílios, materiais, etc., deverão ser de primeira qualidade, e conter em sua embalagem, as informações quanto à composição do produto, data de fabricação, lote, data de validade, nome do produto, CNPJ da empresa responsável pela fabricação e orientações técnicas quanto à sua utilização;
- 13.2. Cada produto deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde, a fim de atender a legislação vigente;

- 13.3. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante;
- 13.4. O armazenamento dos produtos para higienização e desinfecção deverá ser adequado e separado dos gêneros alimentícios, em local seco, limpo e arejado, estando todos os produtos identificados;
- 13.5. Os transportes de produtos tóxico-contaminantes: Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e/ou venenosas, bem como o lixo, não poderão ser transportadas em conjunto com os gêneros alimentícios;
- 13.6. As escovas, esponjas, panos de pratos, panos de pia e quaisquer instrumentos para higienização deverão ser trocados e descartados semanalmente.

14. GÊNEROS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS:

- 14.1. Manter os gêneros armazenados em áreas rigorosamente limpas, arrumadas e arejadas;
- 14.2. Manter os gêneros armazenados em temperaturas condizentes com o seu tipo;
- 14.3. Não será permitido o armazenamento de gêneros impróprios para consumo, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original;
- 14.4. Não será permitido o armazenamento dos enlatados oxidados e/ou danificados;
- 14.5. Não será permitido o armazenamento de gêneros em sua embalagem original como caixas, após a abertura;
- 14.6. Não será permitido o armazenamento de produtos em suas embalagens originais, após a sua abertura;
- 14.7. Não será permitida a utilização de qualquer tipo de alimentos processados, que não forem totalmente utilizados durante a distribuição das refeições e dos serviços correlatos.
- 14.8. totalmente utilizados durante a distribuição das refeições e dos serviços correlatos.

15. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DESCARTÁVEIS:

- 15.1. Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação, sejam por insetos, roedores, elementos químicos e microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o armazenamento, manipulação e distribuição das refeições;
- 15.2. Os gêneros a serem utilizados deverão ser obrigatoriamente, selecionados e lavados, retirando a parte imprópria para o consumo, separando-a das demais;
- 15.3. Os gêneros a serem consumidos in natura (frutas, hortaliças, etc), deverão ser submetidos a uma higienização prévia, utilizando-se solução clorada adequada.

16. HIGIENE GERAL:

- 16.1. Higiene Pessoal, nas atividades diárias, os funcionários da CONTRATADA deverão:
 - 16.1.1. Usar uniforme completo, limpo e portar crachá de identificação na altura do peito;
 - 16.1.2. Fazer a barba e bigode diariamente;
 - 16.1.3. Utilizar avental, gorro, máscara, e luvas descartáveis;
 - 16.1.4. Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;
 - 16.1.5. Usar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
 - 16.1.6. Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
 - 16.1.7. Manter a higiene adequada das mãos;
 - 16.1.8. É vedado comer ou mascar goma, ou fumar na área de produção e cocção dos alimentos;
 - 16.1.9. Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade não dispensar a lavagem frequente das mãos;
 - 16.1.10. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas das unidades;
 - 16.1.11. Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos; substituindo a cada 02 horas de uso ou conforme indicação da legislação pertinente;
 - 16.1.12. Usar desodorante inodoro ou bem suave;
 - 16.1.13. Escovar os dentes após as refeições;
 - 16.1.14. Manter os sapatos e botas limpas;
- 16.2. Higiene das mãos:
 - 16.2.1. Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos com água e sabão ou, alternativamente, higienizar as mãos com álcool em gel 70% (setenta por cento) ou outro produto, devidamente aprovado pela ANVISA ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários, após tossir, espirrar, tocar em dinheiro e sempre que se fizer necessário;
 - 16.2.2. O uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e antisepsia das mãos.
 - 16.2.3. Uniformização:
 - 16.2.4. A CONTRATADA deverá fornecer aos seus empregados os uniformes completos e padronizados pela empresa (calça, jaleco, avental, bota ou sapato antiderrapante, rede para cabelo, touca, chapéu funcional, crachá de identificação). O vestuário deverá sempre estar em bom estado, bem passado, limpo, sem rasgos, manchas, furos ou partes descosturadas;
 - 16.2.5. A CONTRATADA deverá fornecer aos empregados e manter em bom estado de uso: luvas, toucas, máscaras, aventais em tecido e aventais impermeáveis, luvas de borracha (para limpeza), luvas de malha de aço (para manipulação de carnes cruas), luvas térmicas, isolantes térmicos (quente/frio); e o que for necessário ao trabalho e a proteção individual, conforme legislação vigente;
 - 16.2.6. A CONTRATADA compromete-se a fornecer os uniformes, em quantidade suficiente e sempre que necessário, independentemente do período estipulado para a troca.
- 16.3. Controle de saúde dos manipuladores:
 - 16.3.1. A CONTRATADA deverá realizar o controle de saúde dos seus funcionários, de acordo com

que se preconiza na Portaria nº. 1428 de 26/11/93 do Ministério da Saúde e NR7 - Ministério do Trabalho;

16.3.2. A CONTRATADA deverá manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;

16.3.3. A CONTRATADA deverá enviar os exames de saúde (ASO) realizados ao CONTRATANTE, sempre que solicitado;

16.3.4. Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

16.4. Higiene ambiental:

16.4.1. Higienização das instalações:

16.5.1.1 Estão especificados a seguir os procedimentos de boas práticas de higienização de áreas, equipamentos e utensílios que deverão ser seguidos pela CONTRATADA nos processos operacionais de higienização na Unidade de Alimentação e Nutrição:

16.5.1.2 Local, frequência e produtos:

- a) Pisos e ralos: Diariamente e sempre que necessário - Detergente cáustico e hipoclorito de sódica 200ppm de cloro ativo;
- b) Azulejos: Diário e mensal - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo;
- c) Janelas, portas e telas: Mensalmente ou de acordo com a necessidade - Detergente neutro;
- d) Luminárias, interruptores, tomadas e teto: De acordo com a necessidade - Detergente neutro hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo;
- e) Bancadas e mesas de apoio: Após utilização - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo ou álcool a 70%;
- f) Mesas e cadeiras dos refeitórios: Diária e sempre que necessário - Álcool 70°GL;
- g) Tubulações externas: Bimestral - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200ppm de cloroativo;
- h) Caixa de gordura: Mensal ou conforme a natureza das atividades – Esgotamento, desengordurante próprio;
- i) Tubulações internas: Semestral - Desengraxante e desincrustante;

A3 – OBSERVAÇÕES:

- a) Os produtos utilizados na higienização deverão ser de primeira qualidade, específicos para uso institucional, inspecionados por órgãos competente e adequadas a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros fortes, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE.
- b) Os pisos deverão permanecer sempre secos, sem acúmulos de água.
- c) Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias.
- d) Deverão ser higienizados periodicamente as grelhas, colmeias do sistema de exaustão da

cozinha e copa.

16.5. Higienização dos equipamentos e utensílios:

16.5.1. Equipamentos e utensílios, frequência e produtos:

- a) Louças, talheres, bandejas, baixelas - realizar lavagem manual: Após o uso - Detergente sanitizante, secante e álcool 70°GL;
- b) Placas, formas, assadeiras, etc. – realizar lavagem manual: Após o uso - Detergente neutro edesinfetante clorado a 200ppm e álcool 70°G;
- c) Fritadeira: Diária e após o uso - Desincrustante e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- d) Chapa: Após o uso - Desincrustante e desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- e) Fogão: Diário e após o uso - Desincrustante;
- f) Forno: Diário e após o uso – Desincrustante;
- g) Carrinhos de transporte em geral: Diário e após o uso - Detergente neutro, desinfetante clorado a200ppm de cloro ativo;
- h) Placas de corte de polietileno: Após o uso - Detergente neutro, desinfetante clorado a 200ppm decloro ativo;
- i) Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnese outros): Antes e após o uso - Detergente neutro, desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- j) Refresqueira: Antes e após o uso - Detergente neutro e desinfetante clorado a 200ppm de cloroativo;
- k) Balanças: Antes e após o uso - Desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- l) Geladeiras e Câmaras frigoríficas: Diária e semanal - Detergente neutro desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- m) Freezer: Diário, semanal e mensal - Detergente neutro, desinfetante clorado a 200ppm de cloroativo;
- n) Prateleiras de apoio: Semanal, ou em menor prazo, se necessário - Desinfetante clorado a200ppm de cloro ativo;
- o) Estrados: Mensal ou quando necessário - Desinfetante clorado a 200ppm de cloro ativo;
- p) Caixas de polietileno e grades: Diário e semanal - Detergente neutro desinfetante clorado edesincrustante;
- q) Sistema de exaustão (colmeias, coifas, tubulações) e telas: Diário e semanal - Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado;
- r) Depósito de lixo: Diário, no início de cada turno – Sacos plásticos, desincrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000ppm.

A4 – OBSERVAÇÕES:

- a) Todos os equipamentos, materiais ou utensílios e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágue pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200ppm de cloro ativo ou álcool a 70°GL;

- b) Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície;
- c) Os equipamentos e utensílios deverão ser polidos, diariamente. As painelas, placas de alumínio, tampas, bandejas, sempre que estiverem amassadas deverão ser substituídos a fim de evitar incrustações de gordura, sujeira e formação de biofilme;
- d) Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade;
- e) 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;
- f) Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de primeira qualidade.

16.6. Higiene Geral:

- 16.6.1. Não permitir a presença de animais na área de serviço ou nas imediações;
- 16.6.2. Remover sempre que necessário, o lixo para local apropriado em sacos plásticos duplos e resistentes, respeitando a legislação vigente relativa ao correto descarte de resíduos;
- 16.6.3. Todo o lixo orgânico deverá ser armazenado separadamente e disponibilizado à CONTRATANTE, pois o mesmo será doado ao CREAME, sendo o transporte de responsabilidade da CASE;
- 16.6.4. Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema "cross hatch". Deverá ser desprezado após sua utilização.

16.7. Higienização dos alimentos:

- 16.7.1. Hortifrutigranjeiros:
- 16.7.2. Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas e colocados em imersão de água clorada a 200ppm, no mínimo por 15 (quinze) minutos;
 - a) Após lavagem, submeter à imersão por 05 (cinco) minutos em solução de vinagre de arroz ou de maçã a 2% e em caso de verduras (200 mililitros de vinagre para dez litros de água);
 - b) Enxaguar, em água corrente potável e própria para consumo, os vegetais folhosos folha a folha, e frutas e legumes um a um; O corte, montagem e decoração de saladas deverá ocorrer com o uso de luvas descartáveis;
 - c) A espera para distribuição de preparações armazenadas em câmaras ou geladeiras deverá ser de no máximo, 10°C.
 - d) Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes da sua utilização e submetidos a desinfecção em solução clorada quando não sofrer ação térmica. Quando armazenados devem ser colocados em placas de poliestireno (casca de ovo) em câmara frigorífica.
- 16.7.3. Cereais e leguminosas:
 - a) Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);

b) Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

16.7.4. Alimentos industrializados e embalados:

a) 16.8.3.1. Deverão ser lavadas em água corrente, antes de serem armazenados sob refrigeração (caixas de leite, garrafas, latas de refrigerantes e outras).

16.7.5. Controle microbiológico:

a) É de responsabilidade da CONTRATADA executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos;

b) A CONTRATADA deverá manter as refeições a serem servidas em temperatura adequada, de acordo com a legislação vigente, em balcões térmicos próprios para essa finalidade e em número suficiente ao atendimento dos comensais, utilizando-se de termômetros próprios para verificação da temperatura;

c) A temperatura deverá ser medida no mínimo 03 (três) vezes (início, meio e final do atendimento). Caso seja necessário, a CONTRATANTE poderá solicitar outros horários de medição de temperatura. Manter os dados registrados em impressos próprios, com acesso a CONTRATANTE;

d) Deverão ser coletadas diariamente pela CONTRATADA, amostras de todas as preparações fornecidas, as quais deverão ser armazenadas em temperatura adequada por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras;

e) As amostras deverão ser coletadas em recipientes estéreis, com técnicas adequadas de coleta e devidamente etiquetadas. As etiquetas deverão conter: horário, refeição, dia da coleta, tipo de preparação e outras informações que poderão ser úteis no rastreamento dos produtos/preparações ou conforme solicitação do CONTRATANTE;

f) Caso o CONTRATANTE solicite, a CONTRATADA deverá providenciar outros tipos de exames que sejam necessários para manter a qualidade de todas as preparações realizadas pela CONTRATADA;

g) A CONTRATADA compromete-se a realizar qualquer exame microbiológico e físico-químico, em caráter de urgência, sempre que for solicitado pelo CONTRATANTE. Os resultados deverão ser entregues a CONTRATANTE no prazo máximo de 10 (dez) dias;

h) As eventuais dúvidas serão solucionadas pela CONTRATANTE.

17. MANUTENÇÃO:

17.1. A CONTRATADA, às suas expensas e sem ônus para o CONTRATANTE e com sua prévia autorização, poderá adaptar as instalações e equipamentos necessários para prestação do serviço de alimentação descritos neste Termo de Referência. Ao término do contrato, a CONTRATADA poderá retirar todo o equipamento por ela instalado, sem onerar a CONTRATANTE;

17.2. A CONTRATADA será responsável pela manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos das cozinhas da CASE;

- 17.3. A CONTRATADA deverá executar todos os serviços de manutenção preventiva e corretiva, operacionalização e reposição dos equipamentos a ela pertencentes, sem ônus para a CONTRATANTE;
- 17.4. A CONTRATADA se responsabilizará pelo bom uso de todos os equipamentos recebidos da CONTRATANTE para prestação de serviços, bem como por eventuais extravios ocorridos na vigência do contrato;
- 17.5. Os utensílios, equipamentos e mobiliários da cozinha, refeitórios e estoque deverão ser inventariados em conjunto pelos representantes da CONTRATADA e da CONTRATANTE no início e ao término da vigência do contrato, objetivando a exata identificação das quantidades de utensílios, equipamentos e mobiliários existentes na unidade, bem como a precisa descrição de seu estado de conservação, devendo o inventário ser atualizado sempre que houver fornecimento de novos utensílios ou equipamentos pela CONTRATANTE;
- 17.6. Ao seu critério, os representantes da CONTRATANTE deverão nomear técnico para acompanhamento da vistoria. A CONTRATADA deverá, as suas expensas, nomear representante técnico para acompanhamento da referida vistoria;
- 17.7. O setor de patrimônio da CASE deverá apresentar à Empresa CONTRATADA lista (inventário) com o número de identificação do bem (quando houver), de todos os equipamentos e utensílios, a fim de demonstrar a CONTRATADA o elenco de equipamentos que pertencem à Fundação da Criança e do Adolescente – FUNDAC, que se encontram sob responsabilidade da GINSO, Gestão de Integração Social;
- 17.8. A CONTRATADA deverá zelar pela preservação de toda a área física recebida, promovendo, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, a sua integral recuperação, em caso de ter sido por ela danificada, envolvendo rede hidráulica, rede elétrica, revestimento de piso, paredes, teto/forro, janelas, portas, basculantes, fechaduras, borrachas de vedação, etc., devendo ser utilizado o mesmo nível de qualidade da estrutura, materiais e peças existentes, salvo em caso de impossibilidade, situação que devesse merecer prévia avaliação e autorização da CONTRATANTE.
- 17.9. A reposição por parte da CONTRATADA de equipamentos, móveis e/ou utensílios por extravios ou quebra deverá ser em menor prazo possível e apresentar as mesmas especificações técnicas e modelo do item original. Em caso de não ser possível a reposição com as mesmas especificações (produto fora de linha), deverá ocorrer a reposição de equipamento de similar qualidade e operacionalidade;
- 17.10. Às suas expensas, a empresa CONTRATADA será responsável pela manutenção de todos os equipamentos e utensílios das cozinhas, pertencentes ou não da contratada, providenciando o conserto e/ou a substituição, quando necessário for, por um equipamento igual ou de qualidade superior, necessitando de aprovação da Fundação da Criança e do Adolescente - FUNDAC, quando o caso for de substituição do equipamento que possui número de patrimônio, este setor deverá ser imediatamente comunicado, para que haja o trâmite correto de substituição do item;
- 17.11. A CONTRATADA será responsável pelo uso correto e cuidadoso de todos os equipamentos, móveis e utensílios que são patrimônios da Fundação da Criança e do Adolescente -

FUNDAC, pois é a empresa que irá manusear, higienizar, utilizar cotidianamente, se responsabilizando integralmente pelos itens;

- 17.12. A CONTRATADA se responsabilizará pela manutenção e adequação das instalações físicas utilizadas para produção da alimentação, devendo estar nos padrões estabelecidos pela Vigilância Sanitária.
- 17.13. A CONTRATADA deverá fornecer, mensalmente, relatório técnico informando o estado geral dos aparelhos/equipamentos as condições de funcionamento, bem como todas as intervenções realizadas nesse período;
- 17.14. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelas avarias e extravios dos equipamentos durante a vigência do Contrato, devendo efetuar a reposição dos mesmos considerando a mesma marca e especificação técnica do equipamento danificado, no menor prazo possível. Em caso de impossibilidade da reposição com as mesmas características técnicas, a CONTRATADA deverá se propor a CONTRATANTE a reposição de equipamento similar;
- 17.15. A CONTRATADA deverá zelar pela preservação de toda a área física recebida, promovendo, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, a sua integral recuperação, em caso de ter sido por ela danificada, envolvendo rede hidráulica, rede elétrica, revestimento de piso, paredes, teto/forro, janelas, portas, basculantes, fechaduras, borrachas de vedação, etc., devendo ser utilizado o mesmo nível de qualidade da estrutura, materiais e peças existentes, salvo em caso de impossibilidade, situação que devesse merecer prévia avaliação e autorização da CONTRATANTE.
- 17.16. É expressamente vedada a CONTRATADA efetuar alterações na área física destinada a prestação dos serviços, salvo se houver prévia autorização expressa da CONTRATANTE.

18. DIMENSIONAMENTOS DE PESSOAL:

- 18.1. A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo de forma a atender plenamente as obrigações assumidas a nível contratual, inclusive no período noturno, finais de semana e feriados;
- 18.2. A CONTRATADA deverá providenciar a reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças em geral (saúde, maternidade, paternidade, etc.) afastamentos, e outros, da área técnica, administrativa e operacional, de forma a manter sempre constante o número de profissionais para desempenhar as funções durante 24 (vinte e quatro) horas;
- 18.3. A empresa CONTRATADA é responsável por pagar os salários e encargos sociais, pois é encarregada na contratação do pessoal designado para execução dos serviços ora contratados, bem como as indenizações decorrentes de acidentes de trabalho, demissões, vales transporte, obrigando-se, ainda, ao fiel cumprimento das legislações trabalhista e previdenciária, sendo-lhe defeso invocar a existência deste contrato para tentar eximir-se destas obrigações ou transferi-las para o CONTRATANTE.
- 18.4. A CONTRATADA deverá apresentar uma planilha de pessoal para prestação do serviço, discriminando nominalmente a equipe, informando à CONTRATADA quaisquer alterações;

- 18.4.1. O quantitativo de pessoal deverá atender imediatamente à Unidade, de acordo com a necessidade, sem ônus para a Comunidade de Atendimento Socioeducacional - CASE.
- 18.5. A empresa contratada deverá obedecer rigorosamente às normas de segurança do local e regimentos. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas:
 - 18.5.1. Contaminantes alimentares;
 - 18.5.2. Doenças transmitidas por alimentos;
 - 18.5.3. Manipulação higiênica dos alimentos;
 - 18.5.4. Boas Práticas.
- 18.6. Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível técnico, ato contínuo a eventuais impedimentos.
- 18.7. Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.

19. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- 19.1. Para os Nutricionistas contratados pela empresa serão obrigatória apresentação do Registro ou Inscrição na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição – CRN), válido e/ou em situação regular;
- 19.2. Comprovantes de registro do responsável técnico e/ou da equipe técnica da empresa participante junto ao Conselho Regional de Nutricionistas e da comprovação de seu vínculo (empregatício, contratual ou societário), devendo os mesmos pertencer ao quadro permanente da empresa;
- 19.3. Alvará de Vigilância Sanitária de Funcionamento expedido pelo Departamento de Vigilância Sanitária da Secretaria estadual ou municipal da localidade de sede da empresa;
- 19.4. Licença Sanitária em vigor, emitida pela Autoridade Sanitária Municipal ou Estadual, conforme o caso;
- 19.5. A administração reserva-se o direito de, julgando necessário, proceder a diligências junto aos órgãos emissores de certidões, bem como solicitar esclarecimentos ou informações complementares relativas a quaisquer dos documentos apresentados.

A5 – OBSERVAÇÕES:

- a) Na Escala de Serviço - considerar os turnos: diurno, noturno, dias úteis e não úteis;
- b) A escala deve ser apresentada com antecedência pela CONTRATANTE.

20. A CONTRATADA TAMBÉM FICARÁ RESPONSÁVEL POR:

- 20.1. Compete a CONTRATADA a responsabilidade técnica da parte de produção de refeições, desde a compra dos gêneros até a sua entrega aos comensais e, toda e qualquer atividade operacional inerente ao objeto do contrato.
- 20.2. Outras responsabilidades:
- 20.3. A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelos serviços a serem prestados, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições nos termos da legislação vigente (Portaria M.S nº. 326/97 – MBPF -, RDC ANVISA nº. 275/02 – POP –, RDC nº 216 -09/04, ou qualquer outra legislação pertinente;
- 20.4. Adotar medidas para que os gêneros utilizados na elaboração de refeições sejam de primeira qualidade e higiene absolutas, obrigatoriamente inspecionados e liberados pelo nutricionista do CONTRATANTE;
- 20.5. A CONTRATADA deverá priorizar a aquisição de produtos oriundos da agricultura familiar, do empreendedor familiar rural ou de suas organizações;
- 20.6. Elaborar e encaminhar os cardápios mensais considerando o tempo necessário para a análise e aprovação do CONTRATANTE;
- 20.7. Preparar por pessoal especializado as refeições no mesmo dia para consumo, com assistência quando necessário do Nutricionista, conforme cardápio elaborado e aprovado pelo CONTRATANTE;
- 20.8. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;
- 20.9. Fornecer, gerenciar os equipamentos necessários para o funcionamento da cozinha, como exemplo: Fogão industrial, Geladeiras, Freezers, Liquidificadores industriais, panelas (de todos os tipos), ou seja, todo e quaisquer instrumentos necessários para a produção, cocção, distribuição e armazenamento adequado dos alimentos;
- 20.10. A CONTRATADA será responsável pela manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos da cozinha da CASE;
- 20.11. A contratada deverá ter ciência do estado da cozinha da CASE;
- 20.12. Encaminhar de maneira antecipada à CONTRATANTE, as escalas mensais de serviço dos funcionários da CONTRATADA;
- 20.13. Respeitar e fazer com que seus empregados respeitem as normas de disciplina, regulamentos, e regimentos das unidades da Comunidade de Atendimento Socieducacional - CASE;
- 20.14. Afastar qualquer dos seus empregados que se conduza de modo inconveniente com o exercício das funções que lhe forem atribuídas;
- 20.15. Comunicar à CONTRATANTE, oficialmente, o afastamento e/ou substituição de qualquer funcionário;
- 20.16. Assumir integralmente e pontualmente os encargos da Legislação Trabalhista e da

Previdência Social, assim como efetuar o pagamento de todas as vantagens remuneratórias devidas aos empregados, apresentando à Gerência da CONTRATANTE, os comprovantes, quando solicitado;

- 20.17. A CONTRATADA deverá entregar, quando exigido, à CONTRATANTE cópias dos documentos de comprovação de pagamentos de salários, cópias de recolhimentos de FGTS, cópias de INSS, cópias dos controles de frequência, cópias do fornecimento de alimentação, cópias de documento comprobatório do fornecimento de vales transportes, cópias dos termos de rescisão e demais documentos relativos ao vínculo de emprego dos seus empregados;
- 20.18. Custear, sem qualquer responsabilidade da CONTRATANTE todos os encargos ou despesas realizadas para o fiel cumprimento do contrato, inclusive as relativas aos veículos - sua operação e manutenção - empregados, salários adicionais, seguros, assistência, licenças taxas, impostos, alvarás, etc.;
- 20.19. Atender a todas as despesas decorrentes de alimentação adequada e transporte de seus funcionários, inclusive em período da falta de transporte coletivo para o local de trabalho;
- 20.20. Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, apresentando ao CONTRATANTE os comprovantes, quando exigido;
- 20.21. Manter o pessoal de serviço devidamente uniformizado: luvas, máscaras, gorros, aventais, sapato adequado anti derrapante, etc. e sempre fazer a substituição quando for necessário e exigindo o uso de crachá para efeito de identificação;
- 20.22. Responder pela indenização dos danos de prejuízos que causar a CONTRATANTE, decorrentes de ação ou omissão, erro ou imperícia, negligência ou imprudência praticadas na execução dos serviços contratados, inclusive por seus empregados;
- 20.23. Realizar a distribuição das refeições nos locais e horários determinados pela CONTRATANTE;
- 20.24. Fornecer material de escritório (livro de protocolo, classificador, papel ofício, impressos, computador, impressora, linhas e aparelhos de telefone, mesas, cadeiras, armários, arquivos, etc.) necessários para a operacionalização das atividades administrativas da Empresa na área da cozinha, dos refeitórios e áreas afins;
- 20.25. Arcar com os custos de gás de cozinha (gás liquefeito de petróleo), a ser utilizado no preparo das refeições, através de contrato com empresa própria;
- 20.26. Fornecimento de materiais descartáveis necessários para prestação dos serviços ora mencionados (copo, guardanapo, saco plástico para embalagens de talheres, sacos de lixo, talheres, dentre outros) sem ônus para a CONTRATANTE;
- 20.27. Fornecimento do material de limpeza para higiene dos equipamentos, utensílios e instalações utilizadas nos serviços, assim como cozinha, almoxarifado etc.;
- 20.28. Manter em perfeitas condições higiênicas as áreas, utensílios, equipamentos e instalações do Serviço de Nutrição, sob o uso de produtos recomendados pela ANVISA e legislações pertinentes;
- 20.29. Providenciar armazenamento de amostras de alimentos para análise microbiológica, com o objetivo de esclarecimento de ocorrência de doença transmitida por alimentos prontos para o

- consumo;
- 20.30. Execução de análises microbiológicas de alimentos quando solicitado pela Unidade, assumindo as despesas;
 - 20.31. Manejo dos resíduos sólidos e líquidos oriundos da produção e das sobras de refeições, de acordo com a legislação vigente;
 - 20.32. Devolver à CONTRATANTE após término do contrato, toda área, equipamentos e utensílios em perfeitas condições de uso, em conformidade com as condições com as quais recebeu ao assumir o contrato das Unidades;
 - 20.33. Compete ainda a CONTRATADA a responsabilidade técnica da parte de produção de refeições, desde a compra dos gêneros até a sua entrega aos comensais e, toda e qualquer atividade operacional inerente ao objeto do contrato, garantindo aos educandos das unidades da FUNDAC uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fornecida diariamente, inclusive, sábados, domingos e feriados;
 - 20.34. O serviço de alimentação deve dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido;
 - 20.35. Os Procedimentos Operacionais Padronizados – POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento;
 - 20.36. Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos;
 - 20.37. Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:
 - 20.38. Higiene de instalações, equipamentos, móveis, utensílios e instalações:
 - 20.39. Deverão ser cuidadosamente higienizados, com detergente neutro após uso e sanitizados com solução bactericida, a base de cloro ou iodo, antes do uso e após a higienização;
 - 20.40. Deverão ser usados em equipamentos como máquina de lavar louça, forno, fogão e coifa, produtos de limpeza específicos a cada tipo, dando preferência a desengordurante alcalino;
 - 20.41. Deverá ser efetuada, semanalmente, limpeza geral em cada Restaurante;
 - 20.42. Zelar Higiene e saúde dos manipuladores.
 - 20.43. A CONTRATADA responsabiliza-se pela mão de obra especializada (pessoal técnico, administrativo e operacional), matéria prima (gêneros alimentícios), aquisição e armazenamento de gêneros alimentícios (perecíveis e não perecíveis), material descartável; pré-preparo, preparo e distribuição de refeições;
 - 20.44. Em toda e qualquer preparação ocorrida na cozinha ou refeitórios, independente de dia e horário, a CONTRATADA compromete-se a manter o mesmo rigor higiênico e microbiológico;
 - 20.45. Todo e qualquer gênero alimentício (perecível, semi-perecível ou não perecível) deverá ser

- de primeira qualidade, adequado ao atendimento dos comensais da CASE, devendo ser aprovado pelo CONTRATANTE antes de sua utilização;
- 20.46. Todos os materiais descartáveis: marmitas, utensílios e equipamentos de cozinha deverão ser de primeira qualidade, adequado ao atendimento dos comensais da Fundação da Criança e do Adolescente - FUNDAC, necessitando ser aprovado pelo CONTRATANTE antes de sua utilização;
- 20.47. Os equipamentos, móveis e utensílios necessários a produção da alimentação, deverão ser pertencentes à contratada, bem como a manutenção e/ou substituição destes, quando for necessário;
- 20.48. A CONTRATADA deverá cumprir os horários, sistemas e rotinas de transporte e distribuição de refeições, obedecendo e seguindo as diretrizes estabelecidas pela CONTRATANTE. Durante todo o processo de montagem, transporte e distribuição de refeições deverão ter o acompanhamento e supervisão do Nutricionista da CONTRATADA;
- 20.49. Em casos que levem a impossibilidade de preparo das refeições na cozinha de alguma unidade (a exemplo de desastres como incêndios, alagamentos, desabamentos, etc.) a CONTRATADA realizará o preparo em cozinha própria, ficando a CONTRATADA responsável pelo transporte das refeições até a unidade da CASE onde serão servidas;
- 20.50. Na Unidade as refeições deverão ser servidas em embalagem, descartável, tipo marmita, com tampa, para acondicionar alimentos, em isopor de espessura mínima de 16mm e capacidade em volume de 750ml e lacre adesivo inviolável. Além da embalagem a CONTRATADA deverá fornecer os seguintes itens:
- 20.51. Faca, para refeição, descartável, em plástico resistente, cristal, comprimento 18 cm, com variação de + 1 cm;
- 20.52. Garfo, para refeição, descartável, em poliestireno, resistente, cristal, comprimento 18 cm, com variação de + 1 cm;
- 20.53. Colher, para sopa, descartável, em plástico transparente, de polipropileno, atóxico, cristal, comprimento 16 cm, com variação de +1 cm;
- 20.54. Copo, para água, descartável, em plástico (PP), capacidade 250 ml, com resina termoplástica destinada ao consumo de bebidas, material não tóxico, cor branca, isento de materiais estranhos, bolhas, rachaduras, furos, deformações, bordas afiadas e rebarbas. O peso por 100 unidades (cento) do copo deverá ser igual ou superior a 180 gramas;
- 20.55. Guardanapo, de papel, folha simples, com 4 dobras, na cor branca, dimensões mínimas de 18 x 22 cm, em papel não reciclado, isento de contaminantes, absorvente, com 100% fibra celulósica virgem, sem odor e com textura com relevo sensível ao tato (gofrado);
- 20.56. O transporte das refeições até os refeitórios da unidade deverá ser feito em caixas com isolamento térmico. A compra e reposição de todos estes materiais serão de responsabilidade da CONTRATADA;
- 20.57. Compete ao CONTRATANTE o esclarecimento de qualquer item e/ou dúvida decorrente do cumprimento deste contrato;
- 20.58. Para os serviços referentes ao Acordo de Nível de Serviço, ocorrerá retenção ou glosa no

pagamento devido à CONTRATADA, quando este não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida os serviços contratados, conforme determinações do Termo de Referência.

- 20.59. Em caso de glosa, esta deverá ser apurada pela CONTRATANTE, antes do faturamento, em relatório próprio, com acompanhamento rígido.
- 20.60. A CONTRATADA fica sujeita a cumprir as determinações do Regimento Interno das CASES, Portaria nº. 133/19, de 10/08/19, previstas nas Subseções II e V, Capítulo X – CONTROLE DE ACESSO.

21. RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE:

- 21.1. A contratante ficará responsável por:
 - 21.1.1. Efetuar os pagamentos, mensalmente, pela quantidade de refeições recebidas e consumidas;
 - 21.1.2. Avaliar todo e qualquer gênero alimentício, equipamento, utensílio, material descartável e de limpeza, a serem utilizados na unidade da CASE, os quais devem ser aprovados antes de sua utilização;
 - 21.1.3. Fornecer a água potável a ser utilizada para o preparo dos alimentos, e higiene de equipamentos, utensílios e instalações; proveniente de sistema de abastecimento público ou de fonte alternativa;
 - 21.1.4. Fornecimento de energia elétrica para a iluminação e funcionamento dos equipamentos necessários à produção, armazenamento e distribuição das refeições;
 - 21.1.5. Manutenção dos serviços e instalações elétricas e hidráulicas;
 - 21.1.6. Efetuar limpezas especializadas nas caixas de gordura, caixas d'água e dutos de exaustão;
 - 21.1.7. Acompanhar, controlar e avaliar a prestação do serviço;
 - 21.1.8. Controle integrado de vetores e pragas urbanas incluindo o serviço de Desratização e desinsetização dos ambientes da Unidade de Alimentação e Nutrição e das áreas de distribuição das refeições (refeitórios), por empresa especializada contratada; o controle integrado de pragas deverá ser realizado pela CONTRATANTE trimestralmente e/ou sempre que for necessário por empresa qualificada e com registro Certidão do Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura -CREA ou Conselho Regional de Química - CRQ ou Conselho Regional de Farmácia - CRF ou Conselho de Medicina Veterinária ou Conselho de Biologia e Alvará de Vigilância Sanitária.

22. LOCAL DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

- 22.1. O serviço será prestado na Comunidade de Atendimento Socioeducativo – CASE Wanderlino Nogueira Neto, situada à Avenida A, nº 07, Chácara Candeias - Vitória da Conquista - Bahia - CEP 45.028-479.

23. PRAZO DE VIGÊNCIA:

- 23.1. O instrumento contratual será formalizado e terá vigência de 01 (ano) a partir da data de sua assinatura, admitindo-se prorrogações, se houver interesse de ambas as partes, com correções baseadas no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA.

24. CRONOGRAMA DE IMPLANTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

- 24.1. Após assinatura do Contrato, a empresa CONTRATADA terá o prazo de 15 (quinze) dias para fazer as adequações e aquisições necessárias para produção da alimentação na cozinha da Unidade. No período entre a contratação e a adequação, a mesma deverá realizar a entrega da alimentação pronta na Unidade, nos horários e quantidades preestabelecidos.

25. FORMA DE EXECUÇÃO:

- 25.1. Durante a vigência do contrato, a execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada por colaboradores devidamente designados pela Gerência da Comunidade de Atendimento Socioeducativo – CASE Wanderlino Nogueira Neto. As decisões e providências que extrapolem a competência do colaborador deverão ser encaminhadas à autoridade competente em tempo hábil para a adoção das medidas cabíveis.
- 25.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, ou emprego de material inadequado, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos.

26. REGIME DE EXECUÇÃO/FORNECIMENTO (FORMA DE MEDIÇÃO PARA EFEITO DE PAGAMENTO):

- 26.1. O regime de execução será o de empreitada unitário, sendo que o seu recebimento definitivo só se concretizará depois de adotados pela Comunidade de Atendimento Socioeducativo - CASE Professor Wanderlino Nogueira Neto todos os procedimentos referidos nos Itens 28 e 29 deste Termo de Referência.

27. DA RATIFICAÇÃO DOS FORNECIMENTOS EXECUTADOS:

- 27.1. Após o término de cada período mensal, a CONTRATADA elaborará relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços efetivamente realizados;
- 27.2. As medições para efeito de pagamento serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:
- 27.2.1. No primeiro dia útil subsequente ao mensal em que foram executados os fornecimentos, a

CONTRATADA entregará relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos dos fornecimentos realizados e os respectivos valores apurados;

- 27.3. A CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura.
- 27.4. Serão consideradas somente as refeições solicitadas e apuradas da seguinte forma:
- 27.5. O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente solicitadas, descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pela CONTRATANTE por motivos imputáveis à CONTRATADA;
- 27.6. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a CONTRATANTE atestará a medição mensal, comunicando a Contratada, no prazo de 03 (três) dias úteis 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.

28. PREENCIMENTO DA NOTA FISCAL:

- 28.1. O contrato será composto por 09 (nove) serviços, que deverão constar na fatura, com as respectivas quantidades utilizadas, valor unitário e total.

29. DETERMINAÇÕES ADICIONAIS:

- 29.1. Além das determinações decorrentes da Lei, deverão ser observados os seguintes itens neste Termo de Referência:
 - 29.1.1. É vedada a subcontratação parcial do objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, bem como a fusão, cisão ou incorporação da contratada, não se responsabilizando o contratante por nenhum compromisso assumido por aquela ou terceiros;
 - 29.1.2. Os serviços objeto desta contratação deverão ser executados por empregados da contratada, sob a inteira responsabilidade funcional e operacional desta, mediante vínculo de subordinação dos trabalhadores para com a contratada, sobre os quais manterá estrita e exclusiva fiscalização.
 - 29.1.3. O CONTRATANTE descontará da fatura mensal o valor correspondente às faltas ou atrasos na execução dos serviços ocorridos no mês, com base no valor do preço vigente.
 - 29.1.4. As faturas far-se-ão acompanhadas da documentação comprobatória relativa ao recolhimento dos impostos relacionados com a prestação do serviço, no mês anterior à realização da despesa.
 - 29.1.5. Os serviços não poderão sofrer solução de continuidade durante todo o prazo da sua vigência.

30. OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS ESPECÍFICAS:

- 30.1. A contratação com a empresa vencedora obedecerá às condições deste Termo de Referência, facultada a substituição, a critério da CONTRATANTE;
- 30.2. Além das determinações contidas na minuta de contrato, bem como daquelas decorrentes de lei, serão observadas na contratação derivada deste Termo de Referência as seguintes cláusulas:
 - 30.2.1. Preparar e fornecer as refeições objeto do contrato de acordo com as normas exigidas e com as especificações ou recomendações efetuadas pelo CONTRATANTE, empregando utensílios apropriados e dispor de infraestrutura e equipe técnica necessárias à execução dos serviços;
 - 30.2.2. Compete à CONTRATADA a responsabilidade técnica da parte de produção de refeições, desde a compra dos gêneros até a sua entrega aos comensais, além de toda e qualquer atividade operacional inerente ao objeto do contrato.
 - 30.2.3. Fornecer alimentos preparados no próprio dia em que serão consumidos;
 - 30.2.4. Realizar o objeto do presente contrato de forma expedita e hábil, dirigindo os trabalhos com zelo e empregando mão-de-obra qualificada e em número suficiente para atender as especificações e prazos estabelecidos;
 - 30.2.5. Entregar as refeições de forma permanente e regular, nas quantidades solicitadas, considerando as necessidades diárias informadas pelo CONTRATANTE;
 - 30.2.6. Entregar as refeições mediante recibo, o qual deverá conter o quantitativo das refeições e o horário de seu fornecimento;
 - 30.2.7. Fornecer as refeições nos horários determinados pela Coordenação da Unidade, respeitando as especificidades das CASE.
 - 30.2.8. Disponibilizar meios de comunicação para recebimento das solicitações dos quantitativos de refeições a serem fornecidas;
 - 30.2.9. Apresentar, no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data da assinatura do contrato, e sob pena de rescisão contratual, o alvará ou licença sanitária para funcionamento, expedida pelo Serviço de Vigilância Sanitária da Secretaria estadual ou municipal competente.

31. PAGAMENTO:

- 31.1.1. Os pagamentos devidos à CONTRATADA serão efetuados mensalmente através de ordem bancária ou crédito em conta corrente, no prazo não superior a 08 (oito) dias úteis, contados da data da apresentação da fatura, após atestado o recebimento definitivo;
- 31.1.2. No momento da contratação e de cada pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar Certidões Negativas de Débito da União, Estado e Município. O não atendimento deste item implicará na suspensão temporária do pagamento até a devida regularização fiscal.

32. PROPOSTAS:

- 32.1. A Comunidade de Atendimento Socioeducativo - CASE Professor Wanderlino Nogueira Neto, receberá, durante os dias 11 a 18 de setembro de 2023, das 8:30h às 17h, os interessados em realizar visita técnica à Unidade, onde será possível conhecer o espaço onde está instalada a cozinha, bem como os equipamentos que serão disponibilizados, em regime de comodato, à empresa vencedora;
- 32.2. Deverá conter, em cada proposta, cópia da planilha seguinte, evidenciando os valores unitários e totais para cada item:

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 01/2023 FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO				
PROPOSTA				
ITEM	SERVIÇO	QUANTIDADE ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Desjejum	20.000	R\$	R\$
2	Lanche Manhã	13.000	R\$	R\$
3	Almoço	32.500	R\$	R\$
4	Lanche Tarde	13.000	R\$	R\$
5	Jantar	20.000	R\$	R\$
6	Lanche Noite	13.000	R\$	R\$
7	Café (em garrafas)	10.000	R\$	R\$
8	Lanche de Viagem	200	R\$	R\$
9	Refeição de Dieta	200	R\$	R\$
TOTAL				R\$

- 32.3. O concorrente deverá apresentar, junto com a proposta financeira, cópia do Contrato Social, com comprovação de Capital Social da empresa, no valor igual ou superior a R\$ 400.000,00 (quatrocentos mil reais);
- 32.4. A empresa concorrente deverá apresentar um (ou mais) **Atestado de Capacidade Técnica**, em papel timbrado e assinado pelo responsável do Órgão/Empresa emitente, com no mínimo 01 (um) ano concluso de prestação de serviço, para empresa pública ou privada, comprovando já ter executado, ou estar prestando, a contento, serviços de fornecimento diário de alimentação, preparada em cozinha industrial, para funcionários e/ou usuários. O referido Atestado deverá vir acompanhado de cópia de contrato de prestação de serviço;
- 32.5. Deverá constar, no cartão de CNPJ da empresa interessada, o Código Nacional de Atividade Econômica – CNAE compatível ao serviço a ser contratado;
- 32.6. No momento da avaliação da proposta a empresa interessada deverá ter Certidões Negativas de Débito da União, Estado, Município, Trabalhista e FGTS válidas;
- 32.7. As propostas deverão estar em papel timbrado, com CNPJ da empresa interessada, carimbada e assinada pelo seu responsável legal, contendo, também, telefone e email para contato;
- 32.8. As proposta deverão ser entregues “em mãos” na Coordenação Administrativa da **CASE Professor Wanderlino Nogueira Neto**, das 8:30h às 17h do dia 20 de setembro de 2023 ou enviadas para o email coad.wanderlino@ginsobrasil.com.br até às 23:59h do dia 20 de

setembro de 2023.

A6 – OBSERVAÇÕES:

- a) As visitas técnicas deverão ser agendadas, através do telefone (77) 3229-2952, com Ricardo Ferreira.
- b) As propostas entregues “em mãos” na Coordenação Administrativa deverão estar em envelope lacrado, com Ofício de Encaminhamento, em duas vias, para receber assinatura de protocolo;
- c) As propostas encaminhadas por email, deverão estar assinadas e digitalizadas, e com toda documentação exigida, devidamente anexada;
- d) Não serão analisadas as propostas que não cumprirem com TODOS os itens elencados no ITEM 32 deste Termo de Referência.

Vitória da Conquista, 05 de setembro de 2023



LUIS JAVIER DEL HIERRO NIETO
GINSO, GESTÃO DE INTEGRAÇÃO SOCIAL