



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

ANEXO I - ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO E DOS SERVIÇOS

1. CARDÁPIO

- 1.1. A CONTRATADA deverá oferecer três refeições diárias de segunda à sexta-feira (Café da manhã, almoço e jantar). As refeições deverão ser preparadas seguindo o cardápio previamente aprovado pelo fiscal técnico do contrato.
- 1.2. Os cardápios deverão ser elaborados por nutricionista (CRN) da Contratada, considerando as normas técnicas para elaboração de cardápios, assim como o padrão de refeições, tabelas de frequência e porções constantes nesse Termo.
- 1.3. O cardápio deverá ser planejado mensalmente, e apresentado para aprovação do corpo técnico gestor do contrato com antecedência mínima de 15 (quinze) dias. Para os cardápios aprovados poderá ser solicitada revisão.
- 1.4. Em caso de eventuais substituições de quaisquer itens do cardápio em execução, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação, respeitando as frequências estabelecidas nesse anexo do termo de referência.
- 1.5. Os cardápios serão compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, potencial agrícola da região e elaborados mensalmente pela CONTRATADA, considerando-se 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 (2014).
- 1.6. Para o atendimento das recomendações nutricionais diárias serão elaborados cardápios variados, de acordo com a frequência estabelecida para cada alimento/preparação; respeitando-se os padrões de qualidade estabelecidos nesse anexo do Termo de Referência.

2. MODALIDADE DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

- 2.1. As refeições do almoço e jantar serão distribuídas pelo sistema de autosserviço parcial com porcionamento do prato principal, incluindo a opção vegetariana e da sobremesa.
- 2.2. A refeição do café da manhã será distribuída pelo sistema de autosserviço seguindo as porções/per capita determinados nesse documento.

3. VALOR NUTRICIONAL DO CARDÁPIO

- 3.1. A CONTRATADA deverá fornecer uma alimentação saudável, de qualidade e nutricionalmente balanceada seguindo as recomendações nutricionais de 10% a 15% de proteína, 55 a 75% de carboidrato e 15% a 30% de lipídeos. O total de gorduras saturadas não deve ultrapassar 10% do total energético. Devem fornecer de 7 a 10 gramas de fibras e não ultrapassar 3000 mg de sódio diariamente, para os alunos, servidores e terceirizados.
- 3.2. As refeições menores (café da manhã) deverão conter de trezentas a quatrocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (considerando quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total de duas mil calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 15- 20% (quinze a vinte por cento) do Valor Energético Total (VET).
- 3.3. As refeições principais (almoço e jantar) deverão conter de seiscentas a oitocentas calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (considerando oitocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total (VET) de duas mil calorias por dia e deverão corresponder a faixa de 30-40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário.

4. DAS ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO

- 4.1. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente, e apresentar qualidade sensorial.
- 4.2. Os cardápios elaborados para cada refeição (café da manhã, almoço e jantar) deverão atender às frequências e porções descritas nas tabelas correspondentes;
- 4.3. Todos os componentes do cardápio deverão ser oferecidos, impreterivelmente, do início até o término do horário de distribuição, de acordo com a proporção definida na ficha técnica da preparação.
- 4.4. Quando forem ofertadas preparações com ingredientes potencialmente alergênicos, estes deverão ser identificados no balcão de distribuição e nos cardápios divulgados ao público, conforme legislação vigente. Entende-se por ingredientes potencialmente alergênicos: leite de vaca, ovo, trigo, soja, amendoim e outras oleaginosas, aveia, centeio, pimenta, peixes e crustáceos.

4.5. COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

A. Café da manhã

Deverá ser composto de:

Café com e sem açúcar

Leite Integral.

Pães (francês, batata, doce) **ou** Quitandas Caseiras **ou** bolo

manteiga

1 fruta

Características das Preparações do Café da manhã

Café da Manhã			
Preparação	Especificação	Composição/ per capita/ Porção	Frequência
Café com e sem açúcar	Café Preto Coado. Cor castanho escuro, aroma forte e agradável, característico. Possuir selo ABIC.	1 (uma) porção de 150 mL	Diária
Leite UHT	Integral. Aspecto líquido e homogêneo; coloração branca; sabor e odor suaves.	1 (uma) porção de 200 mL	Diária

Pães/Quitandas Caseiras	Pão Branco (Francês, Batata, doce) ou Pão de forma tradicional fatiado ou Biscoito de goma ou Rosquinha Caseira	1 (uma) unidade de 50 g pão Branco ou 2 (duas) fatias de 25 g do pão de forma tradicional ou 1 porção de 80 g Biscoito de goma ou 1 porção de 80 g Rosquinha Caseira	4 x na semana
Bolo	Simples, chocolate, cenoura, mesclado, formigueiro	1 fatia de no mínimo 100 g	1 x na semana
Manteiga	Extra ou de Primeira Qualidade. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20º C, de textura lisa, uniforme, untuosa, com distribuição uniforme de água; coloração branca amarelada; sem manchas ou pontos com outras colorações; sabor suave e aroma delicado.	mínimo de 5 g	Diária
Fruta	Fruta fresca de primeira qualidade, sem injúria e deformações, dando preferência as frutas da estação; Mexericá, banana, laranja, goiaba, maçã, pera, etc.	1 (uma) unidade (mínimo de 150 g)	Diária
	Manga, melancia, melão, mamão, abacaxi, etc.	150 g (deverá ser servido à francesa, em fatias ou outra forma acordada com a CONTRATANTE); A melancia com casca deverá ter uma porção de 200 g	Diária

O cardápio semanal deve alternar a utilização de frutas a fim de evitar a monotonia na composição das preparações conforme as opções descritas. Não poderá ser utilizado a mesma opção de fruta do café da manhã nas demais refeições (almoço e jantar) no mesmo dia.

Todos os componentes do café da manhã deverão ser oferecidos, impreterivelmente, do início até o término do horário de distribuição, de acordo com a porção definida nesse Termo de Referência. Poderá ser servido mandioca ou inhame ou batata doce na porção de 100 g como opção de pães, Quitandas caseiras e Bolo, sendo acordado previamente com a Contratante.

O cardápio semanal deve alternar a variedade dos pães a fim de evitar a monotonia na composição do café da manhã conforme as opções descritas ou conforme aprovação da Equipe de Fiscalização do Contrato.

O adoçante deverá ser oferecido para usuários que necessitam de dietas especiais como é o caso dos diabéticos.

Almoço e jantar

4.5.0.1. Deverá ser composto de:

3 (Três) opções de entrada: 1 (uma) opção Salada de folhosos + 1 (uma) opção de Salada de legumes (Cozido ou Cru) + 1 (uma) opção de Salada Composta (mínimo de dois ingredientes);

01 (um) Prato Proteico – a base de carne animal; opção de prato proteico (Preparações a base de ovos); **ou** opção Prato Vegetariano (a base de vegetais, grãos, ovos, soja e outros, **para usuários devidamente cadastrados**);

01(uma) opção de guarnição;

02 (dois) acompanhamentos (Feijão + Arroz Branco e diariamente opção de Arroz Integral)

1 (uma) Sobremesa

Suco

4.5.1. Características das Preparações do Almoço

a) SALADAS

4.5.1.1. As saladas deverão conter, no mínimo os seguintes itens:

SALADAS		
Preparações	Características	Frequência
Salada de Folhosos (1 ingrediente folhoso)	Hortalças de folhas frescas, de primeira qualidade, sem injúrias e livre de pragas e insetos.	Diária
Salada de legumes (1 ingrediente cozido ou cru)	Legumes frescos, de primeira qualidade, sem injúrias e livre de pragas e insetos.	Diária
Salada Composta (2 ingredientes)	Tomate, cenoura, nabo, beterraba, rabanete, pepino, batata, cenoura, abóbora, chuchu, etc. Leguminosas: vagem, lentilha, grão-de-bico, feijão fradinho, feijão branco, etc. Miscelâneas: queijo, frios, frutas, Conservas, etc.	Diária

4.5.2.1.1 As saladas de folhas serão servidas sem tempero com a opção dos molhos e temperos disponíveis à parte em local apropriado.

4.5.2.1.2 Saladas com legumes ou massas podem ser servidas já temperadas, sendo que o tempero será adicionado à salada apenas minutos antes da distribuição. A salada do almoço não poderá ser repetida no jantar do mesmo dia, nem no almoço do dia seguinte.

b) PREPARAÇÕES PROTEICAS À BASE DE CARNE

4.5.1.2. As preparações proteicas a base de carne devem seguir:

PREPARAÇÕES PROTEICAS A BASE DE CARNE		
Preparação	Características	Frequência mensal
Bife Bovino com Molho	Carne de primeira, fatiada, livre de tecido conjuntivo (coxão mole, alcatra, contra-filé), chapeada, acompanhado de molho	1x/mês
Bife de carne bovina à milanesa	Carne de primeira, fatiada, livre de tecido conjuntivo (coxão mole, alcatra, contra-filé ou patinho). Empanado com ovo, leite, farinha de trigo e farinha de rosca, frito.	1x/mês
Bife de Carne Bovina à Role com Cenoura	Carne de primeira, fatiada, livre de tecido conjuntivo (coxão mole ou patinho), cozido com molho. Cenoura de primeira qualidade, tipo extra.	1x/mês
Carne Bovina Assada com Molho Madeira	Carne de primeira (lagarto), assado e servido com molho madeira.	1x/mês

Bife Acebolado	Carne de primeira, fatiada, livre de tecido conjuntivo , servido com cebola grelhada.	1 x/ mês
Bife de Panela	Carne de primeira, fatiada, livre de tecido conjuntivo (coxão mole ou patinho), cozido com molho de tomate.	1x/mês
Estrogonofe Bovino	Estrogonofe de carne bovina picada em cubos pequenos de primeira qualidade (Coxão Mole), com molho branco, creme de leite e milho verde.	1x/mês
Carne bovina cozida com batata e cenoura ou cenoura e vagem	Carne bovina (acém), com pouca gordura, livre de tecido conjuntivo com batata, cenoura e vagem de primeira qualidade tipo extra.	1x/mês
Costelinha Assada ao Molho Barbecue	Costelinha suína, com pouca gordura, assado e acompanhado com molho barbecue.	1x/mês
Lombo Assado ou Pernil suíno Assado com Molho	Lombo sem cabeça ou Pernil suíno traseiro sem osso, de primeira qualidade, com pouca gordura e acompanhado de molho.	1x/mês
Bife de Lombo Suíno Acebolado	Lombo sem cabeça, de primeira qualidade, com pouca gordura, fatiado e grelhado, servido com cebola grelhada.	1x/mês
Bisteca Suína Grelhada	Bisteca suína, com baixo teor de gordura, de primeira qualidade acompanhada de molho.	1x/mês
Feijoada	Feijoada de feijão preto com linguiça calabresa, paio e lombo defumado.	1x/mês
Frango Xadrez	Filé de Peito de Frango (filé ou sassami), picado cozido com pimentões coloridos, cozido com legumes e molho oriental (molhos inglês e Shoyo e amendoim).	1x/mês
Frango Assado	Sobrecoxa de frango de primeira qualidade, assada.	1x/mês
Filé de Frango a Milanesa	Filé de peito de frango empanado com ovo, leite, farinha de trigo e farinha de rosca, frito.	1x/mês
Bife de Filé de Peito de Frango com Molho	Filé de peito de frango, chapeado, com molho de cebola.	1x/mês
Estrogonofe de Frango	Estrogonofe de filé de peito de frango picado com molho branco, creme de leite e milho verde.	1x/mês
Espetinho de Frango	Espetinho de filé de peito de frango chapeado	1x/mês
Frango com Quiabo	SobreCoxa de Frango de primeira qualidade, sem excesso de peles e gordura. Assada acompanhada Quiabo ao molho.	1x/mês
Filé de Frango Grelhado	Filé de Peito de Frango, de primeira qualidade, fatiado e grelhado.	1x/mês
Moqueca de Peixe	Peixe (filé de merluza interfolhado) em postas cozido com molho de moqueca tipo capixaba	1x/mês
Filé de Peixe Empanado e Frito	Filé de merluza ou pescada, empanado frito	1x/mês
Carne de Sol, Carne Seca	Carne seca (traseiro) Refogada, ensopada e recheio (Escondidinho)	1x/mês

4.5.1.3. Porção mínima de carne de 120 g (porção referente à preparação já **pronta para o consumo**). Deve ser feito a ressalva que preparações que contenham legumes, que são empanadas ou que apresentam outros ingredientes, devem apresentar de 120 g de carne e não da preparação inteira. A porção mínima de costelinha deverá ser de 180 g e a de bisteca 150 g. Outra ressalva é com relação à sobrecoxa de frango que deve ser servida num total de 220 g **pronta para consumo** visto que, o osso e a pele representam cerca de 30% do peso.

4.5.1.4. Todas as carnes deverão ter, obrigatoriamente, selo de inspeção do órgão de fiscalização competente.

4.5.1.5. Todas as carnes deverão ser adquiridas e recebidas congeladas ou resfriadas em temperatura adequada, de acordo com legislação específica. O descongelamento deve ser feito de acordo com o item 4.8.13 da Resolução nº 216 de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária:

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

4.5.1.6. Não será permitido servir como prato principal: asa, pescoço, cabeça, moela, pés de frango, salsicha e empanados industrializados, bem como embutidos e correlatos. É vedado o uso de qualquer tipo de salsicha nas preparações oferecidas.

4.5.1.7. O tipo de carne em cada refeição deverá ser intercalado de maneira que:

- a carne do almoço do dia não seja do mesmo tipo do dia anterior nem do dia seguinte;
- a carne do jantar do dia não seja do mesmo tipo do dia anterior nem do dia seguinte;
- a carne do jantar do dia não poderá ser repetida no almoço do dia seguinte.

4.5.1.8. Novas preparações e alterações na forma de preparo poderão ser realizadas desde que previamente discutidas e aprovadas pelo corpo técnico fiscal do contrato.

4.5.1.9. As preparações do Prato Proteico deverão ser porcionadas por funcionário da empresa.

4.5.1.10. Preparações a base de carne suína e de pescados deverão ser acompanhadas de gomos de limão ou molho de limão dispostos no balcão de distribuição.

4.5.1.11. Preparações - Opção Prato Principal

PREPARAÇÕES PROTEICAS A BASE OVOS		
Preparações	Características	Frequência
Ovos de galinha frito	Ovo tipo Extra, frito.	1 x/semana
Ovos de galinha Mexido	Ovo tipo Extra, mexidos;	1 x/semana
Omelete	Ovo tipo Extra, com legumes ou verduras frescas de primeira qualidade e ou queijo;	1 x/semana
Ovos de galinha cozidos	Ovo tipo Extra, cozido.	1 x/semana
Ovos de galinha pochê	Ovo tipo extra, cozido	1 x/semana

4.5.1.12. Preparações Prato Vegetariano

As preparações do prato vegetariano devem seguir as seguintes especificações:

PREPARAÇÕES PROTEICAS A BASE DE SOJA OU OVOS E VEGETAIS		
Preparações	Características	Frequência
Yakissoba de Legumes	Macarrão Tipo Espaguete, com molho Shoyo, Brócolis, Cenoura, Pimentão Vermelho, Pimentão Verde e Cebola;	1 x/mês
Lasanha de abobrinha ou berinjela com queijo ou ricota ao sugo	Abobrinha ou Berinjela, fresca de primeira qualidade, recheada com queijo ou ricota. Molho ao sugo	1 x/mês
Ovos Cozidos c/ Molho	Ovos de galinha, branco ou de cor. Fresco, classificado como tipo A, extra ou jumbo, com Molho de Tomate;	1 x/mês
Ovos Mexidos	Ovo tipo Extra, frito, mexidos;	1 x/mês
Omelete de forno recheado	Ovo tipo Extra, com legumes ou verduras frescas de primeira qualidade;	1 x/mês
Quibe Vegetariano	Quibe de Triguilho com Proteína Texturizada de Soja e legumes;	1 x/mês

Grão-de-Bico ao vinagrete	Grão-de-Bico cozido com vinagrete	1 x/mês
Feijão Branco ao Vinagrete	Feijão Branco de primeira qualidade, cozido acompanhado de vinagrete;	1 x/mês
Tortinha de Espinafre	Tortinha de Espinafre	1 x/mês
Bolinho de Arroz	Bolinho de arroz branco	1x/mês
Quibe de proteína texturizada de soja	Quibe com mínimo de 70% de proteína texturizada de soja peletizada, recheado com queijo mussarela e cenoura ralada.	1 x/mês
Ovo pochê ao sugo	Ovo tipo extra, cozido em molho de tomate.	1 x/mês
Estrogonofe de proteína texturizada de soja	Proteína texturizada de soja em cubos com molho branco, creme de leite e milho verde	1 x/mês
Sufilê de legumes	Sufilê de legumes	1 x/mês
Almôndega de Soja	Proteína texturizada de soja, almôndegas, com molho ao sugo	1 x/mês
Charute de repolho ao sugo com soja	Repolho verde, recheado com Proteína texturizada de soja peletizada. Molho de tomates, cebola	1 x/mês
Omelete de fritada de batata com queijo	Ovo tipo Extra, batata ralada, queijo	1 x/mês
Rocambolê de soja	Rocambolê com mínimo de 70% de proteína texturizada de soja peletizada, recheado com legumes, queijo.	1 x/mês
Hamburguer de lentilha	Hamburguer de lentilha	1 x/mês
Canelone de soja gratinado	Canelone recheado com proteína texturizada de soja peletizada.	1 x/mês
Quiche ou empadão	(soja/ queijo, com ou sem vegetais)	1 x/mês

4.5.1.13. Todas as preparações de opção de prato principal estabelecidas no quadro acima devem ser oferecidas de segunda a sexta-feira no almoço e jantar. O mesmo tipo de preparações proteicas a base de soja ou ovos e vegetais não poderão ser servidos em dois dias seguidos. As preparações do almoço e jantar do mesmo dia deverão ser diferentes. Ressaltando que a porção da opção do prato principal também deverá ser de no mínimo 120 g. Novas preparações e alterações na forma de preparo poderão ser realizadas desde que previamente discutidas e aprovadas pelo corpo técnico fiscal do contrato.

c) GUARNIÇÃO

4.5.2. As preparações da guarnição devem atender as seguintes especificações:

GUARNIÇÃO	
Preparações	Características
Cremes de legumes, Purês, Sufilês, Refogados, Macarrões (massas com ovos longas e cortadas), com molhos variados, Preparações com Batata Palha e Batata Chips, preparações à base de legumes;	Os ingredientes utilizados deverão ser de primeira qualidade. O molho de tomate utilizado deverá ser preparado com tomates frescos para se constituir a polpa; A guarnição deverá estar de acordo com o prato proteico combinando adequadamente em textura e cor com as demais preparações.

4.5.2.1. As preparações devem ser predominantemente à base de hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, complementando e combinando com o prato principal;

4.5.2.2. É vedada a utilização de féculas para o preparo de guarnições.

4.5.2.3. É vedado o uso de substâncias industrializadas com a finalidade de modificar as características das preparações oferecidas. Deve-se evitar o uso de quaisquer condimentos/temperos prontos industrializados, dando-se preferência aos temperos naturais que contenham ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas como alho, cebola, salsa e cebolinha).

d) ACOMPANHAMENTOS

4.5.3. As preparações dos acompanhamentos devem atender as seguintes especificações:

ACOMPANHAMENTOS: ARROZ E FEIJÃO	
Preparações	Características
Arroz	Agulhinha tipo 1, polido, grão longo
Arroz acompanhado com legumes (à grega) ou verduras e outros.	Agulhinha tipo 1, polido, grão longo
Arroz integral	Agulhinha tipo 1, integral, grão longo
Feijão	Cultivares carioquinha, preto e vermelho de primeira qualidade, tipo 1, sem sujidades e podridão;

Obs: oferecer a opção

4.5.3.1. O arroz acompanhado com legumes (à grega) ou verduras e outros não substitui a guarnição; As preparações feijão tropeiro e tutu de feijão deverão obrigatoriamente conter linguiça toscana de boa qualidade, do tipo "pura", isto é, fabricadas unicamente de carne suína, sem misturas, contendo, na embalagem, carimbo do SIF, nome do fabricante e data de validade;

4.5.3.2. As preparações feijão tropeiro e tutu de feijão deverão obrigatoriamente conter bacon e ovos;

4.5.3.3. Fica proibido o uso de espessante de qualquer tipo para os feijões, com exceção das preparações Tutu e Feijão-Tropeiro.

4.5.3.4. No dia em que for oferecido feijoada como prato principal, deverá haver outra opção de feijão.

4.5.3.5. **e) Referência da Frequência de Sobremesas por Refeição (Almoço e Jantar)**

SOBREMESA			
Tipo	Especificação	Porção	Frequência
Frutas	Fruta fresca de primeira qualidade, sem injúria e deformações, dando preferência as frutas da estação; Mexericá, banana, laranja, goiaba, maçã, pera, etc.	1 unidade (mínimo de 150 g)	Diária
	Manga, melancia, melão, mamão, abacaxi, etc.	150 g (deverá ser servido à francesa, em fatias ou outra forma acordada com a CONTRATANTE); A melancia com casca deverá ter uma porção de 200 g	Diária
Doces	Pudins, mousses, curau, sorvetes, picolés, pavês, doces pastosos, gelatina.	80 g	4 x/mês

Doces em barra, cristalizado, bombom, paçoquinha, goiabada, pé-de-moleque, doce de leite.	1 unidade	4 x/mês
---	-----------	---------

4.5.3.6. A sobremesa deverá ser constituída preferencialmente por frutas nacionais da estação, inteiras ou fracionadas.

4.5.3.7. No dia que for oferecida doce como sobremesa, também deverá ser oferecida a fruta como opção, devendo o usuário escolher apenas **UMA** das duas opções. Porção máxima de 80g para sobremesas cremosas preparadas no RU (ex: flan, pudim, pavê, gelatina, curau, etc). Para os doces industrializados já prontos, deve-se ofertar UMA unidade por usuário, caso o mesmo opte pelo doce.

4.5.3.8. A gelatina deverá ser servida acondicionada em potinhos plásticos com tampa, sem repetições de sabores em dias próximos.

4.5.3.9. **f) Suco por Refeição (Almoço e Jantar)**

Suco			
Preparações	Especificação	Porção	Frequência
Suco	Concentrado de frutas, sabores: limão, laranja, acerola, caju, goiaba, manga, maracujá, pêssego, uva, abacaxi; Sabores diversos	200 mL	Diária

4.5.3.10. **Observação:** Os sabores dos sucos não deverão repetir em dias seguidos, nem coincidir com a fruta servida como sobremesa e com o sabor da gelatina e suas opções.

4.5.3.11. O suco deverá ser preparado com água filtrada e deverá ser servido gelado.

4.5.3.12. Durante o período de distribuição, deverá estar disponível aos usuários, devidamente identificados, os seguintes itens:

- Sal sachê de 1 grama;
- Azeite de Oliva Extra Virgem;
- Vinagre;
- Molho de Pimenta;
- Farinha de Mandioca, Farinha de milho;
- Guardanapos de papel

4.5.4. Todos os temperos e complementos deverão ser acondicionados e servidos em condições higiênico-sanitárias adequadas, preservando o valor nutricional e livre de contaminações.

4.5.5. Além das preparações especificadas neste anexo do termo de referência, novas preparações poderão ser sugeridas e deverão ser aprovadas pelo corpo técnico fiscal do contrato.

5. CARACTERÍSTICAS DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

5.1. A CONTRATADA deverá fornecer 03 (três) refeições diárias de segunda a sexta-feira (café da manhã, almoço e jantar).

5.2. As refeições deverão ser preparadas e servidas em horário previamente determinado, sendo a distribuição do prato principal e sobremesa feita aos usuários por empregados da CONTRATADA.

5.3. A composição das refeições deve apresentar insumos de primeira qualidade, sempre seguindo o cardápio previamente aprovado pelo corpo técnico fiscal do contrato.

5.4. O almoço e o jantar deverão oferecer "opção padrão" e "vegetariana", sendo o serviço do tipo autosserviço parcial, podendo haver porcionamento do prato principal e da sobremesa.

5.5. As preparações contendo lactose, ovo e glúten deverão ser identificadas juntamente na divulgação do cardápio.

5.6. Os cardápios deverão ser elaborados e planejados mensalmente pela CONTRATADA, com aprovação da fiscalização da UFVJM, considerando-se a promoção da saúde e alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, com informação e divulgação da composição nutricional.

5.7. Não serão aceitos cardápios com repetições em dias seguidos no RU.

5.8. O cardápio do jantar deverá ser sempre diferente do almoço, porém seguindo sempre o mesmo padrão de qualidade para ambas as refeições.

5.9. Os gêneros e produtos componentes do cardápio, quando necessário, poderão ser substituídos por outros gêneros alimentícios do mesmo tipo ou composição nutricional similar desde que haja concordância prévia da CONTRATANTE.

5.10. Fica facultado à contratante o direito de aceitação das justificativas e das alterações propostas pela CONTRATADA.

5.11. Cabe à CONTRATADA divulgar o cardápio semanalmente em local visível ao atendimento, nas dependências da CONTRATANTE. A Contratante divulgará o cardápio semanal em meio eletrônico.

5.12. A CONTRATADA deverá manter o Livro de Ocorrências, no qual registrará incidente ou ocorrência não rotineira que vierem a ocorrer durante a execução do objeto do contrato, devendo este livro estar disponível para consulta.

6. MATÉRIA PRIMA

6.1. Caberá à CONTRATADA utilizar gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros componentes destinados à elaboração das refeições, bem como produtos descartáveis e de limpeza de qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e higiene.

6.2. A CONTRATADA deverá adquirir em seu nome os gêneros alimentícios, condimentos e demais produtos necessários ao preparo das refeições, assim como de produtos não alimentares em geral, materiais de limpeza e descartáveis e, ainda, a contratação de todos os serviços complementares à perfeita operação do presente contrato junto a fornecedor credenciado.

6.3. Todos os materiais utilizados na execução dos serviços contratados, inclusive os de higiene deverão estar de acordo com a legislação, cabendo à fiscalização da UFVJM recusar a utilização daqueles que julgar inconveniente ou abaixo do padrão de qualidade requerido.

6.4. É vedada a utilização de gêneros alimentícios e demais produtos em desacordo com o disposto no Padrão de Identidade Qualidade (PIQ- Anexo II) SEI/ [0816703](#). Os produtos provenientes da agricultura familiar poderão apresentar características dos produtos hortifrutigranjeiros diferentes das apresentadas no PIQ, conforme as peculiaridades do sistema de produção.

6.5. No processo de comprovação da qualidade dos produtos, se necessário, deverão ser feitas visitas técnicas ao fornecedor, por representante da CONTRATANTE para diagnóstico;

6.6. O óleo vegetal utilizado na preparação dos alimentos deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes com volume de no máximo 1000 (mil) mililitros.

6.7. Para o tempero das saladas e molhos do cardápio deverá ser utilizado somente azeite de oliva extravirgem com acidez máxima de até 0,5% e/ou ervas finas.

- 6.8. Deve-se dar preferência aos temperos naturais como, por exemplo, ervas finas, alho, cebola, tomate, pimentão, etc.
- 6.9. Apresentar critério de seleção dos seus fornecedores, constando da identificação e regularidade no Órgão Sanitário competente com a finalidade de garantir a qualidade dos produtos.
- 6.10. Executar o controle dos gêneros alimentícios utilizados, quanto a qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene ainda observadas as exigências vigentes: registro nos órgãos competentes e prazo de validade.
- 6.11. Todas as matérias primas de origem animal devem ter registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF).
- 6.12. Armazenar os gêneros e os produtos adequadamente de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza e higiene, descartáveis, utensílios, equipamentos para manutenção e algum outro material que não gêneros alimentícios de forma a garantir as condições ideais de armazenamento.
- 6.13. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens não devem ser armazenados em contato direto com o piso, devem ser armazenados sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, os quais devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável, conservados, limpos, protegidos de contaminantes e do acesso de vetores e pragas urbanas.
- 6.14. Não será permitido o armazenamento de gêneros, incluindo os descartáveis, em sua embalagem original, como: caixas de papelão e madeira, sacos plásticos (fardos) e de nylon etc.. Os gêneros, imediatamente após o recebimento, deverão ser selecionados, higienizados e acondicionados, em recipientes (monoblocos ou sacos plásticos) apropriados para tal finalidade.
- 6.15. Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.
- 6.16. 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.
- 6.17. Os alimentos em preparação ou prontos deverão estar protegidos, cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.
- 6.18. Estocar gêneros e materiais necessários à execução dos serviços em ambientes e recipientes adequados e corretamente identificados.
- 6.19. Manter geladeiras, freezers e câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de higiene e armazenamento dos alimentos em caixas monoblocos de plástico branco.
- 6.20. Todos os gêneros perecíveis, não perecíveis e produtos de limpeza e de sanitização deverão ser armazenados conforme o primeiro que vence é o primeiro que sai.
- 6.21. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pela legislação vigente da ANVISA. - A diluição, o tempo de contato e modo de uso aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.
- 6.22. Para avaliação de novos produtos ou marcas, a CONTRATADA deverá apresentar formalmente por escrito, o produto a ser testado. Estes deverão ser aprovados, previamente, pela Nutricionista da CONTRATANTE.
- 6.23. Em relação aos gêneros de uso mais constante – arroz, feijão, açúcar, óleo, - toda vez que houver alteração/mudança da marca, por majoração de preço ou outra circunstância, a CONTRATANTE deverá ser comunicado previamente. Os novos gêneros deverão respeitar os critérios do Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) e os testes de rendimento e qualidade deverão ser registrados nos instrumentos existentes.
- 6.24. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional com base nos princípios da promoção da saúde, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente e apresentar qualidade sensorial.
- 6.25. Para o atendimento das recomendações nutricionais diárias serão elaborados cardápios variados, de acordo com a frequência estabelecida para cada alimento/preparação; respeitando-se os padrões de qualidade estabelecidos.
- 6.26. A CONTRATADA deverá apresentar junto aos cardápios aprovados as fichas técnicas de todas as preparações, contendo inclusive, o valor energético e a composição nutricional (macronutrientes, gorduras saturadas, fibras e sódio). Estas informações deverão fazer parte do Manual de Padronização das Preparações;
- 6.27. Preparações novas deverão ser testadas pela CONTRATADA e aprovadas previamente pela equipe técnica da CONTRATANTE, assim como qualquer outra preparação do cardápio quando for solicitado, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias antes de sua produção no cardápio.

7. CONTROLE DE QUALIDADE

- 7.1. A operacionalização do serviço no Restaurante Universitário deverá seguir todas as etapas do processo produtivo de refeições, respeitando os dispositivos da legislação sanitária e os de controle de processos pela adoção dos critérios e instrumentos determinados pela CONTRATANTE.
- 7.2. A empresa deve seguir todos os padrões de qualidade citados pela resolução RDC nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Caso não siga será notificada, advertida e multada no valor proporcional a gravidade da situação.
- 7.3. Durante a execução do serviço a Concessionária deverá observar o monitoramento das temperaturas dos alimentos e/ou preparações, em todas as etapas do Processo Produtivo de Refeições, com base na RDC/ ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004 e as tabelas de temperaturas constantes nesse anexo.
- 7.4. Outros controles ou adaptações de temperaturas fundamentados em referências bibliográficas poderão ser implementados pela CONTRATANTE visando o controle de qualidade dos alimentos e/ou preparações servidas.

8. CONTROLE BACTERIOLÓGICO

- 8.1. Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras de no mínimo 100 (cem) gramas de todas as preparações do cardápio diário servido.
- 8.2. As amostras deverão ser coletadas para eventuais análises laboratoriais, ou seja, quando ocorrer distúrbios gastrointestinais em duas ou mais pessoas após ingerirem alimentos de origem comum. A CONTRATADA deverá providenciar o imediato encaminhamento das amostras dos alimentos servidos para análises laboratoriais, arcando com suas despesas, independentemente da CONTRATANTE tomar a iniciativa.
- 8.3. A Coleta de amostras deverá ocorrer diariamente, durante a distribuição alimentar, obedecendo aos seguintes critérios:
- 8.3.1. o horário da coleta será estabelecido quando, aproximadamente, 60% (sessenta por cento) dos clientes já tiverem sido atendidos;
- 8.3.2. as amostras deverão ser coletadas com luvas descartáveis e armazenadas em embalagens próprias para a finalidade.
- 8.3.3. a quantidade de alimentos de cada amostra deverá ser de, no mínimo, 100 g.;
- 8.3.4. as amostras serão mantidas, adequadamente, etiquetadas com: o nome do estabelecimento, nome do alimento, data do preparo, temperatura, data e horário da coleta, e o nome do responsável pela coleta, devendo ser mantida sob refrigeração em temperatura máxima de até 5° C por 72 horas.

8.4. Amostras de alimentos sob suspeita de contaminação poderão ser encaminhadas pela Contratante para análise em laboratório microbiológico qualificado, devendo a Contratada arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico.

8.5. Arcar com os prejuízos sofridos pela Contratante ou pelos usuários do Restaurante, em virtude de distúrbios orgânicos, comprovados por exames médicos, causados, em 2(duas) ou mais pessoas que tenham consumido o mesmo alimento (Organização Pan-Americana de Saúde-OPAS-Escritório Regional para as Américas da Organização Mundial de Saúde-OMS).

8.6. Apresentar procedimentos (formulário) de rastreabilidade para avaliação das toxinfecções alimentares e cálculo de índice de ataque para cada alimento específico, de acordo com a **Portaria n.º 1.428, de 26/11/1993, da ANVISA**, em caso de surto de toxinfecção.

9. DA AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E OUTROS MATERIAIS DE CONSUMO:

9.1. A aquisição de gêneros deverá respeitar o PIQ (Padrão de Identidade e Qualidade) estabelecido pela CONTRATANTE, embasado pelas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Normas Legislativas do Ministério da Saúde. A CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA a substituição do gênero, caso este não esteja dentro dos padrões estabelecidos;

9.2. Nos casos em que a CONTRATANTE julgar necessária comprovação da qualidade dos produtos, visitas técnicas poderão ser realizadas ao fornecedor para diagnóstico e adequações;

9.3. A utilização de novos produtos ou marcas somente poderá ocorrer mediante prévia avaliação e aprovação da CONTRATANTE.

10. DA RECEPÇÃO E ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

10.1. Caberá à CONTRATADA receber gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros componentes destinados à elaboração das refeições, bem como produtos descartáveis e de limpeza, de qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e higiene;

10.2. Os gêneros recebidos que não estejam de acordo com o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecido pela CONTRATANTE, deverão ser imediatamente devolvidos ao fornecedor;

10.3. Na recepção deverão ser aplicados os instrumentos de controle da qualidade estabelecidos pela CONTRATANTE;

10.4. Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços deverão ser estocados em locais apropriados e de forma adequada;

10.5. A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo de gêneros e materiais, compatível com as quantidades necessárias para o atendimento do contrato, devendo estar previsto estoque de segurança de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição em eventuais falhas na entrega regular de gêneros;

10.6. 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 à legislação vigente relativa às Boas Práticas de Fabricação;

10.7. Quando as matérias-primas e os ingredientes, após a abertura da sua embalagem original, 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;

11. DO PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS:

11.1. A manipulação dos alimentos em todas as suas fases deverá ser executada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente.

11.2. 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.

11.3. Os alimentos a serem consumidos crus/cozidos deverão obrigatoriamente ser submetidos a processo de higienização (lavagem e desinfecção) e deverão ser conservados sob refrigeração.

11.4. 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 no alimento preparado.

11.5. Os alimentos preparados para serem consumidos em uma refeição não poderão ser guardados para utilização posterior, devendo ser descartados imediatamente após o prazo de validade de consumo da refeição para qual eles foram destinados.

11.6. É vedado o uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios.

11.7. Deverá ser evitada a adição de farinhas que contenham glúten na confecção de molhos, caldos e sopas, indicando-se preferencialmente o amido de milho.

12. DA FORMA DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

12.1. As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE;

12.2. A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previsto neste anexo do Termo de Referência.

12.3. A CONTRATADA disponibilizará os utensílios a serem utilizados para distribuição, que deverão estar em condições adequadas de uso e higiene e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas;

12.4. A CONTRATADA deverá aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos equipamentos e alimentos durante todo o processo de distribuição, observando os parâmetros previstos nos quadros de temperatura e tempo deste anexo do termo de referência:

CRITÉRIOS DE TEMPERATURA E TEMPO A SEREM UTILIZADOS NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO - CAMPUS MUCURI.

ETAPAS	TEMPERATURA	TEMPO
Temperaturas de Armazenamento de Alimentos Preparados		
Refrigerados	Até 5°C	
Congelados	Até -18°C	
Conservação da temperatura das preparações para distribuição		
Preparações Quentes	Superior a 60°C	Máximo de 6 horas
Preparações frias	Inferior a 5°C	
Temperatura dos Equipamentos e Alimentos (Câmaras, balcões, refrigeradores ou freezers, passthroughs)		
Alimentos ou preparações congelados	Igual ou Inferior a -18°C	

Alimentos ou Preparações Refrigerados	Inferior a 5º C	
Alimentos ou Preparações Quentes	Superior a 60ºC	
Temperatura de Preparo dos Alimentos		
Todas as partes do alimento	Mínimo de 70º C ¹	
Óleos e Gorduras Aquecidos	Até 180ºC ²	
Temperatura de Descongelamento		
Descongelamento de gêneros	Inferior a 5ºC	
Temperatura de Resfriamento de Alimento Preparado		
Resfriamento de alimento aquecido preparado	Redução de 60ºC a 10º C	Até 2 horas
	Refrigeração Inferior a 5ºC	5 dias
	Congelamento Igual ou Inferior a -18ºC	

- Resolução – RDC/ ANVISA n° 216, de 15 de setembro de 2004

1 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.

2 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.

Produtos Congelados	
Temperatura Recomendada	Prazo de Validade (dias)
0º a - 5ºC	10
- 6º a - 10ºC	20
-11º a - 18ºC	30
Abaixo -18ºC	90

Critérios Específicos de Temperaturas e Tempo Utilizados no Restaurante Universitário Mucuri

ETAPAS	TEMPERATURA	TEMPO
Água do balcão térmico	80º C a 90º C	-
Amostras de alimentos (armazenamento)	Máximo de 4º C	72 horas
Balcão refrigerado	Máximo 8º C	-
Cocção no centro do alimento	70ºC	2 minutos
Cocção no centro do alimento	74º C	5 segundos
Distribuição de alimentos quentes	Mínimo 60º C	Máximo 6 horas
Distribuição de alimentos refrigerados	Máximo 10º C	Máximo 4 horas
Espera para distribuição alimentos quentes	Mínimo 65º C	-
Espera para distribuição alimentos frios	Máximo 10º C	-
Reaquecimento de alimentos (temperatura interna)	74º C	5 segundos
Sobremesas refrigeradas (armazenamento)	Máximo 4º C	72 horas
Sobremesas congeladas	Máximo 0º C	Indicado pelo fabricante
Sucos e polpas resfriados	Máximo 10º C	Indicado pelo fabricante

*Referências- Portaria CVS-5/2013 Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, de 09 de Abril de 2013.

- Resolução – RDC/ ANVISA n° 216, de 15 de setembro de 2004.

- Silva Junior, Eneo Alves Da. Manual de Controle Higiênico Sanitário. São Paulo: Editora Varela, 2014.

- 12.4.1. A Concessionária deverá manter arquivados pelo prazo mínimo de 3 (três) meses, os registros de controle de temperaturas do processo de distribuição e disponibilizá-los sempre que solicitado pela Concedente ou por órgão fiscalizador;
- 12.4.2. A cada refeição deverão ser disponibilizados número suficiente dos seguintes utensílios:
- 12.4.2.1. Pratos de louça branca de aproximadamente 730 gramas cada (mínimo de 28 cm de diâmetro), resistente ao calor e impactos;
- 12.4.2.2. Talheres de metal em inox de boa qualidade, devidamente posicionados no shoot para talheres. Os talheres deverão estar dispostos na linha de distribuição, contendo guardanapo, faca, colher, garfo de mesa e colher de sobremesa, dependendo do cardápio do dia;
- 12.4.2.3. Bandejas de boa qualidade em Polipropileno ou outro material desde que perfeitamente estáveis de aproximadamente 47,5 x 32,7 x 2,30.
- 12.5. 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, verbalmente à CONTRATANTE e autorizadas pela mesma. A CONTRATADA deverá providenciar imediatamente alteração no cardápio impresso exposto aos usuários. O ocorrido deverá ser oficializado, por escrito, no mesmo dia;
- 12.6. Em caso do não cumprimento da composição básica do cardápio conforme item 4.5, fica a CONTRATADA obrigada a distribuir as refeições, não sendo a CONTRATANTE obrigada a efetuar o pagamento do valor do subsídio das refeições incompletas;
- 12.7. A CONTRATADA deverá desprezar as sobras de alimentos que passaram por exposição nos balcões de distribuição, bem como as preparações que extrapolaram os limites de tempo e temperatura, conforme descritos na legislação vigente e nos quadros de temperatura desse anexo.
- 12.8. Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações que estiverem dispostas no buffet para visualização pelo usuário, sem exceção.
- 12.9. Poderão ser solicitadas dietas especiais aos usuários que apresentarem motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas, se de acordo, pela fiscalização da área técnica do Restaurante.
- 12.10. As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE.
- 12.11. A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previsto neste documento.

13. DO ACOMPANHAMENTO DO SERVIÇO.

- 13.1. O Nutricionista da CONTRATADA deverá observar as atividades inerentes ao objeto do contrato, desenvolvidas por sua equipe de trabalho de acordo com a demanda do serviço, respeitando as exigências da CONTRATANTE e a legislação vigente. Há obrigatoriedade da permanência do (a) nutricionista (s)

nas dependências do restaurante, sendo sua responsabilidade, as atribuições básicas de implantação, condução, planejamento e direção de todas as etapas do preparo à comercialização dos alimentos.

13.2. A CONTRATADA deverá permitir aos FISCALIS de CONTRATO livre acesso a todas as áreas do Restaurante Universitário (refeitório, cozinha, estoques, área de recebimento de alimentos, e outras), fornecendo-lhes máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessário; bem como, visita de outros interessados, desde que autorizada pela CONTRATANTE e agendada junto à CONTRATADA.

13.3. O acompanhamento periódico da preparação das refeições por parte da Concedente visa: contribuir para a garantia, a preservação da qualidade, higiene e segurança alimentar; cooperação técnica com a Concessionária com sugestões de inovações para o cardápio, formas de apresentação e logística operacional.

14. HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE

14.1. A higienização de todas as dependências internas e externas no Restaurante, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da Concessionária, devendo esta fornecer o material de limpeza necessário;

14.2. A CONTRATADA deverá manter funcionários para reabastecer o material de higiene pessoal no Restaurante Universitário MUCURI (banheiros de usuários e funcionários), bem como proceder à limpeza desses locais, durante todo o horário de distribuição das refeições;

14.3. A CONTRATADA deverá manter funcionários para a higienização dos refeitórios e para reabastecer o material de higiene pessoal durante todo o horário de distribuição das refeições;

14.4. Os produtos saneantes utilizados pela CONTRATADA devem ser regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedecerão às instruções recomendadas pelo fabricante. Estes deverão ser próprios e específicos para sua destinação final, serem identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;

14.5. Os coletores de resíduos presentes nas dependências do refeitório deverão ter tampas acionadas por pedal e estar sempre higienizados, contendo sacos de lixo em tamanho compatível com os mesmos;

14.6. A higiene pessoal dos funcionários, bem como a manutenção e conservação dos uniformes deverão ser supervisionada diariamente pela CONTRATADA;

14.7. Os resíduos sólidos (alimentar e não alimentar) serão recolhidos pela CONTRATADA, quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados em sacos plásticos resistentes e armazenados em local indicado pela CONTRATANTE.

14.8. Limpeza, higienização e conservação diária:

14.8.1. todas as instalações do estabelecimento (internas e externas), móveis, equipamentos e utensílios, deverão ser, antes e após a sua utilização, convenientemente lavados com detergente neutro sólido e esterilizados com solução bactericida à base de cloro de forma que estejam sempre em condições de uso dentro dos padrões de higiene requeridos;

14.8.2. limpeza constante do piso, mesas e cadeiras (sempre antes e após qualquer atividade em que sejam utilizados), para que permaneçam livres de resíduos de alimentos;

14.8.3. remoção frequente e diária e acondicionamento apropriado de todo resíduo sólido.

14.8.4. limpeza e desinfecção dos recipientes de resíduos sólidos do estabelecimento.

14.9. Limpeza – faxina geral: quando da data de Início das Atividades e semanal:

14.9.1. lavagem de paredes, pisos, vidros, portas, janelas (inclusive das áreas externas), câmaras, freezers, equipamentos e limpeza interna do sistema de exaustão.

14.10. Limpeza e recolhimento dos resíduos das caixas de gordura, por empresa especializada, incluindo: sucção e esgotamento do efluente, desentupimento da tubulação de ingresso e saída do efluente, coleta, transporte e destinação final ambientalmente adequada de resíduo sólido proveniente da limpeza da caixa: quando da data de Início das Atividades e, no mínimo, bimestral (janeiro, março, maio, julho, setembro, novembro) ou em periodicidade inferior, de acordo com a necessidade local;

14.10.1. a limpeza deverá ser comprovada à Fiscalização, sempre que realizada, por meio de cópia da Nota Fiscal/Fatura e do Certificado de Destinação Final, emitidos pela empresa responsável, acompanhados do Alvará de Autorização Sanitária e das licenças ambientais de operação, vigentes, para as atividades de transporte e tratamento, para fins de comprovação, junto aos órgãos ambientais competentes, da destinação final ambientalmente adequada dos efluentes/resíduos coletados;

14.11. Limpeza completa, por empresa especializada, do sistema de exaustão, inclusive tubulação: no mínimo, semestral (julho e janeiro);

14.12. Limpeza ou troca do filtro de água (torneiras, bebedouros, purificadores etc.): no mínimo, semestral (julho e janeiro);

14.13. Proibir a afixação de cartazes, avisos e outros nos equipamentos, paredes, vidros e demais estruturas físicas do estabelecimento.

14.14. Deverá ser mantido no salão de distribuição, durante o horário do almoço, o auxiliar de limpeza, para limpeza das mesas e do piso do salão.

14.15. É proibido varrer à seco as áreas de produção e processamento, assim como o uso de esponja de aço (tipo palha de aço), sendo recomendado o uso de esponjas de fibras.

14.16. Instalar peneira côncava, em aço inox, nos ralos das pias, revestindo todo o ralo, para retenção de resíduos e para que estes não sejam lançados na rede hidráulica.

14.17. Nas áreas de circulação interna do Restaurante, os coletores de resíduos recicláveis e de resíduos comuns deverão ter cores padronizadas para que o público possa depositar os resíduos de forma correta.

15. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

15.1. A CONTRATANTE colocará à disposição da CONTRATADA as instalações, mobiliário e equipamentos (ANEXO III) para a execução dos serviços contratados. É de responsabilidade da CONTRATADA a aquisição dos utensílios, mobiliário e equipamentos que faltam nas dependências da CONTRATANTE, para a produção e distribuição das refeições. A instalação dos equipamentos disponibilizados pela contratante ficará a cargo da contratada.

15.2. As manutenções corretiva e preventiva das instalações físicas (predial) serão de responsabilidade da CONTRATADA devendo obedecer aos prazos estipulados pela CONTRATANTE em relação à necessidade, realizadas sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal. Os serviços de manutenção deverão ser realizados por empresas autorizadas e/ou pessoal tecnicamente capacitado de acordo com a legislação vigente e com aprovação prévia da CONTRATANTE;

15.3. A manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE (ANEXO III) será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo a manutenção corretiva ocorrer no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo para a adequada execução dos serviços e sem afetar a segurança patrimonial e pessoal;

15.4. Os serviços de manutenção deverão ser realizados por empresas tecnicamente autorizadas sob aprovação prévia da CONTRATANTE, respeitando a garantia e o manual de uso de cada equipamento. Na hipótese da manutenção corretiva do equipamento avariado não ocorrer em 48 horas, a CONTRATADA deverá substituir, de imediato, o mesmo equipamento igual ou similar, próprio ou alugado até o término do reparo/conserto. O custo será da CONTRATADA;

15.5. Para a realização do serviço de manutenção deverão ser atendidas as Normas Regulamentadoras – NR, relativas à segurança do trabalho pertinentes a cada situação – NR10, NR 12, NR 13 e NR 35. Os trabalhadores pertencentes às empresas prestadoras desses serviços deverão ter o curso referentes à NR em questão, bem como serão exigidas para todo e qualquer equipamento relativo à manutenção, a adoção e o uso dos equipamentos de proteção individual e coletivo;

15.6. A documentação referente à rotina de registro da dinâmica própria do serviço de manutenção deverá ser mantida atualizada. Os formulários e mapas, bem como sua avaliação, devem ser apresentados e assinados pelos representantes designados da CONTRATANTE e CONTRATADA, semanalmente;

15.7. O prazo máximo para fechamento completo do inventário mensal dos equipamentos é de três dias úteis depois do sexto dia de cada mês. Os itens de equipamentos e mobiliário identificados como falta em inventário deverão ser repostos pela CONTRATADA

16. ADMINISTRAÇÃO DE PESSOAL

16.1. A CONTRATADA deverá dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal e em número suficiente para atender ao quantitativo de refeições produzidas e ao desenvolvimento de todas as atividades abaixo relacionadas:

16.2. recepção e armazenamento de gêneros, pré-preparo e cocção de alimentos; distribuição das refeições; higienização de ambiente, utensílios e equipamentos; manutenção elétrica, mecânica, hidráulica, carpintaria e alvenaria; controle e venda de refeições; acolhimento de clientes/usuários.

16.3. A CONTRATADA deverá manter, obrigatoriamente, nas dependências da CONTRATANTE, nutricionista com autonomia para imediata resolução de problemas, durante todo o período de prestação dos serviços substituindo-os em seus impedimentos, por outros de mesmo nível ou superior, mediante prévia comunicação e ciência da CONTRATANTE;

16.4. A CONTRATADA deverá realizar às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes a fim de que seus funcionários permaneçam em condições de saúde compatíveis com suas atividades;

16.5. Os laudos dos exames periódicos de saúde dos funcionários envolvidos na prestação dos serviços, objeto do contrato, deverão obedecer aos princípios estabelecidos pelas Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego (NR 7 e 9). Esses deverão ser arquivados nas dependências da CONTRATANTE e apresentados à mesma sempre que solicitados;

16.6. A contratada deverá providenciar o imediato afastamento das atividades os manipuladores que apresentarem lesões, feridas, chagas ou cortes nas mãos e braços, queimaduras, erupções da pele, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível por contato direto e que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

16.6.1. Quanto a higiene pessoal:

16.6.1.1. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela boa apresentação de seus empregados, os quais deverão estar permanentemente:

1. a) com uniformes completos e padronizados, sendo: rede protetora de cabelos, calça comprida, camisa ou blusa e devidamente identificados (por meio de *silk screen* (impressão à tinta) ou bordado, na altura do peito, a identificação do funcionário (cargo ou função) e a identificação da Contratada);
2. b) asseados, barbeados, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte (colorido e/ou incolor); sem perfume; sem adornos (anéis, alianças, pulseiras, brincos, e/ou joias etc.); sem maquiagem;
3. c) utilizando calçados fechados e adequados;
4. d) portando Equipamento de Proteção Individual-EPI (botas, luvas de borracha, luvas de malha de aço, toucas, aventais etc.).

16.6.1.2. Ao admitir os funcionários do sexo masculino a CONTRATADA deverá informar que não será permitido, em hipótese alguma, funcionários com barba e /ou bigode;

16.6.1.3. A contratada deverá manter um estoque mínimo de EPIs e uniformes na unidade;

16.6.1.4. No início do contrato, os funcionários deverão receber da CONTRATADA, 03 (três) jogos (mudas) de uniforme novo e EPI de acordo com a função. Os uniformes deverão ser de tecido adequado para condições climáticas e temperatura do restaurante. Deve ser composto de calça com cordão e elástico, camisas sem botões e bolsos, avental, botas antiderrapantes, touca.

16.6.1.5. A contratada deverá responsabilizar-se para que os empregados exerçam funções específicas, para as quais foram contratados, portanto:

- a) empregados da produção (áreas de pré-preparo, preparo e cocção) que atuam na cozinha: o uniforme deverá ser na cor branca;
- b) funcionário auxiliar de limpeza: o uniforme deverá ser cinza claro;
- c) funcionário do caixa e demais empregados: o uniforme deverá ser na cor clara (exceto cinza e branco).

16.6.1.6. A contratada deverá responsabilizar-se para que todos empregados estejam permanentemente com os cabelos presos protegidos por touca ou rede protetora para cabelos (não serão permitidos fios de cabelos para fora). O uso de bonés não é permitido.

16.6.1.7. A contratada deverá proibir o uso de tamancos, sandálias e chinelos. Calçados de tecido (tipo sapatilhas, molecas etc.) não são adequados, pois não garantem a integridade física do trabalhador. O uso de avental em napa longo será permitido, desde que não seja apresentado sujo, rasgado ou remendado.

16.6.1.8. A Contratada deverá fornecer, no momento da contratação, conjuntos completos de uniformes aos seus empregados, sendo no mínimo 03 (três) blusas, 02 (duas) calças, 01 (um) sapato de segurança, além dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) e touca protetora para cabelos.

16.6.1.9. A Contratada deverá garantir a troca diária dos uniformes usados no estabelecimento, promovendo a substituição dos mesmos e demais itens, sempre que necessário, garantindo não só a boa aparência dos empregados como a qualidade higiênico-sanitária do local.

16.6.1.10. A Contratada deverá manter em estoque, permanentemente no estabelecimento, no mínimo 01 (um) conjunto completo de uniforme, para reposição imediata no caso de situações emergenciais e imprevisíveis, garantindo a qualidade dos serviços prestados.

16.6.1.11. A contratada deverá exigir que seus empregados zelem pela disciplina e organização no ambiente de trabalho, cumprindo e fazendo com que sejam cumpridos, irrestritamente, o estabelecido neste Instrumento.

16.6.1.12. Após o período de 06 (seis) meses a CONTRATADA deverá fornecer 01 (um) novo jogo de uniforme e avaliar a necessidade de troca dos jogos de uniformes inicialmente recebidos, com exceção dos calçados fechados e/ou botas antiderrapantes que deverão ser substituídos, no mínimo anualmente, ou em menor periodicidade caso ocorram avarias. O EPI deverá ser fornecido ou substituído conforme demanda e necessidade de cada área de trabalho, independente de prazo;

16.6.2. Após o 1º ano de contrato, em caso de renovação, a CONTRATADA deverá fornecer no mínimo a cada ano de contrato, novos jogos de uniformes, incluindo calçados fechados e/ou botas antiderrapantes. O EPI deverá ser fornecido ou substituído conforme demanda e necessidade de cada área de trabalho, independente do prazo;

16.6.3. Os funcionários deverão se paramentar no local de trabalho e apresentar-se para a execução das tarefas portando identificação funcional;

16.6.4. Não é permitido aos funcionários transitar fora das dependências da prestação do serviço trajando uniforme;

16.6.5. A CONTRATADA deverá disponibilizar luvas descartáveis para todos os funcionários envolvidos com a manipulação de alimentos;

- 16.6.6. A escala de serviço mensal dos empregados da CONTRATADA deverá ser afixada nas dependências da CONTRATANTE, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e função.
- 16.6.7. A CONTRATADA deverá atender às solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições dos funcionários não qualificados ou entendidos pela mesma como inadequados para a prestação do serviço;
- 16.6.8. A CONTRATADA deverá substituir de imediato o funcionário ausente (faltas e licenças) quando a Taxa de Absenteísmo for superior a 2%, devendo observar o cargo ou função específica para substituição, identificando previamente o respectivo substituto ao Fiscal do Contrato.
- 16.6.9. A CONTRATADA deverá manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas e do absenteísmo;
- 16.6.10. A contratada deverá fornecer, anualmente, a todos os seus empregados, inclusive proprietário/administrador/Preposto, Curso de Capacitação a fim de mantê-los habilitados e atualizados para o adequado desempenho das tarefas inerentes às atividades do Restaurante;
- 16.6.10.1. apresentar para análise e aprovação da Fiscalização, previamente à realização de cada curso de capacitação, documento emitido pela empresa ministrante, contendo: o programa; o conteúdo; a carga horária; nome, função e o número de registro no Conselho Profissional da área de saúde ao qual pertencer o ministrante; local, data e horário (que deverão ser agendados após a aprovação); lista de participantes e indicação do estabelecimento - UAN).
- 16.6.10.2. o curso de capacitação, em seu conteúdo, deverá abordar, no mínimo:
- contaminantes alimentares: fontes; tipos; prevenção; contaminantes físicos, químicos e biológicos;
 - microbiologia de alimentos: características dos principais grupos de micro-organismos (bactérias, fungos, vírus, parasitas etc.); micro-organismos patogênicos e não patogênicos; parâmetros que influenciam a multiplicação dos micro-organismos em alimentos;
 - doenças transmitidas por alimentos: classificação das doenças alimentares;
 - registros e coleta de amostras;
 - elementos de conservação dos alimentos;
 - condições higiênico-sanitárias, boas práticas de produção e de prestação de serviços, padrão de identidade e qualidade (PIQ) em serviços de alimentação, em conformidade com as legislações: **Portaria SVS/MS n.º 326 de 30/07/1997; RDC n.º 275 de 21/10/2002 e RDC n.º 216 de 15/09/2004 da ANVISA.** Devendo ser abordados, no mínimo: higiene e saúde dos manipuladores; higienização de superfícies e do ambiente (piso, paredes etc.); manipulação higiênica dos alimentos (pré-preparo, preparo), coleta e guarda de amostras; qualidade da matéria-prima e dos ingredientes; recebimento de matéria-prima e estocagem; armazenamento dos alimentos; controle integrado de vetores e pragas urbanas (cuidados, considerando os ambientes de pesquisa.); regra para visitantes etc.;
 - segurança e prevenção de acidentes no trabalho;
 - manejo de resíduos sólidos:** boas práticas de redução de produção de resíduos sólidos; redução de desperdícios e poluição; destinação adequada dos resíduos, **incluindo os orgânicos e recicláveis**, gerados no Restaurante, nos termos do **Decreto nº 5.940 de 25/10/2006 - Presidência da República;** da **IN nº. 01, de 19/01/2010 - MPOG; Lei 12.305, de 02/08/2010 – Presidência da República.**
 - legislação sanitária vigente;
 - ética profissional;
 - excelência e qualidade do atendimento.
- 16.6.10.3. a carga horária mínima do curso de capacitação não poderá ser menor que 08 (oito) horas;
- 16.6.10.4. fornecer à Fiscalização, cópia autenticada do certificado emitido pela ministrante, no qual deverá constar: o conteúdo programático abordado, a carga horária do curso, o nome completo do ministrante, nome completo de cada participante aprovado no curso de capacitação: no prazo de 2 (dois) dias corridos após a realização do curso;
- 16.6.10.5. A periodicidade do curso de capacitação poderá ser alterada a critério da Fiscalização, caso detectadas deficiências quanto às temáticas obrigatórias e na prestação dos serviços.
- 16.6.10.6. Além da capacitação anual, com conteúdos exigidos pela legislação vigente, fornecer, semestralmente, Curso de Reciclagem Profissional a todos os seus empregados, inclusive proprietário/administrador/Preposto, como formação complementar, para reforçar técnicas de preparo adequadas, garantindo um produto final (alimentação) de qualidade sanitária, nutricional e sensorial adequada e reduzir, ou eliminar, fragilidades identificadas no que concerne a Boas Práticas de Fabricação;
- 16.6.10.7. o curso de reciclagem poderá ser ministrado pela Responsável Técnica ou Nutricionista responsável pelo estabelecimento;
- 16.6.10.8. a realização do curso de reciclagem deverá ser comprovado por meio de lista de presença, constando o nome completo do ministrante, nome completo de cada participante aprovado no curso de reciclagem; o programa, conteúdo e carga horária do curso.



Documento assinado eletronicamente por **Valeria da Silva Pereira, Servidor (a)**, em 14/10/2022, às 11:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0874478** e o código CRC **72B63154**.

