



**TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA FORNECEDORA DE REFEIÇÕES PARA O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFSCAR - *CAMPUS* ARARAS**

**1. OBJETO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**

1.1 Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, para a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento de refeições, destinadas à comunidade universitária do *campus* de Araras da Universidade Federal de São Carlos constituída por alunos, servidores técnicos administrativos, professores e visitantes autorizados, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico sanitárias adequadas e que atendam aos objetivos gerais e específicos, em conformidade ao disposto neste Edital e seus anexos. A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada e distribuída aos usuários.

1.1.1 Objetivo Geral: Preparação e distribuição de refeições adequadas considerando-se os aspectos higiênico-sanitário e nutricional.

1.1.2 Objetivos Específicos:

- a. Propiciar em cada refeição (almoço/jantar), o valor energético mínimo de 800 (oitocentas) Kcal (calorias) e máximo de 1000 (um mil) Kcal (calorias), assim distribuídas: 55-75% de carboidratos, 10-15% de proteínas, 15-30% de lipídios.
- b. Oferecer cardápios diversificados quanto aos gêneros alimentícios e preparações, respeitando-se o valor nutricional do cardápio, os hábitos alimentares dos usuários e aceitação pelos mesmos;
- c. Produzir refeições isentas de riscos de enfermidades de origem alimentar de qualquer natureza.

1.2 A prestação de serviços de nutrição e alimentação dar-se-á da seguinte forma:

1.2.1 As refeições serão preparadas, porcionadas e servidas aos usuários nas dependências do Restaurante Universitário da UFSCar localizado no *Campus* de Araras;



- 1.2.2 A CONTRATADA somente poderá produzir refeições nas dependências da CONTRATANTE para atendimento à comunidade da UFSCar do *Campus* de Araras, sendo vedada a produção para outras finalidades, sob pena de aplicação de sanções administrativas, inclusive rescisão contratual;
- 1.3 O objeto do contrato inclui o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios; materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis e materiais de higiene e limpeza, entre outros); equipamentos necessários para a perfeita execução dos serviços; gás, mão de obra especializada (pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas), compatível com a quantidade CONTRATADA, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária.
- 1.4 A empresa CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo planejamento, controle, produção, acondicionamento, distribuição das refeições e higienização de áreas internas e externas do RU, equipamentos e utensílios utilizados para a prestação dos serviços de preparo e distribuição das refeições, cabendo a ela assumir todos os gastos e despesas que se fizerem necessários para o adimplemento das obrigações e estando, ainda, impedida de transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, o futuro contrato, nem subcontratar quaisquer partes da prestação dos serviços a que está obrigada, sem prévio consentimento por escrito da CONTRATANTE.
- 1.4.1 O custeio da água e da energia elétrica consumida durante a produção e distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATANTE.
- 1.4.2 Serão cedidas à empresa as instalações físicas do Restaurante Universitário, incluindo área para refeitório (dotada de mesas e bancos para os usuários), área para preparações e área para recepção e higienização de utensílios, compreendendo as duas últimas somente o espaço físico e obras de alvenaria.
- 1.5 O objeto desta prestação de serviços deverá atender a legislação citada a seguir, e ainda, quando aplicável, outras normas e leis pertinentes:
- Resolução CFN nº 378/2005. Dispõe sobre o registro de Pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências, 28/12/2005
  - Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria 1428, de 26/11/93. Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de



Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade Qualidade na área de Alimentos.

- Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF. DOU de 16/09/2004.
- Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 5 de 09/04/2013. Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimentos de Alimentos no estado de São Paulo-SP (DOE de 19/04/2013); Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria
- Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria 326 de 30/07/97. Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação.
- Lei nº 6.514, de 22/12/77, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Emprego, e suas alterações.
- Portaria CVS Nº 04, 21 de março de 2011.

1.6 Prazo do contrato: 12 (doze) meses com possibilidade de prorrogação para até 60 meses.

## **2. LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:**

Restaurante Universitário do Centro de Ciências Agrárias da UFSCar *Campus* de Araras:  
Rodovia Anhanguera, Km 174, CEP 13.600-970, Araras, SP.

## **3. ESTIMATIVA DE CONSUMO DIÁRIO E MENSAL**

3.1 O número de refeições diárias é variável. No decorrer de cada ano, pode variar o número diário de refeições em função do período, das atividades letivas e da presença de alunos ou visitantes no *campus*, sendo prevista queda de até 80% do movimento normal nos meses em que há redução das atividades acadêmicas, tais como férias, recessos e outros. Para balizar a elaboração da proposta de preços, o Quadro 1, contém o demonstrativo referente ao ano de 2016, onde constam o número de refeições efetivamente servidas por quinzena.

3.2 Estimativa do número de refeições a serem servidas durante o contrato de um ano: o número total estimado para o período de um ano de contrato foi projetado partindo-se do movimento verificado em 2016 com arredondamento da quantidade para cima, e prevendo-se um crescimento de aproximadamente 15%, baseado em projeções de anos anteriores. A quantidade estimada, de 110.000 refeições, serve para efeito de contratação e apenas isso, uma vez que somente serão pagas as refeições efetivamente servidas pela empresa no decorrer do contrato. O número estimado de refeições diárias foi obtido da seguinte maneira: 95.000 (número arredondado de refeições servidas em 2016, dividido por 180 dias letivos - calendário acadêmico de 2016), ou seja, 528 refeições por dia. Para que não haja restrição ao certame, para efeito de habilitação, estamos pedindo comprovação capacidade de mínima de 400 refeições diárias.

**Quadro 1: Total de refeições servidas em 2016**

Data	Refeição	Pagantes					Não Pagantes			TOTAIS			
		Estudantes	Docentes	Funcionário	Visitantes	Alunos Visitantes	Bolsistas	Estagiários	Visitantes Autorizados	Total Tiquetes	Total Pago	Total Subsidiado	Valor Total
JANEIRO	1ª Quinzena	561	74	343	15	23	122	44	10	1192	R\$ 2.121,50	R\$ 10.072,66	R\$ 12.194,16
	2ª Quinzena	907	91	381	30	27	233	48	13	1730	R\$ 2.981,70	R\$ 14.716,20	R\$ 17.697,90
FEVEREIRO	1ª Quinzena	487	104	335	10	21	121	38	13	1129	R\$ 2.014,00	R\$ 9.535,67	R\$ 11.549,67
	2ª Quinzena	775	195	429	16	31	264	20	11	1741	R\$ 3.049,90	R\$ 14.760,53	R\$ 17.810,43
MARÇO	1ª Quinzena	3221	319	564	33	84	814	21	27	5083	R\$ 8.332,80	R\$ 43.666,29	R\$ 51.999,09
	2ª Quinzena	4151	313	557	14	85	1129	26	51	6326	R\$ 9.854,30	R\$ 54.860,68	R\$ 64.714,98
ABRIL	1ª Quinzena	3954	289	531	8	78	1159	19	37	6075	R\$ 9.320,50	R\$ 52.826,75	R\$ 62.147,25
	2ª Quinzena	2834	219	363	10	114	950	19	23	4532	R\$ 6.852,50	R\$ 39.509,86	R\$ 46.362,36
MAIO	1ª Quinzena	3335	252	477	5	82	1221	34	27	5433	R\$ 7.978,50	R\$ 47.601,09	R\$ 55.579,59
	2ª Quinzena	2816	260	447	14	79	966	89	30	4701	R\$ 7.050,60	R\$ 41.040,63	R\$ 48.091,23
JUNHO	1ª Quinzena	3214	321	528	15	75	1170	116	31	5470	R\$ 8.112,75	R\$ 47.845,35	R\$ 55.958,10
	2ª Quinzena	2901	325	560	49	41	1060	118	28	5082	R\$ 6.124,90	R\$ 45.863,96	R\$ 51.988,86
JULHO	1ª Quinzena	1669	194	459	20	15	742	96	20	3215	R\$ 4.716,80	R\$ 28.172,65	R\$ 32.889,45
	2ª Quinzena	522	111	387	7	4	144	96	11	1282	R\$ 2.146,60	R\$ 10.968,26	R\$ 13.114,86
AGOSTO	1ª Quinzena	616	171	419	8	4	181	104	10	1513	R\$ 2.554,70	R\$ 12.923,29	R\$ 15.477,99
	2ª Quinzena	2851	345	531	12	14	1092	146	20	5011	R\$ 7.345,90	R\$ 48.426,53	R\$ 55.772,43
SETEMBRO	1ª Quinzena	3054	334	481	14	8	1203	136	18	5248	R\$ 7.569,00	R\$ 50.841,24	R\$ 58.410,24
	2ª Quinzena	3159	287	529	20	20	1310	128	31	5484	R\$ 7.806,90	R\$ 53.230,02	R\$ 61.036,92
OUTUBRO	1ª Quinzena	2469	252	475	14	8	996	121	22	4357	R\$ 6.281,40	R\$ 42.212,01	R\$ 48.493,41
	2ª Quinzena	2919	293	479	15	6	1219	123	20	5074	R\$ 7.212,20	R\$ 49.261,42	R\$ 56.473,62
NOVEMBRO	1ª Quinzena	2366	232	328	10	15	940	79	14	3984	R\$ 5.710,80	R\$ 38.631,12	R\$ 44.341,92
	2ª Quinzena	2996	307	490	11	10	1244	110	22	5190	R\$ 7.397,20	R\$ 50.367,50	R\$ 57.764,70
DEZEMBRO	1ª Quinzena	2511	277	457	10	22	1081	93	27	4478	R\$ 6.395,30	R\$ 43.444,84	R\$ 49.840,14
	2ª Quinzena	445	107	211	4	3	199	57	11	1037	R\$ 1.587,90	R\$ 9.953,91	R\$ 11.541,81
<b>TOTAL 2016:</b>		<b>54733</b>	<b>5672</b>	<b>10761</b>	<b>364</b>	<b>869</b>	<b>19560</b>	<b>1881</b>	<b>527</b>	<b>94367</b>	<b>R\$ 140.518,65</b>	<b>R\$ 860.732,46</b>	<b>R\$ 1.001.251,11</b>

Fonte: DeACE-Araras (Jan/2017).



#### 4. HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS

**Quadro 2: Horário de distribuição das refeições**

Descrição	Dias da semana	Horário
<b>ALMOÇO</b>	De segunda à sexta-feira	Das 11h30 às 13h30
<b>JANTAR</b>	De segunda à sexta-feira	Das 18h00 às 19h30

#### 5. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

- 5.1 A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização (produção) e distribuição das refeições aos usuários, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de usuários, o tipo de refeição e os respectivos horários definidos neste termo de referência, bem como a disponibilização de todos os materiais e equipamentos necessários para a execução dos serviços, observando-se ainda:
- 5.1.1 A alimentação fornecida deverá ser adequada do ponto de vista nutricional e estar em condição higiênico-sanitária adequada, conforme legislação definida no item 1.4 deste termo de referência.
  - 5.1.2 A CONTRATADA deverá em até 10 dias corridos após assinatura do contrato, promover, sem ônus para a CONTRATANTE, as providências necessárias ao seu funcionamento.
  - 5.1.3 Após o primeiro mês de operacionalização dos serviços contratados, a CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE o Manual de Boas Práticas e Manipulação de Alimentos e Prestação de Serviços e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), devidamente adequado à execução dos serviços contratados, nos termos da legislação vigente.
- 5.2 A CONTRATADA deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
- 5.2.1 Programação das atividades de nutrição e alimentação.



- 5.2.2 Elaboração de cardápio diário completo – em periodicidade mensal, prevendo-se substituições, observado o ANEXO I – Relação de gêneros e frequência mensal no cardápio, com respectivas porções para consumo e frequência de utilização.
- 5.2.3 Aquisição de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços.
- 5.2.4 Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo de acordo com a legislação vigente.
- 5.2.5 Coleta diária de amostras de acordo com a legislação vigente, para eventuais análises laboratoriais às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) à CONTRATANTE.
- 5.2.6 A CONTRATADA deverá efetuar análises microbiológicas dos alimentos, da área de manipulação de alimentos e mãos de manipuladores sempre que julgar necessário ou sempre que solicitado pela CONTRATANTE.
- 5.2.7 A CONTRATADA deverá disponibilizar no local de produção e distribuição da CONTRATANTE, todos os utensílios e equipamentos necessários para a execução da prestação dos serviços contratados.
- 5.2.8 Distribuição das refeições no refeitório da CONTRATANTE, devidamente acondicionadas nos balcões, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas durante toda distribuição das refeições.
- 5.2.9 Porcionamento uniforme aos usuários, utilizando-se de utensílios apropriados.
- 5.2.10 Limpeza e higienização de todas as dependências internas e externas, pertencentes ao refeitório, inclusive área administrativa, área de descarga de mercadorias, pátios de acesso ao refeitório, câmara fria, lavabo para usuários, bem como todas as áreas dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços.
- 5.2.11 Manter os alimentos preparados que serão distribuídos em tempo e temperatura determinada pela legislação vigente até o momento final da distribuição.
- 5.2.12 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas.
- 5.2.13 Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.



- 5.2.14 Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que os vegetais consumidos crus e as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.
- 5.2.15 Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.
- 5.2.16 Utilizar-se de utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis para manipulação dos alimentos prontos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.
- 5.2.17 Supervisionar, nas etapas de produção e distribuição, a qualidade, a conservação, condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas.
- 5.2.18 Programação e aquisição do gás utilizado para preparação das refeições.
- 5.2.19 Fixação em local visível do cardápio do dia e da composição das preparações.

## 6. COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

- 6.1 O cardápio deverá ser elaborado de acordo com o Quadro 3 - Composição do Cardápio Diário Padrão e em consonância com o ANEXO I: Relação de gêneros e frequência mensal no cardápio.

**Quadro 3: Composição do Cardápio Diário Padrão**

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
<b>ALMOÇO JANTAR</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Salada: composta por verdura, e ou legumes acrescidos de outros ingredientes ou não</li><li>• Prato Principal: Carne (bovinas, suínas, aves ou pescados)</li><li>• Opção vegetariana</li><li>• Guarnição (a base de legumes, verduras, tubérculos, massas simples ou farináceos)</li><li>• Arroz Simples ou acrescido de outros ingredientes</li><li>• Feijão (comum ou preto)</li><li>• Sobremesa – fruta ou doce</li><li>• Molhos e temperos para salada</li></ul>

## 7. DOS CARDÁPIOS

- 7.1 Para a elaboração e execução do cardápio, deverá ser observado o que segue:
  - 7.1.1 Porções para consumo e frequência de utilização, para almoço/jantar estabelecidos no ANEXO I deste Termo de Referência.
  - 7.1.2 Modelo de Cardápio Diário Básico Padrão constante do item 6 (seis) deste Termo.



- 7.1.3 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade.
- 7.1.4 Diariamente deve haver um cardápio para o almoço e um para o jantar, não devendo ser repetidas, no mesmo dia, as preparações de carne, opção vegetariana, guarnição, salada e sobremesa. O cardápio do almoço deverá ser o mesmo durante todo o horário da distribuição do almoço e o cardápio do jantar deverá ser o mesmo durante todo o horário da distribuição do jantar, inclusive as opções oferecidas.
- 7.1.5 Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA, sendo compatíveis com as estações climáticas. Conforme solicitação da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá agregar, no período noturno o oferecimento de sopas e caldos (em pratos fundos).
- 7.1.6 **Os cardápios deverão ser apresentados completos para apreciação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 7 (sete) dias de sua utilização.** Após a aprovação, os cardápios poderão sofrer alterações, desde que os padrões estabelecidos no contrato sejam mantidos e que a CONTRATADA apresente justificativa, com antecedência de no mínimo 24 (vinte e quatro) horas, explicitando as motivações formais à CONTRATANTE, que, se julgar a solicitação pertinente, deverá autorizar por escrito às alterações.
- 7.1.7 Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições em datas comemorativas, tais como Natal, Páscoa e outros, sem custos adicionais.
- 7.2 Das recomendações para a elaboração dos cardápios:
  - 7.2.1 A forma de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio aprovado previamente pela CONTRATANTE, sendo vedado uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros processos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios.
  - 7.2.2 No preparo dos itens do cardápio: arroz, feijão, opção vegetariana, guarnição, salada, molhos e temperos, não deverá ser utilizado carne ou produtos à base de carne, como por exemplo, caldo de galinha, caldo de carne, bacon, etc.
  - 7.2.3 Diariamente, deverá ser oferecido como opção para o Prato Principal 1 (uma) opção vegetariana.
  - 7.2.4 Todas as preparações disponíveis devem ser identificadas de forma clara e legível nos balcões de distribuição em todas as refeições.



## **8. DA OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO**

8.1 Dos gêneros e produtos alimentícios e outros materiais de consumo:

8.1.1 Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene, e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução dos serviços, deverão ser de primeira qualidade e atender as legislações vigentes.

8.1.2 O fornecimento de gêneros alimentícios na elaboração das refeições servidas aos usuários do Restaurante Universitário de Araras deverão **PRIORITARIAMENTE** ser oriundos da Agricultura Familiar e deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

8.1.3 Na aquisição de alimentos provenientes da Agricultura Familiar somente serão aceitos pela CONTRATADA produtos (frutas, vegetais folhosos, legumes, tubérculos e outros) que respeitem os seguintes padrões de qualidade:

- Frescos, sem defeitos, com folhas verdes e sem traços de descoloração;
- Com grau de evolução completa;
- Tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade;
- Turgescentes, intactos, firmes e bem desenvolvidos;
- Livres de enfermidades, insetos e larvas;
- Não danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência;
- Sem ressecamentos ou queimaduras, perfurações e cortes;
- Sem resíduos de terra, sem corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- Isentos de umidade externa anormal, de odor pútrido ou fermentado;
- Livres de resíduos de fertilizantes, da presença de bolor ou viscosidades.

8.1.4 O CCA/UFSCar mantém parceria com associação e cooperativa de produtores rurais de Araras os quais mantém produção de hortaliças, grãos e frutas, podendo os mesmos serem contatados com antecedência visando a programação da entrega de alimentos ao restaurante universitário.

8.1.5 Para a utilização dos gêneros e produtos alimentícios, deverá ser observado o constante no Código Sanitário do Estado de São Paulo (Decreto Estadual 12.486 de 20/10/78) e legislação vigente.



- 8.2 Do armazenamento de gêneros e produtos alimentícios
- 8.2.1 Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, obedecendo à legislação vigente.
- 8.2.2 O estoque mínimo de gêneros e materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.
- 8.3 Do preparo da alimentação:
- 8.3.1 O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando as técnicas recomendadas, e de acordo com a legislação vigente.
- 8.3.2 As preparações poderão ser objeto de degustação por parte da CONTRATANTE, caso solicitado.
- 8.3.3 Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução à base de cloro e conservados em refrigeração até o momento da distribuição, em conformidade com a legislação vigente.
- 8.3.4 Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de PVC atóxico e mantidos em temperaturas adequadas.
- 8.3.5 Utilizar somente água potável para manipulação dos alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada mediante laudos laboratoriais sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.
- 8.3.6 Todos os componentes do cardápio deverão ser identificados quanto ao seu valor calórico, quando solicitado.
- 8.3.7 Para informação aos comensais, principalmente os usuários que apresentam intolerâncias ou alergias alimentares, além de patologias grave, todas as preparações deverão ser identificadas quanto à presença dos seguintes componentes: Glúten, leite, ovo, entre outros, quando solicitado.
- 8.3.8 A pimenta deverá ser servida separadamente sendo proibido seu acréscimo como ingrediente da preparação e deverá ser servida preferencialmente em conserva.
- 8.3.9 A opção vegetariana deverá ser elaborada por ingredientes com fonte preponderantemente de proteína vegetal, devendo ser utilizados cereais como soja (em grão ou como proteína texturizada) e outras leguminosas como ervilha, lentilha



e grão de bico, especialmente, ou ovos, em diferentes formas de preparações, sempre que possível com a mesma apresentação e em porções equivalentes da preparação servida no prato principal.

8.4 Da distribuição e porcionamento das refeições:

8.4.1 As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

8.4.2 A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários estabelecidos. No porcionamento das refeições, deverão ser observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções.

8.4.3 Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último usuário.

8.4.4 Os utensílios e recipientes a serem utilizados deverão estar em condições adequadas de uso e em quantidade compatível com o número de refeições a serem servidas.

8.4.5 A distribuição das refeições será pelo sistema de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para salada e sobremesa, utilizando-se bandejas estampadas em aço inoxidável AISI 304 com 6 (seis) divisões e pratos de porcelana com bandejas lisas para apoio. Os funcionários da CONTRATADA farão o porcionamento no almoço e no jantar: do prato principal, da opção vegetariana e da sobremesa.

8.4.6 Por ocasião do consumo em sistema autosserviço, o porcionamento das refeições, no almoço e no jantar, deverá ser da seguinte forma:

a) A salada, arroz, guarnição e feijão deverão estar dispostos nos balcões térmicos/refrigerados e deverão ser oferecidos a vontade aos usuários.

b) A CONTRATADA deverá manter nos balcões de autosserviço, os molhos prontos industrializados para temperar salada. Deverão ser disponibilizados também demais temperos como azeite de oliva extra virgem (acidez máxima de 0,5%); vinagre ou limão, sal, molho de pimenta, farinha de mandioca torrada fina e outros desde que devidamente identificados.

8.4.7 Quanto às sobremesas: como sobremesa deverá ser oferecida fruta ou doce:

a) Fruta: deverá ser higienizada/clorada para ser fornecida cujo porcionamento deverá atender ao disposto no ANEXO I e **oferecida na frequência mínima de 4 (quatro) vezes na semana;**

- b) Doce: **deverão ser oferecidos na frequência de 1 (uma) vez na semana:** quando cremosos, como gelatinas, pudins, mousses, entre outros, estes deverão ser adequadamente acondicionado com porção mínima de 90 gramas (dependendo do tipo de preparação). Em relação aos doces como paçoquinha, goiabada, pé-de-moleque, alfajor, doce de leite, bombom, entre outros, cuja porção deverá ser de 35 ou 40 gramas (dependendo do tipo)

8.4.8 O porcionamento das preparações do cardápio deve estar de acordo com o Quadro 4.

**Quadro 4: Porcionamento das preparações**

Almoço/Jantar	
Tipo	Porção por Usuário
Arroz	Autosserviço
Feijão	Autosserviço
Salada	Autosserviço
Prato Principal	1 porção conforme Anexo I
Opção Vegetariana	1 porção equivalente à do Prato Principal
Guarnição	Autosserviço
Sobremesa (fruta ou doce)	1 porção conforme Anexo I
Molhos e temperos	Autosserviço

8.4.9 A CONTRATANTE deverá conferir o peso e medida caseira da porção padrão do prato principal, opção vegetariana e da sobremesa com auxílio de balança antes das refeições a serem servidas. A CONTRATADA deverá orientar os funcionários quanto ao porcionamento adequado e disponibilizar a porção padrão em local visível para conferência pelos clientes dos RU desde a abertura dos restaurantes e deverá ainda manter nas áreas de distribuição dos RU balança calibrada em funcionamento, para conferência das porções pelos clientes que assim desejarem.

8.4.10 Caso seja necessário e mediante solicitação do DeACE–Ar, para alunos bolsistas-alimentação e somente para eles, deverá ocorrer atendimento diferenciado:

- a) A CONTRATADA deverá fornecer refeição extra, em recipiente descartável adequado (marmitex com divisória e tampa para fechamento) para o transporte e armazenamento da refeição até o momento do consumo;



- b) A CONTRATADA deverá zelar pela qualidade sanitária dessa refeição extra, fornecendo orientações para a conservação correta do marmitex e para seu consumo para todos os bolsistas-alimentação que retirarem a refeição;
- c) As refeições extras fornecidas deverão ser registradas da mesma forma que as refeições fornecidas para os alunos com bolsa-alimentação e contabilizadas como refeições servidas a bolsistas.

#### 8.5 Da higiene:

- 8.5.1 É de responsabilidade da CONTRATADA a rigorosa higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde, sendo que todos os procedimentos deverão ser executados observando as normas da legislação vigente.
- 8.5.2 A CONTRATADA deverá proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, entre outras, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais e de destino dos resíduos) das suas dependências vinculadas ao serviço, inclusive as áreas adjacentes ao refeitório, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas e deverá realizar tratamento no piso do refeitório, anualmente ou quando solicitado.
- 8.5.3 A CONTRATADA deverá proceder à higienização pré e pós-operacional dos utensílios utilizados pelos usuários em área destinada para esse fim, refeitórios (mesas, cadeiras, balcões e demais equipamentos existentes) e das demais áreas de manipulação de alimentos.
- 8.5.4 A CONTRATADA deverá manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos.
- 8.5.5 A CONTRATADA deverá exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.
- 8.5.6 A CONTRATADA deverá observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos utensílios de uso na cozinha e nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins.
- 8.5.7 O controle integrado de pragas será de responsabilidade da empresa CONTRATADA, e deverá ser realizada por meio de empresa devidamente habilitada, utilizando-se de produtos autorizados por órgão competente, na



periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente, e de acordo com as normas vigentes e necessidades do local.

- 8.5.8 Os resíduos alimentares, rejeitos e materiais recicláveis serão recolhidos pela CONTRATADA, diariamente, quantas vezes se fizer necessário, acondicionados adequadamente em sacos plásticos reforçados nas cores recomendadas pela legislação vigente, transportados para armazenamento provisório até o local adequado determinado pela CONTRATANTE.
- 8.5.9 A higiene pessoal dos funcionários e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA.
- 8.6 Das instalações, dos equipamentos e utensílios:
- 8.6.1 A CONTRATADA deverá disponibilizar, no início do contrato, os equipamentos necessários para produção, distribuição, porcionamento e higienização, em quantidades adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades do serviço contratado, podendo retirá-los ao término do contrato;
- 8.6.2 O mobiliário, equipamentos e utensílios de propriedade da CONTRATANTE e que serão disponibilizados para utilização pela CONTRATADA para a execução do objeto do contrato são os constantes do ANEXO II: Relação de mobiliário, equipamentos e utensílios da CONTRATANTE.
- 8.6.3 Os móveis, equipamentos e utensílios de propriedade da CONTRATANTE serão entregues à responsabilidade da CONTRATADA em perfeitas condições de uso e conservação quando da assinatura do contrato, zelando, a partir daí, pela sua guarda e manutenções preventivas e/ou corretivas que se fizerem necessárias, após autorização formal da CONTRATANTE.
- 8.6.4 A manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos, bem como a lavagem, conservação e manutenção da caixa de gordura serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA, realizando reparos quando necessários e às suas expensas, sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança do local.
- 8.6.5 Sempre que qualquer mobiliário, equipamento ou utensílio de propriedade da CONTRATANTE não apresentar condições de manutenção e/ou reparo impossibilitando a continuidade de suas utilizações, os mesmos deverão ser imediatamente substituídos por outros, de propriedade da CONTRATADA, com qualidade igual ou superior aos substituídos.
- 8.6.6 Na ocorrência do disposto no subitem 8.6.5, a CONTRATADA deverá comunicar formalmente ao responsável da CONTRATANTE, informando o número do



patrimônio dos itens substituídos para a mesma providenciar a baixa patrimonial e recolhimento do(s) mesmo(s).

- 8.6.7 A CONTRATADA não poderá retirar das dependências do Restaurante Universitário quaisquer equipamentos de propriedade da CONTRATANTE, exceto para realização de suas manutenções, desde que obtenha autorização formal prévia da CONTRATANTE.
- 8.6.8 Encerrado o contrato, a CONTRATADA deverá restituir os bens constantes do ANEXO II: Relação de mobiliário, equipamentos e utensílios da CONTRATANTE em perfeito estado de uso e conservação.
- 8.6.9 A CONTRATADA deverá disponibilizar todos os utensílios e os descartáveis considerados necessários para a produção, distribuição e porcionamento das refeições.
- 8.6.10 Os usuários do Restaurante Universitário possuem canecas de plástico distribuídas pela CONTRATANTE dentro do programa educativo para minimização de resíduos sólidos dos RUs, portanto não é necessária a distribuição de copos descartáveis pela CONTRATADA, exceto em casos excepcionais (visitantes).
- 8.6.11 A CONTRATADA deverá utilizar utensílios diferentes para cada tipo de pré-preparo e preparo de alimentos.
- 8.7 Da equipe de trabalho:
  - 8.7.1 Dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender plenamente o cumprimento das obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal e legislação sanitária vigente.
  - 8.7.2 Manter, obrigatoriamente, profissional responsável técnico pelos serviços, devidamente credenciado, e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos.
  - 8.7.3 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.
  - 8.7.4 Apresentar à CONTRATANTE, quando solicitados, todos os documentos relacionados aos seus empregados envolvidos na prestação dos serviços objeto do contrato, tais como: os laudos dos exames de saúde, os registros de entrega de Equipamento de Proteção Individual, os registros de treinamentos, entre outros.



- 8.7.5 Manter os funcionários dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo se apresentar barbeados, com as unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho.
- 8.7.6 Os funcionários deverão se apresentar, no local de trabalho, devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional. A presença dos funcionários deve se limitar às suas atividades e aos seus horários de trabalho. A CONTRATADA deverá fornecer os uniformes com troca diária e equipamentos de proteção individual específico para o desempenho das funções.
- 8.7.7 Os uniformes devem ser fornecidos pela CONTRATADA compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas de cor branca incluindo agasalhos/blusas de inverno, calçados fechados, botas antiderrapantes, EPI's em geral, incluindo ainda obrigatoriamente rede malha fina para proteção dos cabelos.
- 8.7.8 É terminantemente proibido o uso de chinelos de dedo ou qualquer outro tipo de calçado aberto.
- 8.7.9 A escala de serviço dos funcionários da CONTRATADA deverá ser afixada no recinto da CONTRATANTE, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e função.
- 8.7.10 Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.
- 8.7.11 Promover e registrar 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, entre outros.
- 8.7.12 É vedado o treinamento e testes para admissão e avaliação de funcionários nas dependências da CONTRATANTE.
- 8.8 Da segurança, medicina e meio ambiente do trabalho:
- 8.8.1 Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei nº 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e Emprego e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da CONTRATANTE relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.



8.8.2 Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais – PPRA.

8.9 Da responsabilidade civil:

8.9.1 A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

8.10 Das Boas Práticas Ambientais:

8.10.1 Uso racional da água:

- a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA, esperadas com essas medidas.
- b) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.
- c) Manter a torneira fechada quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.
- d) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água. Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.
- e) Deverão ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, que utilizam a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados, ficando proibidas as seguintes ações/atitudes:
  - Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso.
  - Ao executar limpeza no interior de vasilhame, o empregado encher a vasilha de água completamente.
  - Interromper algum serviço, para conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta.



f) Outras orientações:

- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores);
- Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;
- Não utilizar água para descongelar alimentos;
- Ao limpar os utensílios como bandejas, cubas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;
- Jogar os restos no lixo (não na pia).

8.10.2 Eficiência Energética:

- a) A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética.
- b) Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.
- c) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.
- d) Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.
- e) Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias.
- f) A CONTRATADA deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

8.10.3 Redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos:

A Nutricionista da CONTRATADA deverá:

- a) Privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter a CONTRATANTE a aprovação de tais substituições.
- b) Realizar o planejamento das refeições de forma a evitar o desperdício.



- c) Utilizar técnicas adequadas de preparo para preservação do valor nutritivo dos alimentos.
- 8.10.4 Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos: quando implantadas pela CONTRATANTE, operações de compostagem/fabricação de adubo orgânico entre outros a CONTRATADA deverá separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário.
- 8.10.5 Produtos Biodegradáveis: a CONTRATADA deverá:
- a) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.
  - b) Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas.
- 8.10.6 Destinação Final de Resíduos de Óleos Utilizados em Frituras e Cocções: em conformidade com a Lei 12.047, de 12.9.2005 e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, utilizado em frituras e cocções, diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo. Quando implantadas pela CONTRATANTE, operações de programas voltados à reciclagem de óleo comestível, a CONTRATADA deverá separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário.

## **9. DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA CONTRATADA:**

A empresa vencedora do processo licitatório, por força de contrato, deverá:

- 9.1 Responsabilizar-se por eventuais danos causados a CONTRATANTE ou a terceiros, quando resultantes de ação, omissão, negligência, imprudência, ou imperícia de seus empregados na execução dos serviços contratados.
- 9.2 Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações procedentes, caso ocorram, no menor prazo possível. Atender todas as orientações da CONTRATANTE para o fiel cumprimento das atividades especificadas no contrato.



- 9.3 Disponibilizar mecanismos de pesquisa de satisfação que permitam a avaliação dos serviços prestados pela CONTRATADA e apresentar os resultados ao fiscal do contrato.
- 9.4 Manter os empregados necessários à prestação dos serviços, fornecendo relação nominal à CONTRATANTE, mantendo-a atualizada sempre que houver alterações.
- 9.5 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo fornecimento e instalação de mobiliário, equipamentos e utensílios necessários à realização das tarefas previstas não cedidos pela CONTRATANTE, sempre respeitando a legislação sanitária vigente.
- 9.6 A CONTRATADA deverá zelar pelas áreas, mobiliários, equipamentos e utensílios cedidos pela CONTRATANTE, devendo devolvê-los, ao final do contrato, nas mesmas condições em que foram cedidos.
- 9.7 Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONTRATANTE quanto à execução dos serviços prestados. O não cumprimento das obrigações acarretará a rescisão unilateral do contrato por parte da CONTRATANTE, nos termos estabelecidos no Edital.



## **10. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO**

- 10.1 A fiscalização da prestação dos serviços será exercida por um representante devidamente credenciado pela CONTRATANTE, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dará ciência ao representante da empresa CONTRATADA, como também fiscalizar os serviços objeto do presente Pregão, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer quaisquer serviços que estejam em desacordo com este Edital e seus Anexos.
- 10.2 A CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, por meio de representantes designados pela Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis da UFSCar (ProACE) proceder a fiscalização e avaliação da qualidade dos serviços prestados, dos procedimentos operacionais e do atendimento à legislação sanitária vigente, de segurança do trabalho e ambiental, entre outros, sob responsabilidade da CONTRATADA.
- 10.3 A CONTRATADA deverá manter preposto aceito pela CONTRATANTE, durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que for necessário.
- 10.4 Os documentos referentes à execução dos serviços, nos termos contratados deverão ser atestados tanto pelo representante da CONTRATANTE quanto pelo representante da CONTRATADA, para efeito de pagamento.
- 10.5 A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da empresa CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade ou problemas resultantes de imperfeições técnicas, procedimentos inadequados ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos (art. 70, da Lei n.º 8.666/93).
- 10.6 O fiscal do contrato anotará em registro próprio (caderno de páginas numeradas, que deverá estar disponível para a administração da CONTRATADA sempre que solicitado) todas as ocorrências relacionadas com a prestação do serviço, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

## **11. PREÇO E PAGAMENTO**

- 11.1 O objeto do presente Edital será contratado pelo menor preço único ofertado para cada refeição servida;



- a) A proposta deverá conter o preço fixo “per capita”, observado o padrão de cardápio estabelecido nesse edital.
- b) O julgamento será com base no critério do menor preço fixo “per capita” por refeição, sendo declarada vencedora a licitante que oferecê-lo, atendidas as especificações do edital.
- c) Nos preços unitários propostos deverão estar incluídos os valores do fornecimento de mão de obra; dos encargos sociais e fiscais; dos ônus diretos e indiretos; da administração; do lucro e de quaisquer outras despesas incidentes sobre os serviços, incluído o fornecimento de material, equipamentos e sua manutenção preventiva ou corretiva e utensílios.
- d) A CONTRATANTE venderá os tíquetes para os usuários. A CONTRATADA deverá designar uma pessoa para recolher os tíquetes e controlar a entrada dos usuários. Esta pessoa deverá separar os tíquetes por categoria, fazer a contagem e entregar junto ao relatório diário, ao servidor da CONTRATANTE, designado para este fim. O custo decorrente deste serviço deve estar incluído no preço por refeição.
- e) O pagamento será efetuado quinzenalmente, após a apresentação da Nota Fiscal e documentos pertinentes que se façam necessários.
- f) O valor do pagamento será estabelecido, multiplicando-se o preço de cada refeição pela quantidade efetivamente fornecida. A CONTRATADA praticará um único preço para as refeições servidas, qualquer que seja a categorias do usuário. O valor apurado será pago pela CONTRATANTE por meio de seu Departamento Financeiro, no prazo de até 30 dias após o recebimento da documentação enviada e verificada, mediante crédito em conta bancária informada pela CONTRATADA.
- g) A CONTRATADA deverá encaminhar quinzenalmente, por via eletrônica, para o fiscal do contrato, os relatórios das refeições servidas no período e a nota fiscal correspondente. A partir do encaminhamento da documentação entregue pelo fiscal do contrato, a CONTRATANTE terá até 30 dias (trinta dias) para realizar o pagamento.
- h) As refeições somente poderão ser fornecidas aos estudantes, servidores e visitantes autorizados que apresentarem, na entrada do refeitório, ticket impresso e distribuído/vendido pela CONTRATANTE, ou por outro meio



eletrônico como cartão/biometria. Além disso, os usuários deverão identificar-se para a comprovação de seu vínculo com a instituição.

- i) Serão atendidos os integrantes das seguintes categorias:
- j) Alunos (apresentação da carteirinha do estudante ou atestado de matrícula e documento com foto)
- k) Servidores Técnico-Administrativos (apresentação da carteira funcional)
- l) Servidores Docentes (apresentação da carteira funcional)
- m) Visitantes autorizados (comprovante de autorização emitido pela CONTRATANTE).

11.2 Diariamente, após a distribuição das refeições, os tickets recolhidos pela empresa CONTRATADA deverão ser apresentados, separados por categoria, para funcionário indicado pela CONTRATANTE (fiscal do contrato), que manterá planilha de controle das refeições servidas e fornecerá um recibo correspondente às refeições diárias efetivamente fornecidas. Cópias desses recibos deverão ser encaminhadas, juntamente com a Nota Fiscal ao fiscal do contrato, que após conferência detalhada, iniciará os trâmites administrativos necessários para efetivação do pagamento (encaminhar para a ProACE para controle orçamentário e depois para o Departamento Financeiro/ProAd).

11.3 Os tickets recebidos pela CONTRATADA deverão ser parcialmente invalidados e mantidos pela CONTRATANTE para posterior verificação, se necessário, por prazo a ser definido pela Administração da CONTRATANTE.

## **12. VISTORIA PRÉVIA NAS INSTALAÇÕES DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO:**

É facultativa a realização de vistoria prévia nas instalações do Restaurante Universitário onde os serviços deverão ser prestados. As empresas participantes interessadas em realizar a vistoria deverão agendar previamente uma data com os servidores do DeACE-Araras-SP, Nadia Cristina Picelli ou Wilson Aparecido Silva, sendo que um destes servidores deverá acompanhar o representante da empresa durante a vistoria e emitir um Termo de Visitação Técnica, que deverá constar como documento de habilitação prévia para participação no processo licitatório.

### ANEXO I: Relação de gêneros e frequência mensal no cardápio

**Quadro 5: Relação de gêneros e frequência mensal de carnes no cardápio**

CARNES				
TIPO/ESPECIFICAÇÃO		FREQUÊNCIA DE DISTRIBUIÇÃO MENSAL		Porção (g/mL) pronta para consumo
CARNE BOVINA		Almoço	Jantar	
Coxão duro	Carne bovina em peça	1	1	120
	Bife, carne bovina, porções uniformes e padronizadas	1	1	120
Coxão Mole	Carne bovina em peça	2	2	120
	Bife, carne bovina, porções uniformes e padronizadas	2	2	120
Patinho	Carne bovina em peça	1	1	120
	Bife, carne bovina, porções uniformes e padronizadas	2	2	120
Lagarto	Carne bovina em peça, s/coxão duro, s/gordura	1	1	120
CARNE DE FRANGO		Almoço	Jantar	Porção (g/mL)
Sobrecoxa	Carne de frango, com osso, com pele, magra	2	2	200
	Carne de frango, filé s/pele, s/osso	1	1	120
Peito	Filé de peito de frango s/pele, s/osso	4	4	120
CARNE SUÍNA		Almoço	Jantar	Porção (g/mL)
Copa lombo	Carne suína em peça	a cada 2 meses	a cada 2 meses	120
Bisteca suína	Bisteca suína, porções, uniformes e padronizadas	a cada 2 meses	a cada 2 meses	180
Pernil	Carne suína sem osso em peça	a cada 2 meses	a cada 2 meses	120
Lombo	Carne suína sem osso em peça	a cada 2 meses	a cada 2 meses	120
Linguiça	Embutido de carne suína	1	1	120
Ingredientes para feijoada	Carne suína	a cada 3 meses	a cada 3 meses	120
PEIXE		Almoço	Jantar	Porção (g/mL)
Filé de Merluza	Filé de peixe congelado, s/pele,s/osso, com porções uniformes	1	1	120
FRIOS		Almoço	Jantar	Porção (g/mL)
Frios	Presunto, queijo, salame, ricota, peito de peru, lombinho	1	1	100

\*Não poderá ser oferecido como ingrediente da feijoada: orelha, rabo, pé, focinho e pele de porco.

**Quadro 6: Relação de gêneros para salada e guarnições**

<b>SALADA E GUARNIÇÕES</b>			
Abóbora	Beterraba	Couve-flor	Nabo
Abobrinha	Beterraba	Ervilha	Pepino
Acelga	Brócolos	Escarola	Pimentão
Agrião	Cará	Espinafre	Quiabo
Alface	Catalonha	Jiló	Rabanete
Alho Porro	Cebola	Laranja	Repolho
Almeirão	Cenoura	Mandioca	Rúcula
Banana	Chicória	Mandioquinha	Tomate
Batata	Chuchu	Milho Verde	Vagem
Batata doce	Chuchu	Moiashi	---
Berinjela	Couve	Mostarda	---

A frequência dos itens que compõem a salada não foi estabelecida, pois os cardápios devem ser planejados de acordo com a sazonalidade. Entretanto a frequência no cardápio deve ser variada, sendo vedada a repetição de uma mesma preparação na mesma semana.

A frequência de guarnições preparadas com legumes, verduras e tubérculos deverá ser de 4 (quatro) vezes no almoço e 4 (quatro) vezes no jantar (considerando 5 dias da semana). Os cardápios devem ser planejados de acordo com a sazonalidade dos itens, mas fica proibida a repetição do mesmo item na mesma semana. Uma vez por semana, no almoço e no jantar, poderão ser servidos outros tipos de preparações que não utilize vegetais em sua composição.

**Quadro 7: Relação das frutas e definição das porções**

FRUTAS		
TIPO/ESPECIFICAÇÃO	Porção (g)	Medida Caseira
Abacate	100	copo p cheio
Abacaxi	120	fatia g
Banana Nanica	150	1 unidade
Caqui	150	1 unidade
Goiaba	170	1 unidade
Laranja	180	1 unidade
Maçã	130	1 unidade
Mamão	170	1 fatia M
Manga	140	1 unidade
Melancia	200	1 fatia M
Melão	115	1 fatia G
Pêra	120	1 unidade M
Pêssego	110	1 unidade G
Tangerina	135	1 unidade M
Morango	100	copo p cheio
Uva	170	1 cacho P

A frequência das frutas não foi estabelecida, pois os cardápios devem ser planejados de acordo com a sazonalidade dos itens. Entretanto a frequência no cardápio deve ser variada, ficando vedada a repetição da mesma fruta na semana.



## ANEXO II: Relação de mobiliário, equipamentos e utensílios da CONTRATANTE

**Quadro 8: Relação de mobiliário, equipamentos e utensílios do RU de Araras**

Descrição do item	Quantidade
Fogão de 8 bocas	1
Câmeras frias	4
Forno	1
Balança	1
Freezer	1
Liquidificador	1
Máquina de lavar louça	1
Balcão self service	1
Bebedouro	2
Processador multi-uso	1
Batedeira	1
Colher de sopa	70
Colher de sobremesa	150
Facas de sobremesa	150
Garfos de sobremesa	150
Bandejas	236
Carrinhos térmicos	3
Assadeiras médias	2
Assadeiras pequenas	2
Cubas do balcão	17
Latão de lixo com rodinha e tampa	2
Carrinho de apoio	1
Caçarolas grandes	4
Caçarolas médias	3
Caçarolas pequenas	2
Canecão 2 L	2
Canecão 1 L	2
Cesto para fritura	2
Funil peneira	2
Batedor de clara	1
Socador de polietileno	1
Conchas alumínio grande	1
Faca lâmina aço inox cabo polipropileno atóxico	1
Máquina de moer carne	1
Abridor multiuso	2
Abridor de garrafa	2