



Município de Patos de Minas
Secretaria Municipal de Administração

PREGÃO 041/2010 – PROCESSO Nº 6.974/2010

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA E DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

O Restaurante Popular deverá funcionar como EQUIPAMENTO DE POLÍTICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, através de um conjunto de ações planejadas para garantir a oferta e o acesso aos alimentos para toda a população, promovendo a nutrição, educação, a saúde e fortalecendo a cidadania por meio da oferta de refeições em ambiente limpo, confortável e em conformidade com as orientações dos órgãos da vigilância sanitária, favorecendo a dignidade e a convivência entre os usuários.

1. OBJETO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de administração, preparo e distribuição de até 700 (setecentos) almoços/dia e de até 200 (duzentas) sopas/dia com Equipamento de Segurança Alimentar e Nutricional, no Restaurante Popular de Patos de Minas/MG, com fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento da mão de obra, prestação de serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados.

Deverá funcionar de segunda às sextas-feiras (exceto feriados), para preparo e distribuição de almoços e sopas, conforme necessidades do Município, e em consonância com a Política Nacional de Segurança Alimentar e os objetivos do Programa Fome Zero do Governo Federal.

2. ESPECIFICAÇÕES

A Prefeitura disponibilizará o prédio do Restaurante Popular, bem como, móveis e equipamentos, para a produção e fornecimento das refeições.

A empresa deverá produzir e oferecer, nos dias e horários definidos pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social - SMDS, até 700 (setecentos) almoços, que deverão ser vendidos à população ao preço acessível de R\$ 2,00 (Dois reais).

E buscando cumprir sua responsabilidade social, a empresa deverá oferecer até 200 (duzentas) sopas no período da noite, sem custo adicional à Prefeitura, que deverão ser vendidas à população ao preço máximo de R\$ 1,00 (Um real).

Visando garantir a oferta e o acesso aos alimentos para toda a população, cada usuário terá direito a apenas 01 (uma) refeição diária.



Município de Patos de Minas
Secretaria Municipal de Administração

3. LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Preparar as refeições nas instalações próprias do Restaurante Popular, localizado à Rua Vereador João Pacheco s/nº, Bairro Santo Antônio.

4. HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS

O Restaurante Popular funcionará de 2ª feira à 6ª feira (exceto feriado) e as refeições deverão ser servidas nos seguintes horários:

- Almoço: 11:00h às 14:30h
- Sopa - noturna: 17:00h às 19:00h

Os horários poderão ser ultrapassados para atender o número de refeição programada, sem prejuízo do funcionamento do Restaurante na refeição subsequente.

Quaisquer alterações nos dias e horários de funcionamento deverão ser autorizadas pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social - SMDS.

5. ESTIMATIVA DE CONSUMO

O número de refeições servidas deverá atender o número de 900 (novecentas) refeições por dia, sendo 700 (setecentos) almoços e 200 (duzentas) sopas noturna.

6. DOS PROFISSIONAIS

O dimensionamento do quadro de pessoal da LICITANTE VENCEDORA será composto de no mínimo:

Nutricionista	Auxiliar administrativo	Almoxarife	Chefe de Cozinha	Auxiliares de Cozinha	Auxiliares de Serviços Gerais	Caixa
01	01	01	01	06	06	02

A LICITANTE VENCEDORA deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente as obrigações contratuais assumidas.



Município de Patos de Minas Secretaria Municipal de Administração

Manter o efetivo mínimo contratado, sempre compatível com as atividades em questão, mantendo sempre a substituição no prazo de 24 horas do empregado faltoso/folga ou de férias para continuidade da prestação dos serviços.

Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista legalmente habilitado com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

A operacionalização, distribuição e porcionamento das refeições deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Contratada (nutricionista e/ou técnica em nutrição e dietética), de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

A LICITANTE VENCEDORA deverá manter profissional responsável técnico pelo serviço, objeto do contrato, com respectivo CRN, substituindo-o em seus impedimentos, por outro de mesmo nível, ou superior, mediante prévia comunicação a CONTRATANTE.

Quanto ao seu quadro de pessoal, a LICITANTE VENCEDORA arcará com as seguintes responsabilidades:

- Supervisionar, treinar, qualificar, e uniformizar os funcionários que sejam envolvidos no quadro operacional do Restaurante Popular do Município de Patos de Minas devendo a mão de obra ser adequada quanto aos quesitos competência técnica e habilidade;
- Comunicar por escrito qualquer falta ou inconveniência praticada pelos funcionários mencionando o fato, advertindo-os ou afastando-os, com substituições sem onerar a linha produtiva;
- Substituir, sempre que exigido pela CONTRATANTE, qualquer um dos empregados faltosos ou em serviço, cuja saúde e conduta moral ou profissional sejam consideradas prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórias, ao interesse do serviço, em vinte e quatro (24) horas, mediante solicitação escrita, encaminhada pela CONTRATANTE.

A LICITANTE VENCEDORA deverá apresentar ainda, quando solicitado, a seguinte documentação:

- Cópia do contrato de trabalho de todos os funcionários envolvidos na prestação de serviços;
- Atestado de saúde ocupacional (ASO) comprovando a realização dos exames de saúde ocupacional e a realização dos exames admissionais e periódicos;
- Comprovante de cadastro do trabalhador no regime do PIS/PASEP;



Município de Patos de Minas
Secretaria Municipal de Administração

- Cartão, ficha ou livro de ponto assinado pelos funcionários;
- Recibo de concessão de aviso de férias, trinta dias antes do respectivo gozo;
- Comprovante de opção do recebimento de vale transporte quando for o caso;
- Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e benefícios pertinentes ao trabalhador;
- Comprovante de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos se forem caso, na época própria;
- Comprovações que atestem o correto depósito do FGTS e, em caso de rescisão os documentos comprobatórios exigidos pela legislação pertinente;
- Comprovante de contribuições previdenciárias;
- Apresentar o Cartão de Vacinação, especialmente contra Tétano e Hepatite B, atualizado dos realizadores dos serviços, conforme preceitua a NR-32 do Ministério do Trabalho, obedecendo às recomendações do Ministério da Saúde;
- Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – P.C.M.S.O. e de Prevenção dos Riscos Ambientais – P.P.R.A., contendo, no mínimo os itens constantes das normas regulamentadoras n.ºs. 7 e 9, respectivamente, da Portaria n.º 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Previdência Social, conforme determina a Lei Federal n.º 6.514, de 22/12/77;
- Assumir a responsabilidade pela Segurança e Medicina no Trabalho, apresentando no início do contrato resultado de exames clínicos laboratoriais dos seus profissionais que atuarão neste contrato.

O não atendimento às solicitações feitas pela CONTRATANTE, acarretará em anotação e multas e serão registradas no Diário de Ocorrências, para inclusão no cadastro da LICITANTE VENCEDORA, conforme percentuais do valor total da fatura, discriminados abaixo, referentes ao mês de ocorrência:

- a) 2% Atraso de pagamento de salário ou qualquer outro benefício previsto, ao dia, cumulativamente aos seus profissionais, que atuarem nesta Prestação de Serviços;
- b) 2% Exigência de providências pelo Órgão de Segurança e Medicina do Trabalho, ao dia, cumulativamente;
- c) 2% Não substituição de empregado faltoso.

É da licitante vencedora a responsabilidade de manter o LIVRO DE REGISTRO DIÁRIO DE OCORRÊNCIAS no Restaurante Popular, conforme instruções a serem expedidas pela FISCALIZAÇÃO, com obrigatoriedade de vistos diários.



Município de Patos de Minas
Secretaria Municipal de Administração

Ao término do contrato, o livro de Registro de Ocorrências será arquivado pela CONTRATANTE.

A LICITANTE VENCEDORA deverá apresentar através de correspondência, para anuência da fiscalização da CONTRATANTE, PREPOSTO com autoridade bastante para atuar em seu nome, representa-lo junto a CONTRATANTE e à FISCALIZAÇÃO. Tal correspondência deverá estabelecer autonomia total para resolver os problemas referentes aos serviços contratados, bem como informações sobre as possibilidades de localização imediata deste, sempre que a fiscalização considerar necessário. Tal preposto deverá ter disponibilidade de tempo para atender adequadamente o contrato.

A LICITANTE VENCEDORA deverá respeitar e cumprir na integra os direitos assegurados no dissídio coletivo da classe, cotando e pagando a seus empregados, neste contrato, no MÍNIMO, o piso salarial da categoria do Estado de Minas Gerais, de acordo com suas funções.

A LICITANTE VENCEDORA deverá apresentar cópia da carteira de trabalho com o registro regular do profissional, no 1º dia de trabalho, assim como de todos possíveis substitutos. SERÁ TERMINANTEMENTE PROIBIDA A UTILIZAÇÃO DE PROFISSIONAIS, NÃO REGISTRADOS, CONFORME PREVISTO NA CLT – CONSOLIDAÇÃO DAS LEIS TRABALHISTAS.

7. FARDAMENTO

A LICITANTE VENCEDORA oferecerá o fardamento necessário para os empregados usarem durante a execução dos serviços, os quais deverão ser fornecidos antes da abertura do Restaurante Popular, sendo o custo de sua inteira responsabilidade.

A distribuição se fará no início do contrato na quantidade de 02 (dois) conjuntos sendo composto por: calça branca de brim; camisa branca de brim; gorro ou touca ou bibico branco de brim; avental de napa plastificado; sapato de couro e bota de plástico, de acordo com função desempenhada.

- Auxiliares de Serviços Gerais terão fardamento em cor diferenciada;
- O fardamento para os Caixas e o Auxiliar Administrativo será jaleco branco;
- Todo o fardamento terá indispensavelmente a logomarca do Restaurante Popular, ficando obrigatório, também, o uso da logomarca da LICITANTE VENCEDORA.

O fardamento deverá ser substituído após quatro (04) meses de uso ou quando se fizer necessário, e quando da entrega do novo fardamento, o anterior ficará sob a fiscalização da CONTRATANTE.



Município de Patos de Minas
Secretaria Municipal de Administração

Todo o fardamento deverá ser de 1ª qualidade e estará sujeito à aprovação da CONTRATANTE, que aferirá qualidade e quantidade e caso não seja aceito, deverá ser substituído imediatamente. A recusa do mesmo será formalmente justificada e comunicada à LICITANTE VENCEDORA.

Os trabalhadores deverão se apresentar no local de trabalho devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, e limitar sua presença aos seus horários de trabalho.

Os trabalhadores deverão se apresentar barbeados, com unhas aparadas sem esmalte, sendo vedado o uso de brincos, colares, pulseiras, anéis, piercing e outros adornos, durante o trabalho.

8. EPI's:

Os equipamentos de Proteção Individual, necessários para a execução dos serviços, serão dimensionados considerando a entrega de uma unidade, antes do início dos serviços e outra a cada período abaixo relacionado, sendo todos de uso exclusivamente individual. Vedada a utilização por outros funcionários.

A fiscalização de correta utilização é da responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA, através de seu supervisor, sendo apoiado pela fiscalização da CONTRATANTE.

DA ÁREA DE PRODUÇÃO	Necessidade de troca
Protetor auricular	De acordo com a necessidade
Luva de malha de aço tamanho "G" Troca	De acordo com a necessidade
Mangas de neoprene (mangote)	Quadrimestre
Luvras de napa	Quadrimestral
Óculos de segurança	De acordo com a necessidade
Sapatos biqueira de aço	De acordo com a necessidade

Os EPI's serão fornecidos pela LICITANTE VENCEDORA e deverão ser de 1ª qualidade estando sujeitos à aprovação da CONTRATANTE que aferirá a qualidade e quantidade dos mesmos.

Caso não sejam aceitos, deverão ser substituídos imediatamente. A recusa será formalmente justificada e comunicada à LICITANTE VENCEDORA.



Município de Patos de Minas **Secretaria Municipal de Administração**

Por implicar diretamente na segurança dos trabalhadores e visando evitar a solução de continuidade da segurança destes, a LICITANTE VENCEDORA deverá entregar a totalidade dos EPI's antes do início dos serviços, impreterivelmente.

9. IDENTIFICAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS

A LICITANTE VENCEDORA deverá fornecer para realização dos serviços, CRACHÁ de identificação contendo, dentre outras, as seguintes identificações:

- NOME;
- MATRÍCULA;
- FOTOGRAFIA (RECENTE);
- FUNÇÃO;
- NOME DA EMPRESA.

DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

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, observando-se ainda:

- A alimentação fornecida deverá ser adequada do ponto de vista nutricional e estar em condição higiênico-sanitária adequada, conforme legislações;
- Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista legalmente habilitado com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição;
- Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;
- A operacionalização, distribuição e porcionamento das refeições deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da LICITANTE VENCEDORA (nutricionista e/ou técnica em nutrição e dietética), de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório;
- Após os três primeiros meses de operacionalização dos serviços contratados, a Contratada deverá apresentar a Contratante o MANUAL DE BOAS PRATICAS DE FABRICAÇÃO E OS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPs), devidamente adequado à execução dos serviços contratados, referente ao serviço de refeição transportada, nos termos da legislação vigente.



Município de Patos de Minas
Secretaria Municipal de Administração

A LICITANTE VENCEDORA deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais destacam-se:

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápio diário completo – em periodicidade mensal, observado a **COMPOSIÇÃO DIÁRIA DA REFEIÇÃO E TABELA DE PER CAPITA:**
- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em recintos próprios, obedecendo, no que couber, à legislação vigente;
- Coleta diária de amostras da alimentação preparada (almoço e jantar), contemplando todas as preparações, inclusive as líquidas, e incluindo as preparações que porventura forem substituídas durante a distribuição das refeições; as amostras deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais.
- Distribuição das refeições no refeitório da contratante, devidamente acondicionada nos balcões, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas durante toda distribuição das refeições.
- Porcionamento uniforme das refeições aos usuários, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Limpeza e higienização de todas as dependências internas e externas, pertencentes ao refeitório, inclusive área de descarga de mercadorias, pátios de acesso ao refeitório, lavabo para usuários, bem como dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços.
- Controlar a qualidade da alimentação fornecida, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas;
- Manter os alimentos quentes não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas e outras preparações frias a temperatura deverá ser inferior a 10°C até, no máximo, por 4 horas;
- 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 dos alimentos.
- Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;
- 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;



Município de Patos de Minas
Secretaria Municipal de Administração

- Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;
- 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;
- Supervisionar, nas etapas de transporte, distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas.

1. DA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

1.1. ALMOÇO

- Arroz;
- Feijão ou outra leguminosa;
- Carne bovina ou suína ou salsicha ou lingüiça ou peixe ou aves ou ovos;
- Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas;
- Salada: 02 tipos (cruas ou cozidas);
- Sobremesa: fruta da época ou doce;
- Suco de polpa de frutas natural.

1.2. MARMITEX

- Arroz;
- Feijão ou outra leguminosa;
- Carne bovina ou carne suína ou salsicha ou lingüiça ou peixe ou aves ou ovos;
- Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas;
- Salada: com pelo menos 02 hortaliças;
- Sobremesa: fruta da época ou doce;
- Suco de polpa de fruta natural.

1.3. COMPOSIÇÃO DIÁRIA DA REFEIÇÃO E TABELA DE PER CAPITA

1.3.1. INCIDÊNCIAS E GRANAGENS DE PROTEÍNAS - PRATO PRINCIPAL

ITENS	INCIDÊNCIAS	GRANAGENS PÓS - COCÇÃO
Bovinos	08	
Patinho/alcatra/contra-file/fraldinha	01	120
Acém	02	130



Município de Patos de Minas
Secretaria Municipal de Administração

Moída	02	130
Iscas	01	130
Músculo	02	140
AVES	09	
Peito de frango/sassami	05	130
Coxa e sobrecoxa de frango/ Frango carça	04	250
PESCADOS	02	
File ou posta: merluza/peroa'	02	130
SUÍNOS	03	
Copa lombo/carre' Lingüiça	01 02	120 a 200 120
OPÇÕES: OVOS	04	
Cosidos ou fritos ou mexidos ou Omelete		130
HAMBÚRGUER OU SALSICHA	01	
FRITOS OU COM MOLHOS		130
TOTAL	22	-

1.3.2. INCIDÊNCIAS E GRANAGENS - OUTROS PRATOS

ITENS	INCIDÊNCIAS	GRANAGENS
Vegetal tipo A folhosos	Ao natural Cozido / ao natural	80 a 120 g
Vegetal tipo A não folhosos		
Vegetal tipo B		
Vegetal tipo C		
Macarrão		
Leguminosas		
Conservas		
Frutas		
Frios		
Arroz		
Arroz simples – cru	18	100 g
Arroz composto – cru	4	100 g
Feijão simples – cru	20	50 g
Feijão composto	50 g	
Guarnições	22	
Vegetal tipo A	3	80 g
Vegetal tipo B	5	100 g
Vegetal tipo C	3	120 g
Farofas	3	80 g



Município de Patos de Minas
Secretaria Municipal de Administração

Macarrão Espaguete/talharim/fuzile	5	120 a 150 g
Derivados de milho Canjiquinha, polenta	3	120 g
Sobremesas	Diário	
Frutas	50 % diversos	100 g
Doces	50 % diversos	60 a 150 g
Sucos	Diário	
Sucos concentrados	diversos	200 ml

1.4. DOS CARDÁPIOS

Para a elaboração e execução do cardápio, deverá ser observado o que se segue:

- Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios, conforme os parâmetros indicados, especialmente no que diz respeito aos per capita estabelecidos e incidência dos gêneros e preparações;
- Atender na elaboração do cardápio, ao Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) em conformidade com a legislação, devendo conter de 1400 a 1600 calorias com um NDpcal de 6%;
- O prato principal deverá ser oferecido durante todo o período de almoço, não sendo substituído em nenhuma hipótese por outra preparação. Em casos excepcionais, e com a devida autorização da Prefeitura de Patos de Minas, poderá haver a substituição. Caso essa situação ocorra mais de três vezes no mês a LICITANTE VENCEDORA sofrerá as sanções previstas no contrato;
- A forma de preparo ficará a critério da LICITANTE VENCEDORA, 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;
- O prato protéico de opção só poderá ser substituído durante o período do almoço com autorização da Prefeitura de Patos de Minas que definirá a especificação do mesmo;
- Em relação às sobremesas, as frutas, sucos e doces não deverão ser repetidos, no prazo mínimo de 07 dias e as sobremesas deverão ser embaladas individualmente em material descartável;
- Os sucos servidos deverão ser de frutas naturais (pasteurizados ou não) ou industrializados, não podendo conter corantes e/ou aromatizantes artificiais e deverá ser fornecido em copo descartável com capacidade de 200 ml;
- No preparo dos itens do cardápio: arroz, arroz integral, acompanhamentos quentes, saladas, molhos e temperos, não deverão conter carne ou produtos a base de carne, como por exemplo, caldo de galinha, caldo de carne, bacon, etc.;



Município de Patos de Minas Secretaria Municipal de Administração

- As saladas deverão apresentar diariamente três variedades: salada tipo folhosa, salada tipo legume elaborado, salada tipo grão/leguminosa;
- Quanto à sobremesa:
 - A fruta deverá ser higienizada para ser fornecida;
 - O doce quando cremoso, ou gelatina, ou pudim deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa, com capacidade de 100 ml;
 - Deverá ser oferecido diariamente como sobremesa, fruta e doce, para escolha de 01 (uma) opção pelo usuário.
- Apresentar o cardápio elaborado com um mês de antecedência ao mês consecutivo, para aprovação da CONTRATANTE devendo expor, com antecedência aos usuários do restaurante, o cardápio dos próximos dias;
- Os cardápios deverão ser elaborados compatíveis com as estações climáticas;
- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade;
- Acatar alterações dos cardápios, mediante apresentação das sugestões;
- Realizar pesquisa de satisfação mensal com acompanhamento da CONTRATANTE e apresentação dos resultados e plano de ação para melhoria dos serviços.

2. DA OPERACIONALIZAÇÃO DO SERVIÇO

2.1. DOS GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E OUTROS MATERIAIS DE CONSUMO

- 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;
- Assegurar o abastecimento do Restaurante Popular com os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando as suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade;
- Assegurar a aquisição de carnes bovinas, embutidos, carnes suínas, frango e peixes com embalagens com **SIE** (SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL) e **SIF** (SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL) e de procedência qualificada conforme legislação vigente;
- Assegurar o abastecimento de gás para o preparo das refeições.

2.2. DO ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS E PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

- Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, obedecendo à legislação vigente;
- O estoque mínimo de gêneros e materiais deve ser compatível com as quantidades necessárias para o atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos



Município de Patos de Minas **Secretaria Municipal de Administração**

perecíveis e não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

2.3. DO PREPARO DA ALIMENTAÇÃO

- 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;
- Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C (alimentos quentes) ou inferior a 10°C (saladas e sobremesas e outras preparações frias), até o momento final da distribuição (máximo de 4 horas);
- Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com fita filme de PVC, atóxico e mantidos em temperaturas adequadas;
- 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;
- 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;
- Realizar a manipulação dos alimentos prontos, somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;
- Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;
- Todas as refeições deverão ser submetidas à degustação, devendo a LICITANTE VENCEDORA realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo;
- 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 dos alimentos;
- Todos os procedimentos relacionados ao preparo de alimentação e/ou fornecimento de gêneros e demais insumos pertinentes deverão estar em conformidade com a legislação vigente e com o disposto pela ANVISA e Ministério da Saúde.

2.4. DA DISTRIBUIÇÃO E PORCIONAMENTO DAS REFEIÇÕES

- A distribuição das refeições será de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA, observado os horários estabelecidos;



Município de Patos de Minas **Secretaria Municipal de Administração**

- As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária;
- No porcionamento das refeições, deverão ser observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções;
- Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades adequadas para servir do primeiro ao último usuário;
- 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;
- Porcionamento uniforme das refeições aos usuários, utilizando-se de utensílios apropriados.
- As refeições serão servidas utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca ou em bandejas de aço inoxidável estampadas para refeição e talheres de inox (garfos, facas e colheres) porcionadas no sistema *self-service* parcial ou com porcionamento integral executado pela LICITANTE VENCEDORA, sendo que os funcionários da LICITANTE VENCEDORA farão o porcionamento do prato principal, da guarnição e da sobremesa;
- Os talheres em aço inox serão disponibilizados juntamente com as bandejas, sendo esses utensílios colocados em “display” apropriado;
- A LICITANTE VENCEDORA deverá manter porta guardanapos, galheteiro com sal e palito nas mesas.

2.5. DO CONTROLE BACTERIOLÓGICO/MICROBIOLÓGICO DOS ALIMENTOS

- Controlar a qualidade da alimentação fornecida, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas;
- Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a LICITANTE VENCEDORA deverá coletar diariamente amostras das preparações em recipientes e temperatura apropriadas, por 72 horas, amostras devidamente identificadas, de no mínimo 100g de cada alimento pronto, após ter servido cerca de 60% dos usuários assim como, amostras dos pratos protéicos “in natura” do cardápio diário;
- Custear procedimento e análise microbiológica nas amostras de alimentos, conforme legislação vigente em caso de suspeita de doença de origem alimentar (DOA) e/ou quando houver solicitação da CONTRATANTE.

2.6. DA HIGIENE

- A higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço será de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA, e deverão ser executadas observando as normas da legislação vigente;



Município de Patos de Minas
Secretaria Municipal de Administração

- O controle integrado de pragas será solicitado à CONTRATANTE, sempre que necessário, e realizado por pessoal treinado ou empresa qualificada, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde;
- Os resíduos e sobras de alimentos serão recolhidos pela LICITANTE VENCEDORA, quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados em sacos plásticos reforçados, e armazenados em local apropriado até serem coletados pelo serviço de limpeza e coleta de lixo público;
- A higiene pessoal dos trabalhadores e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela LICITANTE VENCEDORA;
- Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação e preparo dos alimentos;
- Recolher e proceder a higienização dos utensílios utilizados pelos usuários, na área destinada para esse fim;
- Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- Limpeza e higienização de todas as dependências internas e externas, pertencentes ao refeitório, inclusive área de descarga de mercadorias, pátios de acesso ao refeitório, lavabo para usuários, bem como dos equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços;
- Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;
- Proceder a higienização dos refeitórios (mesas, cadeiras, balcões e demais equipamentos existentes). Recolher, diariamente, os restos alimentares e de descartáveis, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os, diariamente, ao local determinado pela Contratante, até o seu destino final que será de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA;
- 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;
- 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;
- A higienização das áreas adjacentes à cozinha, refeitório, áreas externas do restaurante, utilizadas pela LICITANTE VENCEDORA, é de sua responsabilidade;
- Cumprir os procedimentos de higiene para estabelecimentos onde serão servidos alimentos pré-cozidos e cozidos em alimentação para coletividade, conforme a legislação vigente, aplicando os princípios do método de Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);



Município de Patos de Minas
Secretaria Municipal de Administração

- Manter o refeitório e utensílios sempre higienizados, inclusive pias e bebedouro, bem como fazer a reposição de toalhas de papel e sabonete líquido para as mãos, sempre que necessário.

3. DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

- A CONTRATANTE colocará à disposição da LICITANTE VENCEDORA as instalações para execução dos serviços de nutrição e alimentação, bem como, os equipamentos, materiais e utensílios;
- A LICITANTE VENCEDORA deverá realizar juntamente com uma pessoa indicada pela CONTRATANTE, o inventário das instalações físicas, bem como, dos materiais, dos equipamentos de propriedade do Restaurante Popular, o qual será feito antes da assinatura do contrato;
- As adaptações/complementações que se fizerem necessárias, na área física e nos equipamentos serão efetuadas pela LICITANTE VENCEDORA, mediante autorização da CONTRATANTE;
- Qualquer outro equipamento que a LICITANTE VENCEDORA considere como de fundamental importância para o trabalho, é de inteira responsabilidade dela, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;
- Juntamente com a proposta de preços, os licitantes deverão apresentar relação dos equipamentos e utensílios que deverão ser complementados para a execução do objeto da licitação, sob pena de desclassificação.
- A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança;
- A LICITANTE VENCEDORA deverá manter contato com empresa especializada em manutenção de equipamentos, devendo apresentar mensalmente, juntamente com a medição dos números de refeições servidas, um relatório das condições atuais dos equipamentos bem como plano de ação para as possíveis correções a serem feitas;
- Garantir que as dependências vinculadas à execução do serviço sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato, sendo vedada a utilização do espaço e equipamentos para outras atividades não previstas neste Termo;
- Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, da cozinha e do restaurante popular, na presença de preposto designado pela CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;



Município de Patos de Minas **Secretaria Municipal de Administração**

- Os equipamentos, utensílios e móveis pertencentes à CONTRATANTE e disponibilizados à LICITANTE VENCEDORA, deverão ao término do contrato, ser devolvidos em plenas condições de uso;
- Retirar por sua conta e risco, nos locais de trabalho, os equipamentos e utensílios de sua propriedade dentro de cinco 05 (cinco) dias úteis após o término do contrato.

4. OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA

A LICITANTE VENCEDORA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições nas dependências do Restaurante Popular de Patos de Minas, bem como a distribuição das refeições, observado o estabelecido nos itens a seguir:

- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação e garantir o perfeito fluxo operacional das atividades e manutenção do padrão da alimentação estabelecido;
- Respeitar os dias e horários de funcionamento definidos pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social - SMDS;
- Confecção e venda diária de tickets para refeições, contendo duas partes para o controle, tanto da empresa, como da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social - SMDS;
- Fornecer as embalagens que serão utilizadas para o marmitex;
- Elaboração do Relatório de Prestação de Contas do número de refeições vendidas/servidas diariamente;
- Controlar, diariamente, a quantidade das refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento de preposto designado pela LICITANTE VENCEDORA;
- Manter registro diário, por tipo, das refeições efetivamente fornecidas, disponibilizando para tanto um serviço de roleta;
- Manter registros com possibilidade de rastreabilidade do número de refeições servidas em cada período, para verificação da contratante a qualquer tempo;
- Responsabilizar-se pela manutenção predial, bem como das instalações elétricas, hidráulicas, rede de esgoto, água, gás, vinculadas ao serviço;
- Executar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade do serviço;
- Arcar com as despesas com consumo de água, energia elétrica, gás e outras se houver;
- Arcar com o ônus decorrente da incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando



Município de Patos de Minas

Secretaria Municipal de Administração

requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da Prefeitura Municipal de Patos de Minas;

- Escolha, seleção e compra de gêneros alimentícios e cardápio mensal, bem como pagamento dos fornecedores;
- Fornecer gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral, descartáveis ou não, materiais de higiene e limpeza, utensílios e equipamentos complementares, necessários para a perfeita execução dos serviços, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária;
- Dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, qualificado e suficiente, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas;
- Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas;
- Compra, conservação e reposição de uniforme completo para todos os funcionários adequado a cada função;
- Assegurar que todo o funcionário que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido, nem retornar às instalações da CONTRATANTE;
- Atender, de imediato, as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de funcionários não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço;
- Realizar exames de saúde periódicos, seguindo a legislação vigente, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas e apresentar ao contratante os laudos, quando solicitado;
- Manter perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos funcionários, a fim de providenciar, a substituição, de imediato, em caso de doença incompatível com a função;
- Manter os funcionários dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções;
- Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos, de toda a equipe de trabalho, por meio de Programa de Treinamento destinado aos funcionários técnicos, operacionais e administrativos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes e combate a incêndio;
- Submeter-se às normas de segurança da CONTRATANTE em especial quanto ao acesso as suas dependências;
- Submeter os cardápios à CONTRATANTE, com antecedência mínima de um mês, para devida apreciação e aprovação. A contratada somente poderá alterar os cardápios já aprovados, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente com



Município de Patos de Minas

Secretaria Municipal de Administração

antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais à CONTRATANTE e esta autorize;

- Afixar, semanalmente, cardápio diário completo, nas Dependências da Unidade;
- Realizar a avaliação sistemática da aceitação das refeições diárias por parte dos usuários;
- Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a legislação vigente, adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato;
- Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);
- Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada à utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade;
- Executar o controle dos gêneros e produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes: o registro nos órgãos competentes e o prazo de validade;
- Estocar e armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo;
- Controlar a qualidade da alimentação fornecida, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, as suas expensas;
- Manter os alimentos quentes não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas e outras preparações frias a temperatura deverá ser inferior a 10°C até no máximo, por 04 (quatro) horas;
- Coletar diariamente amostras das refeições (almoço e jantar) preparadas e distribuídas, contemplando todas as preparações, inclusive as líquidas, e incluindo as preparações que forem substituídas durante a distribuição das refeições;
- As amostras deverão ser acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;
- Realizar análises microbiológicas 08 (oito) amostras por mês, que serão coletadas pela CONTRATANTE, sendo que as custas serão por conta da LICITANTE VENCEDORA;
- 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, coletando-se amostras e procedendo à análise microbiológica dos alimentos, as suas expensas;
- Não utilizar sobras de alimentos;



Município de Patos de Minas

Secretaria Municipal de Administração

- Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;
- Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
- Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;
- Realizar a manipulação dos alimentos prontos, somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas, não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;
- Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% (setenta por cento) por parte dos usuários, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros;
- Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios utilizados;
- Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras por mau uso;
- Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os usuários, recolhendo e procedendo a higienização dos mesmos, na área destinada para esse fim;
- Manter o refeitório e utensílios sempre higienizados, inclusive pias e bebedouros, bem como fazer a reposição de toalhas de papel e sabonete líquido para as mãos, sempre que necessário.
- Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.
- Executar a manutenção preventiva corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato quando necessário, a fim de garantir a continuidade do serviço;
- Manutenção, reparo e reposição, quando for necessário, dos equipamentos/eletrodomésticos, materiais e utensílios;
- Compra e manutenção de algum outro equipamento e materiais que sejam necessários para o funcionamento do Restaurante, ficando os mesmos como patrimônio da empresa;
- Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- Proceder a higienização dos refeitórios (mesas, cadeiras, balcões e demais equipamentos existentes). Recolher, diariamente, os restos alimentares e de descartáveis, acondicionando-os de forma adequada;



Município de Patos de Minas

Secretaria Municipal de Administração

- Realizar por meio de empresa devidamente habilitada o controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente e de acordo com as necessidades do local;
- 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;
- Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos equipamentos e utensílios de uso na cozinha e nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;
- Obedecer na execução e desenvolvimento das atividades, as determinações da 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, além de normas e procedimentos internos da contratante, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;
- Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – P.C.M.S.O. e de Prevenção dos Riscos Ambientais – P.P.R.A., contendo, no mínimo os itens constantes das normas regulamentadoras nºs. 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Emprego, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77;
- Fazer seguro de seus funcionários contra riscos de acidentes de trabalho, assumindo total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários na prestação do serviço objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional;
- Cumprir as disposições legais municipais, estaduais e federais que interfiram na execução dos serviços;
- Manter registros com possibilidade de rastreabilidade do número de refeições servidas em cada período, para verificação da contratante a qualquer tempo;
- Manter esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência assecuratórios do fiel cumprimento do objeto e execução do ajuste, em situações imprevistas ou emergenciais;
- Reconhecer 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 as suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;
- Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus trabalhadores, execução do serviço, objeto do Contrato, sejam eles decorrentes da legislação social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional.



Município de Patos de Minas
Secretaria Municipal de Administração

5. QUESTÕES LEGAIS

Fica a cargo da LICITANTE VENCEDORA a solicitação dos documentos obrigatórios para o funcionamento do Restaurante Popular, a seguir:

- a) Alvarás de funcionamento e sanitário da UAN (UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO);
- b) Fichas ou livros de registro de empregados;
- c) Quadro de horário de trabalho;
- d) Escala de revezamento;
- e) GPS (Guia de Previdência Social);
- f) Livro de inspeção do trabalho e da saúde;
- g) Cartões de ponto dos funcionários;
- h) Atestado de saúde ocupacional;
- i) Controle de água para o consumo;
- j) Controle integrado de pragas;
- k) Controle da lavagem da caixa d'água;
- l) Programa de prevenção de riscos ambientais (PPRA);
- m) Programa de controle médico de saúde ocupacional (PMSO);
- n) Verificação das condições físicas e orientação de segurança determinadas pelo Corpo de Bombeiros.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- Indicar um Funcionário e um Nutricionista para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objetos dos contratos;
- O funcionário indicado também ficará responsável pela organização da fila, dando preferência a idosos, gestantes e pessoas portadoras de necessidades especiais,
- Disponibilizar à LICITANTE VENCEDORA as dependências, utensílios e equipamentos existentes para execução do serviço objeto do contrato;
- Fornecer, no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos disponibilizados, através de um inventário que será feito juntamente com a LICITANTE VENCEDORA;
- Controlar o número de refeições servidas diariamente;
- Efetuar o pagamento de subsídio do custo unitário do almoço, conforme o processo licitatório;
- Fiscalizar, rotineiramente, a manutenção das instalações gerais, dos equipamentos existentes e de todo o material utilizado, bem como exigir da LICITANTE VENCEDORA a reposição imediata do que for danificado, extraviado ou desgastado pelo uso;



Município de Patos de Minas Secretaria Municipal de Administração

- Para a supervisão e fiscalização a CONTRATANTE terá a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da LICITANTE VENCEDORA, devendo:
 - Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
 - Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e eventuais.
- A fiscalização do serviço pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato;
- Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais, dos equipamentos existentes e de todo o material utilizado, bem como exigir da LICITANTE VENCEDORA reposição imediata do que for danificado, extraviado ou desgastado pelo uso;
- Controlar o número de refeições servidas diariamente; garantindo a venda de 700 (setecentas) refeições/dia;
- Acompanhar junto à LICITANTE VENCEDORA a avaliação sistemática da aceitação das refeições diárias por parte dos usuários;
- Propor e desenvolver em conjunto com a LICITANTE VENCEDORA, projetos sobre educação nutricional para os usuários.

6.1. FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

À CONTRATANTE, por intermédio de um funcionário, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

- Exercer a fiscalização dos serviços contratados, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades preparadas e servidas de refeições e a compatibilidade com o cardápio estabelecido;
- Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;
- Efetuar o controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida, a qualquer momento que achar necessário ou em casos de suspeita de toxiinfecções alimentares;
- Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;
- Comunicar por escrito à LICITANTE VENCEDORA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;
- Exercer a fiscalização durante as etapas de preparação e de distribuição, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o



Município de Patos de Minas Secretaria Municipal de Administração

cardápio estabelecido, bem como, o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;

- Emitir mensalmente documento de controle da quantidade e qualidade das refeições efetivamente fornecidas (por tipo de refeição) e demais serviços prestados;
- Aprovar as faturas de prestação de serviço, bem como efetuar os pagamentos dos serviços oferecidos;

A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da LICITANTE VENCEDORA, devendo:

- Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e eventuais veículos utilizados para o transporte das refeições;
- A fiscalização do serviço pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da LICITANTE VENCEDORA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato;
- Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

A Prefeitura Municipal de Patos de Minas exercerá a mais ampla fiscalização da execução do contrato, que será exercida pela equipe técnica, com atuação diária dentro do Restaurante Popular.

7. PRAZO

O prazo para a execução do CONTRATO será de 60 (sessenta) meses, contados a partir da ORDEM DE INÍCIO DOS SERVIÇOS, emitida e fornecida pela CONTRATANTE, podendo ser prorrogado de acordo com o Art. 57 da Lei Nº 8666/93 de 21//06/93.

8. PREÇO

- A CONTRATANTE pagará mensalmente, o valor proposto e aceito para a realização dos serviços durante toda a vigência do contrato de acordo com, abatimento das refeições vendidas, sendo garantido pelo Município um fornecimento de até 700 (setecentos) refeições/dia;
- Para o pagamento, a proponente vencedora, deverá emitir nota fiscal com o valor mensal, sendo que este valor deverá refletir a quantidade da refeição produzida e servida diariamente



Município de Patos de Minas Secretaria Municipal de Administração

pelo restaurante, devidamente abatidos os valores recebidos por ocasião das refeições vendidas diariamente;

- A refeição / marmitex será fornecida ao custo de preço fixo de R\$ 2,00 (Dois reais) para o cidadão e, o restante do valor, será subsidiado pela CONTRATANTE;
- O valor máximo a ser subsidiado pela CONTRATANTE será de até R\$3,88 (três reais e oitenta e oito centavos) por refeição,
- A sopa será fornecida pela LICITANTE VENCEDORA como contrapartida social, devendo ser oferecida ao cidadão, ao custo máximo de R\$ 1,00 (Um real) e não recaindo, portanto, sobre o subsídio;
- Faturamento será mensal, correspondendo às medições das refeições e entregue à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social - SMDS que depois de conferido, o encaminhará ao Setor competente, para providências. O pagamento será efetuado dentro dos 30 (trinta) dias do mês subsequente, abatidos os valores recebidos pelas vendas diárias de refeições, marmitex e sopas.

9. POTENCIALIZAÇÃO DO ESPAÇO .

O Restaurante Popular deve funcionar como espaço multifuncional com o desenvolvimento de diversas atividades produtivas e sociais, contribuindo para o fortalecimento da cidadania e representando um pólo de contato do cidadão com o poder público, como, por exemplo, palestras sobre valor nutricional dos alimentos, oficinas de aproveitamento e combate ao desperdício de alimentos, promoção da saúde (combate a uma série de problemas relacionados à alimentação inadequada, como a desnutrição, obesidade, diabetes e hipertensão) e difusão de hábitos alimentares saudáveis, realização de campanhas educativas, e também outras atividades com fins culturais e de socialização, tais como reuniões da comunidade e oficinas de culinária.

Buscar e estabelecer parcerias para o desenvolvimento de ações educativas, nas áreas de segurança alimentar e nutricional, em conjunto com a empresa terceirizada, potencializando assim o espaço do Restaurante Popular.

A LICITANTE VENCEDORA deverá realizar eventos festivos e regionais em datas características, a exemplo do Natal, Carnaval, Aniversário da Cidade, dentre outras. Nessas datas, o Restaurante será decorado com motivo da época, e o cardápio planejado para fornecer as comidas típicas, de acordo com a festividade.

A LICITANTE VENCEDORA deverá realizar a educação alimentar, semanalmente expostas no mural do Restaurante Popular abordando assuntos sobre prevenção às doenças e esclarecimentos sobre as patologias ligadas à alimentação: diabetes, hipertensão, obesidade, outras.



Município de Patos de Minas
Secretaria Municipal de Administração

Realizar evento sócio-educativo, bimestralmente, com os usuários do Restaurante Popular, tendo como tema central a EDUCAÇÃO ALIMENTAR E A CULTURA REGIONAL.

Promover cursos de capacitação para a comunidade, para no mínimo 15 (quinze) pessoas, trimestralmente, sobre manipulação de alimentos/reaproveitamento de alimentos, fornecendo à CONTRATANTE a lista de frequência dos alunos e o conteúdo da capacitação.

A LICITANTE VENCEDORA deverá dispor o refeitório para eventos educativos e outros, mediante solicitação da CONTRATANTE, em horários que não interfiram no bom andamento de distribuição das refeições, ficando sob responsabilidade da CONTRATANTE a arrumação do mesmo após o evento.

10. DISPOSIÇÕES GERAIS

A CONTRATANTE se reserva no direito de intervir, em qualquer fase dos serviços, de forma direta ou através de terceiros, para suprir deficiências técnicas da LICITANTE VENCEDORA, de forma a ficar assegurado o andamento dos trabalhos e o cumprimento do prazo contratual.

A PROPONENTE deverá elaborar sua proposta plenamente informada e consciente de tudo que se relacione com natureza e localização dos serviços, suas condições gerais e locais e tudo que possa influir sobre estas. Em hipótese alguma e nem em qualquer época, poderá propor modificações nos preços, taxas, prazos ou condições de sua Proposta sob alegação de insuficiência de dados e informações sobre os serviços e condições locais.