

ANEXO I

1. DAS CONDIÇÕES DO OBJETO

- 1.1. Contratação de empresa especializada para fornecimento de refeições: almoço, jantar, marmitex e desjejum.
- 1.2. O local de prestação dos serviços será o Refeitório do DAAE, sito na Av. José Parisi, 529, Vila Harmonia.
- 1.3. O prazo de execução dos serviços será de 12 meses, contados da data da assinatura do contrato.
- 1.4. A condição de pagamento será quinzenal.
- 1.5. A indicação dos quantitativos de refeição não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do Departamento Autônomo de Água e Esgotos, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade das mesmas a serem servidas pela licitante vencedora.
- 1.6. O refeitório é de uso exclusivo de autoridades, servidores, estagiários, aprendizes, prestadores de serviços e visitantes do Departamento Autônomo de Água e Esgotos, sendo que a entrada do público externo só poderá ser permitida, conforme condições definidas pela administração do DAAE.

2. DO ESCOPO DE FORNECIMENTO

- 2.1. As refeições serão elaboradas e servidas no local DAAE, sito na Av. José Parisi, 529, Vila Harmonia.
- 2.2. O horário de fornecimento das refeições obedecerá ao seguinte:
 - a) O desjejum será servido das 06:20 às 07:00 horas e das 08:20 às 09:00 horas nos dias de expediente normal do DAAE, de segunda à sexta-feira (exceto finais de semana e feriados).
 - b) O almoço será servido das 11:00 às 14:00 horas, diariamente, inclusive em finais de semana e feriados.
 - c) O jantar será servido das 18:30 às 20:00 horas (diariamente, exceto aos finais de semana e feriados) e das 18:00 às 19:30 horas (em finais de semana e feriados).
 - c.1) O almoço e o jantar, quando previamente requisitados através de formulário específico fornecido pela contratante, deverão ser entregues em embalagem descartável de isopor, tipo marmitex, a serem retirados pelos servidores requisitantes, no próprio refeitório, diariamente, inclusive em finais de semana e feriados.
 - c.2) Os horários de funcionamento das refeições poderão ser adaptados conforme necessidade da Contratante;

- 2.3. A contratada deverá prever o fornecimento de refeições para servidores que estejam prestando serviços emergenciais.

3. DA DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

3.1. É vedado o fornecimento de:

- a) Alimentos sem registro;
- b) Alimentos sem procedência (clandestino);
- c) Provenientes de Distribuidor sem registro; e
- d) Alimentos que não se enquadrem na descrição exigida pelo DAAE nesse documento.

3.2. Carne bovina

- a) *Cortes permitidos*: alcatra, contrafilé, maminha, patinho (moído), coxão mole, lagarto, cupim e costela;
- b) *Requisitos*: limpa sem pele, isenta ao máximo de gorduras, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica), de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama de corte, sem extensão, apresentando consistência firme, inspecionado pelo S.I.F, SIM ou SISP. Não será admitida a expressão “ou similar”.

3.3. Carne suína

- a) *Cortes permitidos*: bisteca sem osso, pernil sem osso e paleta ou sobrepaleta sem osso;
- b) *Requisitos*: estar de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama de corte, sem extensão, apresentar baixa quantidade de gordura com coloração branca e firme, com cheiro característico de carne fresca, registrada junto S.I.F, SIM ou SISP. Não será admitida a expressão “ou similar”.

3.4. Carne de ave

- a) *Cortes permitidos*: coxa e sobrecoxa desossada, filé de peito e peito sem osso;
- b) *Requisitos*: Tipo granja, fresca, aspecto, cor e cheiro próprios, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; ser de qualidade padrão, limpo (sem excesso de gordura e isento de cartilagem), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão; apresentar consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave; deverá ser registrado junto ao S.I.F, SIM ou SISP. Não será admitida a expressão “ou similar”.

3.5. Carne de peixe

- a) *Tipos permitidos*: cação, merluza, tilápia, pescada, e bacalhau;
- b) *Requisitos*: Em postas com 2 cm de espessura ou filés frescos de boa qualidade, não apresentar qualquer sinal de descongelamento; sem vísceras, couro ou pele, escama e espinha; sem calda e cabeça; sem manchas, parasitas ou fungos; isenta

de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas);

3.6. Linguiça

- a) *Tipos Permitidos*: pernil, vaca, frango, mista e calabresa;
- b) *Requisitos*: produto de boa qualidade em embalagens adequadas e preservadas; isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas); registrado junto ao S.I.F, SISP, SIM. Não será admitida a expressão “ou similar”.

3.7. Salsicha

- a) *Tipos Permitidos*: hot dog, viena, frango e peru;
- b) *Requisitos*: produto de boa qualidade em embalagens adequadas e preservadas; isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas); registrado junto ao S.I.F, SISP ou SIM. Não será admitida a expressão “ou similar”.

3.8. Ovos

- a) *Tipos permitidos*: de granja, grande, branco ou vermelho;
- b) *Requisitos*: produto de boa qualidade em embalagens adequadas e preservadas; apresentar casca íntegra (sem rachaduras); registrado junto ao S.I.F, SISP ou SIM.

3.9. Arroz

- a) *Tipos permitidos*: Branco e Integral;
- b) *Requisitos*: Agulhinha, longo fino, tipo 1; produto de boa qualidade em embalagens adequadas e preservadas; isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas); registrado junto ao órgão competente. Não será admitida a expressão “ou similar”.

3.10. Feijão

- a) *Tipos permitidos*: Carioca e Preto (para Feijoada);
- b) *Requisitos*: tipo 1; produto de boa qualidade em embalagens adequadas e preservadas; isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas); registrado junto ao órgão competente. Não será admitida a expressão “ou similar”.

3.11. Óleo

- a) *Tipos permitidos*: Origem Vegetal e Azeite de Oliva.
- b) *Requisitos*: Azeite de Oliva para acompanhar a salada; apenas de origem vegetal para preparo dos alimentos; produto de boa qualidade em embalagens adequadas e preservadas; isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas); registrado junto ao órgão competente. Não será admitida a expressão “ou similar”.

3.12. Vinagre

- a) *Tipos permitidos*: De vinho (tinto ou branco) e de maçã;
- b) *Requisitos*: produto de boa qualidade em embalagens adequadas e preservadas; isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas); registrado junto ao órgão competente. Não será admitida a expressão “ou similar”.

3.13. Suco

- a) *Tipos permitidos*: De frutas em geral;
- b) *Requisitos*: Obrigatoriamente natural, que poderá ser elaborado com frutas frescas e maduras de boa qualidade ou com polpas ou concentrados industrializados de boa qualidade, em embalagens adequadas e preservadas; isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas); registrado junto ao órgão competente. Não será admitida a expressão “ou similar”. Na mistura observar-se-á uma proporção equilibrada de água e suco natural, de modo a garantir, incontestavelmente, a boa qualidade do sabor.

3.14. Café

- a) *Tipos permitidos*: Preto;
- b) *Requisitos*: Torrado e Moído; de primeira qualidade, com selo ABIC de pureza; em embalagens adequadas e preservadas; isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Não será admitida a expressão “ou similar”. O consumo deverá ocorrer no prazo prescrito pelo fornecedor. O café servido em recipientes térmicos e não consumido, não poderá ser reaproveitado numa nova preparação.

3.15. Leite

- a) *Tipos permitidos*: Integral Pasteurizado;
- b) *Requisitos*: produto de boa qualidade em embalagens adequadas e preservadas; isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas); registrado junto ao órgão competente. Não será admitida a expressão “ou similar”.

3.16. Pão

- a) *Tipos permitidos*: Francês;
- b) *Requisitos*: Fresco, em unidades de 50g para o desjejum e em unidades de 30g para o almoço; produto de boa qualidade. Não será admitida a expressão “ou similar”. O fornecedor desse item está sujeito a visitas periódicas por responsáveis indicados pelo DAAE para a verificação das condições de fabricação do produto.

3.17. Margarina

- a) *Tipos permitidos*: Margarina Cremosa e Creme Vegetal;

Requisitos: de boa qualidade em embalagens adequadas e preservadas; isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas); registrado junto ao S.I.F. Não será admitida a expressão “ou similar”.

3.18. Frutas, Verduras, Legumes e Tubérculos

- a) *Tipos permitidos:* Todos que não sejam vedados pela Contratante na rotina dos serviços.
 - a.1) Caso sejam utilizados itens que não sejam de ampla aceitação, os mesmos serão vedados pela Contratante e deverão ser substituídos nos próximos preparos.
- b) *Requisitos:* de boa qualidade, com boa aparência, servidos sempre frescos, respeitando o sabor e odor característico.

3.19. Chocolate em pó

- a) *Tipos permitidos:* Chocolate em pó solúvel, com no mínimo 50% de cacau.
- b) *Requisitos:* Produto de boa qualidade em embalagens adequadas e preservadas; isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas); registrado junto ao órgão competente. Não será admitida a expressão “ou similar”.

3.20. Iogurte

- a) *Tipos permitidos:* líquido, sabor de frutas.
- b) *Requisitos:* Produto de boa qualidade em embalagens adequadas e preservadas; isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas); registrado junto ao órgão competente. Não será admitida a expressão “ou similar”.

3.21. Demais acompanhamentos e ingredientes.

- a) *Tipos permitidos:* Todos que não sejam vedados pela Contratante na rotina dos serviços.
 - a.1) Caso sejam utilizados itens que não sejam de ampla aceitação, os mesmos serão vedados pela Contratante e deverão ser substituídos nos próximos preparos.
- b) *Requisitos:* produto de boa qualidade em embalagens adequadas e preservadas; isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas); registrado junto ao órgão competente. Não será admitida a expressão “ou similar”.

3.22. Considerações Gerais sobre Gêneros Alimentícios

- a) Alimentos que necessitem ser transferidos de suas embalagens originais devem ser acondicionados de forma a se manterem protegidos, em contentores descartáveis, mantendo o rótulo original do produto. Na impossibilidade de manter-se o rótulo original do produto, deve-se seguir o sistema de etiquetagem de identificação previsto pela legislação sanitária:

Fornecedor	Nº Registro	Nº da Nota Fiscal
Produto	Marca	Origem
Conservação	Prazo de Validade*	Utilizar até**

* de acordo com a rotulagem

**a data estabelecida deve estar de acordo com os critérios de uso

- b) O DAAE se resguarda o direito de rejeitar, devolver ou solicitar substituição de quaisquer alimentos que sejam entregues e que não estejam em conformidade com as exigências desse documento e de acordo com as normas sanitárias vigentes.

4. DA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DIÁRIO

4.1. Desjejum:

- a) Pão Francês em unidades de 50 g;
- b) Margarina;
- c) Leite integral pasteurizado quente e frio;
- d) Café quente;
- e) Chocolate em pó;
- f) Iogurte;
- g) Ovos Mexidos;
- h) Açúcar; e
- i) Adoçante.

- 4.1.1. Todos os itens acima são mínimos e serão fornecidos na forma de autosserviço e a vontade.

4.2. Almoço:

- a) Prato principal (preparação proteica): Carne Bovina ou Carne Suína ou Peixe ou Frango - servido: diariamente, grelhado ou cozido ou assado ou ensopado ou empanado ou em molho ou moído - **porção mínima de 180g pronto sem osso ou cartilagem por pessoa.**

a.1) Se tratando da carne bovina, para o preparo de bife deverá ser utilizado o corte de coxão mole, alcatra, contrafilé ou maminha amaciado mecanicamente.

a.2) A frequência mínima de fornecimento dos itens citados na alínea a) é:

- Carne Bovina: 2 (duas) vezes por semana
- Carne Suína: 1 (uma) vez por semana
- Peixe: 1 (uma) vez por semana
- Frango: 1 (uma) vez por semana

- a.3) Os itens acima listados, com exceção da carne bovina podem ser substituídos uma vez ao mês pelo prato principal de Feijoada, a qual, a sua composição deverá passar por prévia autorização da Contratante e ser composta por no mínimo 80% (oitenta por cento) de preparação proteica animal, dividida em: 30% (trinta por cento) de carne bovina, 20% (vinte por cento) de charque, 15% (quinze por cento) de pernil, 15% (quinze por cento) de linguiça calabresa, 10% (dez por cento) de linguiça paio e 10% (dez por cento) de bacon.
- a.4) Preparos como Croquetes, Kibes, Bolinhos, Escondidinhos e demais que misturam outras fontes de carboidratos com a proteína não são considerados como Prato Principal.
- b) Acompanhamentos Obrigatórios: Arroz, Arroz Integral e Feijão – servidos diariamente, sem limite de quantidade por pessoa;
- c) Dois tipos de Salada – legumes, folhas, macarrão, tabule – sem limite de quantidade por pessoa (sempre um tipo de folha e outro legume ou leguminosas ou macarrão ou tabule) – servidos diariamente, sem limite de quantidade por pessoa;
- d) Guarnição: Legumes ou Tubérculos refogados, soubé, assados, purê ou suflê, verduras, massas, tortas ou farofas – servidos diariamente, sem limite de quantidade por pessoa; no mínimo uma vez por semana o prato deverá conter uma opção de proteína.
- e) Opção: **porção mínima de 180g pronto, sem osso ou cartilagem por pessoa**, de qualquer tipo de preparação proteica (ovos, salsicha, linguiça, carne, peixe, frango, pirão, dobradinha, panqueca e inclusive os itens citados pelo item a.4) que são vedados como Prato Principal).
- f) Opção Light: **porção mínima de 180g pronto, sem osso ou cartilagem por pessoa**. Diariamente, a contratada deverá disponibilizar um formulário na saída do refeitório informando quais são as opções proteicas do dia seguinte, onde o comensal apontará qual a sua preferência, para que não haja desperdício. Nesse formulário, além do Prato Principal descrito na alínea a) e da Opção descrita na alínea e) deverá conter também terceira opção, denominada Opção Light (sendo considerado light um preparo com baixo teor de calorias e gordura) para que os comensais possam optar por uma alimentação mais saudável.
- f.1) As Opções Lights deverão ser aprovadas previamente pela Contratante.
- g) Pão: francês, fresco, de 30 g – um por pessoa.
- h) Sobremesa – fornecimento de fruta: inteira (uma por pessoa) ou fatiada (duas por pessoa), ou salada de frutas (**porção mínima de 150g** por pessoa), podendo ser servido **porção mínima de 100g** por pessoa dos preparos de doces caseiros como pudins, pavês, gelatinas, curau, arroz doce entre outros que possam ser previamente autorizados pela Contratante, uma vez na semana.
- h.1) É permitido uma vez ao mês o fornecimento de doces industrializados como pé de moleque, doce de abóbora, doce de batata, paçoca, doce de banana e outros que a Contratante se coloca no direito de vedar mediante a solicitação prévia do fornecimento pela Contratada.

i) Suco: gelado e adoçado – servidos diariamente, sem limite de quantidade por pessoa.

j) Café: quente e sem açúcar – servidos diariamente, sem limite de quantidade por pessoa, devendo a contratada disponibilizar recipiente com açúcar e adoçante.

k) O porcionamento do prato principal, opção e opção light deve ser realizado em medida padronizada e uma amostra da quantidade correspondente à porção mínima deverá ser exposta diariamente em local visível a todos os comensais.

4.3. Jantar

a) Prato principal (preparação proteica): Carne Bovina ou Carne Suína ou Peixe ou Frango - servido: diariamente, grelhado ou cozido ou assado ou ensopado ou empanado ou em molho ou moído - **porção mínima de 180g pronto sem osso ou cartilagem por pessoa.**

a.1) Se tratando da carne bovina, para o preparo de bife deverá ser utilizado o corte de coxão mole, alcatra, contrafilé ou maminha amaciado mecanicamente.

a.2) A frequência mínima de fornecimento dos itens citados na alínea a) é:

- Carne Bovina: 2 (duas) vezes por semana
- Carne Suína: 1 (uma) vez por semana
- Peixe: 1 (uma) vez por semana
- Frango: 1 (uma) vez por semana

a.3) Os itens acima listados, com exceção da carne bovina podem ser substituídos uma vez ao mês pelo prato principal de Feijoada, a qual, a sua composição deverá passar por prévia autorização da Contratante e ser composta por no mínimo 80% (oitenta por cento) de preparação proteica animal, dividido em: 30% (trinta por cento) de carne bovina, 20% (vinte por cento) de charque, 15% (quinze por cento) de pernil, 15% (quinze por cento) de linguiça calabresa, 10% (dez por cento) de linguiça paio e 10% (dez por cento) de bacon.

a.4) Preparos como Croquetes, Kibes, Bolinhos, Escondidinhos e demais que misturam outras fontes de carboidratos com a proteína não são considerados como Prato Principal.

b) Acompanhamentos Obrigatórios: Arroz e Feijão – servidos diariamente, sem limite de quantidade por pessoa;

c) Dois tipos de Salada – legumes, folhas, macarrão, tabule – sem limite de quantidade por pessoa (sempre um tipo de folha e outro legume ou leguminosas ou macarrão ou tabule) – servidos diariamente, sem limite de quantidade por pessoa;

d) Guarnição: Legumes ou Tubérculos refogados, soubise, assados, purê ou suflê, verduras, massas, tortas ou farofas – servidos diariamente, sem limite de quantidade por pessoa; no mínimo uma vez por semana o prato deverá conter uma opção de proteína.

e) Opção: **porção mínima de 180g pronto, sem osso ou cartilagem por pessoa**, de qualquer tipo de preparação proteica (ovos, salsicha, linguiça, carne, peixe, frango, pirão,

dobradinha, panqueca e inclusive os itens citados pelo item a.4) que são vedados como Prato Principal).

- f) Sobremesa – fornecimento de fruta: inteira (uma por pessoa) ou fatiada (duas por pessoa), ou salada de frutas (**porção mínima de 150g** por pessoa), podendo ser servido **porção mínima de 100g** por pessoa dos preparos de doces caseiros como pudins, pavês, gelatinas, curau, arroz doce entre outros que possam ser previamente autorizados pela Contratante, uma vez na semana.

f.1) É permitido uma vez ao mês o fornecimento de doces industrializados como pé de moleque, doce de abóbora, doce de batata, paçoca, doce de banana e outros que a Contratante se coloca no direito de vedar mediante a solicitação prévia do fornecimento pela Contratada.

- g) Suco: gelado e adoçado – servidos diariamente, sem limite de quantidade por pessoa.
- h) O porcionamento do prato principal e opção deve ser realizado em medida padronizada e uma amostra da quantidade correspondente à porção mínima deverá ser exposta diariamente em local visível a todos os comensais.

4.4. Marmitex:

O Marmitex deverá ser composto por:

- a) arroz e feijão, um tipo de carne e guarnição em embalagem descartável (isopor), tipo marmitex, de 1.100g;
- b) dois tipos de salada em embalagem descartável (isopor), tipo marmitex, de 400g;
- c) fruta: somente inteira – uma por pessoa;
- d) suco: gelado, acondicionado em recipiente plástico de 300ml com tampa – um por pessoa;

É obrigatório o fornecimento de sachês de tempero para salada, guardanapo de papel, talheres descartáveis e palito de dente.

5. DO VOLUME DE REFEIÇÕES

5.1. Atualmente o DAAE conta com **465 servidores**. A quantidade servida poderá variar. Atualmente são servidos **em média**:

- a) 100 desjejuns por dia;
- b) 290 refeições por dia (sendo 270 almoços e 20 jantares).

5.2. A indicação dos quantitativos de refeição não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do Departamento Autônomo de Água e Esgotos, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade das mesmas a serem servidas pela licitante vencedora.

5.3. Será de responsabilidade da contratada a provisão para o fornecimento de refeição para quantos a desejarem dentro do horário de funcionamento do refeitório, devendo manter todos os itens listados acima que compõem o cardápio diário em quantidade suficiente e na mesma qualidade para todos os comensais do início ao fim da

prestação do serviço, para que nenhum funcionário fique sem algum dos itens do cardápio. Exceto quando o quantitativo for excessivamente inesperado.

6. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 6.1.** Para o fornecimento dos itens do desjejum e dos itens do almoço: arroz, feijão, guarnição, saladas, café e suco deverão ser disponibilizados dispositivos de autosserviço.
- 6.2.** O cardápio completo de cada semana deverá ser apresentado previamente à Gerência de Recursos Humanos, obedecendo a antecedência de 03 (três) dias úteis anteriores ao início da semana competente, incluindo sábado, domingo e feriado.
- 6.3.** O cardápio deverá ser encaminhado pela contratada à Gerência de Recursos Humanos em meio eletrônico (e-mail) e afixado no quadro de aviso do refeitório, ficando a contratada responsável por todos os equipamentos de informática e meios necessários para cumprimento deste item (computador, impressora, internet, etc).
- 6.4.** As refeições deverão seguir as exigências nutricionais recomendadas pelo PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador: no mínimo 300 Kcal no desjejum e no mínimo 800 Kcal no almoço/jantar/marmiteira.
- 6.5.** Não se admitirá a repetição do preparo dos pratos proteicos (principal, opção e opção light), guarnições, e sucos dentro da semana.
- 6.6.** É vedada a utilização de temperos industrializados pela contratada.
- 6.7.** A Contratada deverá manter uma estação ao lado do buffet com Azeite, Vinagre, Sal, Palito de Dentes, Molho de Salada, Molho de Pimenta, Guardanapo de Papel e Farinha de Mandioca em quantidade suficiente.
- 6.8.** A Contratada deverá realizar no mínimo 3 (três) Almoços temáticos e/ou comemorativos e 1 (um) café da manhã que serão solicitados com antecedência pela Contratante durante o ano. Nesses eventos, a Contratada deverá se encarregar de realizar uma decoração simples do refeitório de acordo com o tema proposto pela Contratante, e a elaboração de um cardápio especial, que será aprovado com a devida antecedência pela Contratante e deverá incluir, além da fruta, uma sobremesa diferenciada. Em um dos cardápios especiais do almoço deverá incluir opção de churrasco contendo no mínimo: carne bovina, linguiça toscana e frango assados, vinagrete, salada de maionese, salada de folhas, arroz branco e farofa temperada. Como opção de sobremesa diferenciada deverá ser oferecido picolé de leite ou de frutas em pelo menos 1 dos almoços e no almoço comemorativo ao aniversário do Departamento, deverá ser servido bolo recheado. Além do suco do item 3.13, deverá ser oferecido refrigerante como opção de bebida nos almoços temáticos e/ou comemorativos.

Em um dos eventos comemorativos, a contratada se encarregará de providenciar um brinde no tema proposto, previamente aprovado pela Contratante, que será entregue aos servidores.

O cardápio do café da manhã especial deverá ser composto pelos itens constantes do tópico 4.1, incluindo no mínimo uma fruta fatiada, uma opção de bolo caseiro, pão de queijo, uma opção de torta salgada, dois tipos de frios, bolacha e suco.

- 6.9.** Durante o período das refeições é de obrigação da Contratada manter as condições higiênico-sanitárias do refeitório e das mesas para que todos os funcionários possam fazer suas refeições em ambiente limpo e dentro das normas de saúde vigentes.
- 6.10.** Diariamente, deverão ser coletadas, pela contratada, amostras de no mínimo 100g de todos os alimentos servidos, devendo ser embalados em sacos esterilizados/desinfetados, com data, horário, produto e nome do responsável pela coleta; as amostras devem ser mantidas sob-refrigeração a 4°C ou sob congelamento a -18°C e no caso do suco (100ml) sob refrigeração até 4°C, por 72 (setenta e duas) horas, para fins de fiscalização. Após este prazo, deverão ser descartados pela contratada.
- 6.11.** O profissional especializado, com formação superior em nutrição e respectivo registro no Conselho Regional, será o responsável pela elaboração dos cardápios que deverão ser assinados e carimbados por ele, bem como deverá estar presente diariamente, acompanhando e supervisionando o recebimento, o armazenamento, a higienização, a manipulação e a elaboração dos produtos que serão servidos no refeitório, garantindo as boas práticas de manipulação e processamento.
- 6.12.** A Certidão do Conselho Regional de Nutricionistas do profissional especializado deverá ser apresentada ao Departamento no ato da assinatura do contrato. Se no decorrer do período contratual, o mesmo for substituído por motivo de férias, afastamento ou rescisão contratual, o Departamento deverá ser comunicado de imediato, bem como deverá ser apresentado o respectivo registro no Conselho.
- 6.13.** A contratada fica encarregada da aquisição de todos os gêneros alimentícios e demais produtos, materiais e utensílios necessários à execução e distribuição das refeições.
- 6.14.** São de responsabilidade da empresa, todos os equipamentos e utensílios, sua montagem e manutenção. Devem apresentar-se em bom estado de conservação, sem indício de ferrugem ou qualquer outro fator que possa acarretar risco de contaminação. Os equipamentos que dependem de temperatura (refrigerador, freezer, mesa/balcão térmico, mesa/balcão frio, etc) devem garantir a temperatura adequada para conservação, prevenindo e evitando o risco contaminação e/ou multiplicação microbiana no armazenamento e exposição do alimento para consumo.

- 6.15.** A Contratada é a única responsável pela manutenção predial das dependências da cozinha, cabendo somente a ela realizar toda a manutenção preventiva e corretiva para a satisfatória prestação dos serviços, não cabendo ao DAAE realizar qualquer manutenção corretiva nas dependências da cozinha. Sendo apontada alguma irregularidade ou necessidade de reparos, a Contratada terá prazo máximo de 10 dias úteis para providenciar as devidas manutenções.
- 6.16.** A empresa contratada deverá possuir utensílios de mesa (pratos, talheres e bandejas) em quantidade igual ou maior que o número provável de consumidores, a fim de permitir a correta desinfecção, conforme previsto pelas normas sanitárias.
- 6.17.** A empresa contratada deverá dispor o lixo em recipientes com tampa, constituídos de material de fácil higienização, com pedal; fora da cozinha, o lixo deverá ser acondicionado em recipiente com tampa rosqueável para garantir a vedação.
- 6.18.** É responsabilidade da contratada toda mão-de-obra especializada necessária à consecução do objeto do presente certame, sendo que seus empregados deverão ser contratados de acordo com a legislação trabalhista em vigor, demais exigências aplicáveis e, na proporção de, no mínimo, 01(um) empregado para cada 50(cinquenta) refeições servidas.
- 6.19.** Todos os empregados da contratada que adentrarem nas dependências da Cozinha da Contratante, permanecendo lá ou não, obrigatoriamente, terão que trajar uniforme e rede/touca nos cabelos. A contratada é responsável por fornecer rede/touca a qualquer pessoa que necessitar adentrar na cozinha do refeitório.
- 6.20.** As condições da cozinha, bem como os serviços ali realizados, serão constantemente inspecionadas pelo DAAE;
- 6.21.** Será de responsabilidade da contratada a provisão dos seguintes itens: todos os descartáveis; material de limpeza e higiene; material de segurança (botas, luvas e aventais); fornecimento de gás; limpeza e manutenção do espaço físico da cozinha (inclusive vidros, telas, portas, pisos e equipamentos) e investimentos nos serviços de mão de obra para conservação da cozinha e a retirada de resíduos. A limpeza e manutenção do espaço físico do salão e das varandas ficarão sob a responsabilidade do DAAE.
- 6.22.** Quaisquer alterações que a contratada julgar necessárias para que o refeitório esteja apto a sua utilização, desde que conforme às normas de higiene e saúde exigidas por lei, e aprovadas pela Contratante, serão de responsabilidade da contratada.
- 6.23.** Caso, o cardápio diário, as considerações realizadas pela a Contratante ou as exigências feitas por esse documento sejam desrespeitadas, a Contratada está sujeita às penalidades cabíveis e previstas em Edital nas formas da legislação vigente.

6.24. A empresa contratada obriga-se a cumprir os requisitos constantes do Procedimento Padrão do DAAE, para Contratação de Obras e Serviço:(P.030), a saber:

- Subitem 4.2 e todos seus subitens;
- Item 5, subitens 5.1 ao 5.6, letras “a” até “e”, subitens 5.7, 5.8 letras “a” até “e”, subitens 5.8.1, 5.8.2 e 5.8.3;
- Item 6, subitem 6.3 letras “a” e “b”, subitem 6.4;
- Item 7 e todos seus subitens;
- Item 8 e seu subitem;
- Item 9 e seus subitens.
- Item 11, subitens 11.1-Anexo I, 11.2-Anexo II, 11.3-Anexo III;

6.25. Os interessados deverão realizar Visita Técnica no local da execução dos serviços. A vistoria deverá ser agendada na Gerência de Recursos Humanos do DAAE, das 09:30 às 11:00 e das 15:00 às 17:00 horas, pelo telefone (16) 3324-9932.

7. NORMAS DE HIGIENE E LIMPEZA

7.1 – Do ambiente:

a) Zelar pelos ambientes que compõem o espaço físico do refeitório: cozinha, salão, local de preparação, manuseio e armazenamento dos alimentos, conservando-os em perfeito estado de higiene e limpeza, observando a periodicidade:

- **diariamente:** recipientes de lixo, maçanetas, pias, rodapés, ralos e piso (cozinha e salão) deverão ser lavados; o piso deve ser lavado com detergente neutro diluído em água;
- **diariamente:** desinfecção do piso da cozinha - após a lavagem, deixar o desinfetante em contato mínimo de 15 minutos e enxaguar;
- **diariamente:** mesas e cadeiras devem ser limpas com pano umedecido e detergente neutro ou pano embebido em álcool;
- **semanalmente:** paredes, portas, janelas, prateleiras/armários, coifa, geladeira, freezer devem ser limpos;
- **mensalmente:** interruptores, tomadas, telas, ventiladores e luminárias devem ser limpos.

b) Zelar e manter em perfeitas condições de limpeza todo o equipamento e utensílios necessários à prestação do serviço, conservando-os sem crostas e sem resíduos.

- desinfecção diária dos utensílios de mesa (pratos, talheres, bandejas) e dos utensílios de preparação, armazenando-os de forma ordenada e protegidos contra sujidades e insetos.

7.2 – Dos empregados:

- a) Asseio pessoal adequado: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (dedos, punhos e pescoço);
- b) Utilização de aventais fechados ou macacões de cor clara, sapatos fechados e rede/touca que contenham todo o cabelo, em bom estado de conservação;
- c) Utilização de uniformes com identificação de troca diária (cor, número, dia da semana) e, não carregar no uniforme: canetas, lápis, batom, escovinha, cigarro, isqueiro, relógio e outros adornos;
- d) Hábitos higiênicos adequados: lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos e depois do uso de sanitários; não espirrar/tossir sobre os alimentos, não fumar, não manipular dinheiro ou executar ato físico que possa contaminar o alimento;
- e) Estado de saúde controlado: ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações, ausência de sintomas de infecção respiratória, gastrointestinais.

8. RELAÇÃO DE BENS

O DAAE possui, nas dependências do refeitório, os seguintes bens que podem ser utilizados pela Contratada, porém caso se depreciem no decorrer da execução contratual deverão ser substituídos pela Contratada:

Quantidade	Descrição
01	Pia industrial em aço inox AISI 304 com (LxAxP) 2,40x0,86x0,70m com cuba simples de 0,50m de profundidade
01	Pia industrial em aço inox AISI 304 com (LxAxP) 1,45x0,86x0,70m com cuba simples de 0,50m de profundidade
01	Pia industrial em aço inox AISI 304 com (LxAxP) 3,0x0,86x0,70m com cuba dupla, uma com 0,50m e outra de 0,30m de profundidade
01	Pia industrial em aço inox AISI 304 com (LxAxP) 1,45x0,86x0,70m com cuba simples de 0,30m de profundidade
01	Balcão em aço inox AISI 304 com (LxAxP) 1,50x0,86x0,45
01	Lavatório em aço inox AISI 304 de sobrepor, completo com válvula de metal cromado com torneira com acionamento automático (pressmatic)
03	Prateleiras em aço inox AISI 304 com (LxAxP) 1,00x1,60x0,50m com duas prateleiras
02	Prateleiras em aço inox AISI 304 com (LxAxP) 1,80x1,60x0,50m com duas prateleiras
01	Prateleira em aço (chapa) na cor branca com 7 prateleiras medindo (LxAxP) 1,97x0,92x0,61m
02	Extintores de incêndio de PQS pressão 4kg
21	Mesas conjugadas para refeitório com 4 assentos
05	Ventiladores de teto

01	Aparelho telefônico multifrequencial
01	Mesa de aço dobrável
01	Purificador com sistema de filtragem por carvão ativado
01	Receiver Mod FR900
04	Caixas de som ambiente preta de 40w de 8R
01	Coifa em chapa galvanizada com motor, medindo 1,87x1,38m
01	Tanque em porcelana branco com coluna
05	Porta toalha
04	Suporte para sabonete líquido
02	Lixeiras de plástico com pedal pequena (+ - 15L)
01	Espelho com moldura em alumínio oval
01	Mesa para refeitório em formica
04	Poltronas fixas para obeso
04	Aparelho de ar condicionado tipo Split higt-wall
01	Balança eletrônica com capacidade de 10 kg
05	Ventiladores Oscilantes de Parede – 60 cm Bivolt
01	Nobreak de 600 VA com entrada bivolt e saída 127v
01	Estabilizador de voltagem 300 VA SMS Revolution Speedy USP 300 Bivolt Preto
03	Aparelho cortina de ar 0,90 mt, com controle remoto

9. RELAÇÃO DE BENS MÍNIMOS À SEREM FORNECIDOS PELA CONTRATADA

Todos os itens listados abaixo representam o mínimo de equipamentos necessários para a prestação dos serviços, sendo que todos devem estar em perfeitas condições de uso, podendo a Contratante solicitar a substituição dos equipamentos que não estiverem de acordo com a legislação sanitária vigente ou não estejam adequados à perfeita execução dos serviços a qualquer momento.

Quantidade	Descrição
01	Refrigerador Comercial / Industrial - Inox – Mínimo 4 Portas – Mínimo 700l de capacidade
01	Refrigerador Doméstico – Branco ou Inox – Mínimo 1 Porta – Mínimo 300l de capacidade
02	Freezer Horizontal ou Vertical – Branco ou Inox - Mínimo 1 Porta – Mínimo 500l
01	Fogão Industrial – Inox – Mínimo 6 Bocas – Alimentação:Gás
01	Forno Industrial - Inox – Alimentação:Gás
01	Picador Industrial
04	Hotbox Empilháveis– Com capacidade de no mínimo 100 L

01	Processador Industrial
01	Liquidificador Industrial – Com Capacidade de 5L até 10 L
08	Palets
08	Caixas Brancas para armazenamento de Hortifruit – em Polietileno - Com Capacidade de no mínimo 50 L
02	Máquina de Suco para autosserviço dos funcionários
01	Balcão Térmico para distribuição de preparos quentes
01	Balcão Refrigerado para distribuição de preparos frios
03	Mesa pequena de apoio para o salão