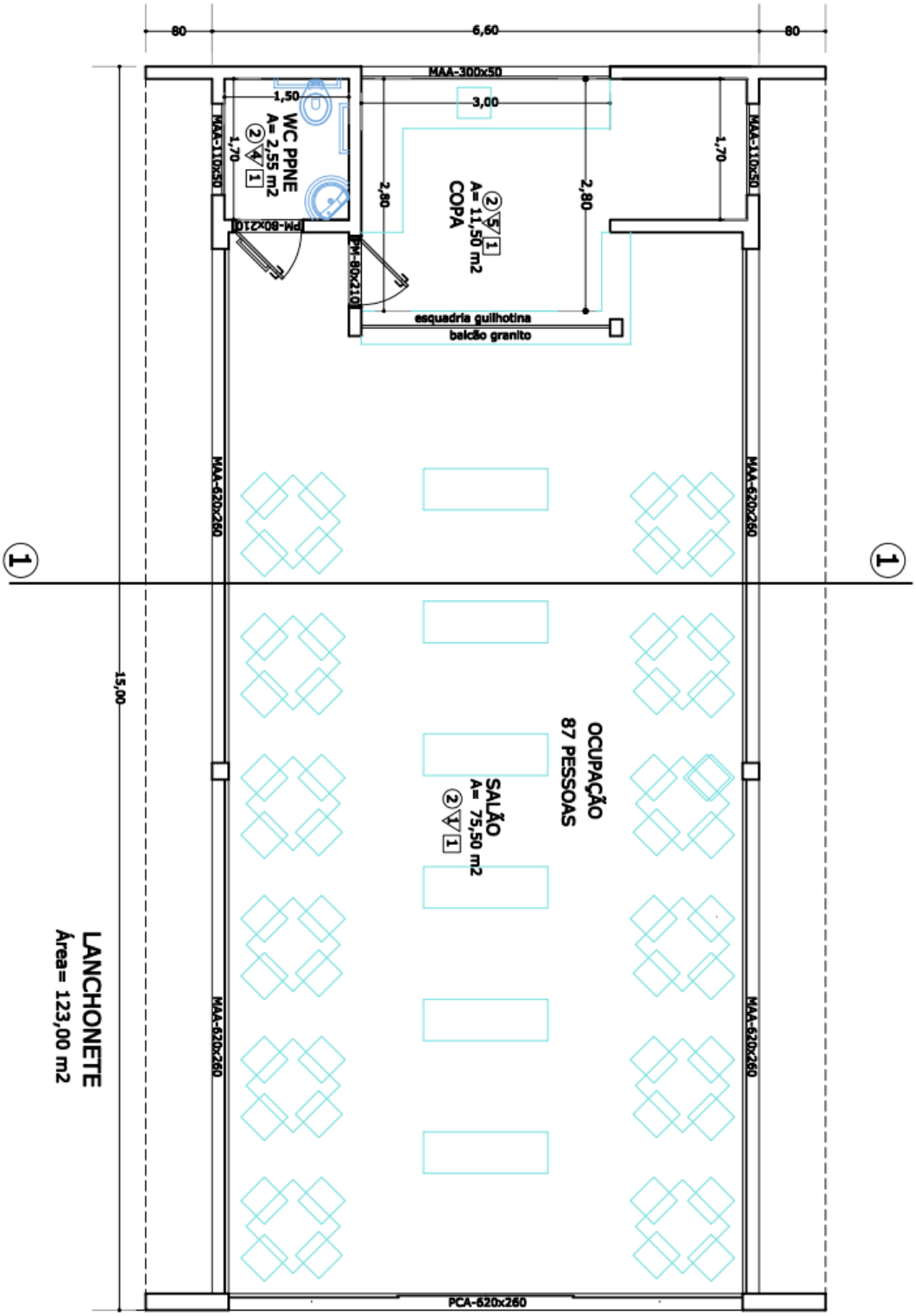
ANEXO I – Planta Baixa da Lancheria do Campus da UFSM em Cachoeira do Sul.



ANEXO II - RELAÇÃO DE ITENS A SEREM DISPONIBILIZADOS DIARIAMENTE

A Licitante Vencedora deverá disponibilizar, de acordo com o artigo 8º da Portaria Normativa nº 7, de 26 de outubro de 2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, como referência os seguintes produtos e serviços:

Alimentos que devem ser ofertados diariamente
1. Bolos variados, como bolo de chocolate, bolo de coco gelado, bolo de abacaxi, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de fubá (fatia média) (100 g)
2. Torta doce recheada (diversos sabores) (fatia média) (200g)
3. Torta salgada (diversos sabores) (fatia média) (120 g)
4. Croissant (diversos sabores) (100 g)
5. Empada (diversos sabores) (100 g)
6. Torrada = Misto quente (pão de forma, presunto, queijo, entre outros) (110 g)
7. Pão de batata com recheio (unidade) (100 g)
8. Pão de queijo (unidade) (80 g)
9. Pastel assado (diversos sabores) (100 g)
10. Pastel frito (diversos sabores) (100 g)
11. Pizza (fatia/unidade) (100 g) sabores diversos
12. Quiche (diversos sabores) (100 g)
13. Risoles (frango ou presunto e queijo) (100 g)
14. Salada de frutas (somente frutas e suco de frutas natural) conforme sugestão abaixo: mamão formosa e papaia, melancia, melão, abacaxi, manga, kiwi, uva verde, uva roxa, goiaba, ameixa fresca, pera, maçã, laranja, entre outras (250 g sendo no mínimo 75% do peso total em frutas *in natura*). É vedado o uso de refrigerantes na salada de frutas. A salada de frutas deverá ser servida em recipientes descartáveis individuais, com tampa contendo, no mínimo, 4 opções de frutas. Ofertar obrigatoriamente nos meses de novembro a fevereiro, respeitando a sazonalidade das frutas. **Não deve conter açúcar.**
15. Salgados integrais (empada, pastel, pão de queijo, etc.) (unidade) (diversos sabores) (100 g) - no mínimo 1 opção diária - variando as opções durante a semana.
16. Sanduíche natural com pão branco ou pão integral com recheios diversos (unidade) – 120 a 140g. Os sanduíches naturais deverão ser produzidos conforme a solicitação do usuário. É vedada a produção prévia do item. Sabores: presunto e queijo, chester e queijo, salaminho e queijo, frango, atum.
17. Opção de salgado sem glúten, sem lactose, sem açúcares e vegano/vegetariano (100g)
18. Opção de bolo sem glúten, sem lactose, sem açúcares e vegano/vegetariano (100g)

19. Hamburger (unidade) (120-200g)
20. Xis (prensado) sabores variados (unidade) – 180 a 250g. O xis deverá ser produzido conforme a solicitação do usuário. É vedada a produção prévia do item. Sabores: frango, coração, salada, filé.
21. Cachorro Quente (120-200g)
22. Pastel Assado (não integral) (100g)
23. Pastel Folhado (100g)
24. Balas e chicletes
25. Barra de cereal
26. Biscoitos industrializados diversos (bolacha recheada/ peso mínimo de 130 g; wafer recheado/ peso mínimo de 115 g)
27. Salgados industrializados diversos (batata frita)
28. Chocolates diversos (barra e unidade individual
29. Doces artesanais (brigadeiro, branquinho, entre outros) (unidade - 80 a 90 g)
30. Picolés (diversos sabores). Ofertar obrigatoriamente nos meses de novembro a fevereiro.

*Os tipos/sabores de salgados e bolos disponíveis devem ser variados durante a semana, conforme as opções listadas no Anexo 1-B.
** A licitante deverá alternar a oferta do bolo com cobertura e o bolo comum durante a semana (3 vezes na semana - bolo com cobertura/ 2 vezes na semana - bolo comum).

Bebida (peso mínimo de referência)
1. Água com e/ou sem gás (500-600 ml)
2. Água (copo) 200mL
3. Bebida láctea sabor chocolate (180-220 mL)
4. Café expresso (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa. OBS: É vedado o uso de café solúvel.
5. *Cappuccino* (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, com a capacidade de 180 ou maior.
6. *Mocaccino* (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, com a capacidade de 180 ou maior.
7. Café expresso com leite tipo “café Latte” (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, com a capacidade de 180ml ou maior.
8. Chocolate quente (preferencialmente preparado com cacau em pó e leite); sendo ofertado obrigatoriamente nos meses de maio a setembro.
9. Chás em sachê, sabores diversos (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, com a capacidade de 180 mL ou maior.
10. Iogurte comum, sabores diversos, em garrafa de 170 mL ou mais.
11. Refrigerantes diversos (lata, garrafa com 600 mL) – comum, *diet e light.*
12. Suco embalado, diversos sabores (caixinhas - 200 mL e latas 330 mL ou mais) – comum

13. Sucos naturais diversos* (como exemplo: abacaxi, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, morango, etc.) (300 mL). OBS: Ofertar diariamente sempre duas opções de sabores.

*Todos os gêneros necessários à preparação das bebidas acima descritas deverão estar disponíveis diariamente. ** Os itens 5, 6, 7 , 8 e 9 deverão ser ofertados na máquina de café e bebidas quentes.

Deverão estar disponíveis diariamente na Lancheria para a comercialização, **obrigatoriamente**, pelo menos: cafés, chás e infusões diversos, suco natural, pão de queijo, misto quente/torrada, 4 (quatro) tipos de salgados assados, 1 tipo de salgado frito, 2 (dois) tipos de bolo simples, 1 (um) tipo de torta doce, 1 (um) tipo de torta salgada, 2 tipos de sanduíche (um deles com pão integral), 1 lanche do tipo pizza, hamburger ou cachorro-quente e salada de frutas (sem açúcar e com suco natural).

O fornecimento das bebidas quentes deverá ser realizado através de cafeteira multibebidas, **a qual deverá oferecer, no mínimo**, café expresso, capuccino, café com leite e chocolate quente, apresentando opções com e sem açúcar. O chá, se oferecido já pronto para o consumo, deverá ser disponibilizado sem açúcar e é permitido o fornecimento em dispositivos térmicos. Os sucos naturais deverão ser ofertados gelados, sem açúcar, em equipamento tipo refresqueira de inox com depósitos em policarbonato cristal injetado, higiênico e resistente a impacto e sistema de agitação com pá próprio para bebidas de maior ou menor densidade, evaporador em aço inox, torneiras em policarbonato injetado totalmente desmontáveis, termostato de temperatura regulável.

A Licitante Vencedora deverá ofertar diariamente opções de alimentos integrais, sem glúten, sem lactose, sem açúcares, veganos/vegetarianos, devidamente identificados.

Os tipos de salgados, sanduíches, bolos e demais lanches disponíveis deverão ser variados durante a semana.

ANEXO III - SUGESTÃO DE MÓVEIS E EQUIPAMENTOS A SEREM INSTALADOS/ADQUIRIDOS PELO PERMISSIONÁRIO

Equipamentos, móveis e utensílios	Quantidade mínima
Área de manipulação	
Balança de bancada com capacidade de 5Kg (ou superior) com precisão mínima de 10g.	1
Bancadas com no mínimo duas cubas (40x60cm)* com gradil em aço inoxidável 304 com gradil para a área de manipulação de alimentos (área de produção) e armários fechados na parte inferior *Medidas de Referência	1
Bancadas com tampo em aço inoxidável 304 e armários fechados na parte inferior em aço inoxidável para a área de manipulação de alimentos.	Suficiente para produção
Batedeira	1
Caixas vazadas	Suficiente para produção
Chapa elétrica profissional em aço inox com medidas aproximadas entre 15x40x35 e 25x66x50 (A x L x P)	1
Coletores de resíduos (confeccionados em aço inoxidável, em número suficiente, sendo: 1 para resíduos orgânicos, 1 para resíduos recicláveis e 1 para rejeitos)	3
Cuba (30x30cm) para higienização de mãos	1
Dispenser para álcool 70% em spray	1
Dispenser para papel toalha	1
Dispenser para sabonete líquido antisséptico	1
Estante em aço inoxidável 304 com divisórias	Suficiente para produção
Extrator de suco	1
Forno elétrico	1

Forno micro-ondas	1
Freezer vertical (área de produção) com capacidade de armazenamento de, no mínimo, 500L	1
Fritadeira elétrica industrial dupla em aço inox com tampa	1
Liquidificador	1
Mesa de apoio em aço inoxidável 304 (liga 18.8) com gradil e rodízios	Suficiente para produção
Pratos, talheres, louças, travessas, bacias e potes	Suficiente para produção
Prensa elétrica (do tipo sanduicheira/grill) com medidas aproximadas mínimas de 30x30* (LxP) e máximas de 50x50* (LxP) *Medidas de Referência	1
Refrigerador (geladeira) industrial comercial em aço inox e com capacidade útil total de, no mínimo, 220 litros	1
Exaustor axial in-line turbo de 150mm (para renovação de ar), modelo referência LuftMáxi Turbo 150, incluindo instalação elétrica. Instalar venezianas em alumínio na tomada de ar externa e grelha de difusão em alumínio na cozinha e dutos em PVC branco, fixados através de abraçadeiras e suportes, garantindo estanqueidade na instalação.	1
Suporte em aço inoxidável 304 compatível para micro-ondas/forno elétrico	Suficiente para produção
Termômetro tipo espeto	2
Área de distribuição (Lancheria)	
Balcão expositor quente e frio (área de distribuição) (CxAxL) 140x115x63cm *Medidas de Referência	1
Bancada de apoio para caixa (pagamento)	1
Bancada para micro-ondas e máquina de café (LxP) (192 x 95 cm) *Medidas de Referência	1
Bancada para pratos, talheres, bandejas, etc. (50 x 60 cm) (LxP) *Medidas de Referência	1
Coletores de resíduos (confeccionados em aço inoxidável,	3

em número suficiente, sendo: 1 para resíduos orgânicos, 1 para resíduos recicláveis e 1 para rejeitos)	
Condicionador de ar deve ser do tipo parede ou piso-teto, com capacidade mínima total de 48.000 BTU/h, trifásico, apresentar ciclo reverso. Deverá ser instalado em local indicado pela PROINFRA. A unidade externa deve ser de descarga vertical, instalada em local que não seja área de circulação de pessoas. As tubulações devem apresentar isolamento com fita PVC na cor branca e bom acabamento. Deverá garantir temperatura ambiente de conforto, ou seja, 22°C, em todas as épocas do ano.	Verificar quantos seriam necessários bem como a capacidade para o espaço (salão com 75,5m²)
Dispenser para álcool 70% em spray	1
Freezer/refrigerador expositor de bebidas com, no mínimo, 220L de capacidade de armazenamento	1
Freezer expositor para sorvetes/picolés com no mínimo 130L de capacidade bruta	1
Máquina de café, conforme o Termo de Referência	1
Mesas, bancadas e cadeiras para refeitório	Conforme planta baixa
Refresqueira de inox com depósitos em policarbonato cristal injetado para dois sabores de suco natural, conforme o Termo de Referência	1
Utensílios em geral (pratos, talheres e louças).	Suficiente para a distribuição
PRÉDIO	
Máquina Post-Mix para Refrigerantes A Licitante Vencedora deverá instalar no prédio da unidade solicitante uma máquina para venda de refrigerantes em latas, de 350 ml, através da colocação de moedas no valor correspondente ao preço de venda do produto. De acordo com as condições estabelecidas no subitem 3.7 deste termo de referência	1
Máquina Post-Mix para Salgadinhos	1

A Licitante Vencedora deverá instalar no prédio da unidade solicitante, uma máquina para venda de lanches tipo “snacks”, através da colocação de moedas no valor correspondente ao preço de venda do produto. De acordo com as condições estabelecidas no subitem 3.6 deste termo de referência	
Máquina para venda de cafés A Licitante Vencedora deverá instalar no prédio da unidade solicitante, sob autorização e a critério da PROINFRA, uma máquina para venda de café, com, **no mínimo**, as seguintes opções: café expresso, café com leite, chocolate quente e capuccino, (50 ml até 110 ml), através da colocação de moedas no valor correspondente ao preço de venda do produto. De acordo com as condições estabelecidas no subitem 2.15 deste termo de referência	1

ANEXO IV - Requisitos de Contratações Públicas Sustentáveis para Termos de Permissão destinados à exploração de atividades de Restaurante/Lancheria

1.1 A licitante vencedora (permissionária) deverá dar destinação final correta a todo e qualquer resíduo gerado dentro do espaço físico cedido para o seu funcionamento, sem ônus para a UFSM. A permissionária deverá, obrigatoriamente, integrar-se à Coleta Seletiva, fazendo a segregação dos resíduos em: resíduos recicláveis, rejeitos (resíduos comuns) e resíduos orgânicos. Para tanto, deverá disponibilizar nas áreas internas e/ou externas três coletores devidamente identificados nas cores marrom (resíduos orgânicos), verde (resíduos recicláveis) e pretos ou cinzas (rejeitos). Os resíduos recicláveis devem ser destinados às Associações habilitadas por meio da COLETA SELETIVA SOLIDÁRIA da UFSM.

1.2 É expressamente proibido o descarte de resíduos orgânicos nos contêineres de rejeitos (preto ou cinza) e/ou recicláveis (verdes). A permissionária deverá separar e destinar os restos de alimentos e quaisquer outros resíduos orgânicos semelhantes gerados, para o sistema de coleta de resíduos orgânicos da UFSM. A destinação deve ser devidamente comprovada à fiscalização do contrato.

1.3 A permissionária deverá segregar, armazenar e dar destinação final correta do óleo comestível saturado produzido pela própria, através de doação, comercialização ou subcontratação do serviço de destinação deste óleo. Esta destinação deverá ser comprovada à fiscalização do contrato.

1.4 A permissionária deverá instalar, sem ônus a UFSM, em área próxima ao local de funcionamento da Lancheria, definida pela UFSM, no mínimo três contêineres com capacidade nominal mínima de 700 L, e um contêiner com capacidade nominal mínima de 240 L, fabricados de acordo com as normas DIN/EN 840-4 e NBR 15.911, composto de corpo, tampa e rodas. Com corpo e tampa confeccionados em material HDPE (polietileno de alta densidade) 100% virgem com proteção antioxidante e anti UV 8 (proteção anti

UV classe 8), com munhão para basculamento lateral, com 4 rodízios giratórios, sendo 2 com freio de estacionamento, rodas em borracha maciça, garfos de fixação em aço, com tratamento anti-corrosão, com saída inferior para escoamento de água de lavagem e com pedal para abertura da tampa, em aço, com tratamento anti-corrosão. Os contêineres de 700 litros deverão, obrigatoriamente, ser nas cores verde, para destinação de resíduos recicláveis, e cinza, para destinação de resíduos comuns, e o contêiner de 240l deverá ser marrom, para destinação de resíduos orgânicos, e todos deverão estar identificados com a nomenclatura de qual tipo de resíduos irão armazenar. Estes contêineres deverão estar alocados em locais próximos das vias de acesso dos caminhões da Prefeitura Municipal e da UFSM.

ANEXO V – LISTA DE VERIFICAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO – Portaria 78/2009.

NÚMERO:	ANO:
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	
Razão Social:	
Nome do estabelecimento/fantasia:	
Alvará/Licença Sanitária:	
Inscrição Estadual/Municipal:	
CNPJ:	
Endereço: N°:	
Bairro:	Telefone/Fax:
Cidade:	Estado:
Ponto de referência:	
Área (metragem):	Alvará sanitário: ( ) não possui ( ) em dia ( ) vencido
Ramo de atividade:	
N° de profissionais:	
N° de manipuladores de alimentos:	
Responsável técnico:	Formação:
Responsável Legal/Proprietário do Estabelecimento:	
Data da Vistoria:	Hora:

NA – Não se aplica NO - Não observado

1. Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**NO**	**OBSERVAÇÕES**
1. Edificação e instalações projetadas de forma a possibilitar o fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos.					
2. Acesso às instalações independente, não comum a outros usos.					
3. Dimensionamento da edificação e das instalações compatíveis com todas as operações.					
4. Existência de separações entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.					
5. Piso de material de fácil higienização (liso, impermeável e					

lavável) e em adequado estado de conservação.					
6. Paredes com revestimentos lisos, impermeáveis, de cores claras, de fácil higienização, sem cortinas e adequado estado de conservação.					
7. Teto de acabamento liso, impermeável, de cor clara, de fácil higienização e adequado estado de conservação.					
8. Portas da área de preparação e armazenamento dotadas de fechamento automático e barreiras adequadas para impedir a entrada de vetores e outros animais.					
9. Janelas de superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes com telas milimetradas removíveis para limpeza e adequado estado de conservação					
10. Instalações dotadas de abastecimento de água potável corrente, possuindo conexões com rede de esgoto e/ou fossa séptica.					
11. Caixas de gordura e de esgoto compatíveis ao volume de resíduos e localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos.					
12. Ralos, quando presentes, sifonados e grelhas com dispositivo que permitam o fechamento.					
13. Área interna do estabelecimento livre de objetos em desuso e da presença de animais.					
14. Área externa do estabelecimento livre de objetos em desuso e da presença de animais.					
15. Iluminação da área de preparação dos alimentos proporciona a visualização adequada de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos					

alimentos.					
16. Luminárias localizadas na área de preparação, armazenamento e dentro dos equipamentos que possam contaminar os alimentos, apropriadas e protegidas contra explosão e quedas acidentais.					
17. Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.					
18. Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o ambiente livre de fungos, fumaça, dentre outros, que possam comprometer a qualidade dos alimentos.					
19. Equipamentos e filtros para climatização em bom estado de conservação.					
20. Limpeza dos componentes do sistema de climatização, troca de filtros, manutenção programada e periódica destes equipamentos registrados, verificados, datados e rubricados.					
21. A área de preparação do alimento dotada de coifa com sistema de exaustão interna com elementos filtrantes ou sistema de coifa eletrostática.					
22. Existência de manutenção programada e periódica do sistema de exaustão e elementos filtrantes registrados, verificados, datados e rubricados.					
23. Instalações sanitárias e os vestiários sem comunicação direta com a área de preparação, armazenamento de alimentos ou refeitório.					
24. Instalações sanitárias e os vestiários mantidos organizados em adequado estado de conservação e portas externas dotadas de fechamento automático.					
25. Instalações sanitárias dotadas de lavatórios e supridas de produtos destinados à higiene					

pessoal, como: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, papel toalha não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem de mãos.					
26. Coletores de lixo, nas instalações sanitárias, dotados de tampa acionada sem contato manual e higienizados sempre que necessário e no mínimo diariamente.					
27. Lavatórios dotados preferencialmente de torneira com fechamento automático, exclusivos para higiene das mãos, nas áreas de manipulação em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente, com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado, ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual, higienizados sempre que necessário e no mínimo diariamente.					
28. Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos preparados com desenhos que permitam a higienização, em estado de conservação adequados, elaborados com materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos.					
29. Superfícies em contato com alimentos, lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.					
30. Existência de manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios.					
31. Existência de registro da manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios.					

32. Existência de instrumentos ou equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos, tais como termômetros, relógios, entre outros.					
33. Registros da calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos verificados, datados e rubricados, quando aplicável.					
34. Registros da manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios críticos para a segurança dos alimentos, tais como, pelo menos, refrigeradores, congeladores e equipamentos de conservação e distribuição a quente e a frio.					
Percentual de adequação da categoria					
Classificação da categoria					

1. Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**NO**	**OBSERVAÇÕES**
1. Existência de responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.					
2. Operações de higienização das instalações realizadas com freqüência que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias.					
3. Existência de registros das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não realizadas rotineiramente.					
4. Registro das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não realizados rotineiramente verificados, datados e rubricados					
5. Caixas de gordura					

periodicamente limpas.					
6. Área de preparação do alimento higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.					
7. Ausência de substâncias odorizantes ou desodorantes ou quaisquer das suas formas utilizadas, nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos.					
8. Utilização de produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.					
9. Diluição, tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes, obedece às instruções recomendadas pelos fabricantes.					
10. Produtos saneantes identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, sem contato com os alimentos.					
11. Utensílios, equipamentos e materiais utilizados na higienização, próprios para a atividade, conservados limpos, em número suficiente e guardados em local reservado para essa atividade.					
12. Panos de limpeza descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, descartados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas, não sendo utilizados novamente.					
13. Panos de limpeza não descartáveis, quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos, trocados a cada 2 horas, não excedendo 3 horas.					
14. Panos de limpeza não descartáveis limpos					

através de esfregação com solução de detergente neutro, desinfetados através de fervura em água por 15 minutos ou solução clorada a 200ppm, por 15 minutos, enxaguados com água potável e corrente.					
15. Higienização de panos de limpeza utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos realizada em local próprio para esse fim, em recipientes exclusivos para essa atividade, separados de outros panos utilizados para outras finalidades. Secagem dos panos em local adequado.					
16. Funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias e higienização de panos com uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.					
17. Esponjas de limpeza, quando utilizadas em superfícies que entram em contato com alimentos, desinfetadas diariamente, por fervura em água, por no mínimo 5 minutos ou outro método adequado.					
Percentual de adequação da categoria					
Classificação da categoria					

1. Controle Integrado de pragas	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**NO**	**OBSERVAÇÕES**
1. Edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres de vetores e pragas urbanas.					
2. Existência de ações eficazes e contínuas de prevenção de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos.					

3. Controle químico, quando aplicável, realizado por empresa especializada, conforme legislação específica.					
4. Quando da aplicação do controle químico, empresa estabelece procedimentos de pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios.					
5. Existência de registros que comprovam o controle de vetores e pragas urbanas, tais como relatório de avaliação das medidas de controle realizado pela empresa especializada.					
6. Existência de registros do controle de vetores e pragas urbanas que comprovam a regularização dos produtos químicos nos órgãos competentes.					
7. Registros do controle de vetores e pragas urbanas verificados, datados e rubricados.					
Percentual de adequação da categoria					
Classificação da categoria					

1. Abastecimento de Água	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**NO**	**OBSERVAÇÕES**
1. Utilização de água potável para manipulação de alimentos.					
2. Quando utilizada fonte alternativa, a potabilidade atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.					
3. Gelo para utilização em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.					
4. Vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou superfícies que entram em contato com alimentos, produzido a partir de água					

potável.					
5. Reservatório de água edificado e/ou revestido de material que não comprometa a qualidade da água, conforme legislação específica.					
6. Reservatório de água livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado.					
7. Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses, por empresa especializada e pessoal capacitado.					
8. Existência de registro que comprovam a higienização do reservatório de água.					
9. Registros da higienização do reservatório de água verificados, datados e rubricados.					
Percentual de adequação da categoria					
Classificação da categoria					

1. Manejo de Resíduos	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**NO**	**OBSERVAÇÕES**
1. Coletores de resíduos do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados, íntegros, dotados de tampas, sacos plásticos e em número suficiente.					
2. Coletores de resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos dotados de tampas acionadas sem contato manual, devidamente identificados, íntegros, sacos plásticos e em número suficiente.					
3. Resíduos coletados na área de produção e armazenamento de alimentos retirados freqüentemente e estocados em local fechado e isolado.					
Percentual de adequação					

da categoria	
Classificação da categoria	

1. Manipuladores de alimentos	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**NO**	**OBSERVAÇÕES**
1. Controle de saúde dos manipuladores realizado de acordo com legislação específica, sendo mantidos registros.					
2. Manipuladores realizam exames admissionais e periódicos de acordo com a legislação específica.					
3. Saúde dos manipuladores supervisionada diariamente.					
4. Manipuladores afastados quando apresentam doenças de pele, tais como micoses de unhas e mãos, lesões e ou sintomas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.					
5. Uniforme dos manipuladores de cor clara, limpo, em adequado estado de conservação, completo (proteção para cabelos cobrindo completamente os fios, uniforme com mangas curtas ou compridas cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem bolsos acima da linha da cintura, sem botões ou com botões protegidos, calças compridas, calçados fechados), exclusivo à área de preparação de alimentos e trocados, no mínimo, diariamente.					
6. Manipuladores dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, sem barba ou bigode e cabelos protegidos.					
7. Manipuladores adotam o hábito de não fumar, falar, assobiar, espirrar, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o					

alimento.					
8. Manipuladores higienizam cuidadosamente as mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, troca de atividade e depois do uso de sanitários.					
9. Existência de cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta higienização das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.					
10. Roupas e objetos pessoais guardados em armários reservados para esse fim, fora da área de produção.					
11. Manipuladores supervisionados e capacitados periodicamente (com frequência mínima anual) em higiene pessoal, manipulação de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.					
12. Capacitações comprovadas mediante documentação.					
13. Manipuladores capacitados na admissão, abordando no mínimo os seguintes temas: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas em serviços de alimentação.					
14. Manipuladores de serviços de alimentação para eventos, minimercados e supermercados, ambulantes e feirantes que preparam e/ou manipulem alimentos de risco, cozinhas de instituições de longa permanência para idosos, instituições de ensino e demais locais que manipulem alimentos de risco comprovadamente capacitados em Boas Práticas.					
15. Visitantes cumprem os					

requisitos de higiene e saúde estabelecidos para manipuladores.					
Percentual de adequação da categoria					
Classificação da categoria					

1. Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**NO**	**OBSERVAÇÕES**
1. Recebimento das matérias-primas, ingredientes e embalagens realizadas em áreas protegidas e limpas.					
2. Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionadas no recebimento, seguindo critérios pré-estabelecidos para cada produto. Rotulagem dos produtos de acordo com a legislação específica.					
3. Controle da temperatura no recebimento de matérias-primas e ingredientes, de acordo com os seguintes critérios: I. Alimentos congelados: - 12 °C ou inferior ou conforme rotulagem; II. Alimentos refrigerados: 7 °C ou inferior ou conforme rotulagem; III. Existência de registros comprovando o controle de temperaturas no recebimento, verificados, datados e rubricados.					
4. Temperatura das matérias-primas, ingredientes e produtos industrializados armazenados conforme indicações do fabricante ou de acordo com os seguintes critérios: 4.I. Alimentos congelados: - 18 °C ou inferior; 4.II. Alimentos refrigerados: inferior a 5 °C; 4.III. Existência de registros comprovando o					

controle de temperaturas no armazenamento, verificados, datados e rubricados.					
5. Alimentos congelados armazenados exclusivamente sobcongelamento, alimentos refrigerados armazenados exclusivamente sob-refrigeração, ou conforme rotulagem.					
6. Equipamentos de refrigeração e congelamento em número suficiente com as necessidades e tipos de alimentos a serem armazenados.					
7. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento: 7.I. Alimentos prontos colocados nas prateleiras superiores; 7.II. Alimentos semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras centrais; 7.III. Produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos; IV. Todos os alimentos armazenados embalados ou protegidos em recipientes fechados e em temperaturas definidas neste regulamento.					
8. Equipamento regulado para o alimento que necessita temperatura mais baixa.					
9. Durante a limpeza ou descongelamento de equipamentos de frio, alimentos mantidos com temperatura inferior a 5 ºC, no caso de alimentos refrigerados, ou ≤ a – 18 ºC, no caso de alimentos congelados.					
10. Lotes das matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovadas ou com prazos de validade vencidos, imediatamente					

devolvidos ao fornecedor ou identificados e armazenados separadamente até o destino final.					
11. Matérias-primas, ingredientes e embalagens armazenadas em local limpo e organizados de forma a garantir proteção contra contaminantes.					
12. Matérias-primas, ingredientes e embalagens armazenadas sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, respeitando os espaços mínimos para adequada ventilação e higienização.					
Percentual de adequação da categoria					
Classificação da categoria					

	1. Preparação do Alimento	**SIM**	**NÃO**	**N A**	**NO**	**OBSERVAÇÕES**
1.	Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizadas para preparação do alimento em condições higiênico-sanitárias, adequados e em conformidade com a legislação específica.					
2.	Existência de adoção de medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.					
3.	Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento (máximo 30 minutos).					
4.	Alimentos não utilizados na totalidade acondicionados e identificados de acordo com a rotulagem.					
5.	Tratamento térmico garante a temperatura de no mínimo 70 °C em todas as partes do alimento.					
6.	Quando da utilização de temperaturas inferiores a 70 °C o tratamento térmico é garantido através das combinações de tempo e temperatura que asseguram a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.					
7.	Óleos e gorduras utilizados aquecidos à temperatura não					

	superior a 180 °C.				
8.	Óleos e gorduras substituídos quando houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais (fumaça, espuma, aroma e sabor).				
9.	Monitoramento da qualidade de óleos e gorduras para frituras com registros desse controle.				
10.	Descongelamento conduzido sob-refrigeração à temperatura inferior a 5 °C				
11.	Quando utilizado o forno de micro-ondas para descongelamento, alimento submetido à cocção imediata.				
12.	Alimentos submetidos ao descongelamento, mantidos sob-refrigeração quando não utilizados imediatamente.				
13.	Temperatura do alimento preparado e conservado a quente superior a 60 °C, por no máximo 6 horas.				
14.	Existência de monitoramento, registro e ação corretiva, da temperatura de conservação a quente.				
15.	Registro da temperatura de conservação a quente verificado, datado e rubricado.				
16.	Temperatura do alimento preparado no processo de resfriamento reduzida de 60 °C a 10 °C em, no máximo, 2 horas.				
17.	Produtos preparados conservados em temperaturas de 4 ºC ou menos, conservados por 5 dias, ou em temperaturas superiores a 4 ºC e inferiores a 5° C, conservados por menos de cinco dias				
18.	Produtos preparados congelados em temperaturas iguais ou inferiores a -18 °C.				
19.	Alimentos preparados embalados e identificados quando armazenados sob-refrigeração ou congelamento.				
20.	Existência de registro das temperaturas de refrigeração e congelamento.				
21.	Registros das temperaturas de refrigeração e congelamento				

	verificados, datados e rubricados.				
22.	Os procedimentos de higienização dos alimentos hortifrutigranjeiros seguem os seguintes critérios: Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas; Lavagem criteriosa dos alimentos um a um, com água potável; Desinfecção: imersão em solução clorada com 100 a 250 ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou demais produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde, liberados para esse fim e de acordo com as indicações do fabricante; Enxágue com água potável.				
1.	Adoção de medidas de controle para os alimentos hortifrutigranjeiros que garantam que a limpeza e, quando necessário, a desinfecção não constitua fontes de contaminação do alimento.				
2.	Vegetais folhosos crus, corretamente higienizados e não adicionados de molho, maionese, iogurte, creme de leite ou demais ligas, preparados e prontos para o consumo, mantidos em temperatura ambiente por no máximo 1 hora ou conservados sob refrigeração por períodos maiores.				
3.	Ovos utilizados obedecendo aos seguintes critérios:				
I.	Utilização de ovos limpos, íntegros e com registro no órgão competente;				
II.	Dentro do prazo de validade, com conservação e armazenamento que não propicie contaminação cruzada e seguindo as indicações da rotulagem;				
III.	Ovos lavados com água potável corrente, imediatamente antes do uso, quando apresentam sujidades visíveis;				
IV.	Não são preparados e expostos ao consumo alimentos com ovos crus, como maionese caseira, *mousse*, merengue, entre outros;				
V.	Alimentos preparados somente com ovos pasteurizados, desidratados ou tratados termicamente, assegurando sua inocuidade;				
VI.	Ovos submetidos à cocção ou fritura apresentam toda a gema dura;				

VII.	Não são reutilizadas embalagens dos ovos para outros fins.					
	1. Guarda de amostras (100g/100mL) de todos os alimentos preparados, incluindo bebidas (100mL), em embalagens apropriadas para alimentos, de primeiro uso, identificadas com no mínimo a denominação e data da preparação, armazenadas por 72 horas sob refrigeração, em temperatura inferior a 5º C, em cozinhas industriais, hotéis, escolas, instituições de longa permanência para idosos e estabelecimentos de educação infantil e demais estabelecimentos à critério da autoridade sanitária.					
	Percentual de adequação da categoria					
	Classificação da categoria					

1. Armazenamento e transporte do Alimento preparado	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**NO**	**OBSERVAÇÕES**
1. Alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte protegidos contra contaminantes.					
2. Alimentos preparados aguardando o transporte identificados, com pelo menos, a designação do produto, data de preparo e prazo de validade.					
3. Armazenamento e transporte do alimento preparado, da distribuição até o consumo, ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária.					
4. Controle de temperatura do alimento no transporte, com registro, verificação, data e rubrica.					
5. Meios de transporte do alimento preparado higienizados e dotados de medidas que garantam a ausência de vetores e pragas urbanas.					

6. Veículos utilizados para o transporte do alimento preparado, refrigerados ou congelados, providos de meios que garantam essas condições durante todo o tempo de duração do trajeto e utilizados somente para esse fim.					
Percentual de adequação da categoria					
Classificação da categoria					

1. Exposição ao Consumo do Alimento preparado	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**NO**	**OBSERVAÇÕES**
1. Área de exposição, consumação ou refeitório mantido organizado e em adequadas condições higiênico-sanitárias.					
2. Manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da antissepsia das mãos ou pelo uso de luvas descartáveis.					
3. Equipamentos de calor e frio necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas devidamente dimensionados e em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento.					
4. Existência de registro da temperatura do equipamento de exposição ou distribuição de alimentos preparados.					
5. Registro da temperatura do equipamento de exposição ou distribuição de alimentos preparados verificado, datado e rubricado.					
6. Equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação dotado de barreiras de proteção que previnam a					

contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor.					
7. Utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres devidamente higienizados e armazenados em local protegido.					
8. Ausência de ornamentos e plantas na área de produção e, quando presentes na área de consumo, não constituem fontes de contaminação para os alimentos preparados.					
9. Funcionários responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro, cartões, não manipulam alimentos.					
Percentual de adequação da categoria					
Classificação da categoria					

1. Documentação e Registro	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**NO**	**OBSERVAÇÕES**
1. Serviços de Alimentação dispõe de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) disponíveis aos funcionários envolvidos e à autoridade sanitária.					
2. Os POPs contêm instruções sequenciais das operações, a frequência de execução e as ações corretivas, especificando o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades e aprovados, datados e rubricados pelo responsável do estabelecimento.					
3. Registros mantidos por período mínimo de 30 dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.					
4. Serviços de Alimentação têm implementado Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) de:					
4a) Higienização de instalações,					

equipamentos e móveis.					
4b) Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.					
4c) Higienização do Reservatório.					
4d) Higiene e Saúde dos Manipuladores.					
Percentual de adequação da categoria					
Classificação da categoria					

1. Responsabilidade	**SIM**	**NÃO**	**NA**	**NO**	**OBSERVAÇÕES**
1. Responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos comprovadamente submetido a Curso de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, abordando no mínimo: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas					
2. Estabelecimento dispõe do documento comprobatório do Curso de Capacitação do responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos devidamente datado, contendo a carga horária e conteúdo programático.					
3. Responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos atualiza-se, através de cursos, palestras, simpósios e demais atividades que se fizerem necessárias, pelo menos anualmente, em temas como: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos.					
4. Existência de documentos que comprovam as atualizações do responsável pela manipulação dos alimentos.					
5. Responsável pelas atividades de manipulação promove treinamentos, no mínimo,					

anuais em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos para a equipe de manipuladores de alimentos sob sua responsabilidade.					
6. Existência de documentos que comprovam a promoção de treinamentos para a equipe de manipuladores de alimentos do estabelecimento.					
7. Responsável pela manipulação dos alimentos em caso de surtos de doença transmitida por alimentos realiza notificação compulsória aos Órgãos Oficiais de Vigilância Sanitária.					
Percentual de adequação da categoria					
Classificação da categoria					
Percentual de adequação geral					
Classificação geral					

Observações:

Responsável pela Inspeção:
Assinatura:
Local:
Responsável pelo Estabelecimento:
Assinatura:
Data:

ANEXO VI - Lista de Avaliação dos Serviços de Alimentação – Portaria nº 817/2013.

IDENTIFICAÇÃO	
1-Razão social:	
2-Nome de fantasia:	
3-Alvará/ Licença sanitária:	
4-Inscrição Estadual / Municipal:	5-CNPJ / CPF:
6-Fone:	7-Fax:
8- E-Mail:	
9-Endereço (Rua/ Av.):	
10- Complemento:	
11-Bairro:	12-Município:
13-UF:	14-CEP:
15- Classificação Nacional da Atividade Econômica (CNAE): ( ) RESTAURANTES E SIMILARES ( ) BARES E OUTROS ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS EM SERVIR BEBIDAS ( ) RESTAURANTES, CASAS DE CHÁ, DE SUCOS E SIMILARES ( ) OUTROS	
16 – Horário de funcionamento: Manhã: _____ Tarde: _____ Noite: _____ ( ) O horário está conforme contrato ( ) O horário não está conforme contrato	
17 – Dias de funcionamento: ( ) Segunda ( ) Terça ( ) Quarta ( ) Quinta ( ) Sexta ( ) Sábado ( ) Domingo	
18- Número de refeições servidas diariamente (aproximadamente): ( ) até 100 ( ) 101 a 300 ( ) 301 a 1000 ( ) 1001 a 2500 ( ) acima de 2500	
19-Pessoal ocupado (número de pessoas envolvidas nesta atividade econômica/ n° funcionários): ( ) de 1 a 4 ( ) 5 a 9 ( ) 10 a 19 ( ) 20 ou mais	
20- Tem responsável pelas Boas Práticas? ( ) sim ( ) não Formação Acadêmica: _____ ( ) Curso de Capacitação ( ) Nível técnico. Qual? ( ) Nível Superior. Qual?	
21-Responsável Legal/ Proprietário do Estabelecimento:	
22- Possui Alvará Sanitário? ( ) sim ( ) não ( ) Em processo de regularização ( ) Não se aplica	
23 – Motivo da inspeção: ( ) Ação programada (fiscalização de rotina) ( ) Apuração de denúncia ( ) Outros	

AVALIAÇÃO DA EMPRESA					
AVALIAÇÃO Marque com X a resposta de cada pergunta (C=Conforme/ NC=Não conforme) (*) Na = Não se Aplica (**) Não observado. **Quando necessário**, a Lista de Avaliação apresenta um espaço à direita para descrever a Inadequação					
1. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	**C**	**NC**	**Na***	**NO****	**Descrição da não conformidade**
1.1 Utiliza-se exclusivamente água potável para manipulação de alimentos (água de abastecimento público ou solução alternativa com potabilidade atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais).					
1.2 Instalações abastecidas de água corrente.					
1.3 Instalações dispõem de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica.					
1.4 Reservatório em adequado estado de higiene.					
1.5 Reservatório devidamente tampado e conservado (livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos).					
1.6 Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses, sendo mantidos registros da operação.					
1.7 Material que reveste internamente o reservatório de água não compromete a qualidade da água.					
Percentual de adequação da categoria					
2. ESTRUTURA	**C**	**NC**	**Na***	**NO****	**Descrição da não conformidade**
2.1 Instalações sanitárias possuem lavatórios de mãos e os produtos destinados à higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, coletores com tampa e acionados sem contato manual e toalhas de papel não reciclado ou					

outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos).					
2.2 Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.					
Percentual de adequação da categoria					
3. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	**C**	**NC**	**Na***	**NO****	**Descrição da não conformidade**
3.1 Instalações, equipamentos, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.					
3.2 Frequência adequada de higienização dos equipamentos, móveis e utensílios.					
3.3 Utensílios utilizados na higienização de instalações distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.					
3.4 Diluição, tempo de contato e modo de uso ou aplicação dos produtos saneantes obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.					
3.5 Produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde.					
3.6 Áreas de preparação higienizadas quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.					
3.1 Instalações, equipamentos, móveis e utensílios mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas.					
Percentual de adequação da categoria					
4. CONTROLE INTEGRADO DE	**C**	**NC**	**Na***	**NO****	**Descrição da não**

VETORES E PRAGAS URBANAS					conformidade
4.1 Controle de vetores e pragas urbanas executados por empresa especializada devidamente regularizada.					
4.2 Existência de um conjunto de ações eficazes e contínuas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.					
4.3 Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas.					
Percentual de adequação da categoria					
5. MANIPULADORES	**C**	**NC**	**Na***	**NO****	**Descrição da não conformidade**
5.1 Os manipuladores são afastados da preparação de alimentos quando apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades.					
5.2 Lavam cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular o alimento, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.					
5.3 Não fumam e falam quando desnecessário, cantam, assobiam, espirram, cospem, tossem, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades.					
Percentual de adequação da categoria					
6. MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS	**C**	**NC**	**Na***	**NO****	**Descrição da não conformidade**
6.1 Submetidos à inspeção e aprovação na recepção.					
6.2 Matérias-primas, ingredientes					

e embalagens utilizados para preparação em condições higiênico-sanitárias adequadas.					
6.3 Embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes íntegras.					
6.4 Utilização das matérias primas e ingredientes respeita o prazo de validade ou se observa a ordem de entrada.					
6.5 Matérias-primas fracionadas adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após abertura ou retirada da embalagem original.					
6.6 Temperatura das matérias-primas e ingredientes perecíveis verificada na recepção e no armazenamento.					
6.7 Gelo utilizado em alimentos fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária.					
Percentual de adequação da categoria					
7. PREPARO DO ALIMENTO	**C**	**NC**	**Na***	**NO****	**Descrição da não conformidade**
7.1 Lavatórios da área de preparação dotados dos produtos destinados à higiene das mãos (sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos).					
7.2 Durante o preparo, aqueles que manipulam alimentos crus realizam a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.					
7.3 Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para preparação do alimento.					
7.4 Descongelamento conduzido					

conforme orientação do fabricante e utilizando uma das seguintes técnicas: refrigeração à temperatura inferior a 5ºC ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente a cocção.					
7.5 Alimentos submetidos ao descongelamento mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados e não se recongela.					
7.6 Tratamento térmico garante que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70ºC, ou outra combinação de tempo e temperatura desde que assegure a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.					
7.7 Avalia-se a eficácia do tratamento térmico.					
7.8 Possuem termômetro comprovadamente calibrado para a aferição da temperatura dos alimentos.					
7.9 Após o resfriamento, alimento preparado conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5ºC, ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18ºC.					
7.10 Alimentos consumidos crus, quando aplicável, submetidos a processo de higienização com produtos regularizados e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos.					
7.11 Evita-se o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-prontos e prontos para o consumo.					
7.12 Temperatura do alimento preparado no resfriamento reduzida de 60ºC a 10ºC em até 2 horas.					
Percentual de adequação da categoria					
8. ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E EXPOSIÇÃO	**C**	**NC**	**Na***	**NO****	**Descrição da não conformidade**

DO ALIMENTO PREPARADO					
8.1 Alimento preparado armazenado sob refrigeração ou congelamento identificado com no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.					
8.2 Prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração é de 5 dias, caso a temperatura de conservação seja igual ou inferior a 4ºC. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, o prazo máximo de consumo é reduzido.					
8.3 Na exposição, manipuladores adotam procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados, por meio da antissepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis (quando aplicável).					
8.4 Alimento preparado e conservado sob refrigeração mantido à temperatura igual a 5ºC ou inferior.					
8.5 Alimentos preparados mantidos à temperatura superior a 60ºC.					
8.6 Temperatura dos equipamentos de exposição regularmente monitorados.					
8.7 Alimentos preparados, mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte, identificados (designação do produto, data de preparo e o prazo de validade) e protegidos contra contaminantes.					
8.8 Armazenamento e transporte ocorrem em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.					
8.9 Alimentos conservados a quente mantidos a temperatura					

superior a 60ºC e o tempo ao longo da cadeia de preparo até a exposição não excede a 6 horas.					
Percentual de adequação da categoria					
9. RESPONSABILIDADE, DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	**C**	**NC**	**Na***	**NO****	**Descrição da não conformidade**
9.1 Possui um responsável pelas atividades de manipulação de alimentos (responsável técnico, proprietário ou funcionário designado) devidamente capacitado.					
9.2 Empresa segue o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados.					
Percentual de adequação da categoria					
Percentual de adequação geral da Restaurante					

ANEXO VII – MODELO DE PLANILHA DE COTAÇÃO DE PREÇOS

(Conforme subitem X.XX do Edital)

Item	Quant.	Alimento (peso mínimo de referência)	Valor Unit.
1	1	Bolos variados, como bolo de chocolate, bolo de coco gelado, bolo de abacaxi, bolo de cenoura com cobertura de chocolate, bolo de fubá (fatia média) (100 g)	
2	1	Torta doce recheada (diversos sabores) (fatia média) (200g)	
3	1	Torta salgada (diversos sabores) (fatia média) (120 g)	
4	1	Croissant (diversos sabores) (100 g)	
5	1	Empada (diversos sabores) (100 g)	
6	1	Torrada = Misto quente (pão de forma, presunto, queijo, entre outros) (110 g)	
7	1	Pão de batata com recheio (unidade) (100 g)	
8	1	Pão de queijo (unidade) (80 g)	
9	1	Pastel assado (diversos sabores) (100 g)	
10	1	Pastel frito (diversos sabores) (100 g)	
11	1	Pizza (fatia/unidade) (100 g)	
12	1	Quiche (diversos sabores) (100 g)	
13	1	Risoles (frango ou presunto e queijo) (100 g)	
14	1	Salada de frutas (somente frutas e suco de frutas natural) conforme sugestão abaixo: mamão formosa e papaia, melancia, melão, abacaxi, manga, kiwi, uva verde, uva roxa, goiaba, ameixa fresca, pera, maçã, laranja, entre outras (250 g sendo no mínimo 75% do peso total em frutas *in natura*). É vedado o uso de refrigerantes na salada de frutas. A salada de frutas deverá ser servida em recipientes descartáveis individuais, com tampa contendo, no mínimo, 4 opções de frutas. Ofertar obrigatoriamente nos meses de novembro a fevereiro, respeitando a sazonalidade das frutas. **Não deve conter açúcar.**	
15	1	Salgados integrais (empada, pastel, pão de queijo, etc.) (unidade) (diversos sabores) (100 g) - no mínimo 1 opção diária - variando as opções durante a semana.	
16	1	Sanduíche natural com pão branco ou pão integral com recheios diversos (unidade) – 120 a 140g. Os sanduíches naturais deverão ser produzidos conforme a solicitação do usuário. É vedada a produção prévia do item. Sabores: presunto e queijo, chester e queijo, salaminho e queijo, frango, atum.	
17	1	Opção de salgado sem glúten, sem lactose, sem açúcares e vegano/vegetariano (100g)	

18	1	Opção de bolo sem glúten, sem lactose, sem açúcares e vegano/vegetariano (100g)	
19	1	Hamburger (unidade) (120-200g)	
20	1	Cachorro Quente (120-200g)	
21	1	Xis (prensado) sabores variados (unidade) – 180 a 250g. O xis deverá ser produzido conforme a solicitação do usuário. É vedada a produção prévia do item. Sabores: frango, coração, salada, filé	
22	1	Pastel Assado (não integral) (100g)	
23	1	Pastel Folhado (100g)	
24	1	Balas e chicletes	
25	1	Barra de cereal	
26	1	Biscoitos industrializados diversos (bolacha recheada/ peso mínimo de 130 g; wafer recheado/ peso mínimo de 115 g)	
27	1	Salgados industrializados diversos (batata frita)	
28	1	Chocolates diversos (barra e unidade individual)	
29	1	Doces artesanais (brigadeiro, branquinho, entre outros) (unidade - 80 a 90 g)	
30	1	Picolés (diversos sabores). Ofertar obrigatoriamente nos meses de novembro a fevereiro.	
	Quant.	**Bebida (peso mínimo de referência)**	
31	1	Água com e/ou sem gás (500-600 ml)	
32	1	Água (copo) 200mL	
33	1	Bebida láctea sabor chocolate (180-220 mL)	
34	1	Café expresso (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa. OBS: É vedado o uso de café solúvel.	
35	1	*Cappuccino* (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, com a capacidade de 180 ou maior.	
36	1	*Mocaccino* (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, com a capacidade de 180 ou maior.	
37	1	Café expresso com leite tipo “café Latte” (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, com a capacidade de 180ml ou maior.	
38	1	Chocolate quente (preferencialmente preparado com cacau em pó e leite); sendo ofertado obrigatoriamente nos meses de maio a setembro.	

39	1	Chás em sachê, sabores diversos (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, com a capacidade de 180 mL ou maior.	
40	1	Iogurte comum, sabores diversos, em garrafa de 170 mL ou mais.	
41	1	Refrigerantes diversos (lata, garrafa com 600 mL) – comum, *diet e light.*	
42	1	Suco embalado, diversos sabores (caixinhas - 200 mL e latas 330 mL ou mais) – comum	
43	1	Sucos naturais diversos* (como exemplo: abacaxi, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, morango, etc.) (300 mL). OBS: Ofertar diariamente sempre duas opções de sabores.	

Observação: Para a formação de preços a Licitante deverá levar em consideração a quantidade mínima da porção de referência.

NUP: 23081.026198/2022-18 **Prioridade:** Normal

Processo de licitação para concessão de termo de permissão de uso de área- restaurantes e lancherias

041.15 - Locação, Arrendamento e Comodato

COMPONENTE

Ordem	Descrição	Nome do arquivo
5	Memorando de unidade administrativa (063.2)	ANEXOS - TERMO DE REFERÊNCIA - LANCHERIA CAMPUS CACHOEIRA DO SUL v04022022.pdf

Assinaturas

21/03/2022 16:02:13

TOBIAS ABICH RODRIGUES (Diretor(a) de Departamento Administrativo)

31.23.00.00.0.0 - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO - UFSM-CS - RU-UFSM-CS

Código Verificador: 1250811

Código CRC: 4c1eb895

Consulte em: https://portal.ufsm.br/documentos/publico/autenticacao/assinaturas.html