

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1 Esta licitação tem por objeto a Permissão Remunerada de Uso de área física de 164,65 m² de área útil, referente à Lancheria da UFSM campus Palmeira das Missões (UFSM-PM) conforme planta baixa do **Anexo III**, localizado na Av. Independência, nº 3751, bairro Vista Alegre, em Palmeira das Missões/RS, a ser explorada por empresa especializada em prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição, assegurando o fornecimento de lanches/refeição com qualidade higiênico-sanitária, sensorial e nutricional adequadas, respeitando-se a cultura local e as condições socioambientais, em consonância com este Termo de Referência.

1.2 Público-alvo: estudantes e servidores da UFSM/Campus de Palmeira das Missões, o qual possui uma população estimada em 800 pessoas que circulam diariamente de segunda a sexta-feira.

1.3 Serviços tipo autosserviços.

1.4 Será firmado um Termo de Permissão com a Licitante Vencedora, com prazo de vigência de 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado até o limite máximo de 60 meses. O pagamento da retribuição ocorrerá somente após o início das atividades da Lancheria.

2. FORMA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PELA LICITANTE VENCEDORA

2.1 A área física da Lancheria do Campus da UFSM/Palmeira das Missões está localizada em bloco único, na Av. Independência, nº 3751, bairro Vista Alegre, Palmeira das Missões - RS, CEP 98300-000.

2.2 O horário de funcionamento deverá contemplar os turnos matutino, vespertino e noturno, de segunda a sexta-feira, em pelo menos 2 horas/turno. Horários específicos de funcionamento serão acordados entre a Licitante Vencedora e a Direção do Campus Campus Palmeira das Missões/UFSM.

2.3 O acesso à Lancheria é franqueado à Comunidade Universitária: servidores (docentes e técnico-administrativos), alunos, terceirizados e visitantes.

2.4 É vedada à Licitante Vencedora a subcontratação total ou parcial da Lancheria.

2.5 A produção de alimentos realizada na Lancheria ocorrerá apenas para abastecer a mesma, não sendo permitida a produção nesse espaço para abastecer outras possíveis unidades da Licitante Vencedora.

2.6 É proibida a realização de festas, e quaisquer eventos dessa natureza, nas dependências da Lancheria.

2.7 Não será permitida a comercialização de cigarros ou outro produto derivado ou não do tabaco.

2.8 Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas.

2.9 A UFSM vedará, a seu critério, a prestação de serviços, venda ou exposição de produtos, considerados inadequados ou não condizentes com o objeto deste Contrato.

2.10 Será permitida a verticalização do portfólio de produtos e serviços oferecidos, desde que o mesmo não se sobreponha ou conflite com o objeto principal deste contrato e com este tenha relação.

2.11 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, no mínimo, os produtos e serviços descritos no **Anexo II**.

2.12 A Licitante Vencedora utilizará a área contratada para instalação e exploração comercial de Lancheria.

2.13 Podendo comercializar, também, salgados, doces, chás, sucos, outras bebidas quentes e frias, artigos de bomboniere e sorvetes.

2.14 A Gestão e fiscalização do contrato poderá solicitar à licitante vencedora a comercialização de outros alimentos/preparações e/ou bebidas, sendo que, a licitante vencedora ficará sujeita a cumprir o solicitado.

2.15 No caso da inserção de novos alimentos e/ou bebidas para a comercialização na Lancheria, além da aprovação dos produtos, deverá também ser aprovada a nova tabela de preços pela fiscalização do contrato.

2.16 A licitante vencedora deverá observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e de outros instrumentos de educação alimentar e nutricional, assegurando qualidade nutricional e sanitária nas refeições fornecidas.

2.17 Todos os produtos ofertados aos usuários deverão ser preparados com gêneros de primeira qualidade, com adequada apresentação, sabor agradável, obedecendo às exigências técnicas de culinária e higiene o estabelecido em Contrato. A licitante vencedora deverá priorizar a utilização de produtos naturais e frescos em substituição aos industrializados.

2.18 A licitante vencedora deverá disponibilizar condimentos em sachês: azeite de oliva extravirgem, *catchup*, maionese, mostarda, entre outros. É proibido o uso destes condimentos em recipientes/frascos de uso coletivo como tubos e bisnagas.

2.19 A licitante vencedora deverá disponibilizar em sachê: adoçante dietético, açúcar e sal. É proibido o uso de açucareiros e saleiros no local.

2.20 A licitante vencedora deverá disponibilizar guardanapos, palitos e canudos. Evitar a utilização de canudos, e em casos de uso, disponibilizar canudos do tipo biodegradáveis.

2.21 A licitante vencedora deverá disponibilizar aos usuários embalagens descartáveis para o comensal levar os lanches, sem custo adicional ao cliente.

2.22 Deverão ser disponibilizados os talheres (garfo, faca, colher de sobremesa) em embalagens preferencialmente de papel individuais e unitárias, assim como os guardanapos.

2.23 O fornecimento (comercialização) de alimentos e bebidas deverá ocorrer somente na Lancheria citado neste Termo de Referência, ficando proibido o transporte das preparações para serem comercializados em outros locais da UFSM.

2.24 Utilizar somente maionese industrializada na elaboração das preparações.

2.25 A licitante vencedora deverá manter em local visível uma tabela de preços tipo painel (manual ou eletrônico), das preparações comercializadas, de acordo com a proposta de preços licitada.

2.26 A licitante vencedora deverá planejar sua rotina de trabalho de modo que não haja atraso na reposição de alimentos e na fila do caixa de pagamento.

2.27 O pagamento das refeições/lanches/bebidas será efetuado diretamente pelo usuário à licitante vencedora, no caixa, devendo ser disponibilizado, no mínimo, os seguintes meios de pagamento: dinheiro, cartão de débito, cartão de crédito e PIX.

2.27.1 Para o troco, a licitante vencedora deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente. Nos casos de falta de moeda ou cédulas, o valor cobrado deverá ser reduzido até um montante em que seja possível o troco em espécie pela licitante vencedora.

2.28 É obrigatório o fornecimento de cupom fiscal aos usuários.

3. DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

3.1 A licitante vencedora estará obrigada a cumprir procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação estabelecidos pela Resolução nº. 216, de 15 de setembro de 2004 - ANVISA/MS, pela Portaria nº. 78, de 15 de janeiro de 2009 – Secretaria Estadual da Saúde do Rio Grande do Sul e demais legislações sanitárias vigentes, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados, bem como respeitar as legislações sanitárias vigentes relacionadas a Pandemia Covid-19 e/ou outros protocolos que possam se fazer necessários.

3.2 No que se refere à edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, a licitante vencedora deverá:

- a) Estabelecer fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de preparação de alimentos. O acesso às instalações não deverá ser comum a outros usos.
- b) Garantir as separações entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

- c) Manter em adequado estado de conservação: o piso, as paredes, o teto, as portas, as janelas (sem cortinas), os equipamentos e filtros para climatização, os equipamentos, móveis e utensílios.
- d) Manter em bom estado de conservação (limpas e sem furos) as barreiras de proteção nas portas e telas milimetradas (malha de 2 milímetros) nas portas e nas janelas. As barreiras de proteção deverão ser adequadas para impedir a entrada de vetores e outros animais. As telas milimetradas deverão ser removíveis para limpeza.
- e) Manter as áreas externa e interna do estabelecimento livres de objetos em desuso e da presença de animais.
- f) Manter as instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras que permitam a higienização dos ambientes.
- g) Garantir que o sistema de ventilação e circulação de ar mantenha o ambiente livre de fungos, fumaça, dentre outros, que possam comprometer a qualidade dos alimentos.
- h) Adquirir e instalar na área de preparação do alimento coifa(s) que sejam compatíveis com a atividade deste Termo de Referência, de material liso, resistente, de fácil limpeza e sem gotejamento de gordura.
- i) Possuir equipamentos, móveis e utensílios de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos. Seus desenhos devem permitir a higienização adequada. As superfícies que entram em contato com o alimento deverão ser lisas, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante. É vedado o uso de madeira em móveis, equipamentos e utensílios na área de produção de alimentos.
- j) Dispor no estabelecimento de instrumentos ou equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos, tais como termômetros, balanças, entre outros.
- k) Realizar a manutenção programada e periódica: do sistema de climatização e de exaustão; dos instrumentos ou equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos (termômetros, balanças); dos equipamentos de refrigeração e congelamento e dos equipamentos de conservação e distribuição (quente e frio). Estas manutenções deverão ser registradas, verificadas, datadas e rubricadas. Os registros deverão estar disponíveis no estabelecimento.
- l) Adquirir, instalar e suprir o(s) lavatório(s) para higienização das mãos com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico (álcool em gel 70%); toalhas de papel não reciclado, ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos; e coletor de papel, acionado sem contato manual higienizado sempre que necessário e, no mínimo, diariamente.

3.3 No que se refere à higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, a licitante vencedora deverá:

- a) Possuir responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado e uniformizado. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias deverão utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.
- b) Estabelecer operações de higienização com frequência que garanta a manutenção das condições higiênico-sanitárias, de acordo com o Quadro 1:

Quadro 1 – Periodicidade de higienização das instalações, equipamentos, moveis e utensílios*.

Periodicidade** de higienização	Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios
Diário	Pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de higienização, armazenamento, produção e distribuição de alimentos; maçanetas; lavatório(s) (pias), recipientes de lixo, cadeiras e mesas (refeitório), entre outros. Deverão ser respeitadas as legislações sanitárias vigentes relacionadas a Pandemia e/ou outros protocolos que possam se fazer necessários.
Diário ou de acordo com o uso	Equipamentos (fogão e chapa, forno micro-ondas, forno elétrico, balcão térmico aquecido), utensílios, bancadas, superfícies de manipulação e saboneteiras, borrifadores, entre outros.
Semanal	Paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); equipamentos de refrigeração e congelamento, entre outros.
Quinzenal	Coifa; área de armazenamento; estrados.
Mensal	Luminárias, interruptores, tomadas, telas de proteção das janelas, teto, filtro de ar-condicionado (<i>split</i>), entre outros.
Mensal ou de acordo com a necessidade	Caixa de gordura.
Trimestral	Ar-condicionado (<i>split</i>) (higienização completa dos equipamentos).
Semestral	Reservatório de água (caixa d'água) - a cargo da UFSM.

*É proibido: varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação de alimentos, reaproveitar embalagens de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza, escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública.

**Essa periodicidade pode ser alterada, se solicitado pela Gestão e fiscalização do contrato, a depender das normativas referentes à Pandemia Covid-19.

- c) Dispor de registros verificados, datados e rubricados, das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não realizadas diariamente. Estes deverão estar disponíveis no estabelecimento.
- d) Manter as áreas de preparação e armazenamento de alimentos sem a presença de substâncias odorizantes ou desodorantes ou quaisquer das suas formas utilizadas.
- e) Utilizar produtos saneantes regularizados pelo Ministério da Saúde (MS). A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação dos produtos saneantes, deverão obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes. Estes produtos deverão ser identificados e guardados em local específico, distante de alimentos e bebidas.
- f) Dispor de utensílios, equipamentos e materiais para a higienização, próprios para a atividade, conservados limpos, em número suficiente e guardados em local reservado para essa atividade.
- g) Trocar a cada duas horas os panos de limpeza (panos de prato), quando utilizados em superfícies que entram em contato com alimentos. Caso sejam panos de limpeza descartáveis, não deverão ser

reutilizados. Os panos de limpeza não descartáveis deverão ser 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. A higienização destes panos deverá ser realizada em local próprio para esse fim, em recipientes exclusivos para essa atividade, separados de outros panos utilizados para outras finalidades. A secagem dos panos deverá ser realizada em local adequado.

h) Higienizar diariamente as esponjas de limpeza utilizadas em superfícies que entram em contato com os alimentos, através de fervura em água, por no mínimo 5 minutos, ou outro método adequado. Caso não seja realizado este procedimento, a troca das esponjas deverá ser realizada, no mínimo, diariamente.

i) Disponibilizar ao gestor ou fiscalização do contrato, a comprovação da higienização estabelecida no subitem 3.1.2, alínea b, devidamente datada no dia do procedimento de higienização, conforme consta na RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004 - ANVISA/MS.

3.4 No que se refere ao Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, a licitante vencedora deverá:

a) Manter a edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres de vetores, pragas urbanas e animais domésticos.

b) Definir 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.

c) Contratar empresa especializada para realizar o controle químico com periodicidade mínima mensal, de acordo com a Resolução RDC nº. 52, de 22 de outubro de 2009 (ANVISA/MS), ou outra legislação aplicável, que dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas. A empresa contratada deverá estabelecer procedimentos de pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos e bebidas, dos equipamentos e dos utensílios.

d) Disponibilizar durante a fiscalização os registros verificados, datados e rubricados, que comprovem o controle de vetores e pragas urbanas, tais como relatório de avaliação das medidas de controle realizadas pela empresa especializada, de acordo com a RDC n. 52, de 22 outubro de 2009.

3.5 No que se refere ao abastecimento de água, a licitante vencedora deverá:

a) Solicitar ao gestor do contrato, que intermediará junto a PROINFRA, semestralmente, a higienização do reservatório de água e o laudo de potabilidade da mesma. A certificação da higienização do reservatório de água e o laudo de potabilidade da água (original ou cópia) deverão estar disponíveis no estabelecimento e deverão ser apresentados durante a fiscalização.

b) Utilizar gelo fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

3.6 No que se refere ao manejo de resíduos, a licitante vencedora deverá:

- a) Dispor no estabelecimento de coletores de resíduos de fácil higienização e transporte, devidamente identificados (resíduos orgânicos, resíduos recicláveis e rejeitos), íntegros, dotados de tampas sem contato manual, sacos plásticos e em número suficiente.
- b) Retirar os resíduos coletados na área de produção, armazenamento e distribuição de alimentos frequentemente e estocar em local fechado e isolado ou diretamente nos coletores de resíduos da coleta urbana dispostos no campus (diagonal à Lancheria). Não é recomendado que o lixo seja retirado da área de manipulação e armazenamento pelo mesmo local onde entram as matérias-primas, e nessa impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade.
- c) Tomar conhecimento, manter-se atualizado e seguir as orientações da Prefeitura Municipal quanto a separação adequada dos resíduos (orgânicos, recicláveis, rejeitos, especiais, perigosos), formas de descarte, locais de descarte de resíduos especiais e perigosos, e dias de recolhimento.

3.7 No que se refere aos manipuladores de alimentos, a licitante vencedora deverá:

- a) Considerar como manipulador de alimento qualquer pessoa que entrar em contato direto ou indireto com o alimento e/ou bebida.
- b) Realizar o controle de saúde dos manipuladores de acordo com legislação específica, sendo mantidos registros no estabelecimento.
- c) Supervisionar a saúde dos manipuladores diariamente. Sempre que verificada a presença de doenças de pele, tais como micoses de unhas e mãos, lesões e/ou sintomas que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, o manipulador deverá ser afastado de suas atividades de manipulação de alimentos.
- d) Disponibilizar aos manipuladores, no mínimo dois conjuntos de uniforme completo de cor clara (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, calças compridas e calçados fechados). Os manipuladores deverão utilizar esse uniforme exclusivamente na área de preparação e distribuição de alimentos e trocá-lo sempre que necessário, e no mínimo diariamente. O uniforme deverá ser mantido em adequado estado de limpeza e conservação. É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor.
- e) Garantir que seus manipuladores estejam dotados de boa/adequada apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas de acordo com cartazes afixados nas áreas de manipulação de alimentos, unhas curtas, sem esmalte e/ou base, sem adornos, sem barba ou bigode e cabelos protegidos. É proibido na área de manipulação e distribuição de alimentos: falar desnecessariamente, cantar, assobiar, tossir, espirrar; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer; cuspir; experimentar

alimentos com as mãos; tocar o corpo; assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; manipular dinheiro; fumar; tocar maçanetas com as mãos sujas e fazer uso de utensílios e equipamentos sujos.

f) Garantir que os visitantes cumpram os requisitos de higiene e saúde estabelecidos para manipuladores de alimentos. São considerados visitantes pessoas que não fazem parte do quadro funcional da Empresa, tais como: fornecedores, alunos, professores, responsáveis pela manutenção, entre outros.

g) Garantir que seus manipuladores sejam capacitados na admissão e no mínimo anualmente pelo responsável técnico, em temas que abordem a contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e boas práticas em serviços de alimentação. As capacitações deverão ser registradas mediante documentação e esses registros deverão estar disponíveis no estabelecimento.

h) Disponibilizar equipamentos de proteção individual (EPIs), em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando o quadro de funcionários e visitantes e as atividades desenvolvidas no local.

3.8 No que se refere às matérias-primas, ingredientes e embalagens, a licitante vencedora deverá:

a) Realizar o recebimento das matérias-primas, ingredientes e embalagens em áreas protegidas e limpas. As matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser inspecionadas no recebimento, seguindo critérios pré-estabelecidos para cada produto. As temperaturas no recebimento e no armazenamento de matérias-primas e ingredientes, deverão estar de acordo com os critérios dispostos no Quadro 2:

Quadro 2. Critério de temperatura da matéria-prima durante recebimento e armazenamento.

Alimentos	Temperatura de recebimento
Alimentos congelados	- 12°C ou inferior ou conforme rotulagem
Alimentos refrigerados	7°C ou inferior ou conforme rotulagem
Alimentos	Temperatura de armazenamento
Alimentos congelados	- 18°C ou inferior ou conforme rotulagem
Alimentos refrigerados	Inferior a 5°C ou conforme rotulagem

b) Realizar o controle das temperaturas de recebimento e armazenamento e manter os registros verificados, datados e rubricados no estabelecimento, por no mínimo três meses.

c) Dispor de equipamentos de refrigeração e congelamento em número suficiente com as necessidades e tipos de alimentos e bebidas a serem armazenados. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento: I. Alimentos prontos colocados nas prateleiras superiores; II. Alimentos semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras centrais; III.

Produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos; IV. Todos os alimentos armazenados embalados e protegidos em recipientes fechados e em temperaturas definidas neste regulamento. É proibido desligá-los com objetivo de economizar energia e utilizar termômetros de haste de vidro para controlar suas temperaturas.

d) Garantir, no momento da higienização dos equipamentos de frio, que os alimentos sejam mantidos com temperatura inferior a 5°C, no caso de alimentos refrigerados, ou \leq a -18°C, no caso de alimentos congelados.

e) Devolver ao fornecedor ou manter identificado e armazenado separadamente no local para posterior devolução, lotes das matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovadas ou com prazos de validade vencidos. É vedado o uso de matérias-primas e ingredientes com prazo de validade vencido.

f) Manter matérias-primas, ingredientes e embalagens armazenadas em local limpo e organizado de forma a garantir proteção contra contaminantes. As matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser armazenadas sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, respeitando os espaços mínimos para adequada ventilação e higienização.

g) Manter alimentos congelados armazenados exclusivamente sob congelamento, alimentos refrigerados armazenados exclusivamente sob refrigeração, ou conforme rotulagem.

3.9 No que se refere à preparação do alimento, a licitante vencedora deverá:

a) Utilizar matérias-primas, ingredientes e embalagens para preparação do alimento em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica. Estabelecer medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada.

b) Garantir que produtos perecíveis não fiquem expostos à temperatura ambiente em tempo superior a 30 minutos.

c) Acondicionar e identificar de acordo com a rotulagem os alimentos que não foram utilizados na totalidade. A identificação dos alimentos deverá ter no mínimo a designação do produto, a data de fracionamento/abertura e data de validade após o fracionamento/abertura.

d) Garantir que o tratamento térmico do alimento atinja 70°C em todas as partes. Quando da utilização de temperaturas inferiores a 70°C o tratamento térmico deverá ser garantido através das combinações de tempo e temperatura que asseguram a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

e) Monitorar e garantir que óleos e gorduras utilizados não sejam aquecidos à temperatura superior a 180°C. Quando houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais (fumaça, espuma, aroma e sabor) os óleos e gorduras devem ser substituídos.

f) Conduzir o descongelamento sob refrigeração à temperatura inferior a 5°C. Quando utilizado o forno de micro-ondas para descongelamento, o alimento deverá ser submetido à cocção imediata. É

proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente e/ou em água parada ou corrente. Após o descongelamento, o produto não deverá ser recongelado.

g) Garantir que a temperatura do alimento preparado e conservado a quente esteja superior a 60°C, por no máximo 6 horas. Deve existir o monitoramento, registro e ação corretiva, da temperatura de conservação a quente. O registro da temperatura de conservação a quente verificado, datado e rubricado deverá estar disponível no estabelecimento.

h) Garantir que os produtos preparados sejam embalados, identificados e conservados de acordo com os critérios dispostos no Quadro 3:

Quadro 3. Critérios de validade e temperatura de alimentos preparados.

Alimento preparado	
Tempo (validade)	Temperatura em °C
Inferior a 5 dias	≤ 4°C e <5 °C
5 dias	4°C ou menos
Produtos preparados congelados em temperaturas iguais ou inferiores a -18°C.	

Fonte: RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004.

i) Realizar o controle das temperaturas dos equipamentos de refrigeração e congelamento e manter os registros verificados, datados e rubricados no estabelecimento.

j) Garantir que os procedimentos de higienização dos alimentos hortifrutícolas sigam os seguintes procedimentos operacionais: I. Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas; II. Lavagem criteriosa dos alimentos um a um, com água potável; III. Desinfecção: imersão em solução clorada com 100 a 250ppm 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; IV. Enxágue com água potável. Deverá estar implementado no estabelecimento uma instrução de trabalho relacionada ao procedimento de higienização dos hortifrutícolas.

k) Garantir que os ovos utilizados obedeçam 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 (preferencialmente refrigerados); III. Ovos lavados com água potável corrente, imediatamente antes do uso, quando apresentam sujidades visíveis; IV. Não utilizar ovos crus ou mal cozidos em preparações 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 reutilizar embalagens dos ovos para outros fins.

l) Garantir a guarda de amostras (100g/100mL) de todas as preparações do almoço conforme Termo de Referência, 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 5°C. Permitir a realização da análise microbiológica dos alimentos quando a UFSM solicitar.

3.10 No que se refere ao armazenamento do alimento preparado, a licitante vencedora deverá:

a) Garantir que o armazenamento do alimento preparado, da distribuição até o consumo, ocorra em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária.

3.11 No que se refere a exposição ao consumo do alimento preparado, a licitante vencedora deverá:

a) Manter a área de exposição, consumação ou refeitório organizada e em adequadas condições higiênico-sanitárias.

b) Dispor de 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.

c) Registrar a temperatura do(s) equipamento(s) de exposição de alimentos preparados, se houver. Os registros verificados, datados e rubricados deverão estar disponíveis durante a fiscalização de contrato.

d) Dispor de equipamentos de exposição do alimento preparado na área de consumação dotados de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor.

e) Garantir que os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, estejam devidamente higienizados e armazenados em local protegido.

f) Garantir a ausência de ornamentos e plantas na área de produção e distribuição de alimentos.

g) Garantir que funcionários responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro, cartões, não manipulem os alimentos.

3.12 No que se refere à documentação e registro, a licitante vencedora deverá:

a) Garantir que o estabelecimento implemente, no mínimo, o Manual de Boas Práticas e os quatro Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) de acordo com a RDC nº. 216 de 15 de setembro de 2004 ou de acordo com a legislação sanitária vigente. Esses documentos deverão estar disponíveis aos funcionários envolvidos, à autoridade sanitária e aos fiscais da UFSM.

3.13 No que se refere à responsabilidade, a licitante vencedora deverá:

a) Garantir que o responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos seja comprovadamente submetido a Curso de Capacitação anual em Boas Práticas para Serviços de Alimentação com no mínimo 16 horas de carga horária de acordo com a Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009 ou de

acordo com legislação sanitária vigente. Esse curso deverá abordar no mínimo: contaminação de alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas. O documento comprobatório do Curso de Capacitação do responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deverá estar devidamente datado, contendo a carga horária e conteúdo programático e estar disponível no estabelecimento durante a fiscalização do contrato pela UFSM.

b) Realizar notificação compulsória aos órgãos oficiais de Vigilância Sanitária em caso de surtos de doenças transmitidas por alimentos.

4. DA CONSERVAÇÃO DA LANCHERIA

4.1 A licitante vencedora deverá assinar um Termo de Recebimento do Imóvel estabelecido pela UFSM estando ciente da situação predial antes do início das atividades.

4.2 O serviço de manutenção predial nas áreas interna e externa do local é de responsabilidade da licitante vencedora. São exemplos de manutenção predial: substituição de lâmpadas, conserto de tomadas e interruptores, desentupimento de caixa de gordura, consertos de canos hidráulicos danificados, pintura e reboco, troca de piso danificado, manutenção de goteiras e o que for necessário para manter o adequado funcionamento do espaço cedido.

4.3 Ao término do Contrato, a licitante vencedora na presença dos servidores designados pela UFSM realizará a inspeção e verificação predial: integridade da estrutura interna do local cedido, devendo logo após assinar o Termo de Devolução.

4.4 Somente depois de constatado o estado de conservação predial da Lancheria, será realizada a assinatura do Termo de Devolução.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA LICITANTE CONCORRENTE

5.1 Visita técnica

5.1.1 Como condição de aceitação, as Licitantes, através de um representante legal (autorizado via procuração), poderão efetuar visita técnica ao local para o conhecimento do espaço físico onde o serviço será prestado.

5.1.1.1 A visita deverá ser agendada, com antecedência, no horário das 8h às 12h e das 13h às 17h com a servidora Simone Giacomelli pelo e-mail simone.giacomelli@ufsm.br ou telefone (55) 3742 8837.

5.1.1.2 O prazo para as visitas encerrar-se-á às 17h do dia que antecederá a abertura da sessão do pregão eletrônico.

5.1.1.3 Será emitida uma declaração de visita técnica devidamente assinada pelo responsável da UFSM. Esta declaração deverá ser enviada, durante a fase de aceitação.

5.1.2 A licitante poderá optar por não realizar a visita técnica, devendo neste caso, apresentar um documento declarando a concordância com todas as condições do edital e do objeto licitado. Este documento deverá ser enviado durante a fase de aceitação.

5.2 Da qualificação técnica

5.2.1 A Licitante Vencedora deverá apresentar Atestado(s) de Capacidade Técnica atualizado, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços objetos deste edital.

6. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA LICITANTE VENCEDORA

6.1 Os serviços, objeto de preço pela licitante vencedora, devem obedecer ao disposto no respectivo instrumento convocatório e seus anexos, nas Leis nº 8.666/93 e nº 10.520/02, nos Decretos nº 5.450/05 e nº 2.271/97 e demais normas legais pertinentes.

6.2 Manter, durante o período de vigência deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

6.3 Designar formalmente preposto para representá-la perante à UFSM, o qual deverá manter telefone, e-mail e endereço atualizados junto à gestão e fiscalização de contrato;

6.4 Cadastrar a Permissionária como entidade externa no sistema PEN da UFSM, a fim de que a mesma possa ser informada das situações relacionadas ao contrato por meio de processo eletrônico;

6.5 O imóvel conta com um quadro de medição de energia elétrica. Cabe a Permissionária:

6.5.1 Garantir que as instalações elétricas para ligação dos equipamentos e eletrodomésticos utilizados na Lancheria atendam a NBR 5410 – Instalações elétricas de baixa tensão, não oferecendo riscos aos usuários.

6.5.2 Em caso de necessidade de ampliações, mudanças e/ou alterações das instalações elétricas, as despesas decorrentes serão de total responsabilidade da licitante vencedora, não acarretando qualquer ônus para a UFSM. Porém, deverão ser previamente analisadas, aprovadas e autorizadas pela PROINFRA.

6.5.3 Qualquer dano, sinistro ou outro problema que venha a ocorrer em função do mencionado neste subitem será de inteira responsabilidade da licitante vencedora.

6.6 O imóvel conta com um hidrômetro, para leitura do consumo de água. A água é proveniente de poço artesiano. Cabe a Permissionária:

6.6.1 Em caso de necessidade de ampliações, mudanças e/ou alterações das instalações hidráulicas, as despesas decorrentes serão de total responsabilidade da licitante vencedora, não acarretando qualquer ônus para a UFSM. Porém, deverão ser analisadas, aprovadas e autorizadas pela PROINFRA;

6.6.2 Qualquer dano, sinistro ou outro problema que venha a ocorrer em função do mencionado neste subitem será de inteira responsabilidade da licitante vencedora.

6.7 A licitante vencedora ficará responsável por executar o Plano de Prevenção e Combate a Incêndio - PPCI, bem como solicitar a vistoria para emissão do APPCI (alvará).

6.7.1 O APPCI deverá ser remetido ao Núcleo de Prevenção de Incêndios - NPI da UFSM, para liberação do início das atividades.

6.7.2 Os custos relativos à execução do PPCI e ao APPCI correrão exclusivamente por conta da licitante vencedora.

6.8 Providenciar os alvarás, registros, licenças e demais formalidades necessárias para o seu funcionamento legal. Estes documentos deverão ser mantidos no estabelecimento e estar disponíveis à fiscalização.

6.9 A Licitante vencedora deverá providenciar o laudo de estanqueidade do gás e a troca do nome do responsável, sendo que os custos serão da Permissionária.

6.10 Implantar de forma adequada, a planificação, execução e supervisão dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem, todas as dependências objeto dos serviços.

6.11 Fornecer todos os produtos, insumos e equipamentos para produção e distribuição de alimentos.

6.11.1 A licitante vencedora deverá manter estes itens em perfeito funcionamento, arcando inclusive com a sua manutenção ao longo da vigência contratual.

6.12 Prover os móveis, equipamentos e utensílios relacionados no **Anexo IV**.

6.12.1 Para os equipamentos a serem instalados, **recomenda-se** observar ter padrão “A” de consumo de energia elétrica e, caso não conste a voltagem, deverá ser considerada 220 V ou bivolt.

6.15 O Quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado e em número suficiente.

6.16 Manter o seu pessoal uniformizado, identificando-os através de crachá e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) com documento comprobatório no local.

6.17 Responsabilizar-se pelo fornecimento dos uniformes e EPIs aos seus funcionários, compreendendo: jalecos de manga curtas ou compridas cobrindo a totalidade da roupa pessoal e sem

bolsos acima da linha da cintura, sem botões; calças compridas e blusas de cor branca; calçados fechados e/ou botas antiderrapantes; touca descartável (proteção para cabelos cobrindo completamente os fios); luvas de malha de aço para corte e desossa (se necessário); luvas térmicas para proteção contra queimaduras e luvas de borracha para proteção do manipulador em tarefas como lavagem de painéis e utensílios, coleta e transporte de lixo e outros resíduos, higienização das áreas de lixo; manipulação de produtos químicos; incluídos os demais constantes na Norma Regulamentadora 6 (NR 6). Todos os EPIs deverão ter o número do Certificado de Aprovação (CA) fornecido pelo Ministério do Trabalho. Os EPIs e uniformes deverão estar disponíveis em quantidade adequada para o serviço prestado. Os jalecos, calças e blusas, deverão ser fornecidos em número igual ou superior a dois por manipulador; deverão ser trocados e lavados diariamente.

6.18 Instruir a seus colaboradores, quanto à prevenção de incêndios.

6.19 Efetuar a imediata substituição de qualquer colaborador que, a critério da UFSM, não esteja habilitado para a prestação dos serviços.

6.20 Manter disciplina nos locais dos serviços, retirando no prazo máximo de 24 horas, após notificação, qualquer colaborador considerado em conduta inconveniente pela UFSM.

6.21 A licitante vencedora não pode manter vínculo empregatício com servidor da UFSM.

6.22 Responsabilizar-se pelas obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus colaboradores, cabendo-lhe todo o ônus destas obrigações, incluindo indenizações por acidente, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de empregados que tenham participado do objeto deste edital, sendo considerada a única e exclusiva empregadora e responsável por qualquer ônus recorrente.

6.23 O controle de saúde dos empregados da licitante vencedora, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária relativas aos exames médicos é de responsabilidade da licitante vencedora. Será exigido da licitante vencedora o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) expedido pelo médico do trabalho nas seguintes situações: admissão, periódica, troca de função, retorno às atividades e demissão. O ASO deverá estar disponível no estabelecimento durante a fiscalização.

6.24 Afastar da atividade de preparação de alimentos os manipuladores de alimentos que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênica sanitária dos alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde. Esse afastamento temporário poderá ser solicitado pela fiscalização.

6.25 Permitir que a Equipe de fiscalização realize vistorias nos locais de preparação, acondicionamento e distribuição dos alimentos.

6.25.1 Permitir que fiscalização realize vistoria nos locais de acondicionamento dos alimentos, estando a licitante vencedora ciente que se identificados alimentos que não estejam identificados, rotulados, com data de validade vencida, de origem duvidosa, ou com outra característica sensorial em desacordo, os mesmos serão retirados.

6.25.2 Permitir a vistoria dos alimentos em exposição, estando ciente que os alimentos que não estiverem em condições de consumo serão retirados.

6.26 Os danos causados a terceiros pelo descumprimento das normas técnicas e sanitárias recairão sobre a licitante vencedora e o seu responsável técnico.

6.27 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da UFSM.

6.28 Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente.

6.29 Adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios/menor poluição, tais como:

6.29.1 Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;

6.29.2 Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

6.29.3 Racionalização/economia no consumo de energia (especialmente elétrica) e água;

6.29.4 Capacitação periódica dos colaboradores, no mínimo anual, sobre boas práticas de redução de desperdício/poluição e reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação. Os registros da capacitação deverão ser mantidos no estabelecimento e estar disponíveis à fiscalização do contrato.

6.31 A licitante vencedora será responsável pelo recolhimento de resíduos e rejeitos, devendo dar a destinação final correta a todo e qualquer resíduo gerado dentro do espaço físico cedido para o funcionamento da Lancheria, sem ônus para a UFSM.

6.31.1 A permissionária deverá, obrigatoriamente, seguir as definições da Prefeitura Municipal, fazendo a segregação dos resíduos em: resíduos recicláveis, rejeitos e resíduos orgânicos. Para tanto, deverá disponibilizar nas áreas internas e/ou externas três coletores devidamente identificados, acessível aos colaboradores e usuários. Resíduos especiais e perigosos devem ser destinados conforme orienta a Prefeitura Municipal

6.31.2 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.

6.31.3 A permissionária deverá instalar, sem ônus a UFSM, em área próxima ao local de funcionamento da Lancheria, definida pela UFSM, contêineres 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. Poderão ser utilizados os contêineres já disponibilizados pela UFSM, se a capacidade for suficiente, mediante autorização da gestão do contrato, que pode ser suspensa a qualquer momento.

6.32 Providenciar a instalação do gás na central de gás GLP de acordo com o Plano de Prevenção e Proteção Contra Incêndio (PPCI) disponibilizado pela PROINFRA e atendendo as normas de prevenção e proteção contra incêndio estabelecidas pelo CBM-RS.

6.32 Cumprir todas as exigências legais que regulamentam o funcionamento das Lancherias, bem como acatar as determinações complementares emanadas da PROINFRA, relacionadas com o assunto.

6.34 Recolher os valores devidos até a data do seu vencimento, conforme estabelecido na minuta do Termo de Permissão.

6.35 Findo o prazo do Contrato, a licitante vencedora obriga-se a desocupar e entregar, no último dia de vigência do Contrato, o espaço físico que lhe havia sido destinado, o que fará independente de qualquer aviso, notificação, interpelação judicial ou extrajudicial.

7. DAS RESPONSABILIDADES DA UFSM

7.1 Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, na forma da Lei nº. 8.666/93.

7.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela licitante vencedora, de acordo com as especificações do Edital, do Termo de Referência, dos seus Anexos e dos termos de sua proposta.

7.3 Encaminhar à licitante vencedora as guias de recolhimento correspondentes às retribuições devidas na forma estabelecida na minuta de Termo de Permissão.

7.4 Notificar a licitante vencedora por escrito da ocorrência de eventuais não conformidades na execução do serviço, fixando prazo para sua regularização.

7.5 A UFSM não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela licitante vencedora com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da licitante vencedora, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

7.6 A UFSM não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários da Lancheria.

8. DO CONTROLE E DA FISCALIZAÇÃO

8.1 O acompanhamento e a fiscalização do cumprimento das especificações deste Termo de Referência e demais Anexos consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da UFSM, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e Instrução Normativa 05/2017.

8.2 A UFSM reserva-se o direito de ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de colaborador da licitante vencedora que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.

8.3 A fiscalização poderá exigir a retirada de alimentos da Lancheria que não estiverem em condições de consumo, e durante a fiscalização nos locais de acondicionamento (freezers, geladeiras, estoque, etc.) poderá também exigir a retirada de alimentos que não estejam identificados, rotulados, com data de validade vencida, ou com outra característica sensorial em desacordo com a legislação sanitária vigente.

8.4 A fiscalização poderá solicitar a substituição de qualquer alimento oferecido à distribuição que esteja fora de padrões esperados de características sensoriais (gosto, sabor, odor, aroma), entre outros.

8.5 A fiscalização do contrato deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento deste Termo de Referência e demais Anexos.

8.6 A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência e Anexos.

8.7 Não obstante a licitante vencedora seja a única responsável pela execução de todo o serviço, a UFSM reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços diretamente ou por prepostos designados.

8.8 O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela licitante vencedora ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666/1993.

8.9 As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo IV (Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização) da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

8.10 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da licitante vencedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de não conformidades técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.11 A fiscalização da qualidade dos serviços será realizada sistematicamente, sem aviso prévio, com o auxílio da Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação da Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009 ou da Lista de Avaliação dos Serviços de Alimentação da Portaria nº. 817, de 10 de maio de 2013, que podem ser visualizadas no **Anexo V-A e V-B** deste Termo de Referência. Os itens marcados na coluna “Na = Não se Aplica”, não serão considerados para a pontuação. Após a aplicação da Lista de Avaliação, a Lancheria será categorizada de acordo com os critérios descritos no quadro 4:

Quadro 4. Classificação do estabelecimento quanto às boas práticas após a aplicação da lista de avaliação da Portaria nº 78/2009.

Grupo	Características
Grupo 1 - “excelente”	Percentual de adequação entre 91 a 100%;
Grupo 2 - “bom”	Percentual de adequação entre 70 a 90%;
Grupo 3 - “regular”	Percentual de adequação entre 50 a 69%;
Grupo 4 - “ruim”	Percentual de adequação entre 20 a 49%;
Grupo 5 - “muito ruim”	Percentual de adequação entre 0 a 19% de adequação.

Observação: Quando aplicada a Lista de Avaliação da Portaria nº 78/2009 será considerado aceitável pela Equipe de Fiscalização da UFSM quando o estabelecimento for classificado no Grupo 1 e 2. Nos demais grupos o estabelecimento será notificado pela Equipe de Fiscalização estando sujeito a sanção administrativa pela UFSM.

Quadro 5. Classificação do estabelecimento quanto às boas práticas após a aplicação da lista de avaliação da Portaria nº 817/2013.

CATEGORIAS	CONDIÇÃO NECESSÁRIA
A	Pontuação igual ou maior que 0 e menor que 13,3, cumprimento dos itens eliminatórios e de, pelo menos, um dos itens classificatórios.
B	Pontuação igual ou maior que 13,3 e menor que 502,7 e cumprimento dos itens eliminatórios.

C	Pontuação igual ou maior que 502,7 e menor que 1152,3 e cumprimento dos itens eliminatórios.
PENDENTE	Pontuação igual ou maior que 1152,3 e ou descumprimento dos itens eliminatórios.

Fonte: RDC nº. 10/2014.

Observação: Quando aplicado a Lista de Avaliação da Portaria nº 817/2013 será considerado aceitável pela Equipe de Fiscalização da UFSM quando o estabelecimento for classificado na Categoria A e B. Quando classificado na Categoria C e “Pendente” o estabelecimento será notificado pela Equipe de Fiscalização estando sujeito a sanção administrativa pela UFSM.

8.11.1 Após a fiscalização a equipe de fiscais irá elaborar relatório de visita técnica e o estabelecimento deverá apresentar Plano de Ação para todas as não conformidades apresentadas no prazo máximo de 15 dias corridos, conforme modelo a seguir.

O quê?	Quando?	Como?	Por quê?	Quanto?	Responsável
8.5 Alimentos preparados mantidos à temperatura superior a 60º	1 mês para adequação.	Realizar o controle da temperatura da preparação e registrar em planilha.	Exigência legal.	Sem custo.	Proprietário

8.11.2 Caberá à fiscalização exigir e controlar as correções necessárias, bem como indicar a continuidade dos serviços ou rescisão da permissão.

8.12 A gestão e fiscalização do contrato disponibilizará sistematicamente aos usuários do estabelecimento uma Pesquisa de Satisfação, com no mínimo as seguintes informações: tipo de vínculo com a UFSM; Motivos para frequentar o estabelecimento; Frequência que utiliza os serviços do estabelecimento; Presença da tabela de preços dos produtos comercializados; Horário de funcionamento do estabelecimento; Fornecimento de cupom ou nota fiscal; Nível de satisfação em relação aos produtos comercializados (lanches em geral, almoço/prato feito, bebidas em geral, outros); Nível de satisfação em relação a higiene do local; Nível de satisfação em relação ao conforto e climatização, Nível de satisfação em relação ao atendimento; Sugestões, elogios ou reclamações, entre outros. Caberá à gestão e fiscalização do contrato informar ao Permissionário as respostas referentes a Pesquisa de Satisfação. Caberá ao Permissionário executar as orientações reivindicadas através da Pesquisa de Satisfação. Caberá a gestão e fiscalização do contrato indicar a continuidade dos serviços ou rescisão da permissão.

9. DA FORMAÇÃO DOS PREÇOS

9.1 A Licitante deverá indicar os preços dos alimentos e bebidas que irão compor uma cesta de produtos. Para a formação de preços a Licitante Vencedora deverá tomar por base uma “cesta de alimentos e bebidas” composto pelos itens do **Anexo VI**.

9.2 Nos preços cotados deverão estar incluídas todas as despesas diretas e indiretas relacionadas com a prestação dos serviços, tais como: custos com aquisição de matéria-prima (alimentos) e pagamento de mão de obra, incluídos os encargos sociais e trabalhistas; depreciação dos equipamentos, instrumentos, ferramentas e máquinas necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos; impostos; taxas e quaisquer outras despesas necessárias à realização dos serviços; bem assim, devem ser deduzidos quaisquer descontos que venham a ser concedidos. O lucro bruto da Licitante Vencedora, da mesma forma, deverá estar considerado nos preços unitários.

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* (peso mínimo de referência)
1. Bolo com cobertura (diversos sabores: chocolate com cobertura de chocolate, cenoura com cobertura de chocolate, bolo de coco com cobertura de leite condensado e coco) (fatia média - 100 g) / Bolo comum (diversos sabores: chocolate, cenoura, laranja, maçã, coco, fubá ou milho) (fatia média - 100 g) **
2. Croissant (diversos sabores) (100 g)
3. Empada (diversos sabores: frango, palmito, queijo) (100 g)
4. Pão de queijo (unidade - 80 g)
5. Pastel assado (sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa) (100 g)
6. Pastel frito (sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa) (100 g)
7. Pizza (diversos sabores: calabresa, quatro queijos, portuguesa, estrogonofe, frango) (fatia/unidade - 100 g)
8. Quiche (diversos sabores) (100 g)
9. Salada de frutas (somente frutas e suco de frutas natural) conforme sugestão abaixo: mamão formosa/papaia, melancia, melão, abacaxi, manga, kiwi, uva verde, uva roxa, ameixa fresca, pera, maçã, laranja, entre outras (250 g sendo no mínimo 75% do peso total em frutas <i>in natura</i>). É vedado o uso de refrigerantes, sucos industrializados, açúcares e adoçantes 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.
10. Salgados integrais (empada, pastel, pão de queijo, etc.) (unidade) (diversos sabores), no mínimo 1 opção diária - variando as opções durante a semana (100 g).
11. Sanduíche natural com pão branco ou pão integral com recheios diversos (unidade). Os sanduíches naturais deverão ser produzidos conforme a solicitação do usuário. É vedada a produção prévia do item. (120 a 200 g).
12. Torrada (misto quente) (pão de forma, presunto, queijo, entre outros) (110 g)
13. Opção de salgado sem glúten, sem lactose, sem açúcares e/ou vegano/vegetariano (100g)
14. Opção de bolo sem glúten, sem lactose, sem açúcares e/ou vegano/vegetariano (100g)

*Os tipos/sabores de salgados e bolos disponíveis devem ser variados durante a semana, conforme as sugestões listadas no Anexo II.

** 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).

Bebidas* (peso mínimo de referência)	
1. Água com e/ou sem gás (500-600 ml)	
2. Água (copo) 200mL	
3. 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.**	
4. <i>Cappuccino</i> (180 mL ou mais). Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa, com a capacidade de 180 ou maior.**	
5. 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.**	
6. Chocolate quente (preferencialmente preparado com cacau em pó e leite); sendo ofertado obrigatoriamente nos meses de maio a setembro.	
7. 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.	
8. Refrigerantes diversos (lata, garrafa com 600 mL) – comum, <i>diet e light</i> .	
9. Suco embalado, diversos sabores (caixinhas - 200 mL e latas 330 mL ou mais) – comum	
10. 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 3, 4 e 5 deverão ser ofertados na máquina de café e bebidas quentes.

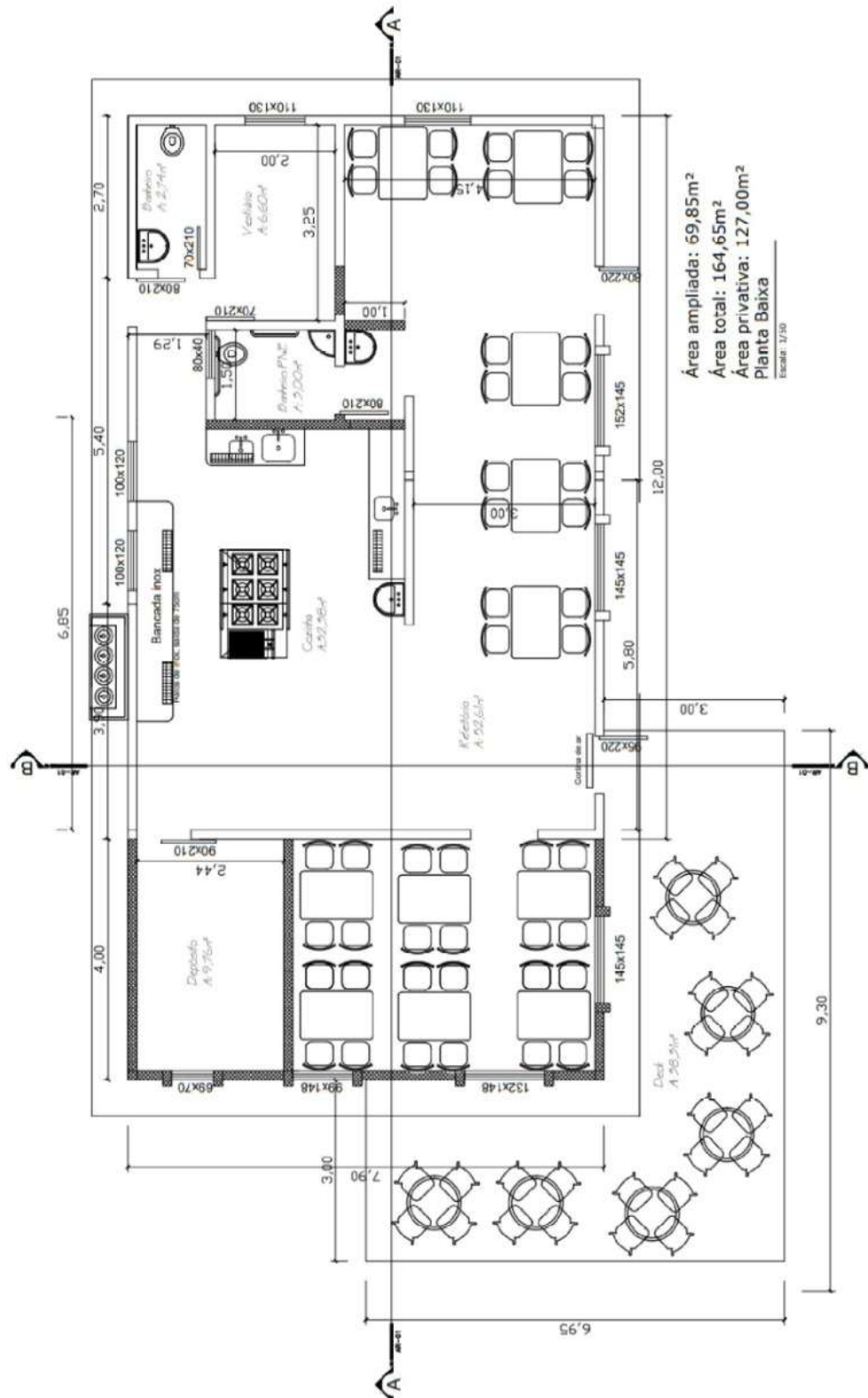
No **almoço** deverá ser ofertado a **opção de prato feito** (comumente conhecido como prato comercial, almoço comercial, pê-efe ou PF), de segunda a sexta-feira, das 11h00 às 13h30min, contendo as seguintes preparações *per capita*s cozidas (porções):

Padrão para a opção de prato feito (prato comercial)			
Preparação	Descrição	Frequência	Per capita cozido (gramas)
Arroz branco	Item 1.1 (Quadro abaixo)	Diário	110 a 130
Leguminosa	Item 1.2 (Quadro abaixo)	Diário	120 a 140
Proteína animal (carne)	Item 1.3 (Quadro abaixo)	Diário	120 (conforme descrição item 1.3)
Guarnição/acompanhamento	Item 1.4 (Quadro abaixo)	Diário	100 a 130
Salada crua/cozida	Item 1.5 (Quadro abaixo)	Diário	30 a 90

A composição completa do cardápio deverá variar entre 480 a 610 g.

1. Preparações para compor o prato feito/comercial		Frequência mínima semanal
Arroz		
1.1 Arroz branco, subgrupo polido, agulha, tipo 1, última safra, com identidade, qualidade e embalagem, segundo Instrução Normativa nº 6 e seu anexo VII. Máximo de 7,5% de quebrados e quirera. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos. Caso houver a demanda, a licitante poderá ofertar a opção de arroz integral.		5 vezes
Leguminosa		
1.2 Uma opção de leguminosa tipo I (feijão preto, feijão de cor, lentilha, feijoadas). Feijão (<i>Phaseolus, vulgaris</i> L.), preto, tipo 1, grupo 1, última safra, conforme Instrução Normativa nº 12/2008. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, próprias para alimentos. Feijão (<i>Phaseolus, vulgaris</i> L.), de cor (tipo carioca), tipo 1, grupo 1, última safra, conforme Instrução Normativa nº 12/2008. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, próprias para alimentos. Lentilha, tipo 1, safra nova, conforme Portaria nº 65 e seu anexo III. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, próprias para alimentos.		4 vezes/ semana (feijão preto) 1 vez/ semana (Lentilha e feijão de cor - alternados quinzenalmente)
Proteína animal		
1.3 Preparações cárneas: a licitante vencedora deverá disponibilizar, no mínimo, uma opção de carne, sendo essa grelhada, ao molho, assada, frita e à milanesa. Será considerado como o peso das preparações de carne (no mínimo 120 g cozido) apenas o tecido muscular cozido, ou seja, as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, sendo desconsiderados ossos, gorduras ou os molhos contidos nas preparações e frituras. Sugere-se que não seja usada carne com osso. As carnes devem ser procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.		
1.3.1 Uma opção de carne bovina de primeira sem osso (coxão mole, alcatra e contrafilé)		2 vezes
1.3.2 Uma opção de carne suína: lombo, costela ou bife		1 vez
1.3.3 Uma opção de carne de frango: filé de peito ou sobrecoxa		2 vezes
1.3.4 Uma opção de pescado: merluza e tilápia Poderá ser ofertado esporadicamente a opção de pescado (merluza e tilápia) em substituição à carne suína ou de frango.		
Guarnição/acompanhamento		
1.4 Uma opção de guarnição/acompanhamento* Sugestões:		5 vezes (grupo das massas: 2 vezes/semana; grupo das farinhas: 1 vez/semana; grupo das preparações mistas: 1 vez/semana; outras preparações: 1 vez/semana)
Massas (preparações com ou sem molho/recheio) - 130 g	Massas simples Espaguete, talharim, penne, fusilli, parafuso, farfalle, nhoque, rondelli, ravioli, canelone, lasanhas, panqueca, entre outras.	
Farinhas - 100 g	Farofa simples, farofa enriquecida (com couve, com bacon), entre outras.	
	Polenta - 130 g	
Preparações mistas - 100 g	Suflê de vegetais, bolinho de arroz com legumes, pastel, salpicão de frios, salpicão de legumes, cenoura à bechamel, brócolis ou couve-flor gratinado, entre outras.	
Outras preparações - 120 g	Purê ou creme de vegetais, mandioca, legumes refogados, moranga caramelizada, berinjela à milanesa, batata doce, batata frita, couve refogada.	
Saladas		
1.5 Um tipo de salada, variando entre crua, cozida e mista.		
Saladas cozidas - 90 g	Abobrinha, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve refogada, couve-flor, vagem, entre outras.	2 vezes
Saladas cruas - 30 g	Alface, pepino, abobrinha, cenoura, beterraba, pepino, rabanete, tomate, pimentão, palmito em conserva, rúcula, entre outras.	2 vezes
Salada mista - 80 g	Tomate (70%) com cebola (30%), trigo cozido (80%) com pimentões (20%), entre outras.	1 vez (cada preparação deverá ser ofertada quinzenalmente)
A Licitante Vencedora poderá sugerir novas preparações para compor o prato feito/comercial desde que aprovadas previamente pela Equipe de Fiscalização de Contrato, não acarretando ônus ao usuário e a UFSM.		

PLANTA BAIXA DA LANCHERIA DO CAMPUS DA UFSM EM PALMEIRA DAS MISSÕES



ANEXO IV

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
Armários fechados para a área de manipulação de alimentos.	Suficiente para produção
Batedeira	1
Caixas vazadas	Suficiente para produção
Coletores de resíduos (confeccionados em aço inoxidável, em número suficiente, sendo: 1 para resíduos orgânicos, 1 para resíduos recicláveis e 1 para rejeitos)	Suficiente para produção
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
Fogão industrial a gás – 4 bocas, com chapa acoplada (110 x 88 cm) (LxP) *Medidas de Referência	1
Forno elétrico	Suficiente para produção
Forno micro-ondas	Suficiente para produção
Freezer	Suficiente para produção e armazenamento
Liquidificador	2
Mesa de apoio em aço inoxidável 304 (liga 18.8) com gradil	Suficiente para produção
Pratos, talheres, louças, travessas, bacias e potes	Suficiente para produção
Prensa elétrica	Suficiente para produção
Refrigerador (geladeira)	Suficiente para produção e armazenamento
Suporte em aço inoxidável 304 compatível para forno elétrico e micro-ondas	1
Termômetro tipo espeto	2
Área de distribuição	
Bancada de apoio para Caixa (pagamento)	1
Coletores de resíduos (confeccionados em aço inoxidável, em número suficiente, sendo: 1 para resíduos orgânicos, 1 para resíduos recicláveis e 1 para rejeitos)	Suficiente para distribuição
Dispenser para álcool 70% em spray	1
Equipamentos para manutenção quente e frio dos alimentos	Suficiente para distribuição
Mesas, bancadas e cadeiras para refeitório	Conforme a área disponível
Utensílios em geral (pratos, talheres e louças).	Suficiente para a distribuição
Ar condicionado tipo <i>split</i>	2

ANEXO V-A

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:		Nº:	
Bairro:	Telefone/Fax:		
Cidade:	Estado:		
Ponto de referência:			
Área (metragem):		Alvará sanitário: () não possui () em dia () vencido	
Ramo de atividade:			
Nº de profissionais:			
Nº 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					

2. 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 frequência 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					

3. 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					

4. 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					

5. 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 frequentemente e estocados em local fechado e isolado.					

Percentual de adequação da categoria	
Classificação da categoria	

6. 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					

7. 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: I. Alimentos congelados: - 18 °C ou inferior; II. Alimentos refrigerados: inferior a 5 °C; III. Existência de registros comprovando o controle de temperaturas no armazenamento, verificados, datados e rubricados.					
5. Alimentos congelados armazenados exclusivamente sob congelamento, 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: I. Alimentos prontos colocados nas prateleiras superiores;					

II. Alimentos semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras centrais;					
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 °C, no caso de alimentos refrigerados, ou \leq a - 18 °C, 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					

8. Preparação do Alimento	SIM	NÃO	NA	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 °C ou menos, conservados por 5 dias, ou em temperaturas superiores a 4 °C 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: I. Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas; II. Lavagem criteriosa dos alimentos um a um, com água potável; III. 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; IV. Enxágue com água potável.					
23. 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.					
24. 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.					
25. 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, <i>mousse</i> , 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.					
26. 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 5° 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					

9. 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					

10. 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					

11. 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					

12. 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 V-B

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): <input type="checkbox"/> RESTAURANTES E SIMILARES <input type="checkbox"/> BARES E OUTROS ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS EM SERVIR BEBIDAS <input type="checkbox"/> RESTAURANTES, CASAS DE CHÁ, DE SUCOS E SIMILARES <input type="checkbox"/> OUTROS	
16 – Horário de funcionamento: Manhã: _____ Tarde: _____ Noite: _____ <input type="checkbox"/> O horário está conforme contrato <input type="checkbox"/> O horário não está conforme contrato	
17 – Dias de funcionamento: <input type="checkbox"/> Segunda <input type="checkbox"/> Terça <input type="checkbox"/> Quarta <input type="checkbox"/> Quinta <input type="checkbox"/> Sexta <input type="checkbox"/> Sábado <input type="checkbox"/> Domingo	
18- Número de refeições servidas diariamente (aproximadamente): <input type="checkbox"/> até 100 <input type="checkbox"/> 101 a 300 <input type="checkbox"/> 301 a 1000 <input type="checkbox"/> 1001 a 2500 <input type="checkbox"/> acima de 2500	
19-Pessoal ocupado (número de pessoas envolvidas nesta atividade econômica/ nº funcionários): <input type="checkbox"/> de 1 a 4 <input type="checkbox"/> 5 a 9 <input type="checkbox"/> 10 a 19 <input type="checkbox"/> 20 ou mais	
20- Tem responsável pelas Boas Práticas? <input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não Formação Acadêmica: _____ <input type="checkbox"/> Curso de Capacitação <input type="checkbox"/> Nível técnico. Qual? <input type="checkbox"/> Nível Superior. Qual?	
21-Responsável Legal/ Proprietário do Estabelecimento:	
22- Possui Alvará Sanitário? <input type="checkbox"/> sim <input type="checkbox"/> não <input type="checkbox"/> Em processo de regularização <input type="checkbox"/> Não se aplica	
23 – Motivo da inspeção: <input type="checkbox"/> Ação programada (fiscalização de rotina) <input type="checkbox"/> Apuração de denúncia <input type="checkbox"/> Outros	

AVALIAÇÃO DA EMPRESA					
AVALIAÇÃO Marque com X a resposta de cada pergunta (C=Conforme/ NC=Não conforme) (*) Na = Não se Aplica (**) Não observado. <u>Quando necessário</u> , 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.					
<i>Percentual de adequação da categoria</i>					
4. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	C	NC	Na*	NO**	Descrição da não 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.					
<i>Percentual de adequação da categoria</i>					
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, tosem, comem, manipulam dinheiro ou praticam outros atos que possam contaminar o alimento durante o desempenho das atividades.					
<i>Percentual de adequação da categoria</i>					
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.					
<i>Percentual de adequação da categoria</i>					
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 antisepsia 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 5°C 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, 70°C, 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 5°C, ou congelado à temperatura igual ou inferior a - 18°C.					
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, semiprontos e prontos para o consumo.					
7.12 Temperatura do alimento preparado no resfriamento reduzida de 60°C a 10°C em até 2 horas.					
<i>Percentual de adequação da categoria</i>					
8. ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO	C	NC	Na*	NO**	Descrição da não conformidade
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 4°C. 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 5°C ou inferior.					
8.5 Alimentos preparados mantidos à temperatura superior a 60°C.					
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 60°C e o tempo ao longo da cadeia de preparo até a exposição não excede a 6 horas.					
<i>Percentual de adequação da categoria</i>					
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.					
<i>Percentual de adequação da categoria</i>					
<i>Percentual de adequação geral da Restaurante</i>					

ANEXO VI

PLANILHA DE COTAÇÃO DE PREÇOS DA CESTA DE PRODUTOS

Item	Descrição	Porção ou volume de referência	Valor unitário*
1	Bolo com cobertura (diversos sabores)	100g (fatia média)	
2	Bolo simples (sem cobertura, diversos sabores)	100g (fatia média)	
3	Croissant (diversos sabores)	100g	
4	Empada (diversos sabores: frango, palmito, queijo)	100g	
5	Pão de queijo	80g/unidade	
6	Pastel assado (sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa)	100g	
7	Pastel frito (sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa)	100g	
8	Pizza (diversos sabores: calabresa, quatro queijos, portuguesa, estrogonofê, frango)	100g (fatia/unidade)	
9	Quiche (diversos sabores)	100g	
10	Salada de frutas	250g	
11	Salgados integrais (empada, pastel, pão de queijo, etc. diversos sabores)	100g	
12	Sanduíche natural com pão branco/integral	120 – 200g	
13	Torrada (misto quente)	110g	
14	Opção de salgado sem glúten, sem lactose, sem açúcares e/ou vegano/vegetariano	100g	
15	Opção de bolo sem glúten, sem lactose, sem açúcares e/ou vegano/vegetariano	100g	
16	Água (sem gás)	500-600 mL	
17	Água (com gás)	500-600 mL	
18	Água (copo)	200 mL	
19	Cafê expresso	180 mL	
20	Cafê expresso com leite tipo “café Latte”	180 mL	
21	Cappuccino	180 mL	
22	Chocolate quente	180 mL	
23	Chás em sachê (sabores diversos)	180 mL	
24	Refrigerantes diversos (lata) comum, <i>diet</i> , <i>light</i>	350 mL (lata)	
25	Refrigerantes diversos (garrafa) comum, <i>diet</i> , <i>light</i>	600 mL	
26	Suco embalado (diversos sabores)	200 mL (caixa)	
27	Suco embalado (diversos sabores)	330 mL (lata)	
28	Sucos naturais diversos	300 mL	

*Valor médio da cotação de preços em três empresas.

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