

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

CONTRATO Nº 045/2025

CONTRATANTE - ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DA BAHIA
C.N.P.J. - 14.674.337/0001-99

CONTRATADA - LPATSA ALIMENTAÇÃO E TERCEIRIZAÇÃO DE SERVIÇOS
ADMINISTRATIVOS LTDA.
C.N.P.J - 13.530.225/0001-00

ENDEREÇO - RUA RUBENS GUELLI, 68, SALA 403, ITAIGARA, SALVADOR/BA,
CEP: 41.815-135

OBJETO - CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA
PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO E FORNECIMENTO DE
REFEIÇÕES PARA PARLAMENTARES E SERVIDORES DA
CONTRATANTE LEGISLATIVA DO ESTADO DA BAHIA E
SERVIÇO DE BUFFET PARA EVENTOS OFICIAIS INTERNOS OU
EXTERNOS ÀS DEPENDÊNCIAS DESTES PODER

VALOR - VALOR MENSAL ESTIMADO DE R\$ 909.998,90 (NOVECIENTOS E
NOVE MIL E NOVECIENTOS E NOVENTA E OITO REAIS E
NOVENTA CENTAVOS) E VALOR ANUAL ESTIMADO DE R\$
10.919.986,80 (DEZ MILHÕES E NOVECIENTOS E DEZENOVE MIL
E NOVECIENTOS E OITENTA E SEIS REAIS E OITENTA
CENTAVOS)

PROCESSO Nº 6103/2025

LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 028/2025

VIGÊNCIA - 24 (VINTE E QUATRO) MESES – A PARTIR DA ASSINATURA DO
CONTRATO

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

ATIVIDADE - 2000

ELEMENTO - 3390.39

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Contrato nº 045/2025 que entre si celebram, de um lado, a **ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DA BAHIA**, com sede no Palácio Deputado Luis Eduardo Magalhães, 1ª Avenida, nº 130, CAB, CEP: 41.745-001, Salvador/BA, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 14.674.337/0001-99, neste ato representada pela Deputada Ivana Teixeira Bastos, sua Presidente, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e do outro lado a empresa **LPATSA ALIMENTAÇÃO E TERCEIRIZAÇÃO DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS LTDA.**, estabelecida na Rua Rubens Guelli, 68, Sala 403, Itaipara, Salvador/Ba, Cep: 41.815-135, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 13.530.225/0001-00, neste ato representada pela Senhora Clara Lemos Calumby, doravante designada **CONTRATADA**.

CLÁUSULA PRIMEIRA DA REGÊNCIA LEGAL

1. O presente Contrato será regido pelo Pregão Eletrônico nº 028/2025, publicado em súmula no Diário Oficial do Estado da Bahia de 24/10/2025, do qual ele decorre e o integra independentemente de transcrição, pela Lei Federal nº 14.133/2021, Lei Estadual nº 14.634/2023, Lei Complementar 123/2006, Lei Complementar 147/2014, pela proposta comercial apresentada pela **CONTRATADA**, demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas no Edital e pelas seguintes cláusulas e condições:
2. Vinculam-se a esta contratação, independentemente de transcrição (art. 92, inciso II da Lei nº 14.133, de 2021):
 - . Termo de Referência;
 - . Proposta da **CONTRATADA**;
 - . Edital de Licitação.

CLÁUSULA SEGUNDA DO OBJETO

1. O objeto do presente instrumento é a **contratação de empresa especializada para prestação de serviço de preparo e fornecimento de refeições para Parlamentares e servidores da Assembleia Legislativa do Estado da Bahia e serviço de Buffet para eventos oficiais internos ou externos às dependências deste Poder, conforme especificações técnicas informadas no Anexo I, o qual passa a integrá-lo como se nele estivesse transcrito.**

2. A **CONTRATADA** fica obrigada a aceitar, durante a vigência do Contrato, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões do objeto, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, durante a sua vigência (§ 1º do art. 143 da Lei n.º 14.634/23).

CLÁUSULA TERCEIRA DO PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

1. O prazo de vigência da contratação é de 24 (vinte e quatro) meses, contado da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado nos termos da Lei nº 14.133 de 2021.

CLÁUSULA QUARTA DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

1. As despesas decorrentes da contratação correrão à conta da dotação orçamentária Atividade 2000, Elemento 3390.39 do Orçamento da **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA QUINTA DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

1. Prazo para início da execução dos serviços é de até 60 (sessenta) dias corridos após a assinatura do contrato.

1.1. Eventuais pedidos de prorrogação deverão ser protocolados, antes do vencimento dos prazos, devidamente justificados pela **CONTRATADA**, para serem submetidos à apreciação da unidade gestora, à qual será a responsável e competente para analisar, avaliar e decidir fundamentadamente sobre o acolhimento ou não dos argumentos apresentados pela **CONTRATADA**.

2. O refeitório funciona de segunda à quinta-feira das 11 às 14h e às sextas-feiras das 12:45h às 13:45h.

2.1. O restaurante Comercial funciona de segunda à quinta-feira das 11:30 às 15h. Quando houver necessidade, serão fornecidas quentinhas, em quantidades previamente informadas pela ALBA, onde a unidade demandante, retirará a mesma, no refeitório, das 11:30 às 13h.

2.2. Será fornecida ceia, no refeitório, de segunda a quinta-feira, das 18:45h às 19:45h, apenas para os setores administrativos que permanecerem trabalhando em horário noturno, com quantidades previamente informadas pela ALBA.

3. É vedada a subcontratação no todo ou em parte do objeto contratado.

4. QUANTO AOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS

Para a execução dos serviços objeto deste Termo de Referência, a **CONTRATANTE** disponibilizará à **CONTRATADA** os equipamentos listados no Anexo I do TR.

Quando da realização da vistoria técnica, a licitante poderá verificar a presença, de todos os equipamentos e bens disponíveis da ALBA.

Antes do início dos serviços, os equipamentos e moveis da ALBA deverão ser inventariados pela **CONTRATADA**, em conjunto com o Fiscal do Contrato - para constatação das quantidades disponibilizadas e avaliação do seu estado de conservação. O inventário deverá ser atualizado a cada 6 (seis) meses.

Ao final do Contrato ou eventual rescisão, se houver falta de algum item ou deterioração dos materiais constantes no inventário, o valor do item será descontado do valor a receber pela prestação de serviço executado pela **CONTRATADA**.

No caso da ocorrência do previsto no subitem anterior, a **CONTRATANTE** realizará pesquisa de mercado e será utilizada a média dos 3 (três) valores para cada item para a realização do cálculo de desconto, podendo-se valer de marca e/ou item similar em caso de produtos descontinuados;

Serão autorizadas pela **CONTRATANTE** a instalação e utilização de utensílios e equipamentos adicionais, caso seja verificada necessidade para a boa execução dos serviços durante a execução do Contrato;

A **CONTRATADA** deverá identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade de forma a não serem confundidos com similares de propriedade das unidades da **CONTRATANTE**.

Cabe à **CONTRATADA** o treinamento dos seus colaboradores que manusearão os referidos utensílios e equipamentos garantindo a produtividade prevista e segurança dos mesmos;

Efetuar o conserto, a manutenção preventiva e reposição de utensílios, móveis e equipamento utilizados (seja de propriedade da **CONTRATANTE** ou da **CONTRATADA** durante a execução do Contrato, sem ônus adicional à **CONTRATANTE** em prazo que não prejudique qualquer fase da execução das preparações;

Encaminhar à **CONTRATANTE**, relatório de manutenções de equipamentos móveis e utensílios utilizados pela prestação dos serviços pertencentes ao patrimônio da **CONTRATANTE**.

5. DA LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA

Manter a limpeza das instalações das cozinhas, depósitos de alimentos, áreas de higienização, utensílios e equipamentos utilizados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária aplicáveis à matéria e Manual de Boas Práticas, documento de criação da própria **CONTRATADA**.

Será de responsabilidade da **CONTRATADA** a limpeza e higienização dos talheres,

utensílios e garrafas térmicas utilizados pelos servidores e funcionários nas refeições, ceias e/ou coffee break consumidos;

Fornecer materiais descartáveis e materiais de higienização, conforme a demanda do serviço prestado;

Deverá ser disponibilizado todos os insumos de higiene como sabonete líquido bactericida e inodoro, álcool gel e papel toalha descartável branco, inclusive daqueles que decorrerem de estabelecimento de endemias, pandemias ou situações sanitárias adversas e de saúde para a higiene das mãos dos manipuladores e dos alimentos nas cozinhas e armazenamento com produtos regulamentados pela ANVISA.

Ao servirem bolos, pães, tortas, estes poderão estar envoltos em guardanapos de papel descartável, desde que servidos nos utensílios apropriados;

Deverão estar revestidas com telas as aberturas das áreas de produção, distribuição, higienização e armazenamento, mantendo-as higienizadas e em bom estado de uso, realizando a manutenção das mesmas sempre que necessário;

Manter as áreas de armazenamento e preparo de alimentos com iluminação adequada, sendo que as luminárias deverão estar hermeticamente fechadas;

A **CONTRATANTE** poderá se utilizar da cozinha (equipamentos e utensílios), desde que comunicada antecipadamente à **CONTRATADA** a necessidade do espaço, e que não interfira nas atividades de elaboração da alimentação, sem custos adicionais para a **CONTRATANTE**.

Deverá ser realizada vistoria prévia entre representante das duas partes (**CONTRATANTE** e **CONTRATADA**) antes do uso, para validação de quantidades e equipamentos. Em documento próprio a ser validado pelas partes.

Hipótese alguma poderá a **CONTRATANTE** se utilizar dos insumos da **CONTRATADA**.

A **CONTRATADA** deverá fornecer os produtos químicos e utensílios necessários para adequada higienização da área da cozinha.

Os produtos químicos utilizados para higienização devem ter registro regular no Ministério da Saúde.

A **CONTRATADA** deve disponibilizar a Ficha Técnica e/ou Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ) dos produtos utilizados.

A **CONTRATADA** deve capacitar os colaboradores para o uso correto dos produtos, diluição (quando for o caso) e Equipamentos de Proteção Individual necessários para manipulação do produto químico.

O(s) produto(s) deve(m) seguir as determinações da legislação da Anvisa RDC N° 216 de 15 de setembro de 2004, quanto a instrução de uso e ausência de resíduos ou risco de contaminação do alimento.

CLÁUSULA SEXTA DA GESTÃO DO CONTRATO

1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
3. As comunicações entre a **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA** devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
4. A **CONTRATANTE** poderá convocar o preposto da **CONTRATADA** para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
5. Após a assinatura do contrato, ou instrumento equivalente, o órgão poderá convocar o representante da empresa **CONTRATADA** para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da **CONTRATADA**, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.
6. Os procedimentos de transição e finalização do contrato deverão seguir o cronograma de execução, e deverão acontecer preferencialmente quando ocorrer recessos, não prejudicando a continuidade dos serviços.

CLÁUSULA SÉTIMA GARANTIA CONTRATUAL

1. A **CONTRATADA** fica obrigada a apresentar garantia contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) sob o valor inicial do contrato, apresentando 10 (dez) dias após a assinatura do contrato;
2. Caberá à **CONTRATADA** optar por uma das seguintes modalidades de garantia expressas na Lei nº 14.133 de 2021.
3. A garantia poderá ser liberada após o perfeito cumprimento do contrato, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados após a data do vencimento do contrato;
4. Caso seja utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deve ter a validade durante toda execução do contrato e por mais 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, permanecendo em vigor mesmo que a **CONTRATADA** não pague o prêmio nas datas convencionadas.

CLÁUSULA OITAVA CRITÉRIO DE MEDIÇÃO E DO PAGAMENTO

1. A **CONTRATADA** será obrigada a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, nos termos do inciso XVI do art. 126 da Lei n.º 14.634/23.
2. Durante a execução do Contrato, a Nota Fiscal/Fatura deverá ser protocolizada na Coordenação de Protocolo da **CONTRATANTE**, acompanhada da documentação supracitada e atestada pelo setor responsável.
3. Após a execução dos serviços e o exato cumprimento das obrigações assumidas, o pagamento mensal será realizado pela **CONTRATANTE**, através de Depósito Bancário, no 30º (trigésimo) dia, contado da data do atesto ou recebido pelo setor competente, o valor estimado mensal de **R\$ 909.998,90 (novecentos e nove mil e novecentos e noventa e oito reais e noventa centavos)**.
4. O Valor anual estimado da contratação é de **R\$ 10.919.986,80 (dez milhões e novecentos e dezenove mil e novecentos e oitenta e seis reais e oitenta centavos)**.
5. Da mesma forma, as quantidades e valores apontados no Edital são meras estimativas que podem sofrer variações de acordo com o fluxo de pessoal da Casa.
6. Na hipótese de mora injustificada da **CONTRATANTE** no pagamento acordado, o preço contratado corresponderá ao respectivo valor corrigido financeiramente pelo INPC - pro rata, excluídos do período de mora os dias em que tenha ocorrido atraso ou prorrogação na execução do Contrato.
7. A **CONTRATADA** aceita e se compromete, formal e solenemente, a não emitir duplicatas nem letras de câmbio contra a **CONTRATANTE**, nem tampouco colocar seus títulos, de qualquer espécie ou natureza, em cobrança bancária, obrigando-se a realizar todo e qualquer desempenho somente no seu órgão financeiro ou mediante empenho direto na Praça de Salvador.
8. Para fins de atualização monetária dos débitos da Administração, será observado o prazo de até 08 (oito) dias úteis, contados da data de apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou outro documento de cobrança.

CLÁUSULA NONA OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

1. Fazer cumprir fielmente o Contrato, de modo que os serviços avençados se realizem com esmero e perfeição, executando-os sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;
2. Manter os serviços constituintes deste Contrato em conformidade com o disposto na Portaria n.º 1428 de 26/11/93 e Portaria n.º 326 de 30/07/97, do Ministério da Saúde e RDC n.º 216 de 15/09/2004 da ANVISA, estando com o Alvará Sanitário emitido pela

Fiscalização Pública Municipal sempre atualizado.

3. A **CONTRATADA** deverá tomar medidas adequadas para seguir os princípios da Segurança dos Alimentos, evitando, no mínimo, o abuso de tempo e temperatura dos gêneros alimentícios armazenados e/ou processados e das preparações elaboradas ou em fase de elaboração. Para tanto, deverão ser monitoradas e registradas, em mapas específicos, as temperaturas e o tempo utilizado nas etapas das atividades operacionais do Restaurante.

4. O preparo e fornecimento de refeições e demais serviços, a serem prestados pela **CONTRATADA**, em função deste Contrato, obedecerão a um padrão de qualidade superior e deverão ser executados por profissionais devidamente habilitados e competentes, a serem supervisionados, direta e permanentemente, por gerente da **CONTRATADA**, que a representará e por ela responderá, perante a **CONTRATANTE**, em tudo o que for relacionado com os serviços contratados, conforme detalhado no Edital de Licitação e Contrato.

5. Recrutar, em seu nome e sob sua exclusiva e inteira responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos e arcar com todos os encargos previstos nas leis trabalhistas, previdenciárias, fiscais etc, em decorrência da sua condição de empregadora, nos termos do artigo 71, § 2º da Lei nº 14.133/21 e suas alterações.

6. Pagar seus empregados até o quinto dia útil do mês seguinte à prestação dos serviços.

7. Atender a todas as despesas decorrentes de alimentação, transporte, assistência médica, odontológica e capacitação de seus empregados.

8. Respeitar e fazer com que seu pessoal respeite as normas de segurança e medicina do trabalho, de disciplina e demais regulamentos vigentes na **CONTRATANTE**, bem como atentar para as regras de cortesia e trato com os usuários dos refeitórios.

9. Afastar imediatamente da área da **CONTRATANTE** qualquer empregado cujo comportamento seja considerado como inadequado pela Fiscalização da **CONTRATANTE**.

10. Cumprir as normas e determinações estabelecidas pelo Conselho Regional de Nutrição - CRN-5/BA, pela Legislação Sanitária e Trabalhista, no que se refere ao exercício das atividades estabelecidas neste Contrato;

11. Apresentar à Coordenação de Nutrição, a cada realização/renovação, cópia dos seguintes documentos: ALVARÁ SANITÁRIO da unidade, PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional), PPRA (Programa de Prevenção de Riscos Ambientais), ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) dos seus empregados, os Certificados do Controle Integrado de Pragas (quinzenal ou mensal) e Vetores, Análises (trimestral) Microbiológicas, Certificado de Limpeza mensal das caixas de gordura.

12. Fornecer alimentação à sua equipe de profissionais, bem como, equipamentos de proteção individual característicos a cada atividade, que deverão estar sempre em condições adequadas de conservação.

13. Fornecer todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados no preparo das refeições, de primeira qualidade e em perfeitas condições de conservação, salubridade, higiene e apresentação, não utilizando aqueles impugnados pela fiscalização da **CONTRATANTE**.
14. Abastecer o almoxarifado do Restaurante da **CONTRATANTE**, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas do pré-preparo, os gêneros alimentícios, condimentos, materiais de limpeza, conservação e higiene, bem como quaisquer outros necessários à execução dos serviços mantendo o estoque mínimo de segurança.
15. Fazer visita técnica, acompanhada de representante da Coordenação de Nutrição, aos novos fornecedores e anualmente, ou em menor prazo, se necessário, mantendo atualizado seu cadastro.
16. Manter sob sua exclusiva responsabilidade toda a supervisão, direção e mão de obra para execução completa e eficiente dos serviços objeto deste contrato, inclusive aquela necessária ao manuseio e operação dos utensílios e equipamentos e ainda, manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos, utensílios e instalações, ficando responsável também pelos serviços de asseio e limpeza da área externa compreendida na faixa de 04 (quatro) metros que circunda cada um dos prédios dos restaurantes e dos refeitórios.
17. Zelar pelos móveis, instalações, equipamentos que lhe foram entregues conforme relação anexa, para uso na forma do presente contrato.
18. Restituir, em perfeita condição de uso, todos os equipamentos e móveis que lhe forem entregues, relacionados no Anexo I do TR, parte integrante deste contrato, deixando as instalações do restaurante nas mais perfeitas condições de funcionamento.
19. Promover a cada 2 (dois) meses campanhas educacionais de alimentação e saúde para coletividades, através da divulgação com banner, folder, displays em mesas, palestras, feiras, amostras etc., cujo conteúdo e metodologia deverão ser previamente aprovados pela Coordenação de Nutrição. No caso de campanhas e projetos a serem desenvolvidos pela Coordenação de Nutrição, a **CONTRATADA** se obriga a participar no que for solicitado.
20. Disponibilizar diariamente na entrada do refeitório, o cardápio diário, e no balcão de distribuição, amostra das porções do prato principal e opção.
21. Coletar diariamente, em utensílios estéril, amostra de todas as refeições servidas (mínimo de 100g) as quais serão mantidas sob refrigeração (até 4° C) por 96 (noventa e seis) horas, para eventuais exames microbiológicos e/ou bromatológicos, que se fizerem necessários. Neste caso, a **CONTRATADA** enviará as amostras das preparações selecionadas ao laboratório a ser indicado pela **CONTRATANTE**, bem como realizará os respectivos pagamentos das despesas com os exames.
22. Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados e facilitar, pôr todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora da **CONTRATANTE**, atendendo, prontamente, às observações e exigências que lhe forem solicitadas.
23. Providenciar a pronta correção das deficiências apontadas pela **CONTRATANTE**

através de CI ou Correio Eletrônico, com respeito à execução do contrato.

24. Apresentar mensalmente à **CONTRATANTE**, junto com a última fatura do mês ou até o 5º (quinto) dia útil que se seguir ao vencimento do prazo estabelecido em lei, os comprovantes da quitação dos encargos sociais do mês anterior ao vencido, ficando assegurado à **CONTRATANTE**, na hipótese de recusa ou falta de exibição dos mesmos, o direito de sustar o pagamento de qualquer fatura da **CONTRATADA**, até que a mesma cumpra tal exigência;

25. Cumprir a legislação vigente sobre a Segurança do Trabalho, acatando especificamente todas as recomendações, feitas pela **CONTRATANTE**;

26. Será de responsabilidade da **CONTRATADA** o ônus do consumo de água, energia elétrica, serviço de telefonia, bem como o fornecimento de GLP (gás de cozinha), utilizado para preparo das refeições, através de contrato com Empresas autorizadas para este serviço.

27. Realizar anualmente pesquisa de satisfação com os comensais, cuja metodologia deverá ser previamente aprovada pela Coordenação de Nutrição. Os resultados serão disponibilizados para a Fiscalização e para os comensais. A **CONTRATADA** fica responsável por elaborar um Plano de Ação Corretiva levando em consideração as críticas e sugestões da pesquisa de satisfação.

28. Instalação de, no mínimo, 40 (quarenta) Câmeras e 02 (dois) monitores de Sistema interno de imagens - monitoramento. A distribuição das câmeras deverá ser acordada com a Coordenação de Nutrição. Os monitores ficarão um na gerência da **CONTRATADA** e outro na sala da fiscalização da **CONTRATANTE** – Coordenação de Nutrição.

29. Apresentar à **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 2 (dois) meses após o início da operacionalização de serviço contratado, o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) devidamente adequados à execução do serviço contratado, nos termos da Resolução Colegiada (RDC) nº 216/2004 - ANVISA.

30. Fornecer almoço aos Senhores Deputados, em qualquer um dos refeitórios, no valor da refeição padronizada.

31. Orientar estagiários curriculares dos cursos de nutrição, mediante autorização e em parceria com a Coordenação de Nutrição, acompanhando as rotinas e avaliações dos alunos. Os trabalhos acadêmicos a serem desenvolvidos também devem ser em comum acordo com a Coordenação de Nutrição, ficando a **CONTRATADA** responsável por fornecer uma cópia dos relatórios e/ou monografias desenvolvidas pelos alunos.

32. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas à execução dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou contingência.

Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação do Contrato.

34. Aceitar, durante a vigência do Contrato, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões do objeto, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, durante a sua vigência (§ 1º do art. 143 da Lei n.º 14.634/23).
35. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas por ele, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, nos termos do inciso XVI do art. 126 da Lei n.º 14.634/23.
36. Responsabilizar-se pela boa e integral realização dos serviços contratados.
37. A **CONTRATADA** será obrigada a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, inclusive de apresentar, ao setor de liberação de faturas e como condição de pagamento, os documentos necessários, conforme estabelece o Artigo 126, inciso XVI da Lei nº 14.634/23.
38. Adotar todos os critérios de segurança, tanto para os empregados quanto para a execução dos serviços em si, providenciando para que todos cumpram as normas internas relativas à segurança da **CONTRATANTE**.
39. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho de que venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço.
40. Ressarcir à **CONTRATANTE** ou a terceiros os danos a bens de suas propriedades, causados por empregados (s) ou preposto (s) da **CONTRATADA**, durante a execução dos serviços, sem prejuízo de outras sanções de cunho legal.
41. Responsabilizar-se pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados por eles à **CONTRATANTE** ou a terceiros.
42. A **CONTRATADA** deverá atender no que couber as normas de sustentabilidade ambiental.

CLÁUSULA DÉCIMA OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

1. Permitir acesso dos empregados da **CONTRATADA** às suas dependências para execução de serviços, quando necessário, desde que devidamente identificados,
2. Assegurar-se da boa prestação dos serviços, e verificar sempre o seu bom desempenho.
3. Fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pela **CONTRATADA**, inclusive quanto à continuidade da prestação dos serviços que, ressalvados os casos de força maior, justificados e aceitos, não deva ser interrompida.
4. Relacionar as dependências das instalações físicas, bem como os bens de sua propriedade que serão disponibilizados para a execução dos serviços, quando for o caso, com a indicação do respectivo estado de conservação.

5. Fiscalizar e acompanhar a execução contratual através dos servidores designados pela Administração para tal fim.
6. A **CONTRATANTE** se reserva no direito de suspender o fornecimento dos serviços prestados pelo restaurante Institucional durante os recessos parlamentares ou de acordo com a sua conveniência e oportunidade, desde que comunicado à **CONTRATADA** com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.
7. A **CONTRATANTE** poderá efetuar, periodicamente, vistoria técnica nas instalações da **CONTRATADA** visando atestar as condições dos padrões exigidos pela Vigilância Sanitária.
8. O preparo e fornecimento de refeições e demais serviços, a serem prestados pela **CONTRATADA**, em função deste Contrato, obedecerão a um padrão de qualidade superior e deverão ser executados por profissionais devidamente habilitados e competentes.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:

- a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;
- b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e
- c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

A alteração subjetiva a que se refere este parágrafo deverá ser formalizada pôr termo aditivo ao contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

1. A execução dos serviços, ora contratados, será fiscalizado pela Gerência de Contratos e Convênios em conjunto com a Diretoria Administrativa sob a orientação técnica da Coordenação de Nutrição, que poderá expedir instruções suplementares visando a melhor execução dos serviços contratados.
2. A fiscalização de que trata esta cláusula tem por objeto o acompanhamento dos serviços, através da fiel observância das especificações pertinentes, não incidindo o seu trabalho, em exclusão ou redução da responsabilidade da **CONTRATADA**, nem corresponsabilidade da **CONTRATANTE** sobre qualquer irregularidade porventura, que se venha evidenciar.

3. A Fiscalização, sem prejuízos de outras atribuições, poderá:
 - 3.1. Exigir da **CONTRATADA** o rigoroso cumprimento das obrigações assumidas.
 - 3.2. Ordenar o imediato afastamento da área da ALBA dos empregados da **CONTRATADA** que dificultarem a sua ação fiscalizadora ou cuja permanência seja julgada inconveniente.
4. Solicitar modificações nos cardápios básicos, mediante comunicação prévia, e desde que daí não resulte elevação do custo médio das refeições.
5. Recusar os gêneros, condimentos e demais ingredientes utilizados no preparo das refeições, quando de qualidade inferior ou em mau estado, bem como as refeições já prontas que forem consideradas impróprias para o consumo.
6. A ALBA poderá exigir a substituição de qualquer gênero ou componente alimentar que não ofereça a qualidade e condição de salubridade exigida.
7. A ALBA poderá exigir a substituição de qualquer preposto que julgue sem competência ou de comportamento inadequado na execução dos serviços.
8. Sustar o pagamento de faturas, no caso de inobservância, pela **CONTRATADA**, de qualquer exigência da ALBA garantida por este instrumento.
9. Aceitar as faturas apresentadas pela **CONTRATADA** ou recusá-las, devolvendo-as quando inexatas ou incorretas.
10. Examinar os documentos referentes à quitação da **CONTRATADA** para com a Previdência Social e outras entidades oficiais.
11. Notificar, por escrito, a **CONTRATADA**, fixando-lhe prazo para corrigir deficiências, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços.
12. Aceitar, quando julgar procedente, as justificativas apresentadas, pôr escrito, pela **CONTRATADA**, eximindo-a de penalidades.
13. Providenciar a compra de qualquer item que a **CONTRATADA**, porventura tenha deixado de providenciar no prazo correto, debitando o custo dela na primeira fatura apresentada pela **CONTRATADA**.
14. Designações de gestores e fiscais:
Gestor do Contrato: Antônio Sancho Cargo: Gerente Cadastro: 904562
Gestor do Contrato substituto: Neilson Conceição Cargo: Gerente Cadastro: 923004
Fiscal do Contrato: Ruy Barbosa de Abreu Júnior, Cargo: Assessor técnico Cadastro: 911615, Fiscal substituto do Contrato: Manuela Pinto Dantas Braga Cargo: Chefe do Cerimonial, Cadastro: 906804.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA DO REAJUSTE

1. Os preços aqui pactuados sofrerão reajuste anual, para mais ou para menos, salvo

disposição em contrário do Governo Federal, de acordo com a variação do INPC, publicada pela Revista Conjuntura Econômica, da Fundação Getúlio Vargas.

2. A concessão de reajustamento ocorrerá após o transcurso do prazo de 1 (um) ano da data do orçamento estimado pela administração, mediante aplicação do INPC relativo ao período decorrido entre a referida data e a data da efetiva concessão do reajuste.

3. Quando, antes da data do reajustamento, tiver ocorrido revisão do contrato para manutenção do seu equilíbrio econômico-financeiro, exceto nas hipóteses de força maior, caso fortuito, agravação imprevista, fato da administração ou fato do príncipe, será a revisão considerada à ocasião do reajuste, para evitar acumulação injustificada.

4. A atualização monetária dos pagamentos devidos pela Administração, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da fatura ou outro documento de cobrança e a do seu efetivo pagamento, de acordo com os critérios previstos no ato convocatório e que lhes preserve o valor.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS, MULTAS E PENALIDADES**

1. O licitante ou a **CONTRATADA** será responsabilizada administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei Federal nº 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções:

a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação;

c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155;

d – impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas

nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156;

f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

2. Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente. Sem prejuízos das demais sanções previstas em lei, a Fiscalização da ALBA poderá aplicar multa conforme descrito abaixo:

IRREGULARIDADES			MULTA (%) VALOR FATURA MENSAL a cada dia de ocorrência.
Distúrbio	Gastrointestinal	causados	5,0
comprovadamente pelas refeições servidas pela CONTRATANTE .			
Utilização	ou armazenamento	de gêneros	0,5
deteriorados ou fora do prazo de validade			
Fornecimento	de alimentos / água	impróprios	0,1 / por item
para consumo, notificados em análise microbiológica			
Fornecimento	de alimentos impróprios	para	0,1
consumo, com alterações nas características organolépticas (cru / queimado / fora de padrão sensorial da preparação / grau de maturação)			
Fornecimento	de alimentos impróprios	para	0,5
consumo devido contaminação física (corpos estranhos / pedras / insetos)			
Utilização	de utensílios / equipamentos / áreas,		0,1
não higienizados			
Fornecimento	de preparações/porções	com	0,1
gramatura inferior ao determinado pelo Contrato			
Falta de Preparações	durante distribuição		0,5
(tempo espera superior 05 minutos):			0,1 cada
Prato	proteico	(Prato	0,05 cada
principal/opção/alternativo/diet.) Guarnição e			

acompanhamentos (arroz/feijão)	
Salada/frutas/suco/doce/molhos/ farinha	
Atraso na distribuição dos serviços	0,05
(almoço/coffee/ceia) Até 15 min	0,1
Até 30 min	0,5
Acima de 30 min	
Quadro de Pessoal incompleto por 3 dias ou mais	0,05
Até 02 funcionários	0,1
Até 05 funcionários	0,5
Acima de 05 funcionários	
Fardamento incompleto/empregados/dia	0,05
Modificação de cardápio (antes ou durante a distribuição) sem aprovação da fiscalização	0,5
Prato principal Saladas / guarnições / sobremesas	0,1
Falta de material de limpeza e/ou descartável / dia	0,1
Descumprimento dos POP's e Controle de Pragas	0,1
Infestação por pragas	0,5
Deixar de apresentar exames médicos dos funcionários dentro dos prazos contratados.	0,5
Deixar de cumprir o prazo para reposição de equipamentos e utensílios	1,0
Não cumprimento de algum dos itens relacionados: 5.1 a 5.8 do Memorial Descritivo	0,5
Descumprimento do cronograma de manutenção/dia	0,1
Outras previstas neste Contrato que não estejam especificadas acima	0,5

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA DA INEXECUÇÃO E DAS SANÇÕES

1. A inexecução, total ou parcial, do contrato ensejará a aplicação das sanções de advertência, de multa, de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, conforme o caso, observando-se as disposições da Lei Federal nº 14.133/21 e da Lei Estadual nº 14.634/23.
2. A aplicação das sanções não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação

integral do dano causado à Administração Pública.

3. Na aplicação das sanções ao responsável pelas infrações administrativas previstas na legislação, serão consideradas a natureza e a gravidade da infração cometida, as peculiaridades do caso concreto, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, os danos que dela provierem para a Administração Pública e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, garantindo-se, em todo caso, o contraditório e a ampla defesa.

4. A **CONTRATANTE** se reserva ao direito de descontar do pagamento devido à **CONTRATADA** o valor de qualquer multa porventura imposta em virtude do descumprimento das condições estipuladas no Contrato.

5. Caso a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA DA EXTINÇÃO

1. Configuram motivos para extinção do contrato as hipóteses previstas no art. 137 da Lei Federal nº 14.133/21, assegurados o contraditório e a ampla defesa e observado o disposto no Título III, Capítulo VIII da sobredita norma.

2. A **CONTRATANTE** poderá determinar unilateralmente a extinção do Contrato (rescisão), conforme permite a Lei Federal nº 14.133/21, desde que dos autos conste a autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

3. A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar as consequências previstas no art. 139 da Lei Federal nº 14.133/21, sem prejuízo das sanções cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA FORO

1. Fica eleito o Foro da Comarca de Salvador, Capital do Estado da Bahia, para dirimir todas as questões oriundas do presente contrato.

2. E, por estarem justos e acordados, assinam o presente contrato em três vias de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas abaixo, de tudo cientes.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

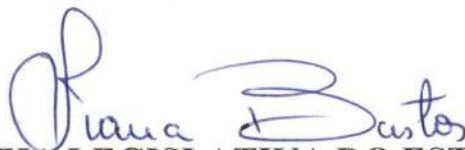
1. Será aplicado a este Contrato no que se refere a sua execução, bem como aos casos

omissos, a Lei Federal n.º 14.133/2021 e Lei Estadual nº14.634/2023.

2. A ausência ou omissão da fiscalização pela **CONTRATANTE** não eximirá a **CONTRATADA** das responsabilidades previstas neste contrato.

3. E por estarem assim justas e contratadas assinam este instrumento em 03 (três) vias de igual forma e teor, que vão também subscritas por 02 (duas) testemunhas a fim de que se produzam seus efeitos de direito.

Salvador, 01 de novembro de 2025.



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DA BAHIA
DEPUTADA IVANA TEIXEIRA BASTOS - PRESIDENTE

CLARA LEMOS

Assinado de forma digital por CLARA

LEMOS CALUMBY:80257658572

CALUMBY:80257658572

Dados: 2025.10.30 11:49:26 -03'00'

LPATSA ALIMENTAÇÃO E TERCEIRIZAÇÃO DE SERVIÇOS
ADMINISTRATIVOS LTDA.
CLARA LEMOS CALUMBY

TESTEMUNHAS

1 –

2 –

ANEXO I**TERMO DE REFERÊNCIA - LEI 14.133/2021****IDENTIFICAÇÃO DO REQUISITANTE**

Setor requisitante: Diretoria Administrativa

Responsável pela Demanda Djalma Abreu dos anjos

Cadastro: 935632

E-mail institucional:

Telefone: 3115-0991

DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Trata-se da contratação de empresa especializada, para prestação de serviço de preparo e fornecimento de refeições aos Parlamentares e servidores da Assembleia Legislativa do Estado da Bahia e serviço de Buffet para eventos oficiais internos ou externos às dependências deste poder.

Assembleia Legislativa do Estado da Bahia – ALBA necessita de serviços de produção e distribuição de refeições de qualidade e de baixo custo, para atender à demanda dos servidores e parlamentares desta Casa. Este serviço contribui para a saúde e bem-estar dos servidores e parlamentares, por fornecer refeições saudáveis e nutricionalmente equilibradas.

O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de refeições nesta ALBA é justificada pela necessidade de fornecimento de alimentação para os parlamentares e servidores deste Poder, conforme pormenorizado em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

Como não existem restaurantes ou lanchonetes próximos a ALBA e parte dos servidores desta Casa não possuem veículo, não existe a possibilidade de realizar convênios com tais estabelecimentos. Outra opção que não é viável é a implementação de Vale-Refeição ou Vale Alimentação, uma vez que, parte dos servidores lotados nos gabinetes parlamentares, atual diariamente em outras cidades, nas bases eleitorais dos parlamentares.

Logo é mais vantajoso para o interesse público, a contratação de empresa especializada no preparo e fornecimento de alimentação dentro das instalações desta Casa, uma vez que, não haverá deslocamento de servidores e parlamentares e o valor pago mensalmente, será com base no consumo real.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A solução proposta consiste na contratação de uma empresa especializada para fornecer: almoço, ceias, coffee break, quentinhas (para servidores e parlamentares), almoço/jantar e desjejum (para os militares que servem a esta Assembleia Legislativa do Estado da Bahia), no sistema Self Service e à La Carte, para a Assembleia Legislativa da Bahia. Os serviços serão realizados dentro das instalações da ALBA, de segunda a domingo.

A contratação será para uma empresa com experiência comprovada em fornecimento de refeições no sistema Self Service e à La Carte. O serviço ocorrerá nas instalações da contratante, garantindo a adequada infraestrutura e controle sanitário, conforme pormenorizado em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A licitante deverá apresentar os documentos exigidos pelo edital, sendo documentos comprobatórios das empresas participantes, tais como, contrato social, certidões negativas de débitos com as fazendas federal, estadual e municipal, CRF- FGTS, trabalhista, falência e concordata, atestado de capacidade técnica, balanço patrimonial e as demonstrações contábeis.

Da qualificação econômico-financeira, as licitantes deverão apresentar a seguinte documentação complementar:

- a) Capital Circulante Líquido – CCL: Balanço patrimonial e demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios anterior ao da realização do processo licitatório, comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- b) Patrimônio Líquido – PL mínimo de 10%: Comprovação de patrimônio líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da sessão pública de abertura do processo licitatório;
- c) Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

As exigências de qualificação econômico-financeira, justifica-se como propósito de salvaguardar a administração de futuras complicações, na maioria das vezes as empresas de terceirização no curto, médio e longo prazo não consegue honrar com os compromissos assumidos com os contratantes. O problema está no fato de que o cálculo de índices contábeis pelo método dos quocientes, tal como disponibilizado no SICAF, por si só, não tem demonstrado adequadamente a capacidade econômico-financeira das licitantes, eis que não a evidenciam em termos de valor. Assim, tem-se permitido que empresas em situação financeira inadequada sejam contratadas. Sendo assim, entendeu-se que há de se complementar as avaliações econômico-financeiras dos licitantes por meio de critérios ou índices que expressem valores como percentuais de outro valor, dentro do limite legalmente autorizado. A exigência do Balanço Patrimonial além de estar prevista na Lei de Licitações, serve também como uma medida de prevenção adotada pela administração pública, através da qual se garante que a empresa contratada realmente tem condições suficientes para cumprir com o contrato.

Não será permitida a subcontratação parcial do objeto.

MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

O refeitório funciona de segunda a quinta-feira das 11 às 14h e as sextas-feiras das 12:45h às 13:45h.

O restaurante Comercial funciona de segunda a quinta-feira das 11:30 às 15h.

Quando houver necessidade, serão fornecidas quentinhas, em quantidades previamente informadas pela ALBA, onde a unidade demandante, retirará a mesma, no refeitório, das 11:30 às 13h.

Será fornecida ceia, no refeitório, de segunda a quinta-feira, das 18:45h às 19:45h, apenas para os setores administrativos que permanecerem trabalhando em horário noturno, com quantidades previamente informadas pela ALBA.

QUANTO AOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS

Para a execução dos serviços objeto deste Termo de Referência, o Contratante disponibilizará à Contratada os equipamentos listados no Anexo I.

Quando da realização da vistoria técnica, a licitante poderá verificar a presença, de todos os equipamentos e bens disponíveis da ALBA.

Antes do início dos serviços, os equipamentos e moveis da ALBA deverão ser inventariados pela Contratada, em conjunto com o Fiscal do Contrato - para constatação das quantidades disponibilizadas e avaliação do seu estado de conservação. O inventário deverá ser atualizado a cada 6 meses.

Ao final do Contrato ou eventual rescisão, se houver falta de algum item ou deterioração dos materiais constantes no inventário, o valor do item será descontado do valor a receber pela prestação de serviço executado pela CONTRATADA.

No caso da ocorrência do previsto no subitem anterior, a CONTRATANTE realizará pesquisa de mercado e será utilizada a média dos 3 (três) valores para cada item para a realização do cálculo de desconto, podendo-se valer de marca e/ou item similar em caso de produtos descontinuados;

Serão autorizadas pela CONTRATANTE a instalação e utilização de utensílios e equipamentos adicionais, caso seja verificada necessidade para a boa execução dos serviços durante a execução do Contrato;

A CONTRATADA deverá identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade de forma a não serem confundidos com similares de propriedade das unidades da CONTRATANTE.

Cabe a CONTRATADA o treinamento dos seus colaboradores que manusearão os referidos utensílios e equipamentos garantindo a produtividade prevista e segurança dos mesmos;

Efetuar o conserto, a manutenção preventiva e reposição de utensílios, móveis e equipamento utilizados (seja de propriedade da CONTRATANTE ou da CONTRATADA) durante a execução do Contrato, sem ônus adicional à CONTRATANTE em prazo que não prejudique qualquer fase da execução das preparações;

Encaminhar à CONTRATANTE, relatório de manutenções de equipamentos móveis e utensílios utilizados pela prestação dos serviços pertencentes ao patrimônio da CONTRATANTE.

DA LIMPEZA, HIGIENIZAÇÃO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA

Manter a limpeza das instalações das cozinhas, depósitos de alimentos, áreas de higienização, utensílios e equipamentos utilizados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária aplicáveis à matéria e Manual de Boas Práticas, documento de criação da própria CONTRATADA.

Será de responsabilidade da CONTRATADA a limpeza e higienização dos talheres, utensílios e garrafas térmicas utilizados pelos servidores e funcionários nas refeições, ceias e/ou coffee break consumidos;

Fornecer materiais descartáveis e materiais de higienização, conforme a demanda do serviço prestado;

Deverá ser disponibilizado todos os insumos de higiene como sabonete líquido bactericida e inodoro, álcool gel e papel toalha descartável branco, inclusive daqueles que decorrerem de estabelecimento de endemias, pandemias ou situações sanitárias adversas e de saúde para a higiene das mãos dos manipuladores e dos alimentos nas cozinhas e armazenamento com produtos regulamentados pela ANVISA.

Ao servirem bolos, pães, tortas, estes poderão estar envoltos em guardanapos de papel descartável, desde que servidos nos utensílios apropriados;

Deverão estar revestidas com telas as aberturas das áreas de produção, distribuição, higienização e armazenamento, mantendo-as higienizadas e em bom estado de uso, realizando a manutenção das mesmas sempre que necessário;

Manter as áreas de armazenamento e preparo de alimentos com iluminação adequada, sendo que as luminárias deverão estar hermeticamente fechadas;

A CONTRATANTE poderá se utilizar da cozinha (equipamentos e utensílios), desde que comunicada antecipadamente à CONTRATADA a necessidade do espaço, e que não interfira nas atividades de elaboração da alimentação, sem custos adicionais para a CONTRATANTE.

Deverá ser realizada vistoria prévia entre representante das duas partes (CONTRATANTE e CONTRATADA) antes do uso, para validação de quantidades e equipamentos. Em documento próprio a ser validado pelas partes.

Hipótese alguma poderá a CONTRATANTE se utilizar dos insumos da CONTRATADA.

A CONTRATADA deverá fornecer os produtos químicos e utensílios necessários para adequada higienização

da área da cozinha.

Os produtos químicos utilizados para higienização devem ter registro regular no Ministério da Saúde.

A CONTRATADA deve disponibilizar a Ficha Técnica e/ou Ficha de Informações de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ) dos produtos utilizados.

A CONTRATADA deve capacitar os colaboradores para o uso correto dos produtos, diluição (quando for o caso) e Equipamentos de Proteção Individual necessários para manipulação do produto químico.

O(s) produto(s) deve(m) seguir as determinações da legislação da Anvisa RDC Nº216 de 15 de setembro de 2004, quanto a instrução de uso e ausência de resíduos ou risco de contaminação do alimento.

ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA CONTRATUAL EXIGIDA E DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

A CONTRATADA se obriga junto à CONTRATANTE a prestar garantia contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato, apresentando 10 (dez) dias após assinatura do contrato, conforme previsto na Lei nº 14.133 de 2021.

A garantia poderá ser liberada após o perfeito cumprimento do contrato, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados após a data do vencimento do contrato;

A perda da garantia por inadimplemento das obrigações contratuais far-se-á de pleno direito, independentemente de qualquer procedimento judicial ou extrajudicial e sem prejuízo das demais sanções previstas no contrato. Será assegurado o contraditório e ampla defesa, conforme disposto em norma atinente à matéria.

A garantia deverá ser integralizada, num prazo máximo de 30 (trinta) dias, sempre que dela forem deduzidos quaisquer valores.

A qualquer tempo, mediante comunicação à CONTRATANTE, poderá ser admitida a substituição da garantia observadas as modalidades previstas no Edital.

MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

O órgão poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Os procedimentos de transição e finalização do contrato deverão seguir o cronograma de execução, e deverão acontecer preferencialmente quando ocorrer recessos, não prejudicando a continuidade dos serviços.

CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

A CONTRATADA será obrigada a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, inclusive de apresentar, ao setor de liberação de faturas e como condição de pagamento, os documentos necessários, nos termos do inciso XVI do art. 126 da Lei n.º 14.634/23.

Durante a execução do Contrato, a Nota Fiscal/Fatura deverá ser protocolizada na Coordenação de Protocolo da CONTRATANTE, acompanhada da documentação supracitada e atestada pelo setor responsável.

Após a execução dos serviços e o exato cumprimento das obrigações assumidas, o pagamento mensal será realizado pela Assembleia, através de Depósito Bancário, após 10 (dez) dias contados da data do atesto ou recebido pelo Setor competente, o valor estimado mensal.

Da mesma forma, as quantidades e valores apontados no Edital são meras estimativas que podem sofrer variações de acordo com o fluxo de pessoal da Casa.

Na hipótese de mora injustificada da CONTRATANTE no pagamento acordado, o preço contratado corresponderá ao respectivo valor corrigido financeiramente pelo INPC - pro rata, excluídos do período de mora os dias em que tenha ocorrido atraso ou prorrogação na execução do Contrato.

A CONTRATADA aceita e se compromete, formal e solenemente, a não emitir duplicatas nem letras de câmbio contra a CONTRATANTE, nem tampouco colocar seus títulos, de qualquer espécie ou natureza, em cobrança bancária, obrigando-se a realizar todo e qualquer desempenho somente no seu órgão financeiro ou mediante empenho direto na Praça de Salvador.

Para fins de atualização monetária dos débitos da Administração, será observado o prazo de até 08 (oito) dias úteis, contados da data de apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou outro documento de cobrança.

ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Será informado pela ASPLAN.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

1. Permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às suas dependências para execução de serviços, quando necessário, desde que devidamente identificados.
2. Assegurar-se da boa prestação dos serviços, e verificar sempre o seu bom desempenho.
3. Fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA, inclusive quanto à continuidade da prestação dos serviços que, ressalvados os casos de força maior, justificados e aceitos, não deva ser interrompida.
4. Relacionar as dependências das instalações físicas, bem como os bens de sua propriedade que serão disponibilizados para a execução dos serviços, quando for o caso, com a indicação do respectivo estado de conservação.
5. Fiscalizar e acompanhar a execução contratual através dos servidores designados pela Administração para tal fim.
6. A CONTRATANTE se reserva no direito de suspender o fornecimento dos serviços prestados pelo restaurante Institucional durante os recessos parlamentares ou de acordo com a sua conveniência e oportunidade, desde que comunicado à CONTRATADA com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.
7. A CONTRATANTE poderá efetuar, periodicamente, vistoria técnica nas instalações da CONTRATADA visando atestar as condições dos padrões exigidos pela Vigilância Sanitária.
8. O preparo e fornecimento de refeições e demais serviços, a serem prestados pela CONTRATADA, em função deste Contrato, obedecerão a um padrão de qualidade superior e deverão ser executados por profissionais devidamente habilitados e competentes.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

1. Fazer cumprir fielmente o Contrato, de modo que os serviços avençados se realizem com esmero e perfeição, executando-os sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;
2. Manter os serviços constituintes deste Contrato em conformidade com o disposto na Portaria nº 1428 de 26/11/93 e Portaria nº 326 de 30/07/97, do Ministério da Saúde e RDC nº 216 de 15/09/2004 da ANVISA, estando com o Alvará Sanitário emitido pela Fiscalização Pública Municipal sempre atualizado.
3. A CONTRATADA deverá tomar medidas adequadas para seguir os princípios da Segurança dos Alimentos, evitando, no mínimo, o abuso de tempo e temperatura dos gêneros alimentícios armazenados e/ou processados e das preparações elaboradas ou em fase de elaboração. Para tanto, deverão ser monitoradas e registradas, em mapas específicos, as temperaturas e o tempo utilizado nas etapas das atividades operacionais do Restaurante.
4. O preparo e fornecimento de refeições e demais serviços, a serem prestados pela CONTRATADA, em função deste Contrato, obedecerão a um padrão de qualidade superior e deverão ser executados por profissionais devidamente habilitados e competentes, a serem supervisionados, direta e permanentemente, por gerente da CONTRATADA, que a representará e por ela responderá, perante a ASSEMBLEIA, em tudo o que for relacionado com os serviços contratados, conforme detalhado no Edital de Licitação e Contrato.
5. Recrutar em seu nome e sob sua exclusiva e inteira responsabilidade os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos e arcar com todos os encargos previstos nas leis trabalhistas, previdenciárias, fiscais etc, em decorrência da sua condição de empregadora, nos termos do artigo 71, § 2º da Lei nº 14.133/21 e suas alterações.
6. Pagar seus empregados até o quinto dia útil do mês seguinte à prestação dos serviços.
7. Atender a todas as despesas decorrentes de alimentação, transporte, assistência médica, odontológica e capacitação de seus empregados.
8. Respeitar e fazer com que seu pessoal respeite as normas de segurança e medicina do trabalho, de disciplina e demais regulamentos vigentes na ASSEMBLEIA, bem como atentar para as regras de cortesia e trato com os usuários dos refeitórios.
9. Afastar imediatamente da área da ASSEMBLEIA qualquer empregado cujo comportamento seja considerado como inadequado pela Fiscalização da ASSEMBLEIA.
10. Cumprir as normas e determinações estabelecidas pelo Conselho Regional de Nutrição - CRN-5/BA, pela Legislação Sanitária e Trabalhista, no que se refere ao exercício das atividades estabelecidas neste Contrato;
11. Apresentar à Coordenação de Nutrição, a cada realização/renovação, cópia dos seguintes documentos: ALVARÁ SANITÁRIO da unidade, PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional), PPRA (Programa de Prevenção de Riscos Ambientais), ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) dos seus empregados, os Certificados do Controle Integrado de Pragas (quinzenal ou mensal) e Vetores, Análises (trimestral) Microbiológicas, Certificado de Limpeza mensal das caixas de gordura.
12. Fornecer alimentação à sua equipe de profissionais, bem como, equipamentos de proteção individual característicos a cada atividade, que deverão estar sempre em condições adequadas de conservação.
13. Fornecer todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados no preparo das refeições, de primeira qualidade e em perfeitas condições de conservação, salubridade, higiene e apresentação, não utilizando aqueles impugnados pela fiscalização da ASSEMBLEIA.
14. Abastecer o almoxarifado do Restaurante da ASSEMBLEIA, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas do pré-preparo, os gêneros alimentícios, condimentos, materiais de limpeza, conservação e higiene, bem como quaisquer outros necessários à execução dos serviços mantendo o estoque mínimo de segurança.
15. Fazer visita técnica, acompanhada de representante da Coordenação de Nutrição, aos novos fornecedores e anualmente, ou em menor prazo, se necessário, mantendo atualizado seu cadastro.
16. Manter sob sua exclusiva responsabilidade toda a supervisão, direção e mão de obra para execução completa e eficiente dos serviços objeto deste contrato, inclusive aquela necessária ao manuseio e operação dos utensílios e equipamentos e ainda, manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos, utensílios e instalações, ficando responsável também pelos serviços de asseio e limpeza da área externa compreendida na faixa de 04 (quatro) metros que circunda cada um dos prédios dos restaurantes e dos refeitórios.
17. Zelar pelos móveis, instalações, equipamentos que lhe foram entregues conforme relação anexa, para uso na forma do presente contrato.
18. Restituir, em perfeita condição de uso, todos os equipamentos e móveis que lhe forem entregues, relacionados

- no Anexo I deste contrato, deixando as instalações do restaurante nas mais perfeitas condições de funcionamento.
19. Promover a cada 2 (dois) meses campanhas educacionais de alimentação e saúde para coletividades, através da divulgação com banner, folder, displays em mesas, palestras, feiras, amostras etc., cujo conteúdo e metodologia deverão ser previamente aprovados pela Coordenação de Nutrição. No caso de campanhas e projetos a serem desenvolvidos pela Coordenação de Nutrição, a CONTRATADA se obriga a participar no que for solicitado.
20. Disponibilizar diariamente na entrada do refeitório, o cardápio diário, e no balcão de distribuição, amostra das porções do prato principal e opção.
21. Coletar diariamente, em utensílios estéril, amostra de todas as refeições servidas (mínimo de 100g) as quais serão mantidas sob refrigeração (até 4° C) por 96 horas, para eventuais exames microbiológicos e/ou bromatológicos, que se fizerem necessários. Neste caso, a CONTRATADA enviará as amostras das preparações selecionadas ao laboratório a ser indicado pela CONTRATANTE, bem como realizará os respectivos pagamentos das despesas com os exames.
22. Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados e facilitar, pôr todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora da ASSEMBLEIA, atendendo, prontamente, às observações e exigências que lhe forem solicitadas.
23. Providenciar a pronta correção das deficiências apontadas pela CONTRATANTE através de CI ou Correio Eletrônico, com respeito à execução do contrato.
24. Apresentar mensalmente à ASSEMBLEIA, junto com a última fatura do mês ou até o 5º (quinto) dia útil que se seguir ao vencimento do prazo estabelecido em lei, os comprovantes da quitação dos encargos sociais do mês anterior ao vencido, ficando assegurado à ASSEMBLEIA, na hipótese de recusa ou falta de exibição dos mesmos, o direito de sustar o pagamento de qualquer fatura da CONTRATADA, até que a mesma cumpra tal exigência;
25. Cumprir a legislação vigente sobre a Segurança do Trabalho, acatando especificamente todas as recomendações, feitas pela CONTRATANTE;
26. Será de responsabilidade da CONTRATADA o ônus do consumo de água, energia elétrica, serviço de telefonia, bem como o fornecimento de GLP (gás de cozinha), utilizado para preparo das refeições, através de contrato com Empresas autorizadas para este serviço.
27. Realizar anualmente pesquisa de satisfação com os comensais, cuja metodologia deverá ser previamente aprovada pela Coordenação de Nutrição. Os resultados serão disponibilizados para a Fiscalização e para os comensais. A CONTRATADA fica responsável por elaborar um Plano de Ação Corretiva levando em consideração as críticas e sugestões da pesquisa de satisfação.
28. Instalação de, no mínimo, 40 (quarenta) Câmeras e 02 (dois) monitores de Sistema interno de filmagens - monitoramento. A distribuição das câmeras deverá ser acordada com a Coordenação de Nutrição. Os monitores ficarão 01 na gerência da CONTRATADA e outro na sala da fiscalização da CONTRATANTE – Coordenação de Nutrição.
29. Apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 2 meses após o início da operacionalização de serviço contratado, o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) devidamente adequados à execução do serviço contratado, nos termos da Resolução Colegiada (RDC) nº 216/2004- ANVISA.
30. Fornecer almoço aos Senhores Deputados, em qualquer um dos refeitórios, no valor da refeição padronizada.
31. Orientar estagiários curriculares dos cursos de nutrição, mediante autorização e em parceria com a Coordenação de Nutrição, acompanhando as rotinas e avaliações dos alunos. Os trabalhos acadêmicos a serem desenvolvidos também devem ser em comum acordo com a Coordenação de Nutrição, ficando a CONTRATADA responsável por fornecer uma cópia dos relatórios e/ou monografias desenvolvidas pelos alunos.
32. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas à execução dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou contingência.
Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação do Contrato.
34. Aceitar, durante a vigência do Contrato, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões do objeto, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, durante a sua vigência (§ 1º do art. 143 da Lei n.º 14.634/23).
35. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas por ele, todas

as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, nos termos do inciso XVI do art. 126 da Lei n.º 14.634/23.

36. Responsabilizar-se pela boa e integral realização dos serviços contratados.

37. A CONTRATADA será obrigada a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, inclusive de apresentar, ao setor de liberação de faturas e como condição de pagamento, os documentos necessários, conforme estabelece o Artigo 126, inciso XVI da Lei 14.634/23.

38. Adotar todos os critérios de segurança, tanto para os empregados quanto para a execução dos serviços em si, providenciando para que todos cumpram as normas internas relativas à segurança da contratante.

39. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho de que venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço.

40. Ressarcir à contratante ou a terceiros os danos a bens de suas propriedades, causados por empregados (s) ou preposto (s) da contratada, durante a execução dos serviços, sem prejuízo de outras sanções de cunho legal.

41. Responsabilizar-se pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados por eles à contratante ou a terceiros.

1- OBJETO

A licitação objetiva a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição aos Parlamentares e servidores da Assembleia Legislativa do Estado da Bahia, por meio de operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição local de refeições. O serviço será prestado nas dependências da contratada, assegurando-se uma alimentação balanceada – tomando-se como referência adultos saudáveis – e em condições higiênico- sanitárias adequadas, respeitando-se a cultura local e com atenção às condições socioambientais, estando, ainda, em conformidade com o disposto neste termo de referência.

O objeto ainda inclui: fornecimento de gêneros alimentícios, preparações e material de consumo em geral (descartáveis, de higiene e limpeza); higienização das dependências; higienização dos utensílios e equipamentos utilizados; manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos; recursos humanos em número e qualificação suficientes para desenvolver todas as atividades previstas neste Termo de Referência.

2 - ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO

Todo o processo produtivo das refeições deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área, de acordo com a APPCC/BPF (Portaria MS nº 1428/1993, portaria MS nº 326/1997, RDC nº 275/2002, RDC nº 216/2004; pop (RDC nº 275/2002 da ANVISA).

2.1 – CARDÁPIO

Os cardápios serão compatíveis com as estações climáticas e a sazonalidade, considerando-se a promoção de uma alimentação saudável tal como preconizada pelo Ministério da Saúde e PAT, além da composição nutricional proposta, da cultura alimentar e da segurança higiênico-sanitária, com observância dos aspectos socioambientais. A CONTRATADA deverá apresentar à Coordenação de Nutrição da ASSEMBLEIA para avaliação e aprovação, com 30 (trinta) dias de antecedência, os cardápios completos, com a discriminação de todos os itens de cada dia da semana, devendo compor os cardápios de modo a obter refeições adequadas de acordo com o perfil epidemiológico da população atendida, normocalórica, normoprotéicas, normoglicídicas e normolipídicas e de acordo com a frequência estabelecida para cada alimento ou preparação e respeitando as especificações do Edital de Licitação. Os cardápios deverão ser entregues já digitalizados e salvos em meio magnético ou via correio eletrônico.

Além das especificações de cada refeição, data e preparações/alimentos devem apresentar junto ao cardápio as Fichas Técnicas de Preparação (FTP), com base em softwares destinados à gestão de restaurantes (Ex. tecfood, NL, etc), nas quais devem constar: PROGRAMAÇÃO DO DIA POR PREPARAÇÃO, quantidade dos ingredientes, o valor calórico total com a distribuição de macronutrientes em gramas e porcentagem, com o teor de fibra e sódio de cada refeição do cardápio, sendo que estes valores devem estar de acordo com os parâmetros nutricionais do PAT (Portaria 193/2006) e Ministérios Saúde (MS) e possam ser divulgados aos clientes, conforme preconiza a Resolução Nº 600 (CFN / 2018).

A CONTRATADA obriga-se a cumprir, rigorosamente, ao cardápio aprovado, sendo-lhe vedado fazer qualquer alteração, salvo quando comprovar com antecedência de 48 horas a impossibilidade da sua utilização e mediante autorização prévia e escrita da Coordenação de Nutrição.

Em datas comemorativas, o cardápio e a ambientação do Refeitório Institucional deverão contemplar pratos típicos relativos à tradição regional, como exemplo: festa junina, Semana Santa, Cosme e Damião, Natal, etc.

A CONTRATADA terá ainda obrigação de promover 01 evento temático/ano durante almoço no refeitório institucional.

A ASSEMBLEIA poderá, mediante comunicação escrita, com a antecedência necessária e desde que disso não resulte elevação do preço médio das refeições, introduzir modificação no cardápio mensal, de acordo com a sua conveniência.

Mediante programação e solicitação prévia (48h antecedência) poderá ser solicitado por outros setores da Assembleia eventos extras, cujos preços e padrão serão acordados por ocasião destes. Sob nenhuma hipótese, estes serviços/eventos extras poderão comprometer a produtividade e qualidade do padrão das refeições objeto deste Contrato. Assim, a Contratada deverá providenciar mão de obra extra, equipamentos, utensílios, gêneros, etc. exclusivos para o evento solicitado, de forma a não interferir nas atividades e rotinas do serviço.

A CONTRATADA deverá afixar o cardápio diário impresso, em local visível a todos os comensais, com especificações do valor calórico, conforme preconiza a Resolução Nº 600 (CFN / 2018).

As informações nutricionais, assim como as identificações de cada preparação, deverão ser apresentadas ao cliente, por porção das preparações servidas, em medidas caseiras e/ou gramas, através de displays com teor calórico, distribuição de macronutrientes, sódio e fibras conforme parâmetros nutricionais determinados em legislação (PAT 193/2006, MS e Resolução Nº 600 CFN / 2018), durante a distribuição, e sempre que solicitado.

A alimentação preparada para consumo em uma refeição não poderá ser guardada para utilização posterior.

2.2.- COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

2.2.1. Refeitório institucional: Sistema de distribuição tipo cafeteria mista - Os componentes das refeições devem ser preparados em quantidades suficientes de forma que o reabastecimento de alimentos e utensílios seja adequado e contínuo, evitando paralisação da distribuição.

A) AUTOSSERVIÇO DE:

Saladas: Crua /cozidas - 03 – composição mínima de dois ingredientes

+ Molhos para saladas – ver adiante.

Feijão: com e sem sal OU na forma de tutu ou tropeiro, para guarnecer pratos proteicos típicos.

Arroz - branco e integral - este último com e sem sal. Eventualmente ou em datas especiais poderão ser servidos arroz à grega, shop suey, com lentilha ou ervilha ou milho, com cenoura, etc.

Guarnição do tipo legumes saltê, massas, purê, farofas, pirão, virados, gratinados etc. - 01 preparação, sendo um percentual na modalidade "light" (sempre a base de legumes) , para o balcão alternativo.

Fruta tropical fatiada – 02 tipos

Farelo de trigo ou de aveia – 01 tipo/dia, alternadamente

Farinha – disposta em farinheiras nas mesas

Água – Potável / filtrada

NOTA 01- Serão disponibilizados nos balcões de saladas:

1) Molhos preparados na unidade à base de azeite de oliva puro extravirgem, limão ou vinagre de maçã, maionese,

maionese light, iogurte e temperos verdes, cebola, pimentão, ervas, frutas etc;
Azeite de oliva puro extravirgem (até 0,8 % acidez);
Sal em sachê;
Fibra de trigo, farinha de linhaça ou farelo de aveia (dias alternados).

NOTA 02 – O molho de pimenta e a farinha serão disponibilizados nas mesas.

NOTA 03 – Os molhos para massas (vermelho, branco, bolonhesa, etc.) deverão ser servidos separadamente, 01 sabor a cada dia. A fim de manter a boa apresentação (aspecto “solto”), em função do grande volume, deve-se regar cada remessa com azeite de oliva puro extravirgem. Não é permitido o uso de óleo de soja.

NOTA 04 – Deverá ser disponibilizado diariamente no balcão alternativo limão fatiado para uso dos comensais desta refeição.

NOTA 05 – Será permitido aos usuários, desde que para consumo no salão de refeições, a repetição livre de quaisquer componentes deste serviço.

B) SERVIÇO PORCIONADO: SERÁ DISPONIBILIZADO DIARIAMENTE:

Prato principal: 01 Porção das cinco opções abaixo:

01 Opção de carne vermelha, suíno, ovino ou víscera

01 opção de carne branca (frango ou peixe)

01 opção hipossódica e hipolipídica (carne vermelha ou branca) – BALCÃO ALTERNATIVO

01 opção de carne magra (branca ou vermelha) grelhada ou assada – hipolipídica – BALCÃO

ALTERNATIVO

01 opção de preparação Vegetariana - alternativa à base de soja/ ricota/queijo minas/ trigo, grãos/ ovos/, cogumelo, etc. – BALCÃO ALTERNATIVO

NOTA 1 – Evitar uso de farinha de trigo em molhos em geral; se necessário espessante, usar amido de milho, de forma moderada.

NOTA 2 – É proibido o uso de quaisquer ingredientes ultra processados nas preparações do a exemplo de molhos prontos, caldos concentrados, temperos completos a base de sal e farináceos, conservas, etc.

NOTA 3 – Ao menos um dos pratos do BALCÃO ALTERNATIVO (dieta) deverá ser livres de glúten e/ou lactose. Sempre que necessário uso de espessante nas receitas, estes deverão ser a base de amido de milho, farinha de arroz ou outro produto livre de glúten.

Sobremesa :

Fruta tropical ou nobre fechada – 1 und – 2 vezes na semana – OBS. Neste dia haverá apenas 1 fruta fatiada

Doce – Apenas em datas comemorativas, mínimo de 6 vezes ao ano / quando solicitado pela fiscalização no planejamento do cardápio.

Líquido: 01 porção

Refrigerante- 5 sabores - 1 vez na semana

Suco - 2 sabores com e sem açúcar - diariamente

NOTA 1: Duas vezes no mês deverá ser servido fruta nobre, especialmente em períodos de entressafra das frutas tropicais e de safra das ditas nobres como goiaba, maçã, manga, caqui, pera, uva, ameixa, goiaba etc.

NOTA 2: Todas as opções devem ser servidas durante todo o horário de almoço.

NOTA 3: Deverá ser disponibilizado diariamente, adoçante dietético à base de estévia ou sucralose, trocando-se o tipo, no máximo, semestralmente.

2.2.2 – Refeição transportada (Quentinha) – Quando solicitadas pela Administração Prato principal ou opção – carne branca e vermelha (50% cada da quantidade solicitada) Feijão

Arroz

Salada – 1 (crua OU cozida)

Guarnição – conforme prato principal, do tipo legumes saltê, massas, purê, farofas, pirão, virados, gratinados etc.

Fruta inteira com casca (ex. Tangerina, banana, laranja, maçã, goiaba, manga, ameixa, etc.)

Líquido – suco ou refrigerante em embalagem individual lacrada.

Farinha

Molho de pimenta (em copo descartável com tampa/ 1 por setor)

NOTA 5 – Acompanham a Quentinha: talheres descartáveis e guardanapos

- As saladas serão servidas em uma única quentinha para saladas.

2.2.3 – Refeições transportadas (Comando da guarda)

Desjejum:

Pão com manteiga

Proteína – ovos (mexidos, cozido, omelete etc.); queijo (prato, minas, muzzarela), frios (blanquet, presunto, peito peru, lombinho canadense etc.), iogurte

Complemento: raízes/ banana terra / bolo / cuscuz/ lelê / mingau Fruta tropical (inteira ou fatiada)

Café com Leite

Almoço e janta:

Salada 1 – (crua OU cozida)

Prato principal E opção – carne branca e vermelha (50% cada) Feijão

Arroz

Guarnição – conforme prato principal do tipo legumes saltê, massas, purê, farofas, pirão, virados, gratinados etc.

Suco

Farinha

Fruta

2.2.4 - Restaurante Comercial (aproximadamente 260 lugares) – SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO TIPO SELF-SERVICE – PREÇO FIXO

1) Restaurante comercial - composição mínima

Entradas: - Pão delícia Ou quiches OU empanadas ou pão de queijo Ou Frios OU queijo OU ovos, etc

- Saladas (cruas e cozidas) - 07 tipos

- Conservas – 2 tipos: milho verde, minimilho, picles, mini pepino, cebolinha, palmito (não picado), ervilha processada, azeitonas tipo gordal inteira etc.

Prato Principal – 05 opções (sempre as opções de carne branca, vermelha, aves, peixe, suíno, vísceras, marisco, massas, tortas etc.)

Prato vegetariano - proteína alternativa – 01 opção

Guarnição – 2 (quando houver 2 feijões) ou 3 opções – legumes (vapor/gratinados/sufilê/dorê/grelhados) ou /purê/massas, massa fresca /pirão/batata frita etc.

Arroz – 02 opções (branco e integral)

Feijão – 1 ou 2 opções (com caldo + tropeiro/tutu/feijão verde/fradinho/preto/andu etc.)

Farofa – 01

Frutas tropicais OU nobres OU salada de frutas – 03 tipos

Molhos para saladas – 04 tipos diferentes / conservas / especiarias/ vinagre balsâmico/ vinagre de frutas/azeites temperados

2) SERVIÇO DE MASSA (3 tipos, incluindo 01 integral) preparadas na hora e servidas com molhos branco OU vermelho

opções de recheio: queijos, atum, carne moída, frango.

3) SERVIÇO DE CREPE, servido com salada: preparado na hora com opções de recheio misto, atum, frango,

carne, tomate seco, etc. Salada de alface americano/cenoura/milho/palmito, etc.

4) Sobremesas–Disponíveis para vendas:

Tortas /pudins/pavês/sorvetes/picolés/cremes/compotas/doces caseiros/cocadas etc.

NOTA 6: Deverão estar dispostos no balcão de massas e crepe o mínimo de 07 complementos como: tomate/cebola/ especiarias/ ervas frescas ou secas / azeitonas sem caroço / milho verde/ condimentos / queijo parmesão/ bacon / calabresa em cubos / presunto em cubos / tomate seco/passas etc. para escolha do cliente.

2.2.5 - Janta (sessão extraordinária):

Entradas: Torradas

Frios / quiches / tortas/ salgados etc.

Sopa / creme OU mingau

Saladas – 02, sendo uma de vegetal nobre

Prato principal – 02 opções: carne branca e vermelha (cortes nobres) – com e sem molho)

3ª opção - tortas salgadas /omelete/gratinados/ ovos/ frigideiras/ massa com molho proteico.

Guarnição – 2 tipos de legumes saltê, / massas / purê / farofas / pirão, / virados, gratinados / etc. Arroz

Farinha

Frutas – 02

Molho pimenta, molho vinagrete, azeite puro extravirgem de oliva, vinagre de maçã

Líquido – 01 refrigerante individual ou suco (2 sabores - 250 ml cada) / pessoas

Café – garrafa para autosserviço

2.2.6 – Coffee Break – Serviços destinados ao servidor em cursos de capacitação, programa de visitas de escola dentre outros ocorridos dentro das dependências da ASSEMBLEIA, com solicitação prévia, devidamente autorizados pela Administração / fiscalização, com locais, horários, quantidades estabelecidas pelo setor solicitante.

COFFEE TIPO 1 - 01 Sanduíche frio (misto) ou 01 salgado de forno (120g) 01 fruta (maçã/pera/goiaba/uva/tangerina / banana/ melancia)

01 copo de suco (2 sabores)

COFFEE TIPO 2 – 02 itens (opções de salgados ou doces em tamanho coquetel - 50g) nas variedades com recheios de : carne/frango/bacalhau/camarão/salmão/frios/charque, etc.), torradas com patês, sequilhos, salada de fruta (com ou sem granola), frutas fatiadas ou unidade , bolo simples, bolos integrais, bolos com cobertura, pães, mini sanduíches, preparações regionais como mungunzá, beiju, canjiquinha, pipoca, preparações enriquecidas com aveia /castanhas/chia/ linhaça/farinha integral/ farinha sem glúten, preparações light/diet, etc.

01 líquido – Sucos naturais ou de polpa pasteurizada - simples ou enriquecidos com couve / hortelã /gengibre/linhaça etc. OU água de coco OU refrigerante – 250 ml

NOTA 1: Eventualmente os salgados/sanduíches deverão ser servidos em embalagens descartáveis fechadas conforme descrito no item 7.23.

NOTA 2: Acompanham estes serviços: guardanapos, toalhas de mesas, pratinhos e talheres (se necessário), serviço de garçom.

2.2.7 – Ceia

Sopa OU creme OU mingau

Torradas

Proteína: Frios (queijos /presunto/ blanquet / peito de peru /ovos (na chapa / mexidos), omeletes /hambúrguer caseiro / panqueca / torta salgada com proteína / empanada)

Complemento (Pão-50g: delícia c/ queijo, de leite, baguete,de batata, integral etc.) / cuscuz /lele/ raízes/ empanadas/banana terra/ iogurte etc.

Fruta – 1 tipo

Suco - 1 sabor

Café c/ leite (COM E SEM AÇÚCAR)

Este serviço será distribuído no refeitório institucional, de segunda a quinta feira, das 18:45 às 20:00h

3.0 - ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Todos os gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros ingredientes utilizados no preparo de refeições e seus complementos deverão ser, obrigatoriamente, de boa qualidade, de marcas reconhecidamente de padrão superior, estando em perfeitas condições de conservação, higiene, apresentação, rotulagem, temperatura e condições de transporte, atendendo a Legislação Sanitária vigente, contendo SIF ou SIE válidos, e especificações técnicas do Manual de Boas Práticas.

Por início da prestação dos serviços E POSTERIORES CADASTRAMENTOS, todos os fornecedores deverão apresentar Alvará de funcionamento, Alvará Sanitário e exames microbiológicos e físico-químico dos produtos, quando necessário, os quais deverão ser renovados anualmente.

Em todas as preparações e cardápios, o uso de produtos ultra processados (coloríficos/ caldos concentrados/ temperos completos a base de sal/ embutidos/massas instantâneas /misturas prontas para bolos e pudins, base para molhos e cremes culinários etc.) deverá ser o mínimo ou prioritariamente estar ausente, conforme orientação do MS – Guia Alimentar Para População Brasileira. 2ª edição, – Brasília – DF, 2014.

3.1 – CARNES: Para o preparo de carnes em geral, a limpeza das peças deverá ser perfeita, com remoção total de nervuras, gorduras e demais aparas. Para o preparo de carne moída, a mesma deverá ser moída IMEDIATAMENTE ANTES DO PREPARO, sem adição de água e não sendo permitido o aproveitamento de aparas.

a) CARNE BOVINA- Fornecidas congeladas e livre de aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo, utilizando-se apenas os seguintes tipos:

A-Preparações cozidas: Coxão duro, coxão mole, patinho e costela (este quando identificado no cardápio);

B-Preparações fritas (milanesa), grelhadas ou assadas: Filé, contrafilé, alcatra, miolo de alcatra, picanha, lagarto.

C – Carne moída – coxão mole ou patinho – Triturar na unidade.

D – Paleta - apenas para feijoada e dobradinha.

E – Visceras - Fígado / Língua / Moela /Bucho (dobradinha) / coração - congelados.

CARNE SUÍNA E OVINA- Congelada - magra, dos tipos de lombo, lombinho, carré, pernil. Para Ovino servido ensopado, considerar 50% pernil e 50% de pescoço.

Víscera: Miúdos para sarapatel

AVES - SEM PELE.

FRANGO – Congelados - De boa qualidade, marcas reconhecidamente de padrão superior, na forma de peito sem osso ou sobrecoxa.

- Miúdos de frango: moela e coração

PERU OU SIMILAR – Congelados – peito

PESCADOS

CAMARÕES- Congelados – de tamanho pequeno (molhos) médio (preparações restaurantes institucional) e pistola (preparações la carte) - SEM CASCA.

- Secos – Defumados, salgado, com casca, tamanho médio, SEM CORANTES – para uso em preparações tipo vatapá, caruru, moquecas, quiabada, maxixada etc.

MARISCOS- Congelados.

BACALHAU – Tipo do Porto/Cod ou Saithe – média de 6-8 peças por caixa de 25 kg.

PEIXES- Congelados, na forma de filé ou posta SEM PELE: namorado/ pescada amarela, pescada branca (filé) / tilápia / vermelho/dourado/ badejo (para presidência).

3.2 - PÃES- Frescos tipos: francês, hambúrguer, integral, branco, leite, batata, baguete, cenoura, gergelim, milho, pão delícia, forma, fatia, hot-dog etc.

3.3 – FRIOS: Boa qualidade, marcas reconhecidamente de padrão superior.

Presunto cru /cozido/ defumado: de peru / suíno

Salame / salaminho

Peito de peru ou de frango defumado/ cozido

Blanquet / Role de peru

3.4 – EMBUTIDOS: Boa qualidade, marcas reconhecidamente de padrão superior.

Salsicha tipo viena e frankfurt

Linguiça calabresa

3.5 – OVOS E LATICÍNIOS: de marcas com padrão superior, com SIF ou SIE válido.

Manteiga

Leite esterilizado longa vida, pasteurizado ou em pó

Iogurte natural ou de frutas

Queijo – lanche, prato, mussarela, parmesão, ricota, minas frescal, minas padrão, cuia, requeijão cremoso, catupiri, cheddar etc.

Ovos in natura – para preparações cujo processo de cocção seja superior a 60° C

Ovos pasteurizados para mousses, suspiros, omeletes, pavês etc. cujo processo culinário não sofra cocção ou não alcance a temperatura acima referida.

Leite condensado / Creme de leite – lata ou embalagem tetra pack, de marcas reconhecidamente de padrão superior.

3.6 – ALIMENTOS SECOS E CONDIMENTOS - grãos, cereais, açúcar, massas, farináceos, óleos, café, especiarias, condimentos, enlatados, doces etc. Todos de marcas renomadas e de boa qualidade, com rotulagem de acordo com Legislação Vigente.

3.6.1 – ARROZ - do tipo parboilizado, longo, tipo 1.

3.6.2 – MASSAS- à base de ovos ou sêmola ou grano duro; para espaguete, especificação nº 8; massas de farinha integral para o balcão alternativo.

3.6.3 – É proibido o recebimento e uso de margarina, gordura hidrogenada e outros produtos contendo gorduras trans, em qualquer preparação.

3.6.4 – Deverá ser utilizado a mistura “SAL DE ERVAS” para preparo dos alimentos, com o objetivo de redução do consumo de sal (conforme recomendação da ANVISA – Guia De Boas Práticas Nutricionais – Restaurantes Coletivos / 2014). Para 1 parte de sal, utiliza-se 3 partes de ervas desidratadas como alecrim, manjerição, orégano, tomilho etc.

3.6.5 – Os MOLHOS para carnes devem ser prioritariamente a base de caldos concentrados preparados na

unidade (Conhecidos como “fundos”, na gastronomia), conforme recomendação da ANVISA – Guia De Boas Práticas Nutricionais – Restaurantes Coletivos / 2014. Deve ser evitado o uso de molhos prontos como shoyo, inglês, catchup, etc.

3.6.6 – É proibido o uso de açúcar em molhos com o objetivo de reduzir acidez. Para este fim deverá ser usado cenoura crua ou cebola (conforme recomendação da ANVISA – Guia De Boas Práticas Nutricionais – Restaurantes Coletivos / 2014).

3.6.7 – É permitido o uso de ervas e especiarias processadas, desde que não sejam acrescidas de conservantes. Ex. Alho descascado, especiarias desidratadas ou em pó etc.

3.7 – FRUTAS E VEGETAIS – frescos ou semiprocessados – com boa apresentação e grau de maturidade adequado ao consumo programado. Respeitar sazonalidade, utilizando frutas e vegetais da época.

3.7.1 – Aipim e abóbora – somente semiprocessados

3.7.2 – Couve-flor, brócolis, ervilha, seleta – in natura ou semiprocessados /congelados como reserva para restaurante comercial e conforme necessidade do serviço.

3.7.3 – Todas as frutas e vegetais deverão ser rigorosamente selecionadas por ocasião da entrega, devendo ser observados os fatores que interferem no consumo, como: homogeneidade (coloração, formato, tamanho), ausência de senescência (maturidade excessiva, murcho, amarelado, florado, brotando), integridade, aparência e grau de maturação, adequados para consumo, através de análise sensorial criteriosa.

3.7.4 – Deverão ser avaliados ainda nas frutas e vegetais os itens que interferem na segurança dos alimentos como a ausência de sujidades, insetos, feridas abertas, brocas, fungos, coloração não característica (batata e cenouras esverdeadas) e podridão. A Coordenação de Nutrição solicitará a devolução da mercadoria ou a substituição do fornecedor caso não esteja dentro dos padrões estabelecidos.

3.7.5 – Deve ser utilizado solução clorada a 2% (100 a 250 ppm), com posterior enxágue, para sanitização das frutas e verduras que serão consumidas cruas. Seguir recomendações técnicas e legislação sobre o tema (RDC 216/2004-ANVISA).

3.8 – POLPAS DE FRUTAS – pasteurizadas, congeladas, de marcas renomadas, aprovadas após degustação da equipe técnica da Coordenação de Nutrição.

3.9 – DIVERSOS – Soja texturizada, tofu, cogumelos (frescos / destratados).

3.10 – ÓLEOS – Girassol, soja e oliva – azeite puro extravirgem em frascos de vidro escuro. Em hipótese alguma serão reaproveitados.

4.0 – INCIDÊNCIAS MENSAIS DAS PREPARAÇÕES DAS REFEIÇÕES INSTITUCIONAIS

4.1-PRATO PROTEICO (COM OPÇÃO) - 2ª a 6ª, considerando-se 20 dias úteis

PREPARAÇÃO	FREQUÊNCIA / MÊS
Bacalhau	Bimestral (substituindo 1 frango)
Camarão	em eventos especiais
Carne bovina	10
Carne suína	03
Carneiro	Trimestral – considerar 1 panelada
Filé mignon	01
Frango	13 (5 sobrecoxas e 8 peitos)
Massas	02 (lasanha, panqueca, omelete, frigideira/ tortas etc.)
Peixe	05 para normal e 06 para balcão alternativo
Peru	apenas em datas comemorativas
Prato alternativo	ricota ou soja – 01 por dia
Preparações mistas ou tipo paneladas	04 (dobradinha, feijoada, maxixada, quiabada)

Rabada	Trimestral – considerar 1 panelada
Visceras	01 (uma)

NOTA 1: Final de semana/feriados (referente refeições para comando da guarda) – Não serão oferecidas: vísceras, mariscos e massas como prato principal.

NOTA 2: Em Quentinhas não será oferecido vísceras, carne suína com osso, peixes, mariscos e massas como prato principal;

NOTA 3: Meses com mais de 20 acrescentar: 01 carne bovina, 01 suíno, 01 massa, 01 víscera, sucessivamente conforme número de dias a mais.

NOTA 4: Meses com menos que 20 dias úteis reduzir: 01 MASSA, 01 frango, 01 peixe, 01 carne bovina, 01 víscera, 01 carne nobre, sucessivamente conforme número de dias a menos.

NOTA 5: Nos dias de lasanha, fornecer catchup à parte – 01 sachê/pessoa.

NOTA 6: Nos dias de suíno, fornecer limão fatiado.

4.2. SALADAS E/OU GUARNIÇÕES – Incidências mensais (segunda a sexta)

PREPARAÇÃO	FREQUÊNCIA / MÊS
Creme – milho / espinafre, etc.	01
Crucíferas (couve, brócolis, couve flor..)	06
Fritura- Batata chips/ palito/ batata doce/banana terra/berinjela	Bimestral
Legumes / tubérculos (sauté/ gratinado)	04
Massa fresca – nhoque/ ravioli, etc.	01
Massas (espaguete/ talharim/ parafuso/ gravatinha/ penne	04
Vatapá / caruru / Pirão / farofa / virado	04
Purê (batata/ misto/ aipim)	03
Alface americana / roxa/ lisa / cressa	03 / CADA
Espinafre / rúcula / agrião	03 /CADA

NOTA 7: Os molhos das massas deverão ser servidos à parte.

NOTA 8: Nos dias de massas, fornecer queijo parmesão em SACHÊS de 10g/pessoa – Marcas renomadas e com reduzido teor de sódio.

NOTA 9: Meses com mais de 20 dias úteis acrescentar 01 massa e 01 legume, sucessivamente conforme número de dias a mais.

NOTA 10: No dia em que for servido comida baiana (1 vez / mês) deverão ser oferecidas 2 guarnições (vatapá e caruru) e apenas 2 saladas.

NOTA 11: Os legumes e vegetais considerados “nobres” entre os listados na tabela acima, em caso de compor salada ou guarnições mista (com 2 ingredientes) deve estar na proporção de 50% ou, se acima de 3 ingredientes, distribuição proporcional equitativa entre os mesmos (1/3 de cada).

NOTA 12: Ingredientes de saladas como conservas, passas, frios, frutas, etc. deve ser obedecido a proporção mínima de 15 a 20%, peso líquido (deduzindo-se fator de correção), em relação ao volume total da salada.

NOTA 13: Uso de féculas para purês – será permitido apenas o acréscimo de 20% no volume total dos ingredientes

NOTA 14: Demais hortaliças e verduras, não listados na tabela, farão parte do cardápio de forma a completar as incidências mensalmente.

5.0 – PER CAPITA DAS PREPARAÇÕES – Serão exigidos os seguintes limites mínimos de peso (em g) das porções prontas para servir, para os serviços porcionados ou transportados.

5.1 - Prato principal

Almondegas: Bovino = 180

De soja = 200

Arrumadinho – 300 (130 carnes/100 feijão/70 farofa)

Bacalhau: Sem legumes – 130
Com legumes (batata) - 160 (120 bacalhau + 40 legumes)
Com Molho Branco -200 (120 bacalhau + 80 cremes)
Baião de Dois – 250 g (130 de carne, 20 de queijo, 50 de arroz e 50 de feijão)
Bife - Grelhados e assados - 130
Milanesa – 180 a 200
Ensopado (de panela) – 160 (sem os legumes)
Bobó de Camarão - 150 de camarão – 150 de Aipim
Bolinho de Peixe – 150
Bolinho cenoura/ricota – 180
Camarão - 150 para recheio/ ensopado
Carne do sol / carne brasé - 150
Carne Ensopada – 180
 Ensopado com legumes – 220
 Ensopado misto c/ calabresa – 180 (150 carne + 30 calabresas)
Carne Suína - pernil/ lombo – 150 Carré - 180
Carneiro Ensopado – 280 (50% PESCOÇO E 50% PERNIL S/ OSSO)
Charque c/ Abóbora- Charque 150 g e 50 g de abóbora
Costela Bovina – 400
Croquete grão-de-bico – 150
Dobradinha – 350 (120 feijão / 150 carnes)
Dobradinha Vegetariana – 250
Empadão de Frango – 200 (150 g de proteína e 50 g de massa)
Escondidinho de Carne de Sol – 300 (130 g carne/ 170 g aipim)
Escondidinho de soja – 200 (100 soja / 100 purê)
Esfirra soja / ricota / carne – 180 a 200
Espeto oriental – 150
Estrogonofe - bovino / frango – 200 (140 de carne + 60 de molho branco)
Falsa Panqueca de abobrinha c/ soja - 150
Feijoada – 350 (120g feijão cozido + 230 carnes: suínas salgadas/defumadas/costelas + charque + paleta bovina + calabresa + paio)
Frigideira – carne / frango / peixe / soja - 200 g
Frango (Filé) - Grelhado -150
 Empanado/milanesa – 180
 Ensopado – 180
Frango (sobrecoxa) – Assada/ Ensopada – 250
 Ensopada c/ legumes OU xinxim – 270
Fricassê/ Frango Aristocrata, preparações com creme – 200 (130 carne / 70 creme)
Hambúrguer (carne ou Soja) – 180
Isca de Carne Ou Frango – Grelhada – 130
 Ensopada – 150
Jardineira de Carne (carne moída) - 200 (150 de carne + 50 legumes)
Lasanha – 300
Lasanha de Berinjela - 250
Lombo Ou pernil fatiado (bovino / suíno) – 130
Mariscada - 250
Medalhão (Filé frango OU bovino) - 200
Moidinho gratinado – 230 (130 de carne moída + 100 de molho branco)
Moqueca Ovos – 230 (3 ovos/pessoa)
Omelete Ou omelete coloridas (vegetariano) - 140
Ovos forno – 2 UND
Panqueca de Carne bovina OU frango - 260 - servida a 2 und de 130g (70 de recheio e 60 de massa / cada)

Panqueca OU CREPE Soja OU Ricota – 260 – servida a 2 und de 130g (70 de recheio e 60 de massa / cada)
Picanha grelhada - 180
Peixe Filé – Grelhado (sem farináceos) – 180
Empanado e Frito – 200
Peixe Posta (sem pele) - 220 (ensopada/ grelhada / ao forno)
Polpetone - 160
Pudim chuchu com soja – 200 (120 soja / 80 pudim)
Quibe – bovino / soja – 180
Rabada/ Mocotó – 400
Risoto vegetariano (soja / shitake / Shimeji) – 250
Rondeli (ou outras massas com recheio) - 250
Rocambole / WRAP soja / ricota – 200 (soja/ricota 120 e 80 massas) – servido a 2 und de 100g
Roupa Velha – 180 (130 de carnes e 50 de farinha)
Soja Refogada – 150 (com molho = 180g)
Soja com maxixe – 180 (130 soja / 50 maxixe)
Tomate / abobrinha / berinjela RECHEADOS c/ ricota OU soja – 280 servido a 2 und de 140g: (tomate / abobrinha/ berinjela = 80g + 60g de recheio / cada)
Torta de cebola - 200
Torta de Frango com Banana – 250 (150 de frango com creme/ 100 demais ingredientes)
Torta de Trigo/ Suflê de Legumes com Ricota/Soja / torta de arroz– 280
Vaca Atolada – 260 (200 costelas/ acém e 60 aipins)
Visceras: Fígado – 150
Língua – 180
Moela Ensopada – 180

5.2 – Frutas: PARA SOBREMESAS / CEIA / DESJEJUM

PREPARAÇÃO	PESO (g)
Inteiras: NOBRES: manga rosa, goiaba, ameixa, pêssego, nectarina, pera, pinha, kiwi, caqui, tangerina pocan, maçã tipo importação TROPICAIS: banana, tangerina, maçã, manga espada / laranja descascada	1 und média, com peso entre 130 – 180
Uva (itália, rubi, patricica)	150
Fatiadas (SEM CASCA) – para CEIA – abacaxi / melão / melancia / mamão	200

PREPARAÇÃO	PESO (g)
Salada de Frutas	150g ou 200 ml – coffee break

5.3 – Doces (industrializados ou caseiros):

PREPARAÇÃO	PESO (g)
Barra de cereal / mix castanhas	25 - 30
Chocolate (bombom / barra) industrializado	30
Doces e patisseries – brigadeiro/ torteleto / rocambole	40 a 50
Doces industrializados embalagem individual – 1 und	20 - 30g
Doces industrializados pastosos/ caseiros/ compotas	50
Docinhos para coffee break	30
Massa folhada	30-40

Picolé	100
Pudim / mousse / gelatina/ manjar	70
Romeu e Julieta	60 (40 doces/20 queijo)
Sorvete	100
Torta e bolos	80

Líquidos:

PREPARAÇÃO	PESO (ml / g)
Café comum (café da manhã)	100
Café expresso - la carte	50
Café c/ leite – ceia	200 (100 leite + 100 café)
Leite (café da manhã)	150
Refrigerantes: Restaurante comercial	1 und – 330
Restaurante institucional	250
Lanche/coffee (embalagem individual)	1 und - 250
Sucos: Restaurante comercial	300

PREPARAÇÃO	PESO (ml / g)
Restaurante institucional e coffee servido no local do evento coffee/ quentinhas	250 250 à 350 (industrializados em embalagem individual LACRADA)
Sopa / cremes	250

- Pães e patisseries :

PREPARAÇÃO	PESO (g)
Pão delícia caseiro	coffee - 30 Ceia - 50
Pão para sanduíches/ ceia / desjejum francês / baguete c/ gergelim Ou parmesão / leite / milho; forma sem casca	50
Torradas – 5 fatias	35 - 40
Patissaria – saltenha /pastel de forno / esfirra / empanada etc.	Ceia – 120 Coffee - 50
Sequilhos finos (doces e salgados)	cada

5.6 – Complementos e outros:

PREPARAÇÃO	PESO (g)
Farinha	60
Iogurte	150 - 180
Lelê / cuscuz / canjiquinha / bolo / banana terra / empanada	100 - 150
Mingau / mungunzá	150 - 200
Manteiga para sanduíches / café da manhã	10
Ovos – Forno / mexidos / cozido	2 / pessoa
Omelete (frios/frango/carne)	120

5.7- Frios e recheios: COFFEE / CEIA / DESJEJUM:

PREPARAÇÃO	PESO (g)
Filé mignon / filé de frango/ carne moída (fatiado / desfiado)	80
Hambúrguer caseiro – frango / bovino	100
Patês (frango / atum/ sardinha/ salmão/ frios/ azeitonas etc.)	100 – Ceia 40 – coffee break
Frios (Queijos/ Presuntos/salsicha / blanquet/ salame/ defumados etc.)	50

– Refeições transportadas (Comando guarda)

PREPARAÇÃO	PESO (g)
Arroz	150
Farinha	50
Feijão	130
Fruta	fatiada – 200 fechada – uma unidade média de 130-160g
Guarnição	80 (legumes salté/massas/refogados) a 130 (purê/pirão)
Salada cozida	100
Salada crua	50

ATENÇÃO: Demais itens das quentinhas seguem as orientações anteriores para preparações porcionadas.

NOTA 1: Preparações cuja gramaturas não estejam definidas acima, deverão ser submetidas à aprovação da Coordenação de Nutrição, tomando-se como parâmetro as preparações equivalentes com gramatura já definida.

6.0- ARRUMAÇÃO INDIVIDUAL DAS MESAS**6.1- Restaurante Comercial**

Taças de vidro
Guardanapo de papel, folha dupla - padrão hotelaria
Palito tipo sachê
Adoçante e açúcar tipo sachê
Pratos e talheres
Lugar americano lavável

6.2 – Refeitório Institucional

Displays para educação nutricional para coletividade
Farinheira
Molheiro
Guardanapos descartáveis tamanho mínimo 22 x 20 cm

Palito tipo sachê sal em sachê – disponibilizados em mesa junto à reposição do molho de pimenta.

7- PADRÃO DOS SERVIÇOS

Todas as refeições deverão ser de primeira qualidade e servidas de maneira apresentável e nas temperaturas adequadas, sendo obrigatório a manutenção de todos os itens durante todo o horário de distribuição correspondente a cada serviço.

7.1- Horário das refeições:

DESJEJUM: 7:00 h

ALMOÇO: Refeitório Institucional – 11:00 às 14:00 h - 2ª A 5ª FEIRA

12:45 ÀS 13:45 – 6ª FEIRA

Restaurante Comercial – 11:30 às 15:00h - 2ª A 5ª FEIRA

Ceia – 18:45 às 19:45 h – Podendo estender até 20:30h devido prorrogação das sessões plenárias

REFEIÇÕES CORPO GUARDA

Finais semana / feriados:

Desjejum = 7:00 h

Almoço = 11:30 h

Jantar – 17:00 h

JANTAR SESSÕES EXTRAORDINÁRIAS: 2,5 (duas horas e meia) após confirmação do jantar.

7.2– A CONTRATADA se obriga respeitar os horários para serem servidas as refeições, bem como as eventuais alterações de horários, estas a critério exclusivo da ASSEMBLEIA.

7.3 – A CONTRATADA se obriga a manter durante todo o horário do almoço as mesas limpas, arrumadas, em ambos os restaurantes.

7.4 – Deverá ter disponível, diariamente no salão próximo à refresqueira de suco e no serviço comercial, adoçante líquido ou em pó, à base de estévia OU xilitol os quais devem ser trocadas trimestralmente.

7.5 – A CONTRATADA se obriga fazer controle e registro das temperaturas dos alimentos, desde recebimento até distribuição, e dos equipamentos de refrigeração e de aquecimento, mantendo-os dentro das especificações e parâmetros conforme a RDC 216/2004-ANVISA, adquirindo pôr sua conta os termômetros necessários (mínimo de 4 unidades), assim como as calibrações periódica dos mesmos. As planilhas de temperaturas devem estar em local visível e de acesso à fiscalização pela Coordenação de Nutrição.

7.6 – A CONTRATADA se obriga adquirir Kit oil test / fita de controle de óleo de frituras, ou outro instrumento validado técnica e/ou legalmente, para monitoramento da qualidade de óleos de frituras.

7.7 – A CONTRATADA se obriga adquirir Kit cloro test / fita cloro test ou outro instrumento validado técnica e/ou legalmente, para monitoramento da concentração de cloro nos procedimentos de sanificação de gêneros alimentícios, superfícies e utensílios.

7.8 – Todos os gêneros alimentícios poderão ser inspecionados pela fiscalização da CONTRATANTE junto ao fornecedor de origem, durante o recebimento e/ou armazenamento na unidade.

7.9 - Os gêneros e todo o material necessário ao preparo e distribuição das refeições deverão ser entregues nas dependências da Assembleia, de 2ª a 5ª feira, das 7:30 às 17:00 horas e às 6ª das 8:00 às 12:00 horas. As exceções deverão ser comunicadas à Fiscalização para aprovação do horário.

7.10 – No recebimento de gêneros, não serão permitidos alimentos congelados estando em processo de degelo, em virtude do mal acondicionamento do transporte ou por qualquer outro motivo.

7.11 – Os gêneros deverão ser adquiridos em embalagens originais apropriadas e em perfeito estado de conservação, evitando deste modo, riscos de contaminação e alterações em suas características.

7.12 – Deverão ser apresentados à Coordenação de Nutrição, para testes e avaliações, as amostras de novos produtos e/ou preparações, antes de serem utilizados ou colocados nos cardápios.

7.13 – Não será permitido o armazenamento de gêneros com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original, assim como, enlatados oxidados e/ou danificados e gêneros armazenados em caixas de papelão.

7.14 – Nenhum alimento poderá ser armazenado em embalagem não apropriada (alumínio, papelão) ou em desacordo com as Normas Sanitárias vigentes, devendo, quando de sua recepção, ser vistoriado e acondicionado em recipiente adequado às suas características.

7.15 – Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição, não poderão ser armazenadas em qualquer local da área do restaurante para posterior utilização.

7.16 – Quanto a sobra de alimentos pré-preparados (crus), os mesmos só poderão ser utilizados com autorização da Fiscalização da CONTRATANTE, desde que tenha sido obedecido aos critérios de tempo e temperatura na espera e posteriormente durante armazenamento, conforme RDC 216/2004 – ANVISA.

7.17 – Para cada refeição deverá ser observada a tabela de gramatura, descrita no item 5.0. As preparações que não constarem na referida tabela ou fizerem parte de novas receitas, deverão ser acordadas previamente com a Coordenação de Nutrição.

7.18 – Para controle da qualidade da alimentação a ser servidas, a Contratada deverá coletar diariamente, em recipiente próprio recomendado pela Anvisa, amostras de peso mínimo de 100g / ml de todas as preparações do cardápio servido, nos dois refeitórios. As amostras deverão ser coletadas e identificadas no horário correspondente a 1/3 do período do término previsto para a distribuição e mantida sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (-18°C), por 72h, para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, a expensas da Contratada, que deverá apresentar à Contratante o resultado (laudo) das análises, feitas em laboratório acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e pela Anvisa. Amostras Líquidas deverão ser armazenadas somente sob refrigeração.

7.19 – Além da coleta diária referida no item 7.18, trimestralmente será realizada às expensas da CONTRATADA, análise microbiológica dos alimentos/superfícies/manipuladores, seguindo-se os mesmos critérios de coleta e da seleção do laboratório descrito anteriormente, obedecendo-se ao descritivo mínimo de:

Alimentos (sólidos e líquidos) – 05 amostras

Água – 02 amostras

Superfícies, equipamentos e utensílios – 03 amostras

Mãos manipuladores – 10% da equipe operacional e garçons (exclui-se, almoxarifes e administrativos).

NOTA 1: Em caso de não conformidade na análise de qualquer item, deverá ser adotada imediatamente as medidas corretivas para prevenção do risco, refazendo-se a análise do mesmo item o mais rápido possível.

7.20 – Os coffee breaks serão servidos acompanhados de guardanapos, copos/taças (descartáveis ou de vidro), devendo estar arrumados em bandejas apropriadas, protegidos até o momento da distribuição, com boa apresentação / ornamentação.

7.21 – A CONTRATADA deverá manter na unidade enxoval mínimo para aproximadamente 300 pessoas (toalhas, utensílios como: travessas, louças, bandejas, refresqueiras com torneira, jarras de vidro ou inox, garrafas térmicas em inox, xícaras, copos, taças, pratinhos, talheres, richaud, etc.), com atendimento em bom padrão nos serviços de coffee breaks, almoços servidos para Mesa Diretora e Lideranças, ou eventos extras como café da manhã, almoços etc, tantos quantos forem necessárias, assim como, pessoal habilitado para o serviço (garçom) etc. sem que isto implique custo adicional para a CONTRATANTE.

7.22 - Coffee break ou serviços extras deverão ser arrumados no local programado com antecedência de 30 minutos; todo o material utilizado neste serviço também deverá ser recolhido até 30 minutos após o término deste, independentemente se dentro ou fora de expediente administrativo.

7.23 - As embalagens para serviços descentralizados (quentinhas e lanches) devem ser adequadas às especificações do serviço, de material próprio aprovado pela Legislação Vigente e pela Fiscalização da ASSEMBLEIA, atendendo às normas de segurança de temperatura, tendo como exemplo:

a) Quentinha de almoço para refeições transportadas (se necessário) = em isopor com 3 divisórias (tamanho mínimo 1200 ml – ESPECIFICAÇÃO: MO 100/3) para preparações quentes.

b) Quentinha de saladas para refeições transportadas (se necessário - em plástico transparente, sem divisória (tamanho mínimo 250 ml).

c) Saco de papel impermeável, embalagem papelão impermeável – para acondicionar salgado /sanduíches quando necessário.

Sacolas de plástico biodegradável para transporte de quentinhas

e) Guardanapos de papel tamanho 20 x 22

NOTA 1: A CONTRATANTE poderá acrescentar outras embalagens, além dos acima referidos, a fim de melhor atender aos clientes, desde que previamente aprovadas pela Coordenação de Nutrição;

A CONTRATADA poderá apresentar outros modelos de embalagens para apreciação e aprovação da Fiscalização, tomando-se como referência as acima citadas.

7.24 - Todos os funcionários da CONTRATADA que lidarem com alimentos em fase final de processamento (alimentos que não sofrerão mais nenhum processo de calor ou assepsia) deverão usar máscaras e luvas descartáveis (Ex. Montagem de quentinhas, lanches etc.) Os mesmos deverão ser treinados e supervisionados quanto ao correto uso das luvas e máscaras, de maneiras que estes não se tornem veículos de contaminação.

7.25 - A CONTRATADA deverá apresentar a qualquer momento, quando solicitado pela fiscalização da CONTRATANTE, composição de custo analítico, assim como notas fiscais de aquisição de matéria-prima, tabela de preços de insumos e os procedimentos referentes a instruções operacionais.

7.26 - Para efeito de mensuração do número de refeições servidas mensalmente serão consideradas:

Quantitativo diário registrado no: sistema de acesso ao refeitório (sistema informatizado);

RER (Recibo de Entrega de Refeições) assinados pelos funcionários designados pela Assembleia quando da entrega de refeições extras como quentinhas e refeições para Comando da Guarda.

CI (comunicações Internas) de solicitação de serviços extras, devidamente autorizadas pela Diretoria Administrativa OU Coordenação de Nutrição.

Tickets tipo Vale Refeição interno, emitidos e distribuídos pela Diretoria Administrativa para ceias, jantas ou outros serviços extras distribuídos em qualquer um dos restaurantes.

Outros que se fizerem necessários, a critério da Fiscalização.

8.0 - EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS MÍNIMOS NECESSÁRIOS PARA DESENVOLVIMENTO DOS SERVIÇOS E DEVERÃO SER FORNECIDOS PELA CONTRATADA

A instalação final de todos os equipamentos e utensílios novos será de até 90 dias contados a partir da assinatura do Contrato, não podendo haver interrupção do fornecimento dos serviços neste período.

A CONTRATADA se obriga a atender solicitações da Fiscalização para acréscimo de outros ou aumento do número dos utensílios e/ou equipamentos aqui relacionados.

A CONTRATADA deverá apresentar trimestralmente (até 10º dia) inventário de todos os utensílios, providenciando as reposições, quando necessárias, garantindo a manutenção dos padrões anteriores, evitando-se variedade de modelos/marcas de forma a manter-se uma uniformidade de padrão/estética.

8.1 – EQUIPAMENTOS / MOBILIÁRIO - MÍNIMO NECESSÁRIO PARA BOM ANDAMENTO DO SERVIÇO

Arandela (Armadilha luminosa para insetos voadores) com 2 lâmpadas/cada – 06 und
Armários de aço para vestiários – 1 PORTA com divisória /funcionário
Balança de prato digital (até 15 kg) - 02
Balança plataforma digital (capac. mínima 150 kg) – 02 und
Bancadas para apoio medindo 600 x 600 x 600 – em aço inox = mínimo de 8 und
Batedeira Planetária: 03 UND sendo: 5 a 10 kg – 01 UND
100 kg– 01 UND
Caldeirão a vapor (capacidade 300 - 350 litros) em aço inox – 02 und
Câmeras de circuito interno (40 und) para todas as áreas produção, pátio descarga, salões de refeições - monitoramento via rede, na gerência da Contratada e Coordenação de Nutrição
Carro plataforma – 04 und
Carrinho inox para apoio e transporte de alimentos em GN (03 planos capacidade 02 GN 1/ cada) – 10 und
Carro chassis para caixas plásticas vazadas (hortifruti) e monoblocos – 15
Chapa à gás alta pressão (ou medidas aproximadas de 1000 X 600 mm) – 2 und
Chapa elétrica para crepe – 01 und
Estantes em aço inox, 5 planos – mínimo de 15 und
Extrator de suco industrial – 01 und
Fatiador de frios – 01 und
Fogão de mesa 2 queimadores (serviço de massas) – 02 und
FOGÃO INDUSTRIAL 6 QUEIMADORES de 40 cm – 02 UND
Forno combinado 20GN - 01 und
Forno combinado 40GN – 03 und
Freezer horizontal 400L – 02 und
Freezer Vertical para bebidas – 01 und
Freezer vertical – 01 und
Fritadeira (óleo/água) com capacidade para 1000 refeições – 01 und
Geladeira industrial 6 portas – 01 UND
Máquina de café expresso profissional – Tam 02 ou 03 grupos
Máquina de gelo (capacidade mínima 50 kg) – 01 und
Moedor de carnes industrial – 01 und
Lavadora de louças de grande porte, com capacidade mínima de 150 gavetas/hora, transporte mecânico das gavetas / kit motobomba para enxágue e aquecedor de passagem / esteira com rolete manual na entrada/ mesas de entrada e saída - 01 und
Lavadora de louças de médio porte, com capacidade mínima de 100 gavetas/hora, transporte mecânico das gavetas / kit motobomba para enxágue e aquecedor de passagem / esteira com rolete manual na entrada/ mesas de entrada e saída - 01 und
Lavadora tipo “Restoclean X 10” para higienização de GNs- 01
Liquidificador semi-industrial – 02 und
Liquidificador industrial de 10L – 01 und
Liquidificador industrial de 15L – 01 und
PANELA elétrica para doces – 5 L – 01 und
Passthu aquecido todo em aço inox 2 portas – 03 und
Portas flex door – 05 und – Sob medida
Processador de alimentos com capacidade para 1500 refeições (discos de diferentes cortes) – 01 und
Purificador de água – 02 und

Refresqueira – c/ capacidade mínima para 100 litros – 02 und 30 litros e com divisória – 01 und

8.2 - UTENSÍLIOS NOVOS

Assadeiras: 40 X 60 = 30 und
25 X 30 = 20 und
30 X 50 = 20 und

Assadeiras para pão/patisserie (rasa) – tamanho 40 X 60 = 20

Baldes plásticos 250 L para preparo suco, uso no almoxarifado, sanitização de folhosos, etc

Bandeja lisa para servir (em ABS) tamanho aproximado de 32 X 50 cm - 1400 und

Bandejas de garçom

Caixa vazada branca c/ logotipo= 40 und

Caixa vazada de cor (para hortifruti) – 150 und Caldeirão a vapor 300 L – 03 und

Coletor de copo descartável de 300 ml, capacidade para 600 copos/ cada – 03

Copos porta talher para lavadora louças

Cubas GN 1 / 2 – 150 OU 180 mm – 30 und com tampa

Cubas GN 1/1 - 65mm – 40 und

Cubas GN 1/1 Perfurada – 65 mm – 20 und

Cubas GN 1/1 - 30mm – 40 und

Cubas GN 1/1 - 45mm – 40 und

Cubas GN 1/1 - 150mm – 40 und com tampas

Cubas GN 1/1 - 200mm - 40 und com tampas

Cubas GN 1/1- 100mm – 50 und

Garrafa térmica inox (com torneira 5 a 7 litros) – mínimo 4 und (conforme volume e variedade de coffe/dia)

Kit mop – carrinho espremedor /mop – 02 und

Lixeiras com roldanas e tampas acionados por pedal (100 L aprox.) – 15 und

Lixeiras com tampa e pedal para sanitários e vestiários (cores diferenciadas) – 10 a 12 und

Lixeiras para refeitório – 04 und

Monobloco branco h = 10cm – 50 und

Monobloco branco h = 20cm – 100 und

Pallets em polietileno – altura mínima 20cm, quantidade suficiente para acomodar todas as sacarias e para o uso interno nas câmaras

Panelas de alumínio em vários tamanhos

Pents para ovos – 50 und

Placas de altileno – padrão industrial – mínimo 16, cores diferentes conforme padrão das Boas Práticas

Pratos de louça branca (S/ bordas e diâmetro 25 a 27 cm) – refeitório coletivo – 1200 und

Pratos de louça branca sobremesa/salada (s/ bordas e diâmetro 16-17cm) – 2000 und

Rack / gavetas para lavadora de louças – Porta pratos / porta copos / porta bandejas / porta talheres

Remos, facas, colheres industriais, rolo para massas, pás para alimentos, escorredor de massas, peneiras, utensílios para distribuição, todos em aço inox e/ou altileno - . Quantidade suficiente para bom desempenho do serviço.

Richaud (elétrico ou a gás) – capacidade mínima 8L, com tampa articulada – 4 und.

Suporte inox para exposição (distribuição) talher – 03

Talheres (garfo / faca / colher sopa / colher sobremesa) – 1200 und

Termômetros para alimentos – 04 und

Utensílios de mesa – restaurante la carte e coletivo- (paliteiros/ saleiros/ porta-guardanapos etc.) - 01 conjunto para cada mesa.

Utensílios do serviço la carte (pratos/ pratos de sobremesa/ taças/ talheres/ copos/ xícara para cafezinho) – 400 und /cada

Utensílios para distribuição de coffee break como: bandejas de vidro OU inox / travessas/ compoteiras / jarras (louça, vidro, inox, isotérmicas etc.) / refresqueiras / taças / copos / xícaras de café e chá / pratos e talheres / richaud etc.

8.3 – A CONTRATADA se obriga a manter um estoque mínimo de pratos, talheres e cumbucas (nos dois tamanhos), equivalentes a 10% acima do número médio de refeições do Restaurante Coletivo e de duas vezes o número de assentos do Restaurante Comercial

8.4 – A CONTRATADA deverá apresentar à Coordenação de Nutrição e Coordenação de Patrimônio da Assembleia, por início das atividades, a relação de todos os materiais (equipamentos / utensílios) que deverão compor seu inventário para execução deste Contrato, estando todos codificados numericamente e identificados com plaquetas de tombamento, quando possível.

8.5 - Quaisquer equipamentos ou utensílios adicionais, de iniciativa e conveniência da CONTRATADA, estarão sujeitos a aprovação da Fiscalização da Assembleia, correndo, entretanto, os custos de aquisição e instalação por conta da CONTRATADA.

8.6 – Os utensílios, acessórios e objetos de decoração (suplas/ lugar americano / saladeiras/ tigelas de sobremesa etc.) que compõem o enxoval do restaurante comercial devem ser trocados de modelo/padrão anualmente.

8.7 – A CONTRATADA deverá possuir nessa unidade equipamentos como computadores, impressora, linha telefônica, rede de internet, bem como equipamento para controle de ponto, arquivos, cofre, mesas e cadeira de escritório etc. exclusivos para seu uso, e de todas as maneiras facilitar os contatos e acessos a fornecedores, com a Contratante, escritório central, atendendo também as normas Sanitárias e Trabalhistas referentes a administração de Pessoal.

8.8 - A manutenção dos equipamentos deverá ocorrer no máximo em 48h de forma que não prejudique o cumprimento do cardápio; se necessário providenciar substituição imediata de máquinas como liquidificadores, batedeiras, processadores, fatiador de frios etc. de maneira que não comprometa o bom andamento do serviço.

8.9 - Caso julgue necessário, a Coordenação de Nutrição poderá solicitar a aquisição de equipamentos de reserva (Exemplo – refresqueiras, liquidificadores, processador etc.), de maneira a não comprometer a produção e/ou distribuição das refeições.

9.0 – EQUIPE DE PESSOAL

A contratada deverá manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de modo a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal e em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas neste contrato.

A CONTRATADA deverá atender aos requisitos estabelecidos pelo Conselho Regional de Nutrição 5ª Região (CRN-5) no tocante à Responsabilidade Técnica, com atuação em:

estão e controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente;

Coordenação e supervisão dos métodos de controle de qualidade microbiológico e sensorial das refeições e/ou preparações, por meio de análise microbiológica e sensorial de alimentos;

Implantação e supervisão do controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdícios;

Promoção da consciência social, ecológica e ambiental por parte de seus funcionários e dos comensais;

Implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação, POPs e receituário padrão;

Elaboração e cálculo nutricional do cardápio mensal da unidade

Na hipótese de contratação de PCD (Pessoa Com Deficiência), para atender obrigações da legislação trabalhista, a quota não poderá exceder a 2% do quadro de pessoal da unidade. Em constatado pela fiscalização o comprometimento no desempenho da função ou na produtividade, deverá haver um adicional no quadro de pessoal.

9.1 - A CONTRATADA deverá enviar, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, antes do início dos

serviços, e por ocasião das posteriores admissões, a relação dos membros da equipe indicada para cumprir o objeto do Contrato, especificando: Nome, função, número e espécie do documento de identidade, foto 3x4, atestado de antecedentes criminais, comprovação da escolaridade exigida e registro profissional no Órgão competente, quando for o caso, PCMSO/ ASO.

9.2 – Quantitativo mínimo de pessoal e respectivos graus de escolaridade e/ou formação /curso na respectiva área, tempo de experiência em serviço de cozinha institucional.

Administrativo / caixa – 01 – nível médio completo.

Ajudante de cozinha / copeira – 22 – nível médio completo ou em curso, sendo 18 em horário integral e 03 na modalidade part time (5 horas de segunda a quinta feira).

Almoxarife – 01 – nível médio completo.

Auxiliar de Serviços Gerais (ASG) – 12 – nível médio completo ou em curso

Aux. Almoxarife – 02 – nível médio completo.

Barman – 01 – nível médio completo.

Cozinheiro Líder – 01 – nível médio completo / curso de extensão em Boas Práticas ou APPCC / Experiência comprovados

Cozinheiro – 05 – nível médio completo ou em curso com experiência comprovada incluindo alimentação alternativa / vegetariana.

Garçom – 08 – nível médio completo / curso formação na área, sendo 6 em horário integral e 2 na modalidade part time

Gerente- 01- 3º grau completo – Formação: Nutrição (Inscrição no CRN5) - Especialização na área de Controle de Qualidade de Alimentos ou Gestão da Qualidade ou similar.

Jovem aprendiz – 03 – atuando na área de atendimento (garçom) ou como ajudante na produção Magarefe – 02 – nível médio completo ou em curso.

Nutricionista operacional – 01 – Curso superior de nutrição e Curso extensão APPCC / Boas Práticas de Fabricação ou Pós-graduação em Qualidade de Alimentos* e inscrição no CRN-5.

Nutricionista planejamento – 01 – Curso superior de nutrição e inscrição no CRN-5.

Patisseiro / Confeiteiro – 02 – nível médio completo ou em curso.

Técnico em Nutrição (Curso técnico e nutrição e inscrição no CRN 5) Ou Encarregado de Limpeza (com experiência comprovada em cozinha industrial) – 01

9.2.1 Será exigido, na modalidade de consultoria, com visitas MENSAIS para auditorias e elaboração de relatórios, bem como treinamentos específicos, a atuação de Técnico de Segurança do Trabalho e de Nutricionista Especialista em Controle de Qualidade de Alimentos.

* Caso o profissional esteja em curso de Especialização, será concedido prazo máximo de 6 meses para conclusão do mesmo.

NOTAS 1: O Gerente será o preposto da Contratada devidamente credenciado para:

Responder pela direção dos serviços perante a ALBA

Responder tecnicamente pela condução e resultados dos serviços contratados;

Responder administrativamente pelas relações de trabalho entre a prestadora e seus empregados.

Responder aos Órgãos normatizadores/fiscalizadores (CRN-5ª, Prefeitura, Vigilância Sanitária, Ministério do Trabalho, Ministério da Previdência, ou outros).

2: Toda a equipe deverá possuir experiência mínima de 6 meses nas respectivas funções, com exceção dos ASG.

3: Toda a equipe operacional deverá passar por treinamento introdutório para conhecimentos Básicos de Higiene e Manipulação de Alimentos e normas de trabalho nesta Unidade.

4: As posteriores contratações também deverão ser submetidas a treinamento introdutório de Noções Básicas de Higiene e Manipulação de Alimentos além do fornecimento a cada empregado de um Manual Básico / Cartilha

de Serviço com tais informações.

– A CONTRATADA deverá fornecer, anualmente (ou em menor frequência, se necessário), o mínimo de 03 (três) jogos de uniforme para cada empregado, mantendo sempre peças sobressalentes na unidade (mínimo de 3 unidades tamanho P, M e G / cada modelo), para eventuais trocas e/ou uso pelos diaristas. A troca diária dos uniformes deve ser controlada através de distintivo em cores (1 para cada dia da semana), zelando para que os mesmos estejam sempre rigorosamente conservados e limpos. Caso a fiscalização verifique que essas exigências não estão sendo cumpridas, a CONTRATADA passará a lavar os uniformes de seus empregados por meio de uma lavanderia.

9.3.1- Especificações do fardamento

a) Equipe de cozinheiros e apoio – fardamento branco (blusas com mangas compridas e punhos), protetores de cabelos (rede para todos homens e mulheres, independentemente do uso de chapéu de cozinheiro) sapato/botas antiderrapante, meias, avental (tecido e/ou curvim – conforme necessidade).

b) ASG - fardamento branco, protetores de cabelos, sapato OU botas antiderrapante, meias, avental curvim de cor diferenciada.

- 2 conjuntos de fardamento ASG de cor diferenciada para uso durante atividades de limpeza de vestiários e banheiros.

c) Garçom/ barman – traje compatível com função. Estes devem ser trocados de padrão/modelo anualmente.

Fardamento diferenciado – SAPATO PRETO/ CALÇA OXFORD / BLUSA / AVENTAL... (Cores conforme padrão da empresa) para copeira, repositores e ASG durante a distribuição. Estes devem ser trocados de padrão/modelo ou cor, anualmente.

9.3.2 – Os uniformes deverão ser confeccionados em tecido com boa capacidade de troca de calor, sem bolsos na parte superior e sem botões.

9.3.3- EPI's e segurança dos alimentos – Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual (EPI), fornecido pela Contratada para o desempenho das funções específicas. Os EPIs são de uso obrigatório. A falta deste serviço dá à CONTRATANTE o direito de retirar o empregado da área de trabalho. Na reincidência, caberá Advertência à CONTRATADA. São os seguintes os EPI's mínimos necessários ao bom desenvolvimento das atividades, podendo ser acrescentado outros EPIs caso identificado suas necessidades segundo avaliação de Técnico de Segurança do Trabalho, PPRA ou NR nº 6 do Ministério do Trabalho específica:

FRITURAS / CHAPA: Avental anti-chama, luvas térmicas (grafatex), mangote de lona, óculos panorâmicos.

LAVAGEM: Bota plástica, avental PVC, protetor auricular e luvas de borracha (cores diferenciadas para manuseio de lixo e de utensílios).

CORTES: Luvas de malhas de aço, luvas de latex – Procedimento (para uso por cima da malha de aço) bota PVC, avental.

CÂMARA: Casaco térmico, botas borracha, aventais e luvas.

APOIO QUENTE / REPOSIÇÃO: Luvas térmicas.

FORNOS: Avental, luvas térmicas.

MANIPULAÇÃO ALIMENTOS PRONTOS: Luvas descartáveis, máscara descartável, mangote, etc. Outros, quando indicados pelo PPRA ou ANVISA.

ESTOQUE – Cinta lombar, Casaco térmico, botas borracha, aventais e luvas.

9.3.4– Os funcionários deverão se paramentar no local de trabalho e apresentar-se para a execução das tarefas portando identificação funcional, bem como para circulação nas dependências da ALBA.

9.4 – A CONTRATADA deverá realizar, a suas expensas, exames periódicos de saúde (PCSMO) de todos os

funcionários, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, gerenciados por empresa médica especializada.

– Recomenda-se os seguintes exames admissionais e periódicos, independentemente do critério estabelecido no PCMSO para outros exames:

Anuais - ASO, cultura de orofaringe, exame clínico, hemograma, glicemia, colesterol total, triglicérides, micológico de unhas, parasitológico e coprocultura, sumário de urina.

SOMENTE ADMISSIONAIS: VDRL e RX tórax

9.4.2– A critério da Fiscalização poderão ser exigidos outros exames além dos acima relacionados.

9.4.3– Será de responsabilidade da contratada o fornecimento de medicações para tratamento de parasitoses, devendo ser repetido o exame 3 meses após o tratamento.

9.5– A CONTRATADA deverá capacitar toda a sua equipe através de, no mínimo, 02 treinamentos anuais, cada um com carga horária mínima de 08 (oito) horas, desenvolvida por profissional ou empresa habilitados e com experiência na área a que se propõe ministrar o curso, com conteúdo adequado a cada grupo de profissionais, abordando os seguintes temas:

9.5.1 - PARA O QUADRO OPERACIONAL GERAL

Contaminantes alimentares.

Doenças transmitidas por alimentos.

Manipulação higiênica dos alimentos.

Boas práticas.

PARA OS PREPARADORES DE ALIMENTOS:

Técnica dietética, ornamentação de prato e práticas gastronômicas da culinária saudável.

Análise sensorial do cardápio.

PARA O QUADRO TÉCNICO:

Planejamento e gestão de unidades de alimentação e nutrição.

Vigilância sanitária dos alimentos e ética – legislação e prática.

Técnicas e práticas gastronômicas para alimentação saudável.

Planejamento e gestão de qualidade.

Educação nutricional.

Atualização em nutrição e dietética.

Participação dos Nutricionistas, ao menos anualmente, em congressos de nutrição ou higienistas, em feiras de alimentos e equipamentos de cozinha etc.

9.5.2 - O cronograma e o conteúdo programático dos treinamentos contemplando todo o período de vigência do contrato deverá ser apresentado à Coordenação de Nutrição, antes do início das atividades, podendo ainda haver sugestão de outros temas de acordo com a necessidade do serviço.

9.5.3 – A CONTRATADA deverá apresentar à fiscalização da CONTRATANTE a listagem de presença dos funcionários que efetivamente participaram de cada curso ministrado.

F. Os funcionários em férias serão substituídos por preposto contratado como FERISTA, respeitando-se as respectivas funções. Não será aceito atividades de diarista como substituto de férias.

G – Nos casos de ausência de funcionários por licenças ou faltas superiores a 05 (cinco) dias consecutivos, a CONTRATADA deverá providenciar reposição imediata dos mesmos, para não prejudicar o andamento dos serviços.

H - A ausência de qualquer funcionário principalmente, nos casos de férias ou licenças, deverá ser comunicada por escrito à Fiscalização.

I - A CONTRATADA deverá comunicar à Contratante a realização de testes com funcionários em períodos de experiência, bem como identificar, acompanhar e orientar adequadamente os mesmos. Ressalte-se que, neste período, os avaliados deverão ser excedentes ao quadro fixo de funcionários.

J - A CONTRATADA deverá manter o padrão de qualidade e uniformidade de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas e de absenteísmo.

K - Durante distribuição do almoço deverá ter a seguinte equipe mínima:

REFEITÓRIO INSTITUCIONAL:

06 Copeiros para distribuição – balcões carne (4) / dieta (1) / refrigerante (1)
02 ajudantes para a reposição das refeições
01 ASG na limpeza do salão
01 Copeira na limpeza das mesas e balcões
01 ASG para reposição de utensílios

RESTAURANTE COMERCIAL

02 Copeiras para reposição dos balcões
01 ASG para limpeza do piso e banheiros
02 Ajudantes de cozinha no serviço de massa e crepes
Garçom – 1 para cada 25 lugares

L - Durante o pré-preparo, preparo e distribuição das refeições deverão ter a presença do profissional Nutricionista acompanhando os serviços em ambos os restaurantes.

M - A CONTRATADA obriga-se a diligenciar no sentido de que seus empregados cumpram rigorosamente os horários estabelecidos para distribuição das refeições.

N - Providenciar para que seus empregados atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo os mesmos estarem sempre com boa apresentação e saúde aparente;

manter os cabelos totalmente protegidos, unhas aparadas, sem esmaltes e limpas, sem barba e bigode, sendo vedado o uso de adornos (alianças, anéis pulseiras, brincos, colares, relógios ou outros), telefone celulares e fones de ouvido durante a execução dos serviços.

O - A CONTRATADA deverá substituir no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da solicitação, os empregados que, a critério da CONTRATANTE não preencham as condições exigíveis para o desempenho dos serviços pertinentes ao Contrato.

P - A CONTRATADA deverá possuir jalecos descartáveis e protetores de cabelo para uso de visitante e prestadores de serviço.

10.0 – MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Será de responsabilidade da CONTRATADA toda manutenção PREDITIVA, PREVENTIVA E CORRETIVA na área civil (predial, hidráulica e elétrica) e de equipamentos.

A manutenção preditiva, preventiva e corretiva de equipamentos e da área física deverá ser realizada por empresa e/ou profissional tecnicamente autorizado/habilitado.

Deverá ser notificado à Coordenação de Nutrição, através de documentação comprobatória, os serviços

realizados em cada manutenção.

Os serviços a serem executados na parte civil deverão ser submetidos a parecer e aprovação do Departamento de Engenharia da ASSEMBLEIA, que indicará preposto para acompanhamento e parecer técnico dos serviços realizados.

10.1 – Manutenção preditiva e preventiva – realizada anual, semestral ou mensalmente conforme a necessidade:

Ajustes nas engrenagens / parafusos, etc.

Avaliação técnica da necessidade de troca de peças de forma preventiva

Limpeza e lubrificação de máquinas / motores:

Limpeza ou substituição, quando necessário, das telas de ventilação.

Limpeza / polimento / pintura das instalações elétricas (calhas), parte superior das paredes / teto / piso etc.

Polimento / pintura dos móveis / balcões / base de equipamentos, etc.

Limpeza, organização e capinagem num raio de 3 metros ao redor do restaurante

Revisão e reparos na rede elétrica e hidráulica no que se refere a consertos de tomadas, interruptores, torneiras, sifões, ralos, substituição de lâmpadas etc.

Garantia de que as paredes/vidraças (inclusive área externa) e tetos estejam livres de fungos/mofos, através de limpeza e/ou pintura, sempre que necessário, a fim de manter a adequada higiene.

Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de chamas amareladas, presença de fuligem, acúmulo excessivo de gelo, que, entre outros, podem constituir sinais de mal funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade

10.2- Na necessidade de instalação de novos equipamentos ou pontos elétricos e hidráulicos, os custos serão por conta da CONTRATADA, porém deverá ser solicitado avaliação e acompanhamento de técnico hidráulico/elétrico da CONTRATANTE.

10.3- Deve-se garantir para que não ocorra alterações de cardápio e prejuízos nos procedimentos de controle em função da falta de equipamentos (substituição ou em manutenção).

10.4- Os equipamentos da CONTRATANTE só poderão ser removidos da unidade, para manutenção, mediante autorização, por escrito, da Coordenação de Controle Patrimonial.

10.5- Não havendo uma ação por parte da CONTRATADA, em um prazo de cinco dias úteis, fica a CONTRATANTE autorizada a realizar as manutenções ou tomar as providências que achar cabíveis, debitando os custos na fatura do mês da CONTRATADA.

10.6- A limpeza das caixas de gordura e de rede de esgoto devem ser realizadas mensalmente (ou em menor intervalo, se identificado a necessidade pela equipe de manutenção da ALBA) por empresa especializada, garantindo-se a integridade da rede de escoamento, devendo ser apresentado à Coordenação de Nutrição o certificado de realização dos serviços.

10.7- A limpeza e manutenção do sistema de exaustão será realizada com a seguinte frequência:

A) Semanal – Limpeza e polimento dos filtros e coifas

B) ANUAL – Limpeza, desobstrução e polimento dos ductos por toda a rede, realizando-se a desmontagem do equipamento (remover do local todos os ductos e coifas, para retirada da gordura acumulada). Deverá ser realizada por empresa de manutenção, em períodos de recesso ou grandes feriados, de maneira a não comprometer a produção das refeições. Este período será acordado com a Fiscalização.

10.8- O Controle de Vetores e Pragas Urbanas deve ser realizado mensalmente (ou em menor frequência, se necessário), em todas as áreas do restaurante e copas – vestiário, depósito, casa de ar-condicionado e caixas de gorduras - por empresa especializada, a qual deverá apresentar Alvará Sanitário e POP em conformidade com a

RDC nº 216/2004-MS, relação dos produtos utilizados e Certificado de garantia do serviço, utilizando-se as barreiras químicas e/ou físicas necessárias à manutenção do ambiente livre de pragas.

Deverá ser afixado em local visível ao cliente o Certificado de Controle de Pragas.

10.9- A CONTRATADA se obriga a:

10.9.1 - Estabelecer, no prazo máximo de 60 dias, o cronograma de limpeza (POP), com respectivas planilhas de checklist, tomando como base as orientações da RDC 216/2004-ANVISA, neste período seguir o POP existente na unidade. As planilhas com checklist de controle devem ficar à disposição da Coordenação de Nutrição, para averiguações.

10.9.2 - Os produtos saneantes utilizados devem ser de uso adequado para cozinha industrial, regulamentados pelo Ministério da Saúde e utilizados de acordo com as recomendações do fabricante. É proibido a utilização de produtos para uso doméstico.

10.9.3 - Os produtos deverão ser identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade (DML), longe de alimentos.

10.9.4 - Utilizar utensílios de limpeza com cabos de alumínio ou revestidos em plástico, de uso industrial. É vedado o uso de materiais com cabo de madeira.

10.9.5 - Acondicionar devidamente os resíduos sólidos de acordo com sua natureza em recipientes dotados de saco plástico adequado, tampa e sistema de acionamento sem contato manual e com roldanas, em cada área da produção de refeições, e removê-los sempre que necessário.

10.9.6 - A contratada deverá responsabilizar-se pelo acompanhamento diário das atividades do Programa Interno de Gestão Integrada de Resíduos Sólidos, que inclua medidas de reeducação ambiental, redução na fonte, reutilização e encaminhamento para reciclagem (ex. Papelão / óleo de frituras e do forno combinado / etc.)

10.9.7- A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.

10.9.8 - Utilizar utensílios e/ou equipamentos adequados e práticos/funcionais (ex. Carro espremedor (MOP), pá coletora com tampa, placa sinalizadora, etc.) para manutenção da limpeza dos refeitórios durante a distribuição.

10.9.9 - Providenciar para que todos os serviços de manutenção preventiva e/ou corretiva sejam obrigatoriamente acompanhados por capacitação dos empregados.

10.9.10 - Providenciar para que as atividades de limpeza e higienização ocorram de forma segura e com eficiência, adquirindo os equipamentos e utensílios adequados como jato d'água, mangueiras com esguicho, esfregões, escada de apoio, carrinho de limpeza, etc.

10.9.11 - Deverá dotar cada um dos lavatórios de mãos da cozinha e vestiário dos funcionários de saboneteiras adequadas com sabonete antisséptico, álcool gel e papel toalha branco de material não reciclável.

10.9.12- Nos lavatórios de mãos dos salões de refeições e sanitários do restaurante comercial deverá ter saboneteira adequada com sabonete líquido perfumado e papel toalha branco de material não reciclável.

10.9.13 - Nos sanitários do restaurante comercial deverá ser disponibilizado enxaguante bucal e fio dental para uso dos clientes.

10.9.14 – Providenciar sistema sonoro com acionamento a intervalos regulares indicando a necessidade de higienização das mãos por todo a equipe de manipuladores diretos.

10.9.15 – A higienização da roupa de trabalho do restaurante comercial, assim como dos EPIs (luvas, mangotes, etc) deverá ser realizada por Lavanderia devidamente autorizada e portadora de Alvarás Sanitário, e de Funcionamento.

11 – UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES DA ASSEMBLEIA

11.1 - Para o fim objetivado neste Contrato, a ASSEMBLEIA cede à CONTRATADA, sob regime de comodato, as instalações do Restaurante, equipamentos e mobiliários, pelo tempo que vigorar este instrumento.

11.2 - A CONTRATADA declara que inspecionou as instalações, equipamentos e mobiliários dos restaurantes e cozinha que estão discriminadas em ANEXO, rubricada pelas partes, e que integra este contrato. A contratada deverá responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição (no prazo máximo de 30 dias), por outro do mesmo tipo e modelo, de qualquer um dos itens de mobiliário ou equipamentos sob sua responsabilidade, que venham a ser danificado, extraviado ou furtado, mantendo a qualidade e a quantidade do material inicialmente disponibilizado pela CONTRATANTE. Fica obrigada ainda a devolvê-los à ASSEMBLEIA, quando finda ou rescinda esta contratação, nas mesmas condições em que os recebeu.

11.3 - A ASSEMBLEIA reserva-se o direito de descontar, dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor de eventuais danos causados pôr seus prepostos aos prédios e instalações do Restaurante ou a qualquer outro bem da ASSEMBLEIA.

11.4 - A fim de que se possa apurar a devida responsabilidade, quando ocorrer qualquer anormalidade, a CONTRATADA, imediatamente, deverá comunicar à Fiscalização de ASSEMBLEIA, pôr escrito, caso contrário, caberá à CONTRATADA a inteira responsabilidade pelo evento danoso.

11.5 - Anualmente será feito inventário dos equipamentos e mobiliário do Restaurante, visando a imediata reposição pela CONTRATADA, das unidades faltantes.

11.6 - Será da inteira responsabilidade da CONTRATADA a manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos e mobiliários, ainda que o dano seja em função do desgaste natural dos mesmos, garantindo que não haja comprometimento nas operações de produção e distribuição das refeições.

11.7 - Será de responsabilidade da CONTRATADA o ônus do consumo de água, energia elétrica, combustível (GLP ou gás natural), serviço de telefonia e de rede de internet que atendem a cozinha.

11.8 A CONTRATADA deverá colaborar na aplicação de medidas de redução do consumo e de uso racional da água e energia elétrica, devendo atuar como facilitadora de mudanças de comportamento dos funcionários e comensais, por meio de capacitação e orientação sistemática, conscientizando-os sobre atitudes que previnam desperdício.

11.9 - A CONTRATADA deverá identificar e corrigir vazamentos na rede de água e nos equipamentos.

11.10 - A CONTRATADA poderá efetuar (a seu critério e quando julgar necessário) reformas e melhorias nas instalações do restaurante (cozinha e refeitórios), desde que previamente aprovados pela Assembleia. Essas benfeitorias ficarão a cargo exclusivamente da CONTRATADA, sem que caiba a CONTRATANTE qualquer tipo de ressarcimento, e passarão a fazer parte do patrimônio da ASSEMBLEIA imediatamente após o término do instrumento contratual vigente.

11.11 - A CONTRATANTE deverá providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos, com antecedência mínimo de 30 dias do término da vigência do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições.

12 - DISPOSIÇÕES GERAIS

A ação ou omissão, total ou parcial, da Fiscalização da ASSEMBLEIA não eximirá a CONTRATADA da total responsabilidade pela execução dos serviços ora contratados.

12.1 - Em hipótese alguma se estabelecerá, pôr força deste Contrato, qualquer vínculo empregatício entre a ASSEMBLEIA e os empregados ou prepostos da CONTRATADA, pelo que esta arcará sempre com os ônus oriundos de reclamações trabalhistas do seu pessoal.

12.2 - A ASSEMBLEIA, caso julgue conveniente, poderá contratar com terceiros os serviços indicados no item 10 do Projeto Básico - DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS, a serem efetivados em suas instalações ou em outro local, sem que assista à CONTRATADA qualquer direito a reclamação ou indenização.

No ato da assinatura do contrato a empresa vencedora deverá comprovar sua capacidade operacional através das seguintes formas:

Apresentar documentos que descrevam as rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo (planejamento de insumos, seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição das refeições) para o desenvolvimento das atividades inerentes ao fluxo do serviço contratado.

Apresentar o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico, bem como a descrição dos indicadores utilizados para avaliação.

DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação do Contratado com outra pessoa jurídica, desde que:

- a) sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;
- b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e
- c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

A alteração subjetiva a que se refere este parágrafo deverá ser formalizada pôr termo aditivo ao contrato.

DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

A execução dos serviços, ora contratados, será fiscalizado pela Gerência de Contratos e Convênios em conjunto com a Diretoria Administrativa sob a orientação técnica da Coordenação de Nutrição, que poderá expedir instruções suplementares visando a melhor execução dos serviços contratados.

A fiscalização de que trata esta cláusula tem por objeto o acompanhamento dos serviços, através da fiel observância das especificações pertinentes, não incidindo o seu trabalho, em exclusão ou redução da responsabilidade da CONTRATADA, nem corresponsabilidade da CONTRATANTE sobre qualquer irregularidade porventura, que se venha evidenciar.

A Fiscalização, sem prejuízos de outras atribuições, poderá:

- 1. Exigir da CONTRATADA, o rigoroso cumprimento das obrigações assumidas.
- 2. Ordenar o imediato afastamento da área da ALBA dos empregados da CONTRATADA que dificultarem a sua

- ação fiscalizadora ou cuja permanência seja julgada inconveniente.
3. Solicitar modificações nos cardápios básicos, mediante comunicação prévia e desde que daí não resulte elevação do custo médio das refeições.
 4. Recusar os gêneros, condimentos e demais ingredientes utilizados no preparo das refeições, quando de qualidade inferior ou em mau estado, bem como as refeições já prontas que forem consideradas impróprias para o consumo.
 5. A ALBA poderá exigir a substituição de qualquer gênero ou componente alimentar que não ofereça a qualidade e condição de salubridade exigida.
 6. A ALBA poderá exigir a substituição de qualquer preposto que julgue sem competência ou de comportamento inadequado na execução dos serviços.
 7. Sustar o pagamento de faturas, no caso de inobservância, pela CONTRATADA, de qualquer exigência da ALBA garantida por este instrumento.
 8. Aceitar as faturas apresentadas pela CONTRATADA ou recusá-las, devolvendo-as quando inexatas ou incorretas.
 9. Examinar os documentos referentes à quitação da CONTRATADA para com a previdência social e outras entidades oficiais.
 10. Notificar, por escrito, a CONTRATADA, fixando-lhe prazo para corrigir deficiências, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços.
 11. Aceitar, quando julgar procedente, as justificativas apresentadas, por escrito, pela CONTRATADA, eximindo-a de penalidades.
 12. Providenciar a compra de qualquer item que a CONTRATADA, porventura tenha deixado de providenciar no prazo correto, debitando o custo dela na primeira fatura apresentada pela CONTRATADA.

DO REAJUSTE

Os preços aqui pactuados sofrerão reajuste anual, para mais ou para menos, salvo disposição em contrário do Governo Federal, de acordo com a variação do INPC, publicada pela Revista Conjuntura Econômica, da Fundação Getúlio Vargas.

A concessão de reajustamento ocorrerá após o transcurso do prazo de 1 (um) ano da data do orçamento estimado pela Administração, mediante aplicação do INPC relativo ao período decorrido entre a referida data e a data da efetiva concessão do reajuste.

Quando, antes da data do reajustamento, tiver ocorrido revisão do contrato para manutenção do seu equilíbrio econômico-financeiro, exceto nas hipóteses de força maior, caso fortuito, agravação imprevista, fato da administração ou fato do príncipe, será a revisão considerada à ocasião do reajuste, para evitar acumulação injustificada.

A atualização monetária dos pagamentos devidos pela Administração, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da fatura ou outro documento de cobrança e a do seu efetivo pagamento, de acordo com os critérios previstos no ato convocatório e que lhes preserve o valor.

DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVA

O licitante ou o Contratado será responsabilizado administrativamente, facultada a defesa no prazo legal do interessado, pelas infrações previstas no Art. 155, da Lei 14.133/21 e serão aplicadas, na forma, condições, regras, prazos e procedimentos definidos nos Arts. 156 a 163, do mesmo diploma legal, as seguintes sanções: a – advertência aplicada exclusivamente pela infração administrativa de dar causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; b – multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) aplicada sobre o valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do objeto da contratação; c – multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato por qualquer das infrações administrativas previstas no referido Art. 155; d – impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de três anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do referido Art. 155, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave; e – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da

Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos, aplicada ao responsável pelas infrações administrativas previstas nos incisos VIII, IX, X, XI e XII do caput do referido Art. 155, bem como pelas infrações administrativas previstas nos incisos II, III, IV, V, VI e VII do caput do mesmo artigo que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção referida no § 4º do referido Art. 156; f – aplicação cumulada de outras sanções previstas na Lei 14.133/21.

28.2. Se o valor da multa ou indenização devida não for recolhido no prazo de 15 (quinze) dias após a comunicação ao Contratado, será automaticamente descontado da primeira parcela do pagamento a que o Contratado vier a fazer jus, acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, ou, quando for o caso, cobrado judicialmente.

Sem prejuízos das demais sanções previstas em lei, a Fiscalização da ALBA poderá aplicar multa conforme descrito abaixo:

IRREGULARIDADES	MULTA (%) VALOR FATURA MENSAL a cada dia de ocorrência.
Distúrbio Gastrointestinal causados comprovadamente pelas refeições servidas pela Contratante.	5,0
Utilização ou armazenamento de gêneros deteriorados ou fora do prazo de validade	0,5
Fornecimento de alimentos / água impróprios para consumo, notificados em análise microbiológica	0,1 / por item
Fornecimento de alimentos impróprios para consumo, com alterações nas características organolépticas (cru / queimado / fora de padrão sensorial da preparação / grau de maturação)	0,1
Fornecimento de alimentos impróprios para consumo devido contaminação física (corpos estranhos / pedras / insetos)	0,5
Utilização de utensílios / equipamentos / áreas, não higienizados	0,1
Fornecimento de preparações/porções com gramatura inferior ao determinado pelo Contrato	0,1
Falta de Preparações durante distribuição (tempo espera superior 05 minutos): Prato proteico (Prato principal/opção/alternativo/diet.) Guarnição e acompanhamentos (arroz/feijão) Salada/frutas/suco/doce/molhos/ farinha	0,5 0,1 cada 0,05 cada
Atraso na distribuição dos serviços (almoço/coffee/ceia) Até 15 min	0,05
Até 30 min	0,1
Acima de 30 min	0,5
Quadro de Pessoal incompleto por 3 dias ou mais Até 02 funcionários	0,05
Até 05 funcionários	0,1

Acima de 05 funcionários	0,5	
Fardamento incompleto/empregados/dia	0,05	
Modificação de cardápio (antes ou durante a distribuição)	0,5	
sem aprovação da fiscalização	0,1	
Prato principal	0,1	
Saladas / guarnições / sobremesas	0,1	
Falta de material de limpeza e/ou descartável / dia	0,1	
Descumprimento dos POP's e Controle de Pragas	0,1	
Infestação por pragas	0,5	
Deixar de apresentar exames médicos dos funcionários dentro dos prazos contratados.	0,5	
Deixar de cumprir o prazo para reposição de equipamentos e utensílios	1,0	
Não cumprimento de algum dos itens relacionados: 5.1 a 5.8 do Memorial Descritivo	0,5	
Descumprimento do cronograma de manutenção/dia	0,1	
Outras previstas neste Contrato que não estejam especificadas acima	0,5	

DISPOSIÇÕES GERAIS

Será aplicado a este Contrato no que se refere a sua execução, bem como aos casos omissos, a Lei Estadual n.º 14.634/23.

E por estarem assim justas e contratadas assinam este instrumento em 03 (três) vias de igual forma e teor, que vão também subscritas por 02 (duas) testemunhas a fim de que se produzam seus efeitos de direito.

ANEXO I.1
PROPOSTA DE PREÇOS

LOTE 01

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD. MENSAL	VL. UNT. (R\$)	VL. TOTAL MENSAL
1	Preparo e fornecimento de refeições padronizadas (almoço) de 2ª à 6ª feira aos servidores deste Poder.	27.320	R\$ 27,90	R\$ 762.228,00
2	Preparo e fornecimento de refeições padronizadas (almoço) aos parlamentares em qualquer dos dois restaurantes desta Casa de 2ª à 6ª feira.	682	R\$ 27,90	R\$ 19.027,80
3	Preparo e fornecimento de refeições (almoço e/ou jantar) para Militares do Corpo da Guarda que servem à Assembleia, de 2ª a Domingo e feriados.	1.050	R\$ 23,90	R\$ 25.095,00
4	Preparo e fornecimento de desjejum para Militares do Corpo da Guarda que servem à Assembleia, de 2ª a Domingo e feriados.	450	R\$ 10,00	R\$ 4.500,00
5	Preparo e fornecimento de refeições em Quentinha (excepcionalmente e mediante solicitação prévia, adotando-se o mesmo preço do item A desta tabela.	965	R\$ 23,90	R\$ 23.063,50
6	Preparo e fornecimento de jantar, quando da realização de sessões extraordinárias, mediante solicitação prévia, adotando-se o mesmo preço do item A desta tabela.	280	R\$ 23,87	R\$ 6.683,60
7	Preparo e fornecimento de CEIAS de 2ª a 5ª feira para os servidores deste Poder.	1.760	R\$ 8,00	R\$ 14.080,00
8	Preparo e fornecimento de coffee break, mediante solicitação prévia.	3.220	R\$ 6,00	R\$ 19.320,00
9	Coquetel por demanda: Disponibilização de 10 tipos de salgados e/ou canapés; 04 tipos de doces; 02 mini empratados; 02 tipos de sucos de frutas e 02 tipos de refrigerante (normal e diet). Com todo o material de apoio, recursos humanos e transporte inclusos na	DE ATÉ 100	R\$ 51,43	R\$ 5.143,00

	prestação dos serviços. De até 100 participantes.			
10	Coquetel por demanda: Disponibilização de 10 tipos de salgados e/ou canapés; 04 tipos de doces; 02 mini empratados; 02 tipos de sucos de frutas e 02 tipos de refrigerante (normal e diet). Com todo o material de apoio, recursos humanos e transporte inclusos na prestação dos serviços. De até 150 participantes.	DE ATÉ 150	R\$ 51,43	R\$ 7.714,50
11	Coquetel por demanda: Disponibilização de 10 tipos de salgados e/ou canapés; 04 tipos de doces; 02 mini empratados; 02 tipos de sucos de frutas e 02 tipos de refrigerante (normal e diet). Com todo o material de apoio, recursos humanos e transporte inclusos na prestação dos serviços. De até 200 participantes.	DE ATÉ 200	R\$ 51,43	R\$ 10.286,00
12	Coquetel por demanda: Disponibilização de 10 tipos de salgados e/ou canapés; 04 tipos de doces; 02 mini empratados; 02 tipos de sucos de frutas e 02 tipos de refrigerante (normal e diet). Com todo o material de apoio, recursos humanos e transporte inclusos na prestação dos serviços. De até 250 participantes.	DE ATÉ 250	R\$ 51,43	R\$ 12.857,50
TOTAL MENSAL ESTIMADO				
TOTAL ANUAL ESTIMADO				

NOTA 1 - Apresentar a ALBA, na proposta, tabela de todos os preços a serem praticados no Restaurante Comercial, e sempre que houver alteração no valor, para previa autorização.

NOTA 2 - Preparo e fornecimento de refeições eventuais para a Presidência, a serem fornecidas pela contratada, com base na tabela de preços do restaurante comercial, previamente aprovada pela ALBA.

NOTA 3 - Os quantitativos dos itens 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11 e 12, são estimados com base no consumo desta Casa nos 10 (dez) últimos meses e poderão variar para maior ou menor, a critério da CONTRATANTE, não podendo ser reivindicado como garantia de quantitativo mínimo.

NOTA 4 - Para fins de estimativa de dias úteis deve-se considerar além dos feriados nacionais, estaduais e municipais, os dias de ponto facultativo na Administração Pública Estadual como: da sexta que antecede o Carnaval até a Quarta-Feira de Cinzas, Quinta-Feira Santa, 23 de junho, 24 e 31 de dezembro.

NOTA 5 - O pagamento ocorrerá pelo quantitativo efetivamente servido, baseando-se nos relatórios e recibos relacionados no item 7.26 deste Termo de Referência.

NOTA 6 - A ALBA se reserva o direito de suspender o fornecimento dos serviços prestados pelo restaurante Institucional durante os recessos parlamentares ou de acordo com a sua conveniência e oportunidade, desde que

comunicado à Contratada com antecedência de 30 (trinta) dias.

NOTA 7 – Os valores unitários da tabela acima, foram calculados pela Diretoria de Economia e Finanças desta Casa, em resposta a proposta de reajuste de preços do contrato 003/2020, encaminhada pela empresa Lemos Passos -LPATSA Alimentação e Terceirização de Serviços Administrativos Ltda, em 08/08/25, ainda em análise por este Poder.

NOTA 7.1 → Informamos que o período do reajuste calculado pela Diretoria de Economia e Finanças foi de MAIO / 2020 a AGOSTO de 2025.

NOTA 8 – O consumo de água e energia consumidos em todas as áreas utilizadas pela empresa (refeitório, restaurante Comercial, cozinha, áreas de produção etc), serão deduzidas da fatura mensal paga por esta Casa.

NOTA 9 – o ITEM Coquetel, refere-se a eventos especiais, normalmente sessões especiais de título de cidadão baiano, pagos sob demanda com valor per capita de R\$ 51,43

NOTA 10 – As quantidades existentes no quadro acima. MATERIAL/SERVIÇO A SER CONTRATADO/ADQUIRIDO, representam estimativa mensal e poderão variar para maior ou menor, a critério da CONTRATANTE, não podendo ser reivindicado como garantia de quantitativo mínimo.

NOTA 11 – o ITEM CEIAS serão servidas, de segunda a quinta-feira, no refeitório institucional, das 18:45 as 19:45h, com quantidade mínima de 40 unidades/dia e quantidade total fornecida previamente pela diretoria administrativa.

NOTA 12 – o servidor deste Poder terá desconto de 30% (trinta por cento) no Buffet do restaurante comercial sempre que fizer uso do mesmo.

NOTA 13 – o usuário do restaurante comercial (servidor deste Poder ou visitante externo), fara o pagamento do que consumir no mencionado restaurante, diretamente no caixa do mesmo, sempre em dinheiro ou cartão de crédito ou débito.

NOTA 14 – A contratada tem a obrigação de providenciar, instalação e manutenção de telas de proteção em todos os ralos da cozinha e áreas de preparo, com intuito de evitar que pedaços de alimento entupam a tubulação das mencionadas áreas, assim como, providenciar, pelo menos, uma vez por semana, a limpeza das caixas de gordura que servem a cozinha.

MEMORIAL DESCRITIVO - LOTE 01

1- OBJETO

A licitação objetiva a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição aos Parlamentares e servidores da Assembleia Legislativa do Estado da Bahia, por meio de operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição local de refeições. O serviço será prestado nas dependências da contratada, assegurando-se uma alimentação balanceada – tomando-se como referência adultos saudáveis – e em condições higiênico- sanitárias adequadas, respeitando-se a cultura local e com atenção às condições socioambientais, estando, ainda, em conformidade com o disposto neste termo de referência.

O objeto ainda inclui: fornecimento de gêneros alimentícios, preparações e material de consumo em geral (descartáveis, de higiene e limpeza); higienização das dependências; higienização dos utensílios e equipamentos utilizados; manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos; recursos humanos em número e qualificação suficientes para desenvolver todas as atividades previstas neste Termo de Referência.

2 - ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO

Todo o processo produtivo das refeições deverá obedecer aos critérios estabelecidos em legislações específicas da área, de acordo com a APPCC/BPF (Portaria MS nº 1428/1993, portaria MS nº326/1997, RDC nº 275/2002, RDC nº216/2004; pop (RDC nº 275/2002 da ANVISA).

2.1 – CARDÁPIO

Os cardápios serão compatíveis com as estações climáticas e a sazonalidade, considerando-se a promoção de uma alimentação saudável tal como preconizada pelo Ministério da Saúde e PAT, além da composição nutricional proposta, da cultura alimentar e da segurança higiênico-sanitária, com observância dos aspectos socioambientais. A CONTRATADA deverá apresentar à Coordenação de Nutrição da ASSEMBLEIA para avaliação e aprovação, com 30 (trinta) dias de antecedência, os cardápios completos, com a discriminação de todos os itens de cada dia da semana, devendo compor os cardápios de modo a obter refeições adequadas de acordo com o perfil epidemiológico da população atendida, normocalórica, normoprotéicas, normoglicídicas e normolipídicas e de acordo com a frequência estabelecida para cada alimento ou preparação e respeitando as especificações do Edital de Licitação. Os cardápios deverão ser entregues já digitalizados e salvos em meio magnético ou via correio eletrônico.

Além das especificações de cada refeição, data e preparações/alimentos devem apresentar junto ao cardápio as Fichas Técnicas de Preparação (FTP), com base em softwares destinados à gestão de restaurantes (Ex. tecfood, NL, etc), nas quais devem constar: PROGRAMAÇÃO DO DIA POR PREPARAÇÃO, quantidade dos ingredientes, o valor calórico total com a distribuição de macronutrientes em gramas e porcentagem, com o teor de fibra e sódio de cada refeição do cardápio, sendo que estes valores devem estar de acordo com os parâmetros nutricionais do PAT (Portaria 193/2006) e Ministérios Saúde (MS) e possam ser divulgados aos clientes, conforme preconiza a Resolução Nº 600 (CFN / 2018).

A CONTRATADA obriga-se a cumprir, rigorosamente, ao cardápio aprovado, sendo-lhe vedado fazer qualquer alteração, salvo quando comprovar com antecedência de 48 horas a impossibilidade da sua utilização e mediante autorização prévia e escrita da Coordenação de Nutrição.

Em datas comemorativas, o cardápio e a ambientação do Refeitório Institucional deverão contemplar pratos típicos relativos à tradição regional, como exemplo: festa junina, Semana Santa, Cosme e Damião, Natal, etc.

A CONTRATADA terá ainda obrigação de promover 01 evento temático/ano durante almoço no refeitório institucional.

A ASSEMBLEIA poderá, mediante comunicação escrita, com a antecedência necessária e desde que disso não resulte elevação do preço médio das refeições, introduzir modificação no cardápio mensal, de acordo com a sua conveniência.

Mediante programação e solicitação prévia (48h antecedência) poderá ser solicitado por outros setores da Assembleia eventos extras, cujos preços e padrão serão acordados por ocasião destes. Sob nenhuma hipótese, estes serviços/eventos extras poderão comprometer a produtividade e qualidade do padrão das refeições objeto deste Contrato. Assim, a Contratada deverá providenciar mão de obra extra, equipamentos, utensílios, gêneros, etc. exclusivos para o evento solicitado, de forma a não interferir nas atividades e rotinas do serviço.

A CONTRATADA deverá afixar o cardápio diário impresso, em local visível a todos os comensais, com especificações do valor calórico, conforme preconiza a Resolução Nº 600 (CFN / 2018).

As informações nutricionais, assim como as identificações de cada preparação, deverão ser apresentadas ao cliente, por porção das preparações servidas, em medidas caseiras e/ou gramas, através de displays com teor calórico, distribuição de macronutrientes, sódio e fibras conforme parâmetros nutricionais determinados em legislação (PAT 193/2006, MS e Resolução Nº 600 CFN / 2018), durante a distribuição, e sempre que solicitado. A alimentação preparada para consumo em uma refeição não poderá ser guardada para utilização posterior.

2.2.- COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

2.2.1. Refeitório institucional: Sistema de distribuição tipo cafeteria mista - Os componentes das refeições devem ser preparados em quantidades suficientes de forma que o reabastecimento de alimentos e utensílios seja adequado e contínuo, evitando paralisação da distribuição.

A) AUTOSSERVIÇO DE:

Saladas: Crua /cozidas - 03 – composição mínima de dois ingredientes
+ Molhos para saladas – ver adiante.

Feijão: com e sem sal OU na forma de tutu ou tropeiro, para guarnecer pratos proteicos típicos.

Arroz - branco e integral - este último com e sem sal. Eventualmente ou em datas especiais poderão ser servidos arroz à grega, shop suey, com lentilha ou ervilha ou milho, com cenoura, etc.

Guarnição do tipo legumes saltê, massas, purê, farofas, pirão, virados, gratinados etc. - 01 preparação, sendo um percentual na modalidade "light" (sempre a base de legumes), para o balcão alternativo.

Fruta tropical fatiada - 02 tipos

Farelo de trigo ou de aveia - 01 tipo/dia, alternadamente

Farinha - disposta em farinheiras nas mesas

Água - Potável / filtrada

NOTA 01- Serão disponibilizados nos balcões de saladas:

1) Molhos preparados na unidade à base de azeite de oliva puro extravirgem, limão ou vinagre de maçã, maionese, maionese light, iogurte e temperos verdes, cebola, pimentão, ervas, frutas etc;

Azeite de oliva puro extravirgem (até 0,8 % acidez);

Sal em sachê;

Fibra de trigo, farinha de linhaça ou farelo de aveia (dias alternados).

NOTA 02 - O molho de pimenta e a farinha serão disponibilizados nas mesas.

NOTA 03 - Os molhos para massas (vermelho, branco, bolonhesa, etc.) deverão ser servidos separadamente, 01 sabor a cada dia. A fim de manter a boa apresentação (aspecto "solto"), em função do grande volume, deve-se regar cada remessa com azeite de oliva puro extravirgem. Não é permitido o uso de óleo de soja.

NOTA 04 - Deverá ser disponibilizado diariamente no balcão alternativo limão fatiado para uso dos comensais desta refeição.

NOTA 05 - Será permitido aos usuários, desde que para consumo no salão de refeições, a repetição livre de quaisquer componentes deste serviço.

B) SERVIÇO PORCIONADO: SERÁ DISPONIBILIZADO DIARIAMENTE:

Prato principal: 01 Porção das cinco opções abaixo:

01 Opção de carne vermelha, suíno, ovino ou víscera

01 opção de carne branca (frango ou peixe)

01 opção hipossódica e hipolipídica (carne vermelha ou branca) - BALCÃO ALTERNATIVO

01 opção de carne magra (branca ou vermelha) grelhada ou assada - hipolipídica - BALCÃO

ALTERNATIVO

01 opção de preparação Vegetariana - alternativa à base de soja/ ricota/queijo minas/ trigo, grãos/ ovos/, cogumelo, etc. - BALCÃO ALTERNATIVO

NOTA 1 - Evitar uso de farinha de trigo em molhos em geral; se necessário espessante, usar amido de milho, de forma moderada.

NOTA 2 - É proibido o uso de quaisquer ingredientes ultra processados nas preparações do a exemplo de molhos prontos, caldos concentrados, temperos completos a base de sal e farináceos, conservas, etc.

NOTA 3 - Ao menos um dos pratos do BALCÃO ALTERNATIVO (dieta) deverá ser livres de glúten e/ou lactose. Sempre que necessário uso de espessante nas receitas, estes deverão ser a base de amido de milho, farinha de arroz ou outro produto livre de glúten.

Sobremesa:

Fruta tropical ou nobre fechada - 1 und - 2 vezes na semana - OBS. Neste dia haverá apenas 1 fruta fatiada

Doce - Apenas em datas comemorativas, mínimo de 6 vezes ao ano / quando solicitado pela fiscalização no planejamento do cardápio.

Líquido: 01 porção

Refrigerante- 5 sabores - 1 vez na semana

Suco - 2 sabores com e sem açúcar - diariamente

NOTA 1: Duas vezes no mês deverá ser servido fruta nobre, especialmente em períodos de entressafra das frutas tropicais e de safra das ditas nobres como goiaba, maçã, manga, caqui, pera, uva, ameixa, goiaba etc.

NOTA 2: Todas as opções devem ser servidas durante todo o horário de almoço.

NOTA 3: Deverá ser disponibilizado diariamente, adoçante dietético à base de estévia ou sucralose, trocando-se o tipo, no máximo, semestralmente.

2.2.2 – Refeição transportada (Quentinha) – Quando solicitadas pela Administração Prato principal ou opção – carne branca e vermelha (50% cada da quantidade solicitada) Feijão

Arroz

Salada – 1 (crua OU cozida)

Guarnição – conforme prato principal, do tipo legumes saltê, massas, purê, farofas, pirão, virados, gratinados etc.

Fruta inteira com casca (ex. Tangerina, banana, laranja, maçã, goiaba, manga, ameixa, etc.)

Líquido – suco ou refrigerante em embalagem individual lacrada.

Farinha

Molho de pimenta (em copo descartável com tampa/ 1 por setor)

NOTA 5 – Acompanham a Quentinha: talheres descartáveis e guardanapos

- As saladas serão servidas em uma única quentinha para saladas.

2.2.3 – Refeições transportadas (Comando da guarda)

Desjejum:

Pão com manteiga

Proteína – ovos (mexidos, cozido, omelete, etc); queijo (prato, minas, muzzarella), frios (blanquet, presunto, peito peru, lombinho canadense, etc), iogurte

Complemento: raízes/ banana terra / bolo / cuscuz/ lelê / mingau Fruta tropical (inteira ou fatiada)

Café com Leite

Almoço e janta:

Salada 1 – (crua OU cozida)

Prato principal E opção – carne branca e vermelha (50% cada) Feijão

Arroz

Guarnição – conforme prato principal do tipo legumes saltê, massas, purê, farofas, pirão, virados, gratinados etc.

Suco

Farinha

Fruta

2.2.4 - Restaurante Comercial (aproximadamente 260 lugares) – SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO TIPO SELF-SERVICE – PREÇO FIXO

1) Restaurante comercial - composição mínima

Entradas: - Pão delícia Ou quiches OU empanadas ou pão de queijo Ou Frios OU queijo OU ovos, etc

- Saladas (cruas e cozidas) - 07 tipos

- Conservas – 2 tipos: milho verde, minimilho, picles, mini pepino, cebolinha, palmito (não picado) , ervilha processada, azeitonas tipo gordal inteira, etc.

Prato Principal – 05 opções (sempre as opções de carne branca, vermelha, aves, peixe, suíno, vísceras, marisco, massas, tortas, etc.)

Prato vegetariano - proteína alternativa – 01 opção

Guarnição – 2 (quando houver 2 feijões) ou 3 opções – legumes (vapor/gratinados/sufilé/dorê/grelhados) ou /purê/massas, massa fresca /pirão/batata frita, etc.

Arroz – 02 opções (branco e integral)

Feijão – 1 ou 2 opções (com caldo + tropeiro/tutu/feijão verde/fradinho/preto/andu, etc)

Farofa – 01

Frutas tropicais OU nobres OU salada de frutas – 03 tipos

Molhos para saladas – 04 tipos diferentes / conservas / especiarias/ vinagre balsâmico/ vinagre de frutas/azeites temperados

2) SERVIÇO DE MASSA (3 tipos, incluindo 01 integral) preparadas na hora e servidas com molhos branco OU vermelho

opções de recheio: queijos, atum, carne moída, frango.

3) SERVIÇO DE CREPE, servido com salada: preparado na hora com opções de recheio misto, atum, frango, carne, tomate seco, etc. Salada de alface americano/cenoura/milho/palmito, etc.

4) Sobremesas–Disponíveis para vendas:

Tortas /pudins/pavês/sorvetes/picolés/cremes/compotas/doces caseiros/cocadas etc.

NOTA 6: Deverão estar dispostos no balcão de massas e crepe o mínimo de 07 complementos como: tomate/ cebola/ especiarias/ ervas frescas ou secas / azeitonas sem caroço / milho verde/ condimentos / queijo parmesão/ bacon / calabresa em cubos / presunto em cubos / tomate seco/passas etc. para escolha do cliente.

2.2.5 - Janta (sessão extraordinária):

Entradas:Torradas

Frios / quiches / tortas/ salgados, etc

Sopa / creme OU mingau

Saladas – 02, sendo uma de vegetal nobre

Prato principal – 02 opções: carne branca e vermelha (cortes nobres) – com e sem molho

3ª opção - tortas salgadas /omelete/gratinados/ ovos/ frigideiras/ massa com molho proteico.

Guarnição – 2 tipos de legumes saltê, / massas / purê / farofas / pirão, / virados, gratinados / etc. Arroz

Farinha

Frutas – 02

Molho pimenta, molho vinagrete, azeite puro extravirgem de oliva, vinagre de maçã

Líquido – 01 refrigerante individual ou suco (2 sabores - 250 ml cada) / pessoas

Cafê – garrafa para autosserviço

2.2.6 – Coffee Break – Serviços destinados ao servidor em cursos de capacitação, programa de visitas de escola dentre outros ocorridos dentro das dependências da ASSEMBLEIA, com solicitação prévia, devidamente autorizados pela Administração / fiscalização, com locais, horários, quantidades estabelecidas pelo setor solicitante.

COFFEE TIPO 1 - 01 Sanduíche frio (misto) ou 01 salgado de forno (120g) 01 fruta (maçã/pera/goiaba/uva/tangerina / banana/ melancia)

01 copo de suco (2 sabores)

COFFEE TIPO 2 – 02 itens (opções de salgados ou doces em tamanho coquetel - 50g) nas variedades com recheios de : carne/frango/bacalhau/camarão/salmão/frios/charque, etc.), torradas com patês, sequilhos, salada de fruta (com ou sem granola), frutas fatiadas ou unidade , bolo simples, bolos integrais, bolos com cobertura, pães, mini sanduíches, preparações regionais como mungunzá, beiju, canjiquinha, pipoca, preparações enriquecidas com aveia /castanhas/chia/ linhaça/farinha integral/ farinha sem glúten, preparações light/diet, etc.

01 líquido – Sucos naturais ou de polpa pasteurizada - simples ou enriquecidos com couve / hortelã /gengibre/linhaça, etc. OU água de coco OU refrigerante – 250 ml

NOTA 1: Eventualmente os salgados/sanduíches deverão ser servidos em embalagens descartáveis fechadas conforme descrito no item 7.23.

NOTA 2: Acompanham estes serviços: guardanapos, toalhas de mesas, pratinhos e talheres (se necessário), serviço de garçom.

2.2.7 – Ceia

Sopa OU creme OU mingau

Torradas

Proteína: Frios (queijos /presunto/ blanquet / peito de peru /ovos (na chapa / mexidos), omeletes /hambúrguer caseiro / panqueca / torta salgada com proteína / empanada)

Complemento (Pão-50g: delícia c/ queijo, de leite, baguete,de batata, integral, etc) / cuscuz /lele/ raízes/ empanadas/banana terra/ iogurte, etc.

Fruta – 1 tipo

Suco - 1 sabor

Café c/ leite (COM E SEM AÇÚCAR)

Este serviço será distribuído no refeitório institucional, de segunda a quinta feira, das 18:45 às 20:00h.

3.0 - ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Todos os gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros ingredientes utilizados no preparo de refeições e seus complementos deverão ser, obrigatoriamente, de boa qualidade, de marcas reconhecidamente de padrão superior, estando em perfeitas condições de conservação, higiene, apresentação, rotulagem, temperatura e condições de transporte, atendendo a Legislação Sanitária vigente, contendo SIF ou SIE válidos, e especificações técnicas do Manual de Boas Práticas.

Por início da prestação dos serviços E POSTERIORES CADASTRAMENTOS, todos os fornecedores deverão apresentar Alvará de funcionamento, Alvará Sanitário e exames

microbiológicos e físico-químico dos produtos, quando necessário, os quais deverão ser renovados anualmente.

Em todas as preparações e cardápios, o uso de produtos ultra processados (coloríficos/ caldos concentrados/ temperos completos a base de sal/ embutidos/massas instantâneas /misturas prontas para bolos e pudins, base para molhos e cremes culinários, etc.) deverá ser o mínimo ou prioritariamente estar ausente, conforme orientação do MS – Guia Alimentar Para População Brasileira. 2ª edição, – Brasília – DF, 2014.

3.1 – CARNES: Para o preparo de carnes em geral, a limpeza das peças deverá ser perfeita, com remoção total de nervuras, gorduras e demais aparas. Para o preparo de carne moída, a mesma deverá ser moída IMEDIATAMENTE ANTES DO PREPARO, sem adição de água e não sendo permitido o aproveitamento de aparas.

a) CARNE BOVINA- Fornecidas congeladas e livre de aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo,

utilizando-se apenas os seguintes tipos:

- A-Preparações cozidas: Coxão duro, coxão mole, patinho e costela (este quando identificado no cardápio);
- B-Preparações fritas (milanesa), grelhadas ou assadas: Filé, contrafilé, alcatra, miolo de alcatra, picanha, lagarto.
- C – Carne moída – coxão mole ou patinho – Triturar na unidade.
- D – Paleta - apenas para feijoada e dobradinha.
- E – Visceras - Fígado / Língua / Moela /Bucho (dobradinha) / coração - congelados.

b) CARNE SUÍNA E OVINA- Congelada - magra, dos tipos de lombo, lombinho, carré, pernil. Para Ovino servido ensopado, considerar 50% pernil e 50% de pescoço.

Viscera: Miúdos para sarapatel

c) AVES - SEM PELE.

FRANGO – Congelados - De boa qualidade, marcas reconhecidamente de padrão superior, na forma de peito sem osso ou sobrecoxa.

- Miúdos de frango: moela e coração

PERU – Congelados – peito

d) PESCADOS

CAMARÕES- Congelados – de tamanho pequeno (molhos) médio (preparações restaurante institucional) e pistola (preparações la carte) - SEM CASCA.

- Secos – Defumados, salgado, com casca, tamanho médio, SEM CORANTES – para uso em preparações tipo vatapá, caruru, moquecas, quiabada, maxixada, etc.

MARISCOS- Congelados.

BACALHAU – Tipo do Porto/Cod ou Saithe – média de 6-8 peças por caixa de 25 kg.

PEIXES- Congelados, na forma de filé ou posta SEM PELE: namorado/ pescada amarela, pescada branca (filé) / tilápia / vermelho/dourado/ badejo (para Presidência).

3.2 - PÃES- Frescos tipos: francês, hambúrguer, integral, branco, leite, batata, baguete, cenoura, gergelim, milho, pão delícia, forma, fatia, hot-dog, etc.

3.3 – FRIOS: Boa qualidade, marcas reconhecidamente de padrão superior.

Presunto cru /cozido/ defumado: de peru / suíno

Salame / salaminho

Peito de peru ou de frango defumado/ cozido

Blanquet / Role de peru

3.4 – EMBUTIDOS: Boa qualidade, marcas reconhecidamente de padrão superior.

Salsicha tipo viena e frankfurt

Linguiça calabresa

3.5 – OVOS E LATICÍNIOS: de marcas com padrão superior, com SIF ou SIE válido.

Manteiga

Leite esterilizado longa vida, pasteurizado ou em pó

Iogurte natural ou de frutas

Queijo – lanche, prato, mussarela, parmesão, ricota, minas frescal, minas padrão, cuia, requeijão cremoso, catupiri, cheddar, etc.

Ovos in natura – para preparações cujo processo de cocção seja superior a 60° C

Ovos pasteurizados para mousses, suspiros, omeletes, pavês, etc cujo processo culinário não sofra cocção ou não alcance a temperatura acima referida.

Leite condensado / Creme de leite – lata ou embalagem tetra pack, de marcas reconhecidamente de padrão superior.

3.6 – ALIMENTOS SECOS E CONDIMENTOS - grãos, cereais, açúcar, massas, farináceos, óleos, café, especiarias, condimentos, enlatados, doces etc. Todos de marcas renomadas e de boa qualidade, com rotulagem de acordo com Legislação Vigente.

3.6.1 – ARROZ - do tipo parboilizado, longo, tipo 1.

3.6.2 – MASSAS- à base de ovos ou sêmola ou grão duro; para espaguete, especificação nº 8; massas de farinha integral para o balcão alternativo.

3.6.3 – É proibido o recebimento e uso de margarina, gordura hidrogenada e outros produtos contendo gorduras trans, em qualquer preparação.

3.6.4 – Deverá ser utilizado a mistura “SAL DE ERVAS” para preparo dos alimentos, com o objetivo de redução do consumo de sal (conforme recomendação da ANVISA – Guia De Boas Práticas Nutricionais – Restaurantes Coletivos / 2014). Para 1 parte de sal, utiliza-se 3 partes de ervas desidratadas como alecrim, manjerição, orégano, tomilho, etc.

3.6.5 – Os MOLHOS para carnes devem ser prioritariamente a base de caldos concentrados preparados na unidade (Conhecidos como “fundos”, na gastronomia), conforme recomendação da ANVISA – Guia De Boas Práticas Nutricionais – Restaurantes Coletivos / 2014. Deve ser evitado o uso de molhos prontos como shoyo, inglês, cat chup, etc.

3.6.6 – É proibido o uso de açúcar em molhos com o objetivo de reduzir acidez. Para este fim deverá ser usado cenoura crua ou cebola (conforme recomendação da ANVISA – Guia De Boas Práticas Nutricionais – Restaurantes Coletivos / 2014).

3.6.7 – É permitido o uso de ervas e especiarias processadas, desde que não sejam acrescidas de conservantes. Ex. Alho descascado, especiarias desidratadas ou em pó, etc.

3.7 – FRUTAS E VEGETAIS – frescos ou semiprocessados – com boa apresentação e grau de maturidade adequado ao consumo programado. Respeitar sazonalidade, utilizando frutas e vegetais da época.

3.7.1 – Aipim e abóbora – somente semiprocessados

3.7.2 – Couve flor, brócolis, ervilha, seleta – in natura ou semiprocessados /congelados como reserva para restaurante comercial e conforme necessidade do serviço.

3.7.3 – Todas as frutas e vegetais deverão ser rigorosamente selecionadas por ocasião da entrega, devendo ser observados os fatores que interferem no consumo, como: homogeneidade (coloração, formato, tamanho), ausência de senescência (maturidade excessiva, murcho, amarelado, florado, brotando), integridade, aparência e grau de maturação, adequados para consumo, através de análise sensorial criteriosa.

3.7.4 – Deverão ser avaliados ainda nas frutas e vegetais os itens que interferem na segurança dos alimentos como a ausência de sujidades, insetos, feridas abertas, brocas, fungos, coloração não característica (batata e cenouras esverdeadas) e podridão. A Coordenação de Nutrição solicitará a devolução da mercadoria ou a substituição do fornecedor caso não esteja dentro dos padrões estabelecidos.

3.7.5 – Deve ser utilizado solução clorada a 2% (100 a 250 ppm), com posterior enxágue, para sanitização das frutas e verduras que serão consumidas cruas. Seguir recomendações técnicas e legislação sobre o tema (RDC 216/2004-ANVISA).

3.8 – POLPAS DE FRUTAS – pasteurizadas, congeladas, de marcas renomadas, aprovadas após degustação da equipe técnica da Coordenação de Nutrição.

3.9 – DIVERSOS – Soja texturizada, tofu, cogumelos (frescos / destratados).

3.10 – ÓLEOS – Girassol, soja e oliva – azeite puro extravirgem em frascos de vidro escuro. Em hipótese alguma serão reaproveitados.

4.0 – INCIDÊNCIAS MENSAS DAS PREPARAÇÕES DAS REFEIÇÕES INSTITUCIONAIS

4.1-PRATO PROTEICO (COM OPÇÃO) - 2ª a 6ª, considerando-se 20 dias úteis

PREPARAÇÃO	FREQUÊNCIA / MÊS
Bacalhau	Bimestral (substituindo 1 frango)
Camarão	em eventos especiais
Carne bovina	10
Carne suína	03
Carneiro	Trimestral – considerar 1 panelada
Filé mignon	01
Frango	13 (5 sobrecoxas e 8 peitos)
Massas	02 (lasanha, panqueca, omelete, frigideira/ tortas, etc)
Peixe	05 para normal e 06 para balcão alternativo
Peru	apenas em datas comemorativas
Prato alternativo	ricota ou soja – 01 por dia
Preparações mistas ou tipo paneladas	04 (dobradinha, feijoada, maxixada, quiabada)
Rabada	Trimestral – considerar 1 panelada
Vísceras	01 (uma)

NOTA 1: Final de semana/feriados (referente refeições para comando da guarda) – Não serão oferecidas: vísceras, mariscos e massas como prato principal.

NOTA 2: Em Quentinhas não será oferecido vísceras, carne suína com osso, peixes, mariscos e massas como prato principal;

NOTA 3: Meses com mais de 20 acrescentar: 01 carne bovina, 01 suíno, 01 massa, 01 víscera, sucessivamente conforme número de dias a mais.

NOTA 4: Meses com menos que 20 dias úteis reduzir: 01 MASSA, 01 frango, 01 peixe, 01 carne bovina, 01 víscera, 01 carne nobre, sucessivamente conforme número de dias a menos.

NOTA 5: Nos dias de lasanha, fornecer cat chup à parte – 01 sachê/pessoa.

NOTA 6: Nos dias de suíno, fornecer limão fatiado.

4.2. SALADAS E/OU GUARNIÇÕES – Incidências mensais (segunda a sexta)

PREPARAÇÃO	FREQUÊNCIA / MÊS
Creme – milho / espinafre, etc	01
Crucíferas (couve, brócolis, couve flor..)	06
Fritura- Batata chips/ palito/ batata doce/banana terra/berinjela	Bimestral
Legumes / tubérculos (sauté/ gratinado)	04
Massa fresca – nhoque/ raviole, etc	01
Massas (espaguete/ talharim/ parafuso/ gravatinha/ penne	04
Vatapá / caruru / Pirão / farofa / virado	04
Purê (batata/ misto/ aipim)	03
Alface americana / roxa/ lisa / cresa	03 / CADA
Espinafre / rúcula / agrião	03 /CADA

NOTA 7: Os molhos das massas deverão ser servidos à parte.

NOTA 8: Nos dias de massas, fornecer queijo parmesão em SACHÊS de 10g/pessoa – Marcas renomadas e com reduzido teor de sódio.

NOTA 9: Meses com mais de 20 dias úteis acrescentar 01 massa e 01 legume, sucessivamente conforme número de dias a mais.

NOTA 10: No dia em que for servido comida baiana (1 vez / mês) deverão ser oferecidas 2 guarnições (vatapá e caruru) e apenas 2 saladas.

NOTA 11: Os legumes e vegetais considerados “nobres” entre os listados na tabela acima, em caso de compor salada ou guarnições mista (com 2 ingredientes) deve estar na proporção de 50% ou, se acima de 3 ingredientes, distribuição proporcional equitativa entre os mesmos (1/3 de cada).

NOTA 12: Ingredientes de saladas como conservas, passas, frios, frutas, etc. deve ser obedecido a proporção mínima de 15 a 20%, peso líquido (deduzindo-se fator de correção), em relação ao volume total da salada.

NOTA 13: Uso de féculas para purês – será permitido apenas o acréscimo de 20% no volume total dos ingredientes

NOTA 14: Demais hortaliças e verduras, não listados na tabela, farão parte do cardápio de forma a completar as incidências mensalmente.

5.0 – PER CAPITA DAS PREPARAÇÕES – Serão exigidos os seguintes limites mínimos de peso (em g) das porções prontas para servir, para os serviços porcionados ou transportados.

5.1 - Prato principal

Almondegas: Bovino = 180

De soja = 200

Arrumadinho – 300 (130 carnes/100 feijão/70 farofa)

Bacalhau: Sem legumes – 130

Com legumes (batata) - 160 (120 bacalhau + 40 legumes)

Com Molho Branco -200 (120 bacalhau + 80 cremes)

Baião de Dois – 250 g (130 de carne, 20 de queijo, 50 de arroz e 50 de feijão)

Bife - Grelhados e assados - 130

Milanesa – 180 a 200

Ensopado (de panela) – 160 (sem os legumes)

Bobó de Camarão - 150 de camarão – 150 de Aipim

Bolinho de Peixe – 150

Bolinho cenoura/ricota – 180

Camarão - 150 para recheio/ ensopado

Carne do sol / carne brasé - 150

Carne Ensopada – 180

Ensopado com legumes – 220

Ensopado misto c/ calabresa – 180 (150 carne + 30 calabresas)

Carne Suína - pernil/ lombo – 150 Carré - 180

Carneiro Ensopado – 280 (50% PESCOÇO E 50% PERNIL S/ OSSO)

Charque c/ Abóbora- Charque 150 g e 50 g de abóbora

Costela Bovina – 400

Croquete grão-de-bico – 150

Dobradinha – 350 (120 feijão / 150 carnes)

Dobradinha Vegetariana – 250

Empadão de Frango – 200 (150 g de proteína e 50 g de massa)

Escondidinho de Carne de Sol – 300 (130 g carne/ 170 g aipim)

Escondidinho de soja – 200 (100 soja / 100 purê)

Esfirra soja / ricota / carne – 180 a 200

Espeto oriental – 150

Estrogonofe - bovino / frango – 200 (140 de carne + 60 de molho branco)

Falsa Panqueca de abobrinha c/ soja - 150

Feijoada – 350 (120g feijão cozido + 230 carnes: suínas salgadas/defumadas/costelas + charque + paleta bovina + calabresa + paio)

Frigideira – carne / frango / peixe / soja - 200 g

Frango (Filé) - Grelhado - 150
 Empanado/milanesa - 180
 Ensopado - 180
Frango (sobrecoxa) - Assada/ Ensopada - 250
 Ensopada c/ legumes OU xinxim - 270
Fricassé/ Frango Aristocrata, preparações com creme - 200 (130 carne / 70 creme)
Hambúrguer (carne ou Soja) - 180
Isca de Carne Ou Frango - Grelhada - 130
 Ensopada - 150
Jardineira de Carne (carne moída) - 200 (150 de carne + 50 legumes)
Lasanha - 300
Lasanha de Berinjela - 250
Lombo Ou pernil fatiado (bovino / suíno) - 130
Mariscada - 250
Medalhão (Filé frango OU bovino) - 200
Moidinho gratinado - 230 (130 de carne moída + 100 de molho branco)
Moqueca Ovos - 230 (3 ovos/pessoa)
Omelete Ou omelete coloridas (vegetariano) - 140
Ovos forno - 2 UND
Panqueca de Carne bovina OU frango - 260 - servida a 2 und de 130g (70 de recheio e 60 de massa / cada)
Panqueca OU CREPE Soja OU Ricota - 260 - servida a 2 und de 130g (70 de recheio e 60 de massa / cada)
Picanha grelhada - 180
Peixe Filé - Grelhado (sem farináceos) - 180
 Empanado e Frito - 200
Peixe Posta (sem pele) - 220 (ensopada/ grelhada / ao forno)
Polpetone - 160
Pudim chuchu com soja - 200 (120 soja / 80 pudim)
Quibe - bovino / soja - 180
Rabada/ Mocotó - 400
Risoto vegetariano (soja / shitake / Shimeji) - 250
Rondeli (ou outras massas com recheio) - 250
Rocambole / WRAP soja / ricota - 200 (soja/ricota 120 e 80 massas) - servido a 2 und de 100g
Roupa Velha - 180 (130 de carnes e 50 de farinha)
Soja Refogada - 150 (com molho = 180g)
Soja com maxixe - 180 (130 soja / 50 maxixe)
Tomate / abobrinha / berinjela RECHEADOS c/ ricota OU soja - 280 servido a 2 und de 140g: (tomate / abobrinha / berinjela = 80g + 60g de recheio / cada)
Torta de cebola - 200
Torta de Frango com Banana - 250 (150 de frango com creme/ 100 demais ingredientes)
Torta de Trigo/ Suflê de Legumes com Ricota/Soja / torta de arroz - 280
Vaca Atolada - 260 (200 costela/ acém e 60 aipim)
Visceras: Fígado - 150
 Língua - 180
 Moela Ensopada - 180

5.2 - Frutas: PARA SOBREMESAS / CEIA / DESJEJUM

PREPARAÇÃO	PESO (g)
Inteiras: NOBRES: manga rosa, goiaba, ameixa, pêssego, nectarina, pera, pinha, kiwi, caqui, tangerina pocan, maçã tipo importação	1 und média, com peso entre 130 - 180

TROPICAIS: banana, tangerina, maçã, manga espada / laranja descascada	
Uva (itália, rubi, patricia)	150
Fatiadas (SEM CASCA) – para CEIA – abacaxi / melão / melancia / mamão	200

PREPARAÇÃO	PESO (g)
Salada de Frutas	150g ou 200 ml – coffee break

5.3 – Doces (industrializados ou caseiros):

PREPARAÇÃO	PESO (g)
Barra de cereal / mix castanhas	25 - 30
Chocolate (bombom / barra) industrializado	30
Doces e patisseries – brigadeiro/ torteleto / rocambole	40 a 50
Doces industrializados embalagem individual – 1 und	20 - 30g
Doces industrializados pastosos/ caseiros/ compotas	50
Docinhos para coffee break	30
Massa folhada	30-40
Picolé	100
Pudim / mousse / gelatina/ manjar	70
Romeu e Julieta	60 (40 doce/20 queijo)
Sorvete	100
Torta e bolos	80

Líquidos:

PREPARAÇÃO	PESO (ml / g)
Café comum (café da manhã)	100
Café expresso - la carte	50
Café c/ leite – ceia	200 (100 leite + 100 café)
Leite (café da manhã)	150
Refrigerantes: Restaurante comercial	1 und – 330
Restaurante institucional	250
Lanche/coffee (embalagem individual)	1 und - 250
Sucos: Restaurante comercial	300

PREPARAÇÃO	PESO (ml / g)
Restaurante institucional e coffee servido no local do evento coffee/ quentinhas	250
	250 à 350 (industrializados em embalagem individual LACRADA)
Sopa / cremes	250

- Pães e patisseries :

PREPARAÇÃO	PESO (g)
Pão delícia caseiro	coffee - 30 Ceia - 50
Pão para sanduíches/ ceia / desjejum	

francês / baguete c/ gergelim Ou parmesão / leite / milho; forma sem casca	50
Torradas – 5 fatias	35 - 40
Patissaria – saltenha /pastel de forno / esfirra / empanada, etc.	Ceia – 120 Coffee - 50
Sequilhos finos (doces e salgados)	40 - Cada

5.6 – Complementos e outros:

PREPARAÇÃO	PESO (g)
Farinha	60
Iogurte	150 - 180
Lelê / cuscuz / canjiquinha / bolo / banana terra / empanada	100 - 150
Mingau / mungunzá	150 - 200
Manteiga para sanduíches / café da manhã	10
Ovos – Forno / mexidos / cozido	2 / pessoa
Omelete (frios/frango/carne)	120

5.7– Frios e recheios: COFFEE / CEIA / DESJEJUM:

PREPARAÇÃO	PESO (g)
File mignon / filé de frango/ carne moída (fatiado / desfiado)	80
Hambúrguer caseiro – frango / bovino	100
Patês (frango / atum/ sardinha/ salmão/ frios/ azeitonas, etc.)	100 – Ceia 40 – coffee break
Frios (Queijos/ Presuntos/salsicha / blanquet/ salame/ defumados, etc.)	50

– Refeições transportadas (Comando guarda)

PREPARAÇÃO	PESO (g)
Arroz	150
Farinha	50
Feijão	130
Fruta	fatiada – 200 fechada – uma unidade média de 130-160g
Guarnição	80 (legumes salté/massas/refogados) a 130 (purê/pirão)
Salada cozida	100
Salada crua	50

ATENÇÃO: Demais itens das quantinhas seguem as orientações anteriores para preparações porcionadas.

NOTA 1: Preparações cuja gramatura não estejam definidas acima, deverão ser submetidas à aprovação da Coordenação de Nutrição, tomando-se como parâmetro as preparações equivalentes com gramatura já definida.

6.0– ARRUMAÇÃO INDIVIDUAL DAS MESAS

6.1- Restaurante Comercial

Taças de vidro

Guardanapo de papel, folha dupla - padrão hotelaria
Palito tipo sachê
Adoçante e açúcar tipo sachê
Pratos e talheres
Lugar americano lavável

6.2 – Refeitório Institucional
Displays para educação nutricional para coletividade
Farinheira
Molheiro
Guardanapos descartáveis tamanho mínimo 22 x 20 cm

Palito tipo sachê sal em sachê – disponibilizados em mesa junto à reposição do molho de pimenta.

7- PADRÃO DOS SERVIÇOS

Todas as refeições deverão ser de primeira qualidade e servidas de maneira apresentável e nas temperaturas adequadas, sendo obrigatório a manutenção de todos os itens durante todo o horário de distribuição correspondente a cada serviço.

7.1- Horário das refeições:
DESJEJUM: 7:00 h

ALMOÇO: Refeitório Institucional – 11:00 às 14:00 h - 2ª A 5ª FEIRA
12:45 ÀS 13:45 – 6ª FEIRA

Restaurante Comercial – 11:30 às 15:00h - 2ª A 5ª FEIRA

Ceia – 18:45 às 19:45 h – Podendo estender até 20:30h devido prorrogação das sessões plenárias

REFEIÇÕES CORPO GUARDA

Finais semana / feriados:

Desjejum = 7:00 h
Almoço = 11:30 h
Jantar – 17:00 h

JANTAR SESSÕES EXTRAORDINÁRIAS: 2,5 (duas horas e meia) após confirmação do jantar.

7.2- A CONTRATADA se obriga respeitar os horários para serem servidas as refeições, bem como as eventuais alterações de horários, estas a critério exclusivo da ASSEMBLEIA.

7.3 – A CONTRATADA se obriga a manter durante todo o horário do almoço as mesas limpas, arrumadas, em ambos os restaurantes.

7.4 – Deverá ter disponível, diariamente no salão próximo à refresqueira de suco e no serviço comercial, adoçante líquido ou em pó, à base de estévia OU xilitol os quais devem ser trocadas trimestralmente.

7.5 – A CONTRATADA se obriga fazer controle e registro das temperaturas dos alimentos, desde recebimento até distribuição, e dos equipamentos de refrigeração e de aquecimento, mantendo-os dentro das especificações e parâmetros conforme a RDC 216/2004-ANVISA, adquirindo pôr sua conta os termômetros necessários (mínimo de 4 unidades), assim como as calibrações periódica dos mesmos. As planilhas de temperaturas devem estar em local visível e de acesso à fiscalização pela Coordenação de Nutrição.

7.6 – A CONTRATADA se obriga adquirir Kit oil test / fita de controle de óleo de frituras, ou outro instrumento validado técnica e/ou legalmente, para monitoramento da qualidade de óleos de frituras.

7.7 – A CONTRATADA se obriga adquirir Kit cloro test / fita cloro test ou outro instrumento validado técnica e/ou legalmente, para monitoramento da concentração de cloro nos procedimentos de sanificação de gêneros alimentícios, superfícies e utensílios.

7.8 – Todos os gêneros alimentícios poderão ser inspecionados pela fiscalização da CONTRATANTE junto ao fornecedor de origem, durante o recebimento e/ou armazenamento na unidade.

7.9 - Os gêneros e todo o material necessário ao preparo e distribuição das refeições deverão ser entregues nas dependências da Assembleia, de 2ª a 5ª feira, das 7:30 às 17:00 horas e às 6ª das 8:00 às 12:00 horas. As exceções deverão ser comunicadas à Fiscalização para aprovação do horário.

7.10 – No recebimento de gêneros, não serão permitidos alimentos congelados estando em processo de degelo, em virtude do mal acondicionamento do transporte ou por qualquer outro motivo.

7.11 – Os gêneros deverão ser adquiridos em embalagens originais apropriadas e em perfeito estado de conservação, evitando deste modo, riscos de contaminação e alterações em suas características.

7.12 – Deverão ser apresentados à Coordenação de Nutrição, para testes e avaliações, as amostras de novos produtos e/ou preparações, antes de serem utilizados ou colocados nos cardápios.

7.13 – Não será permitido o armazenamento de gêneros com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original, assim como, enlatados oxidados e/ou danificados e gêneros armazenados em caixas de papelão.

7.14 – Nenhum alimento poderá ser armazenado em embalagem não apropriada (alumínio, papelão) ou em desacordo com as Normas Sanitárias vigentes, devendo, quando de sua recepção, ser vistoriado e acondicionado em recipiente adequado às suas características.

7.15 – Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição, não poderão ser armazenadas em qualquer local da área do restaurante para posterior utilização.

7.16 – Quanto a sobra de alimentos pré-preparados (crus), os mesmos só poderão ser utilizados com autorização da Fiscalização da CONTRATANTE, desde que tenha sido obedecido aos critérios de tempo e temperatura na espera e posteriormente durante armazenamento, conforme RDC 216/2004 – ANVISA.

7.17 – Para cada refeição deverá ser observada a tabela de gramatura, descrita no item 5.0. As preparações que não constarem na referida tabela ou fizerem parte de novas receitas, deverão ser acordadas previamente com a Coordenação de Nutrição.

7.18 – Para controle da qualidade da alimentação a ser servidas, a Contratada deverá coletar diariamente, em recipiente próprio recomendado pela Anvisa, amostras de peso mínimo de 100g / ml de todas as preparações do cardápio servido, nos dois refeitórios. As amostras deverão ser coletadas e identificadas no horário correspondente a 1/3 do período do término previsto para a distribuição e mantida sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (-18°C), por 72h, para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, a expensas da Contratada, que deverá apresentar à Contratante o resultado (laudo) das análises, feitas em laboratório acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) e pela Anvisa. Amostras Líquidas deverão ser armazenadas somente sob refrigeração.

7.19 – Além da coleta diária referida no item 7.18, trimestralmente será realizada às expensas da CONTRATADA, análise microbiológica dos alimentos/superfícies/manipuladores, seguindo-se os mesmos

critérios de coleta e da seleção do laboratório descrito anteriormente, obedecendo-se ao descritivo mínimo de:
Alimentos (sólidos e líquidos) – 05 amostras

Água – 02 amostras

Superfícies, equipamentos e utensílios – 03 amostras

Mãos manipuladores – 10% da equipe operacional e garçons (exclui-se, almoxarifes e administrativos).

NOTA 1: Em caso de não conformidade na análise de qualquer item, deverá ser adotada imediatamente as medidas corretivas para prevenção do risco, refazendo-se a análise do mesmo item o mais rápido possível.

7.20 – Os coffee breaks serão servidos acompanhados de guardanapos, copos/taças (descartáveis ou de vidro), devendo estar arrumados em bandejas apropriadas, protegidos até o momento da distribuição, com boa apresentação / ornamentação.

7.21 – A CONTRATADA deverá manter na unidade enxoval mínimo para aproximadamente 300 pessoas (toalhas, utensílios como: travessas, louças, bandejas, refresqueiras com torneira, jarras de vidro ou inox, garrafas térmicas em inox, xícaras, copos, taças, pratinhos, talheres, richaud, etc.), com atendimento em bom padrão nos serviços de coffee breaks, almoços servidos para Mesa Diretora e Lideranças, ou eventos extras como café da manhã, almoços etc, tantos quantos forem necessárias, assim como, pessoal habilitado para o serviço (garçom) etc. sem que isto implique custo adicional para a CONTRATANTE.

7.22 - Coffee break ou serviços extras deverão ser arrumados no local programado com antecedência de 30 minutos; todo o material utilizado neste serviço também deverá ser recolhido até 30 minutos após o término deste, independentemente se dentro ou fora de expediente administrativo.

7.23 – As embalagens para serviços descentralizados (quentinhas e lanches) devem ser adequadas às especificações do serviço, de material próprio aprovado pela Legislação Vigente e pela Fiscalização da ASSEMBLEIA, atendendo às normas de segurança de temperatura, tendo como exemplo:

a) Quentinha de almoço para refeições transportadas (se necessário) = em isopor com 3 divisórias (tamanho mínimo 1200 ml – ESPECIFICAÇÃO: MO 100/3) para preparações quentes.

b) Quentinha de saladas para refeições transportadas (se necessário - em plástico transparente, sem divisória (tamanho mínimo 250 ml).

c) Saco de papel impermeável, embalagem papelão impermeável – para acondicionar salgado /sanduíches quando necessário.

Sacolas de plástico biodegradável para transporte de quentinhas

e) Guardanapos de papel tamanho 20 x 22

NOTA 1: A CONTRATANTE poderá acrescentar outras embalagens, além dos acima referidos, a fim de melhor atender aos clientes, desde que previamente aprovadas pela Coordenação de Nutrição;

A CONTRATADA poderá apresentar outros modelos de embalagens para apreciação e aprovação da Fiscalização, tomando-se como referência as acima citadas.

7.24 – Todos os funcionários da CONTRATADA que lidarem com alimentos em fase final de processamento (alimentos que não sofrerão mais nenhum processo de calor ou assepsia) deverão usar máscaras e luvas descartáveis (Ex. Montagem de quentinhas, lanches, etc.) Os mesmos deverão ser treinados e supervisionados quanto ao correto uso das luvas e máscaras, de maneiras que estes não se tornem veículos de contaminação.

7.25 – A CONTRATADA deverá apresentar a qualquer momento, quando solicitado pela fiscalização da CONTRATANTE, composição de custo analítico, assim como notas fiscais de aquisição de matéria-prima, tabela de preços de insumos e os procedimentos referentes a instruções operacionais.

7.26 – Para efeito de mensuração do número de refeições servidas mensalmente serão consideradas:

Quantitativo diário registrado no sistema do refeitório (sistema informatizado);

RER (Recibo de Entrega de Refeições) assinados pelos funcionários designados pela Assembleia quando da entrega de refeições extras como quentinhas, desjejuns e refeições para Comando da Guarda.

CI (comunicações Internas) de solicitação de serviços extras, devidamente autorizadas pela Diretoria Administrativa OU Coordenação de Nutrição.

Tickets tipo Vale Refeição interno, emitidos e distribuídos pela Diretoria Administrativa para ceias, jantas ou outros serviços extras distribuídos em qualquer um dos restaurantes.

Outros que se fizerem necessários, a critério da Fiscalização.

8.0 - EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS MÍNIMOS NECESSÁRIOS PARA DESENVOLVIMENTO DOS SERVIÇOS E DEVERÃO SER FORNECIDOS PELA CONTRATADA

A instalação final de todos os equipamentos e utensílios novos será de até 90 dias contados a partir da assinatura do Contrato, não podendo haver interrupção do fornecimento dos serviços neste período.

A CONTRATADA se obriga a atender solicitações da Fiscalização para acréscimo de outros ou aumento do número dos utensílios e/ou equipamentos aqui relacionados.

A CONTRATADA deverá apresentar trimestralmente (até 10º dia) inventário de todos os utensílios, providenciando as reposições, quando necessárias, garantindo a manutenção dos padrões anteriores, evitando-se variedade de modelos/marcas de forma a manter-se uma uniformidade de padrão/estética.

8.1 – EQUIPAMENTOS / MOBILIÁRIO - MÍNIMO NECESSÁRIO PARA BOM ANDAMENTO DO SERVIÇO

1. Arandela (Armadilha luminosa para insetos voadores) com 2 lâmpadas/cada – 06 und
2. Armários de aço para vestiários – 1 PORTA com divisória /funcionário
3. Balança de prato digital (até 15 kg) – 02
4. Balança plataforma digital (capac. mínima 150 kg) – 02 und
5. Bancadas para apoio medindo 600 x 600 x 600 – em aço inox = mínimo de 8 und
6. Batedeira Planetária: 03 UND sendo: 5 a 10 kg – 01 UND
100 kg– 01 UND
7. Caldeirão a vapor (capacidade 300 - 350 litros) em aço inox – 02 und
8. Câmeras de circuito interno (40 und) para todas as áreas produção, pátio descarga, salões de refeições - monitoramento via rede, na gerência da Contratada e Coordenação de Nutrição
9. Carro plataforma – 04 und
10. Carrinho inox para apoio e transporte de alimentos em GN (03 planos capacidade 02 GN 1/ cada) – 10 und
11. Carro chassis para caixas plásticas vazadas (hortifruti) e monoblocos – 15
12. Chapa à gás alta pressão (ou medidas aproximadas de 1000 X 600 mm) – 2 und
13. Chapa elétrica para crepe – 01 und
14. Estantes em aço inox, 5 planos – mínimo de 15 und
15. Extrator de suco industrial – 01 und
16. Fatiador de frios – 01 und
17. Fogão de mesa 2 queimadores (serviço de massas) – 02 und
18. FOGÃO INDUSTRIAL 6 QUEIMADORES de 40 cm – 02 UND
19. Forno combinado 20GN - 01 und
20. Forno combinado 40GN – 03 und
21. Freezer horizontal 400L – 02 und
22. Freezer Vertical para bebidas – 01 und
23. Freezer vertical – 01 und
24. Fritadeira (óleo/água) com capacidade para 1000 refeições – 01 und
25. Geladeira industrial 6 portas – 01 UND

26. Máquina de café expresso profissional – Tam 02 ou 03 grupos
27. Máquina de gelo (capacidade mínima 50 kg) – 01 und
28. Moedor de carnes industrial – 01 und
29. Lavadora de louças de grande porte, com capacidade mínima de 150 gavetas/hora, transporte mecânico das gavetas / kit motobomba para enxágue e aquecedor de passagem / esteira com rolete manual na entrada/ mesas de entrada e saída - 01 und
30. Lavadora de louças de médio porte, com capacidade mínima de 100 gavetas/hora, transporte mecânico das gavetas / kit motobomba para enxágue e aquecedor de passagem / esteira com rolete manual na entrada/ mesas de entrada e saída - 01 und
31. Lavadora tipo “Restoclean X 10” para higienização de GNs- 01
32. Liquidificador semi-industrial – 02 und
33. Liquidificador industrial de 10L – 01 und
34. Liquidificador industrial de 15L – 01 und
35. Panela elétrica para doces – 5 L – 01 und
36. Passthru aquecido todo em aço inox 2 portas – 03 und
37. Portas flex door – 05 und – Sob medida
38. Processador de alimentos com capacidade para 1500 refeições (discos de diferentes cortes) – 01 und
39. Purificador de água – 02 und
40. Refresqueira – c/ capacidade mínima para 100 litros – 02 und 30 litros e com divisória – 01 und

8.2 - UTENSÍLIOS NOVOS

1. Assadeiras: 40 X 60 = 30 und
2. 25 X 30 = 20 und
3. 30 X 50 = 20 und
4. Assadeiras para pão/patissaria (rasa) – tamanho 40 X 60 = 20
5. Baldes plásticos 250 L para preparo suco, uso no almoxarifado, sanitização de folhosos, etc
6. Bandeja lisa para servir (em ABS) tamanho aproximado de 32 X 50 cm - 1400 und
7. Bandejas de garçom
8. Caixa vazada branca c/ logotipo= 40 und
9. Caixa vazada de cor (para hortifruti) – 150 und Caldeirão a vapor 300 L – 03 und
10. Coletor de copo descartável de 300 ml, capacidade para 600 copos/ cada – 03
11. Copos porta talher para lavadora louças
12. Cubas GN 1 / 2 – 150 OU 180 mm – 30 und com tampa
13. Cubas GN 1/1 - 65mm – 40 und
14. Cubas GN 1/1 Perfurada – 65 mm – 20 und
15. Cubas GN 1/1 - 30mm – 40 und
16. Cubas GN 1/1 - 45mm – 40 und
17. Cubas GN 1/1 - 150mm – 40 und com tampas
18. Cubas GN 1/1 - 200mm - 40 und com tampas
19. Cubas GN 1/1- 100mm – 50 und
20. Garrafa térmica inox (com torneira 5 a 7 litros) – mínimo 4 und (conforme volume e variedade de coffe/dia)
21. Kit mop – carrinho espremedor /mop – 02 und
22. Lixeiras com roldanas e tampas acionados por pedal (100 L aprox.) – 15 und
23. Lixeiras com tampa e pedal para sanitários e vestiários (cores diferenciadas) – 10 a 12 und
24. Lixeiras para refeitório – 04 und
25. Monobloco branco h = 10cm – 50 und
26. Monobloco branco h = 20cm – 100 und
27. Pallets em polietileno – altura mínima 20cm, quantidade suficiente para acomodar todas as sacarias e para o uso interno nas câmaras
28. Panelas de alumínio em vários tamanhos

- 29. Pents para ovos – 50 und
- 30. Placas de altileno – padrão industrial – mínimo 16, cores diferentes conforme padrão das Boas Práticas
- 31. Pratos de louça branca (S/ bordas e diâmetro 25 a 27 cm) – refeitório coletivo – 1200 und
- 32. Pratos de louça branca sobremesa/salada (s/ bordas e diâmetro 16-17cm)– 2000 und
- 33. Rack / gavetas para lavadora de louças – Porta pratos / porta copos / porta bandejas / porta talheres
- 34. Remos, facas, colheres industriais, rolo para massas, pás para alimentos, escorredor de massas, peneiras, utensílios para distribuição, todos em aço inox e/ou altileno - . Quantidade suficiente para bom desempenho do serviço.
- 35. Richaud (elétrico ou a gás) – capacidade mínima 8L, com tampa articulada – 4 und.
- 36. Suporte inox para exposição (distribuição) talher – 03
- 37. Talheres (garfo / faca / colher sopa / colher sobremesa) – 1200 und
- 38. Termômetros para alimentos – 04 und
- 39. Utensílios de mesa – restaurante la carte e coletivo- (paliteiros/ saleiros/ porta-guardanapos, etc) - 01 conjunto para cada mesa.
- 40. Utensílios do serviço la carte (pratos/ pratos de sobremesa/ taças/ talheres/ copos/ xícara para cafezinho) – 400 und /cada
- 41. Utensílios para distribuição de coffee break como: bandejas de vidro OU inox / travessas/ compoteiras / jaras (louça, vidro, inox, isotérmicas, etc.)/ refresqueiras / taças / copos / xícaras de café e chá / pratos e talheres / richaud, etc.

8.3 – A CONTRATADA se obriga a manter um estoque mínimo de pratos, talheres e cumbucas (nos dois tamanhos), equivalentes a 10% acima do número médio de refeições do Restaurante Coletivo e de duas vezes o número de assentos do Restaurante Comercial

8.4 – A CONTRATADA deverá apresentar à Coordenação de Nutrição e Coordenação de Patrimônio da Assembleia, por início das atividades, a relação de todos os materiais (equipamentos / utensílios) que deverão compor seu inventário para execução deste Contrato, estando todos codificados numericamente e identificados com plaquetas de tombamento, quando possível.

8.5 - Quaisquer equipamentos ou utensílios adicionais, de iniciativa e conveniência da CONTRATADA, estarão sujeitos a aprovação da Fiscalização da Assembleia, correndo, entretanto, os custos de aquisição e instalação por conta da CONTRATADA.

8.6 – Os utensílios, acessórios e objetos de decoração (suplas/ lugar americano / saladeiras/ tigelas de sobremesa, etc) que compõem o enxoval do restaurante comercial devem ser trocados de modelo/padrão anualmente.

8.7 – A CONTRATADA deverá possuir nessa unidade equipamentos como computadores, impressora, linha telefônica, rede de internet, bem como equipamento para controle de ponto, arquivos, cofre, mesas e cadeira de escritório, etc. exclusivos para seu uso, e de todas as maneiras facilitar os contatos e acessos a fornecedores, com a Contratante, escritório central, atendendo também as normas Sanitárias e Trabalhistas referentes a administração de Pessoal.

8.8 - A manutenção dos equipamentos deverá ocorrer no máximo em 48h de forma que não prejudique o cumprimento do cardápio; se necessário providenciar substituição imediata de máquinas como liquidificadores, batedeiras, processadores, fatiador de frios, etc. de maneira que não comprometa o bom andamento do serviço.

8.9 - Caso julgue necessário, a Coordenação de Nutrição poderá solicitar a aquisição de equipamentos de reserva (Exemplo – refresqueiras, liquidificadores, processador, etc.), de maneira a não comprometer a produção e/ou distribuição das refeições.

9.0 – EQUIPE DE PESSOAL

A contratada deverá manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de modo a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, conforme determinação legal e em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas neste contrato.

A CONTRATADA deverá atender aos requisitos estabelecidos pelo Conselho Regional de Nutrição 5ª Região (CRN-5) no tocante à Responsabilidade Técnica, com atuação em:

estão e controle de qualidade de alimentos, em conformidade com a legislação vigente;

Coordenação e supervisão dos métodos de controle de qualidade microbiológico e sensorial das refeições e/ou preparações, por meio de análise microbiológica e sensorial de alimentos;

Implantação e supervisão do controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdícios;

Promoção da consciência social, ecológica e ambiental por parte de seus funcionários e dos comensais;

Implantação do Manual de Boas Práticas de Fabricação, POPs e receituário padrão;

Elaboração e cálculo nutricional do cardápio mensal da unidade

Na hipótese de contratação de PCD (Pessoa Com Deficiência), para atender obrigações da legislação trabalhista, a quota não poderá exceder a 2% do quadro de pessoal da unidade. Em constatado pela fiscalização o comprometimento no desempenho da função ou na produtividade, deverá haver um adicional no quadro de pessoal.

9.1 - A CONTRATADA deverá enviar, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, antes do início dos serviços, e por ocasião das posteriores admissões, a relação dos membros da equipe indicada para cumprir o objeto do Contrato, especificando: Nome, função, número e espécie do documento de identidade, foto 3x4, atestado de antecedentes criminais, comprovação da escolaridade exigida e registro profissional no Órgão competente, quando for o caso, PCMSO/ ASO.

9.2 – Quantitativo mínimo de pessoal e respectivos graus de escolaridade e/ou formação /curso na respectiva área, tempo de experiência em serviço de cozinha institucional.

Administrativo / caixa – 01 – nível médio completo.

Ajudante de cozinha / copeira – 22 – nível médio completo ou em curso, sendo 18 em horário integral e 03 na modalidade part time (5 horas de segunda a quinta feira).

Almoxarife – 01 – nível médio completo.

Auxiliar de Serviços Gerais (ASG) – 12 – nível médio completo ou em curso

Aux. Almoxarife – 02 – nível médio completo.

Barman – 01 – nível médio completo.

Cozinheiro Líder – 01 – nível médio completo / curso de extensão em Boas Práticas ou APPCC / Experiência comprovados

Cozinheiro – 05 – nível médio completo ou em curso com experiência comprovada incluindo alimentação alternativa / vegetariana.

Garçom – 08 – nível médio completo / curso formação na área, sendo 6 em horário integral e 2 na modalidade part time

Gerente- 01- 3º grau completo – Formação: Nutrição (Inscrição no CRN5) - Especialização na área de Controle de Qualidade de Alimentos ou Gestão da Qualidade ou similar.

Jovem aprendiz – 03 – atuando na área de atendimento (garçom) ou como ajudante na produção Magarefe – 02 – nível médio completo ou em curso.

Nutricionista operacional – 01 – Curso superior de nutrição e Curso extensão APPCC / Boas Práticas de Fabricação ou Pós-graduação em Qualidade de Alimentos* e inscrição no CRN-5.

Nutricionista planejamento – 01 – Curso superior de nutrição e inscrição no CRN-5.

Patisseiro / Confeiteiro – 02 – nível médio completo ou em curso.

Técnico em Nutrição (Curso técnico e nutrição e inscrição no CRN 5) Ou Encarregado de Limpeza (com experiência comprovada em cozinha industrial) – 01

9.2.1 Será exigido, na modalidade de consultoria, com visitas MENSAS para auditorias e elaboração de relatórios, bem como treinamentos específicos, a atuação de Técnico de Segurança do Trabalho e de Nutricionista Especialista em Controle de Qualidade de Alimentos.

* Caso o profissional esteja em curso de Especialização, será concedido prazo máximo de 6 meses para conclusão do mesmo.

NOTAS 1: O Gerente será o preposto da Contratada devidamente credenciado para:

Responder pela direção dos serviços perante a ALBA

Responder tecnicamente pela condução e resultados dos serviços contratados;

Responder administrativamente pelas relações de trabalho entre a prestadora e seus empregados.

Responder aos Órgãos normatizadores/fiscalizadores (CRN-5ª, Prefeitura, Vigilância Sanitária, Ministério do Trabalho, Ministério da Previdência, ou outros).

2: Toda a equipe deverá possuir experiência mínima de 6 meses nas respectivas funções, com exceção dos ASG.

3: Toda a equipe operacional deverá passar por treinamento introdutório para conhecimentos Básicos de Higiene e Manipulação de Alimentos e normas de trabalho nesta Unidade.

4: As posteriores contratações também deverão ser submetidas a treinamento introdutório de Noções Básicas de Higiene e Manipulação de Alimentos além do fornecimento a cada empregado de um Manual Básico / Cartilha de Serviço com tais informações.

– A CONTRATADA deverá fornecer, anualmente (ou em menor frequência, se necessário), o mínimo de 03 (três) jogos de uniforme para cada empregado, mantendo sempre peças sobressalentes na unidade (mínimo de 3 unidades tamanho P, M e G / cada modelo), para eventuais trocas e/ou uso pelos diaristas. A troca diária dos uniformes deve ser controlada através de distintivo em cores (1 para cada dia da semana), zelando para que os mesmos estejam sempre rigorosamente conservados e limpos. Caso a fiscalização verifique que essas exigências não estão sendo cumpridas, a CONTRATADA passará a lavar os uniformes de seus empregados por meio de uma lavanderia.

9.3.1- Especificações do fardamento

a) Equipe de cozinheiros e apoio – fardamento branco (blusas com mangas compridas e punhos), protetores de cabelos (rede para todos homens e mulheres, independentemente do uso de chapéu de cozinheiro) sapato/botas antiderrapante, meias, avental (tecido e/ou curvim – conforme necessidade).

b) ASG - fardamento branco, protetores de cabelos, sapato OU botas antiderrapante, meias, avental curvim de cor diferenciada.

– 2 conjuntos de fardamento ASG de cor diferenciada para uso durante atividades de limpeza de vestiários e banheiros.

c) Garçom/ barman – traje compatível com função. Estes devem ser trocados de padrão/modelo anualmente.

Fardamento diferenciado – SAPATO PRETO/ CALÇA OXFORD / BLUSA / AVENTAL... (Cores conforme padrão da empresa) para copeira, repositores e ASG durante a distribuição. Estes devem ser trocados de padrão/modelo ou cor, anualmente.

9.3.2 – Os uniformes deverão ser confeccionados em tecido com boa capacidade de troca de calor, sem bolsos na parte superior e sem botões.

9.3.3- EPI's e segurança dos alimentos – Os funcionários deverão utilizar equipamentos de proteção individual

(EPI), fornecido pela Contratada para o desempenho das funções específicas. Os EPIs são de uso obrigatório. A falta deste serviço dá à CONTRATANTE o direito de retirar o empregado da área de trabalho. Na reincidência, caberá Advertência à CONTRATADA. São os seguintes os EPI's mínimos necessários ao bom desenvolvimento das atividades, podendo ser acrescentado outros EPIs caso identificado suas necessidades segundo avaliação de Técnico de Segurança do Trabalho, PPRA ou NR nº 6 do Ministério do Trabalho específica:

FRITURAS / CHAPA: Avental anti-chama, luvas térmicas (grafatex), mangote de lona, óculos panorâmicos.

LAVAGEM: Bota plástica, avental PVC, protetor auricular e luvas de borracha (cores diferenciadas para manuseio de lixo e de utensílios).

CORTES: Luvas de malhas de aço, luvas de latex – Procedimento (para uso por cima da malha de aço) bota PVC, avental.

CÂMARA: Casaco térmico, botas borracha, aventais e luvas.

APOIO QUENTE / REPOSIÇÃO: Luvas térmicas.

FORNOS: Avental, luvas térmicas.

MANIPULAÇÃO ALIMENTOS PRONTOS: Luvas descartáveis, máscara descartável, mangote, etc. Outros, quando indicados pelo PPRA ou ANVISA.

ESTOQUE – Cinta lombar, Casaco térmico, botas borracha, aventais e luvas.

9.3.4– Os funcionários deverão se paramentar no local de trabalho e apresentar-se para a execução das tarefas portando identificação funcional, bem como para circulação nas dependências da ALBA.

9.4 – A CONTRATADA deverá realizar, a suas expensas, exames periódicos de saúde (PCSMO) de todos os funcionários, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, gerenciados por empresa médica especializada.

– Recomenda-se os seguintes exames admissionais e periódicos, independentemente do critério estabelecido no PCSMO para outros exames:

Anuais - ASO, cultura de orofaringe, exame clínico, hemograma, glicemia, colesterol total, triglicérides, micológico de unhas, parasitológico e coprocultura, sumário de urina.

SOMENTE ADMISSIONAIS: VDRL e RX tórax

9.4.2– A critério da Fiscalização poderão ser exigidos outros exames além dos acima relacionados.

9.4.3– Será de responsabilidade da contratada o fornecimento de medicações para tratamento de parasitoses, devendo ser repetido o exame 3 meses após o tratamento.

9.5– A CONTRATADA deverá capacitar toda a sua equipe através de, no mínimo, 02 treinamentos anuais, cada um com carga horária mínima de 08 (oito) horas, desenvolvida por profissional ou empresa habilitados e com experiência na área a que se propõe ministrar o curso, com conteúdo adequado a cada grupo de profissionais, abordando os seguintes temas:

9.5.1 - PARA O QUADRO OPERACIONAL GERAL

Contaminantes alimentares.

Doenças transmitidas por alimentos.

Manipulação higiênica dos alimentos.

Boas práticas.

PARA OS PREPARADORES DE ALIMENTOS:

Técnica dietética, ornamentação de prato e práticas gastronômicas da culinária saudável.

Análise sensorial do cardápio.

PARA O QUADRO TÉCNICO:

Planejamento e gestão de unidades de alimentação e nutrição.
Vigilância sanitária dos alimentos e ética – legislação e prática.
Técnicas e práticas gastronômicas para alimentação saudável.
Planejamento e gestão de qualidade.
Educação nutricional.

Atualização em nutrição e dietética.

Participação dos Nutricionistas, ao menos anualmente, em congressos de nutrição ou higienistas, em feiras de alimentos e equipamentos de cozinha, etc.

9.5.2 - O cronograma e o conteúdo programático dos treinamentos contemplando todo o período de vigência do contrato deverá ser apresentado à Coordenação de Nutrição, antes do início das atividades, podendo ainda haver sugestão de outros temas de acordo com a necessidade do serviço.

9.5.3 – A CONTRATADA deverá apresentar à fiscalização da CONTRATANTE a listagem de presença dos funcionários que efetivamente participaram de cada curso ministrado.

F. Os funcionários em férias serão substituídos por preposto contratado como FERISTA, respeitando-se as respectivas funções. Não será aceito atividades de diarista como substituto de férias.

G – Nos casos de ausência de funcionários por licenças ou faltas superiores a 05 (cinco) dias consecutivos, a CONTRATADA deverá providenciar reposição imediata dos mesmos, para não prejudicar o andamento dos serviços.

H - A ausência de qualquer funcionário principalmente, nos casos de férias ou licenças, deverá ser comunicado por escrito à Fiscalização.

I - A CONTRATADA deverá comunicar à Contratante a realização de testes com funcionários em períodos de experiência, bem como identificar, acompanhar e orientar adequadamente os mesmos. Ressalte-se que, neste período, os avaliados deverão ser excedentes ao quadro fixo de funcionários.

J - A CONTRATADA deverá manter o padrão de qualidade e uniformidade de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas e de absenteísmo.

K - Durante distribuição do almoço deverá ter a seguinte equipe mínima:

REFEITÓRIO INSTITUCIONAL:

06 Copeiros para distribuição – balcões carne (4) / dieta (1) / refrigerante (1)
02 ajudantes para a reposição das refeições
01 ASG na limpeza do salão
01 Copeira na limpeza das mesas e balcões
01 ASG para reposição de utensílios

RESTAURANTE COMERCIAL

02 Copeiras para reposição dos balcões
01 ASG para limpeza do piso e banheiros
02 Ajudantes de cozinha no serviço de massa e crepes
Garçom – 1 para cada 25 lugares

L - Durante o pré-preparo, preparo e distribuição das refeições deverão ter a presença do profissional Nutricionista acompanhando os serviços em ambos os restaurantes.

M - A CONTRATADA obriga-se a diligenciar no sentido de que seus empregados cumpram rigorosamente os

horários estabelecidos para distribuição das refeições.

N - Providenciar para que seus empregados atendam ao padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, devendo os mesmos estarem sempre com boa apresentação e saúde aparente;

manter os cabelos totalmente protegidos, unhas aparadas, sem esmaltes e limpas, sem barba e bigode, sendo vedado o uso de adornos (alianças, anéis pulseiras, brincos, colares, relógios ou outros), telefone celulares e fones de ouvido durante a execução dos serviços.

O - A CONTRATADA deverá substituir no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da solicitação, os empregados que, a critério da CONTRATANTE não preencham as condições exigíveis para o desempenho dos serviços pertinentes ao Contrato.

P - A CONTRATADA deverá possuir jalecos descartáveis e protetores de cabelo para uso de visitante e prestadores de serviço.

10.0 – MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Será de responsabilidade da CONTRATADA toda manutenção PREDITIVA, PREVENTIVA E CORRETIVA na área civil (predial, hidráulica e elétrica) e de equipamentos.

A manutenção preditiva, preventiva e corretiva de equipamentos e da área física deverá ser realizada por empresa e/ou profissional tecnicamente autorizado/habilitado.

Deverá ser notificado à Coordenação de Nutrição, através de documentação comprobatória, os serviços realizados em cada manutenção.

Os serviços a serem executados na parte civil deverão ser submetidos a parecer e aprovação do Departamento de Engenharia da ASSEMBLEIA, que indicará preposto para acompanhamento e parecer técnico dos serviços realizados.

10.1 – Manutenção preditiva e preventiva – realizada anual, semestral ou mensalmente conforme a necessidade:

Ajustes nas engrenagens / parafusos, etc.

Avaliação técnica da necessidade de troca de peças de forma preventiva

Limpeza e lubrificação de máquinas / motores:

Limpeza ou substituição, quando necessário, das telas de ventilação.

Limpeza / polimento / pintura das instalações elétricas (calhas), parte superior das paredes / teto / piso etc.

Polimento / pintura dos móveis / balcões / base de equipamentos, etc.

Limpeza, organização e capinagem num raio de 3 metros ao redor do restaurante

Revisão e reparos na rede elétrica e hidráulica no que se refere a consertos de tomadas, interruptores, torneiras, sifões, ralos, substituição de lâmpadas etc.

Garantia de que as paredes/vidraças (inclusive área externa) e tetos estejam livres de fungos/mofos, através de limpeza e/ou pintura, sempre que necessário, a fim de manter a adequada higiene.

Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de chamas amareladas, presença de fuligem, acúmulo excessivo de gelo, que, entre outros, podem constituir sinais de mal funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade

10.2- Na necessidade de instalação de novos equipamentos ou pontos elétricos e hidráulicos, os custos serão por conta da CONTRATADA, porém deverá ser solicitado avaliação e acompanhamento de técnico hidráulico/elétrico da CONTRATANTE.

10.3- Deve-se garantir para que não ocorra alterações de cardápio e prejuízos nos procedimentos de controle em função da falta de equipamentos (substituição ou em manutenção).

10.4- Os equipamentos da CONTRATANTE só poderão ser removidos da unidade, para manutenção, mediante autorização, por escrito, da Coordenação de Controle Patrimonial.

10.5- Não havendo uma ação por parte da CONTRATADA, em um prazo de cinco dias úteis, fica a CONTRATANTE autorizada a realizar as manutenções ou tomar as providências que achar cabíveis, debitando os custos na fatura do mês da CONTRATADA.

10.6- A limpeza das caixas de gordura e de rede de esgoto devem ser realizadas mensalmente (ou em menor intervalo, se identificado a necessidade pela equipe de manutenção da ALBA) por empresa especializada, garantindo-se a integridade da rede de escoamento, devendo ser apresentado à Coordenação de Nutrição o certificado de realização dos serviços.

10.7- A limpeza e manutenção do sistema de exaustão será realizada com a seguinte frequência:

A) Semanal – Limpeza e polimento dos filtros e coifas

B) ANUAL – Limpeza, desobstrução e polimento dos ductos por toda a rede, realizando-se a desmontagem do equipamento (remover do local todos os ductos e coifas, para retirada da gordura acumulada). Deverá ser realizada por empresa de manutenção, em períodos de recesso ou grandes feriados, de maneira a não comprometer a produção das refeições. Este período será acordado com a Fiscalização.

10.8- O Controle de Vetores e Pragas Urbanas deve ser realizado mensalmente (ou em menor frequência, se necessário), em todas as áreas do restaurante e copas – vestiário, depósito, casa de ar-condicionado e caixas de gorduras - por empresa especializada, a qual deverá apresentar Alvará Sanitário e POP em conformidade com a RDC nº 216/2004-MS, relação dos produtos utilizados e Certificado de garantia do serviço, utilizando-se as barreiras químicas e/ou físicas necessárias à manutenção do ambiente livre de pragas.

Deverá ser afixado em local visível ao cliente o Certificado de Controle de Pragas.

10.9- A CONTRATADA se obriga a:

10.9.1 - Estabelecer, no prazo máximo de 60 dias, o cronograma de limpeza (POP), com respectivas planilhas de chec list, tomando como base as orientações da RDC 216/2004-ANVISA, neste período seguir o POP existente na unidade. As planilhas com chec list de controle devem ficar à disposição da Coordenação de Nutrição, para averiguações.

10.9.2 - Os produtos saneantes utilizados devem ser de uso adequado para cozinha industrial, regulamentados pelo Ministério da Saúde e utilizados de acordo com as recomendações do fabricante. É proibido a utilização de produtos para uso doméstico.

10.9.3 - Os produtos deverão ser identificados e armazenados em local reservado para essa finalidade (DML), longe de alimentos.

10.9.4 - Utilizar utensílios de limpeza com cabos de alumínio ou revestidos em plástico, de uso industrial. É vedado o uso de materiais com cabo de madeira.

10.9.5 - Acondicionar devidamente os resíduos sólidos de acordo com sua natureza em recipientes dotados de saco plástico adequado, tampa e sistema de acionamento sem contato

manual e com roldanas, em cada área da produção de refeições, e removê-los sempre que necessário.

10.9.6 - A contratada deverá responsabilizar-se pelo acompanhamento diário das atividades do Programa Interno

de Gestão Integrada de Resíduos Sólidos, que inclua medidas de reeducação ambiental, redução na fonte, reutilização e encaminhamento para reciclagem (ex. Papelão / óleo de frituras e do forno combinado / etc.)

10.9.7- A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.

10.9.8 – Utilizar utensílios e/ou equipamentos adequados e práticos/funcionais (ex. Carro espremedor (MOP), pá coletores com tampa, placa sinalizadora, etc.) para manutenção da limpeza dos refeitórios durante a distribuição.

10.9.9 – Providenciar para que todos os serviços de manutenção preventiva e/ou corretiva sejam obrigatoriamente acompanhados por capacitação dos empregados.

10.9.10 – Providenciar para que as atividades de limpeza e higienização ocorram de forma segura e com eficiência, adquirindo os equipamentos e utensílios adequados como jato d'água, mangueiras com esguicho, esfregões, escada de apoio, carrinho de limpeza, etc.

10.9.11 – Deverá dotar cada um dos lavatórios de mãos da cozinha e vestiário dos funcionários de saboneteiras adequadas com sabonete antisséptico, álcool gel e papel toalha branco de material não reciclável.

10.9.12- Nos lavatórios de mãos dos salões de refeições e sanitários do restaurante comercial deverá ter saboneteira adequada com sabonete líquido perfumado e papel toalha branco de material não reciclável.

10.9.13 – Nos sanitários do restaurante comercial deverá ser disponibilizado enxaguante bucal e fio dental para uso dos clientes.

10.9.14 – Providenciar sistema sonoro com acionamento a intervalos regulares indicando a necessidade de higienização das mãos por todo a equipe de manipuladores diretos.

10.9.15 – A higienização da roupa do restaurante comercial, assim como dos EPIs (luvas, mangotes, etc) deverá ser realizada por Lavanderia devidamente autorizada e portadora de Alvarás Sanitário e de Funcionamento.

11 – UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES DA ASSEMBLEIA

11.1 - Para o fim objetivado neste Contrato, a ASSEMBLEIA cede à CONTRATADA, sob regime de comodato, as instalações do Restaurante, equipamentos e mobiliários, pelo tempo que vigorar este instrumento.

11.2 - A CONTRATADA declara que inspecionou as instalações, equipamentos e mobiliários dos restaurantes e cozinha que estão discriminadas em ANEXO, rubricada pelas partes, e que integra este contrato. A contratada deverá responsabilizar-se, durante a vigência do contrato, pela substituição (no prazo máximo de 30 dias), por outro do mesmo tipo e modelo, de qualquer um dos itens de mobiliário ou equipamentos sob sua responsabilidade, que venham a ser danificado, extraviado ou furtado, mantendo a qualidade e a quantidade do material inicialmente disponibilizado pela CONTRATANTE. Fica obrigada ainda a devolvê-los à ASSEMBLEIA, quando finda ou rescinda esta contratação, nas mesmas condições em que os recebeu.

11.3 - A ASSEMBLEIA reserva-se o direito de descontar, dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor de eventuais danos causados por seus prepostos aos prédios e instalações do Restaurante ou a qualquer outro bem da ASSEMBLEIA.

11.4 - A fim de que se possa apurar a devida responsabilidade, quando ocorrer qualquer anormalidade, a

CONTRATADA, imediatamente, deverá comunicar à Fiscalização de ASSEMBLEIA, pôr escrito, caso contrário, caberá à CONTRATADA a inteira responsabilidade pelo evento danoso.

11.5 - Anualmente será feito inventário dos equipamentos e mobiliário do Restaurante, visando a imediata reposição pela CONTRATADA, das unidades faltantes.

11.6 - Será da inteira responsabilidade da CONTRATADA a manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos e mobiliários, ainda que o dano seja em função do desgaste natural dos mesmos, garantindo que não haja comprometimento nas operações de produção e distribuição das refeições.

11.7 - Será de responsabilidade da CONTRATADA o ônus do consumo de água, energia elétrica, combustível (GLP ou gás natural), serviço de telefonia e de rede de internet que atendem a cozinha.

11.8 A CONTRATADA deverá colaborar na aplicação de medidas de redução do consumo e de uso racional da água e energia elétrica, devendo atuar como facilitadora de mudanças de comportamento dos funcionários e comensais, por meio de capacitação e orientação sistemática, conscientizando-os sobre atitudes que previnam desperdício.

11.9 - A CONTRATADA deverá identificar e corrigir vazamentos na rede de água e nos equipamentos.

11.10 - A CONTRATADA poderá efetuar (a seu critério e quando julgar necessário) reformas e melhorias nas instalações do restaurante (cozinha e refeitórios), desde que previamente aprovados pela Assembleia. Essas benfeitorias ficarão a cargo exclusivamente da CONTRATADA, sem que caiba a CONTRATANTE qualquer tipo de ressarcimento, e passarão a fazer parte do patrimônio da ASSEMBLEIA imediatamente após o término do instrumento contratual vigente.

11.11 - A CONTRATANTE deverá providenciar a contagem e a verificação do estado de conservação dos equipamentos, com antecedência mínimo de 30 dias do término da vigência do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições.

12 - DISPOSIÇÕES GERAIS

A ação ou omissão, total ou parcial, da Fiscalização da ASSEMBLEIA não eximirá a CONTRATADA da total responsabilidade pela execução dos serviços ora contratados.

12.1 - Em hipótese alguma se estabelecerá, pôr força deste Contrato, qualquer vínculo empregatício entre a ASSEMBLEIA e os empregados ou prepostos da CONTRATADA, pelo que esta arcará sempre com os ônus oriundos de reclamações trabalhistas do seu pessoal.

12.2 - A ASSEMBLEIA, caso julgue conveniente, poderá contratar com terceiros os serviços indicados no item 10 do Projeto Básico - DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS, a serem efetivados em suas instalações ou em outro local, sem que assista à CONTRATADA qualquer direito a reclamação ou indenização.

No ato da assinatura do contrato a empresa vencedora deverá comprovar sua capacidade operacional através das seguintes formas:

Apresentar documentos que descrevam as rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo (planejamento de insumos, seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição das refeições) para o desenvolvimento das atividades inerentes ao fluxo do serviço contratado.

Apresentar o plano de capacitação aplicado à equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico, bem como a descrição dos indicadores utilizados para avaliação.

SAF - DEPARTAMENTO DE CONTRATOS E CONVÊNIOS

PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

EXTRATO DE ADITAMENTO

CONTRATO Nº 023/2024	
CONTRATADA	WC VIAGENS E TURISMO EIRELI - ME.
VIGÊNCIA	12 (DOZE) MESES - 01/11/2025 A 31/10/2026, CONFORME PROCESSO Nº 10896/2025.

EXTRATO DE ADITAMENTO

CONTRATO Nº 021/2024	
CONTRATADA	TTK ELETRONICA LTDA
VIGÊNCIA	12 (DOZE) MESES - 01/11/2025 À 31/10/2026, CONFORME PROCESSO Nº 10711/2025.

EXTRATO DE ADITAMENTO

CONTRATO Nº 025/2024	
CONTRATADA	ENGEL TECH ENGENHARIA EM ELEVADORES E ESCADAS ROLANTES LTDA.
VIGÊNCIA	12 (DOZE) MESES - 01/11/2025 À 31/10/2026, CONFORME PROCESSO Nº 10750/2025.

EXTRATO DE ADITAMENTO

CONTRATO Nº 006/2022	
CONTRATADA	ATA AEROTAXI ABAETÉ LTDA
VIGÊNCIA	90 (NOVENTA) DIAS O CONTRATO ORIGINAL, INICIANDO-SE EM DATA DE 31 DE OUTUBRO DE 2025 E COM TÉRMINO EM 28 DE JANEIRO DE 2026, COM RESCISÃO AUTOMÁTICA A PARTIR DA EMPRESA VENCEDORA DO PROCESSO LICITATÓRIO Nº 15799/2025, CONFORME PROCESSO Nº 12725/2025.

EXTRATO DE CONTRATO

CONTRATO Nº 045/2025	
CONTRATANTE	ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DA BAHIA
C.N.P.J.	14.674.337/0001-99
CONTRATADA	LPATSA ALIMENTAÇÃO E TERCEIRIZAÇÃO DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS LTDA.
C.N.P.J.	13.530.225/0001-00
OBJETO	CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PREPARO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA PARLAMENTARES E SERVIDORES DA CONTRATANTE LEGISLATIVA DO ESTADO DA BAHIA E SERVIÇO DE BUFFET PARA EVENTOS OFICIAIS INTERNOS OU EXTERNOS ÀS DEPENDÊNCIAS DESTE PODER.

VALOR	VALOR MENSAL ESTIMADO DE R\$ 909.998,90 (NOVECIENTOS E NOVE MIL E NOVECIENTOS E NOVENTA E OITO REAIS E NOVENTA CENTAVOS) E VALOR ANUAL ESTIMADO DE R\$ 10.919.986,80 (DEZ MILHÕES E NOVECIENTOS E DEZENOVE MIL E NOVECIENTOS E OITENTA E SEIS REAIS E OITENTA CENTAVOS).
PROCESSO	Nº 6103/2025
LICITAÇÃO	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 028/2025
VIGÊNCIA	24 (VINTE E QUATRO) MESES - A PARTIR DA ASSINATURA DO CONTRATO - 01/11/2025 À 31/10/2027.
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	
ATIVIDADE	2000
ELEMENTO	3390.39
FISCAL DO CONTRATO / FISCAL SUBSTITUTO	SR. RUY BARBOSA DE ABREU JÚNIOR, CADASTRO Nº 911615 SRA. MANUELA PINTO DANTAS BRAGA, CADASTRO Nº 906804.

SRH - SUPERINTENDÊNCIA DE RECURSOS HUMANOS

ATOS ADMINISTRATIVOS - SRH

A PRESIDENTE DA ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DA BAHIA, no uso de suas atribuições;

RESOLVE:

ATOS

Nº. 8.016/2025 - Dispensar ANDERSON DE JESUS SENA, cadastro n.º 921.855, da Função Gratificada de Coordenador de Serviços Gráficos, Símbolo FGC, a partir de 01/11/2025.

Nº. 8.017/2025 - Designar ANDERSON DE JESUS SENA, cadastro n.º 921.855, para a Função Gratificada de Gerente do Departamento de Apoio Administrativo, Símbolo FGG, a partir de 01/11/2025.



EGBA
GESTÃO DA INFORMAÇÃO
GOVERNO DO ESTADO

Agende seu atendimento de forma rápida e fácil

Sede EGBA
71 3343-2850/2865
www.ba.gov.br/egba
R. Mello Moraes Filho, 189
Fazenda Grande do Retiro
publica@egba.ba.gov.br
comercial.egba@egba.ba.gov.br



DIÁRIO OFICIAL PUBLICA BAHIA

Publicações oficiais para câmaras de prefeituras baianas, com baixo custo e segurança.

Egba. Melhores preços, melhor qualidade, maior segurança.