



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA  
CONCORRÊNCIA Nº 003/2015  
Processo nº 23105.004245/2014

1.

DO OBJETO

- 1.1. Este termo trata das condições para prestação de serviços de alimentação por empresa, doravante denominada **CONTRATADA**, cuja contratação será efetuada pela Fundação Universidade do Amazonas (FUA), doravante denominada **CONTRATANTE**, com a finalidade de oferecer tais serviços à comunidade universitária – professores, estudantes e técnico-administrativos, e a eventuais visitantes dessa universidade devidamente autorizado.
- 1.2. Tais serviços de alimentação, objeto deste termo, serão realizados em espaços físicos definidos pela Universidade Federal do Amazonas (UFAM), situados no campus universitário Senador Arthur Virgílio Filho, em Manaus-Am e unidades externas ao campus, conforme estabelecido no Quadro 1, e serão prestados única e exclusivamente na modalidade restaurante, conforme segue:
- 1.2.1. desjejum – realizado diariamente de segunda a sexta, no horário de 06:30h às 08:30h;
- 1.2.2. almoço – realizado diariamente de segunda a sexta-feira, no horário de 11h às 14h;
- 1.2.3. jantar - realizado diariamente de segunda a sexta-feira, no horário de 17:30h às 19:30h.
- 1.2.4. coffee break – realizado esporadicamente, mediante autorização do DAEST/PROCOMUN para atender a eventos institucionalizados.



Poder Executivo  
Ministério da Educação  
Universidade Federal do Amazonas  
Coordenação de Licitações



Quadro 1 – Localização dos serviços de alimentação na UFAM em Manaus-Am, na modalidade restaurante.

ITEM	ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DIÁRIA DE REFEIÇÕES	LOCALIZAÇÃO DO RESTAURANTE	
		ÁREA DE PRODUÇÃO	ÁREA DE CONSUMAÇÃO
1	1900 refeições (almoço e jantar) 500 desjejuns	Bloco N – Setor Sul / Campus Universitário	Bloco N – Setor Sul / Campus Universitário
	2100 refeições (almoço e jantar) 300 desjejuns		Centro de Convivência – Setor Norte/Campus Universitário

1.1. Considera-se área de produção ou cozinha industrial, o espaço destinado a produção, preparação, armazenamento e manuseio de alimentos.

1.3. Considera-se área de consumo ou refeitório, o espaço destinado a expor e servir refeições prontas.

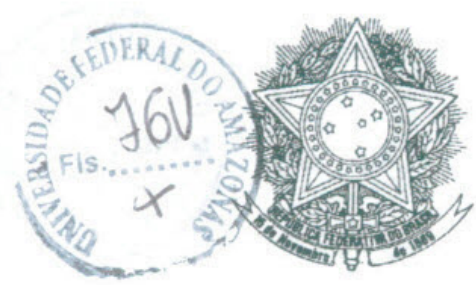
1.4. Para atender a **EVENTUAL** solicitação da **CONTRATANTE**, poderá haver funcionamento do refeitório e/ou restaurante aos sábados, domingos e feriados.

## 2. DAS CONDIÇÕES BÁSICAS GERAIS

2.1. A **CONTRATANTE** cobrará da **CONTRATADA** o valor mensal conforme estabelecido no Quadro 2, pelos serviços de abastecimento de água, energia elétrica e coleta de esgoto sanitário pela utilização de cada um dos espaços físicos.

Quadro 2 – Estimativa e Localização dos serviços de alimentação e valor da Permissão onerosa de uso.

ITEM	ESTIMATIVA DA QUANTIDADE DIÁRIA DE REFEIÇÕES	LOCALIZAÇÃO DO RESTAURANTE		PERMISSÃO ONEROSA DE USO
		ÁREA DE PRODUÇÃO	ÁREA DE CONSUMAÇÃO	VALOR
1	1900 refeições (almoço e jantar) 500 desjejuns	Bloco N – Setor Sul / Campus Universitário	Bloco N – Setor Sul / Campus Universitário	R\$ 9.210,44



Poder Executivo  
Ministério da Educação  
Universidade Federal do Amazonas  
Coordenação de Licitações



2100 refeições (almoço e jantar) 300 desjejuns	Centro de Convivência – Setor Norte/Campus Universitário	R\$ 28.568,14
<b>TOTAL</b>		<b>37.778,58</b>

- 2.2. Os serviços de alimentação objeto deste termo serão contratados pelo prazo de 1 (um) ano, com possibilidade de renovação anual não ultrapassando o limite de 60 (sessenta) meses, com reajuste anual do valor cobrado (item 2.1) segundo índices oficiais, mediante acordo entre as partes.
- 2.3. Na licitação, contratação e execução dos serviços de alimentação objeto deste termo, serão adotados, no que couber, as definições e procedimentos gerais e específicos, constantes nas referências relacionadas no final deste documento.
- 2.4. Constitui condição prévia para a contratação e funcionamento dos serviços de alimentação objeto deste termo, a apresentação, publicação e implementação dos documentos relacionados a seguir:
- 2.4.1. Laudo de Vistoria Sanitária (expedido pela DVISA), Laudo de vistoria dos veículos de transporte da alimentação (expedido pela DVISA) e Licença Sanitária – (expedido pela DVISA); Alvará de Funcionamento, Licença Ambiental de Operação, Atestado de Capacidade Técnica, constando o fornecimento de no mínimo 20% (vinte por cento) do total de refeições previstas no presente termo, devidamente comprovado através de notas fiscais, referentes aos espaços físicos, estabelecimentos e cozinhas industriais da **CONTRATADA**; Comprovação de responsável técnico devidamente registrado no seu conselho competente.
- 2.4.2. Manual de Boas Práticas contendo principalmente os itens relacionados a seguir, elaborados por profissional competente, conforme estabelecido na RDC Nº 216 (BRASIL, 2004)
- 2.4.2.1. Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), especialmente
- POP de Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

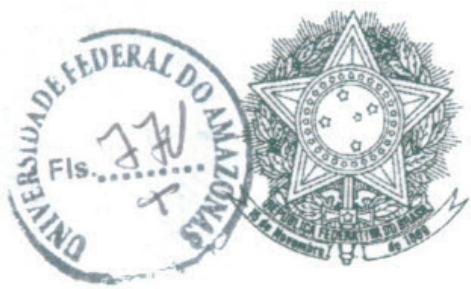


- POP de Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
  - POP de Higienização dos reservatórios de água;
  - POP de Higiene e saúde dos manipuladores de alimentos;
- 2.4.2.2. Programa de capacitação continuada de todos os funcionários da **CONTRATADA**, com carga horária total mínima de 15 (quinze) horas, devidamente aprovado pela **CONTRATANTE**, e respectivo registro de realização periódica, abrangendo todo o período de vigência do contrato de prestação de serviços de alimentação no campus da **CONTRATANTE**;
- 2.4.2.3. Plano e registro de limpeza dos componentes do sistema de climatização, incluindo a troca de filtros e a manutenção de equipamentos;
- 2.4.2.4. Plano e registro de manutenção programada e periódica de equipamentos e utensílios;
- 2.4.2.5. Plano e registro de calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição;
- 2.4.2.6. Registro das operações de limpeza e desinfecção não rotineiras;
- 2.4.2.7. Registro da higienização semestral do(s) reservatório(s) de água;
- 2.4.2.8. Laudo semestral de potabilidade para consumo humano, da água armazenada em reservatório(s) e obtida nos pontos de consumo – pias, tanques, lavatórios, filtros e outros aparelhos sanitários existentes;
- 2.4.2.9. Registro do controle de saúde dos manipuladores de alimentos (carteiras de vacinação e de saúde ou Atestado de Saúde Ocupacional – ASO);
- 2.4.2.10. Registro do controle de temperatura das matérias-primas, ingredientes e alimentos prontos que necessitam de controle especial, nas etapas de recepção, armazenamento, produção, transporte e manutenção;
- 2.4.2.11. Registro do monitoramento da temperatura dos alimentos transportados quentes e alimentos frios;
- 2.4.2.12. Registro do monitoramento da temperatura dos expositores quentes, frios e do armazenamento de alimentos congelados;

### 3.

#### DAS REFEIÇÕES

- 3.1. Os cardápios serão elaborados previamente, a cada mês, por nutricionista da **CONTRATADA** e, com pelo menos 15 (quinze) dias corridos de antecedência de sua



Poder Executivo  
Ministério da Educação  
Universidade Federal do Amazonas  
Coordenação de Licitações



- implementação, serão analisados e aprovados por nutricionista da **CONTRATANTE** e devidamente autorizados por gestor dos serviços de alimentação da **CONTRATANTE**.
- 3.2. Após a aprovação regular prevista no item 3.1 deste termo, os cardápios não devem passar por nenhuma alteração, salvo em casos emergenciais, devidamente justificados por motivo de força maior, e tais alterações emergenciais só poderão ser efetivadas após serem apreciadas pelas nutricionistas responsáveis pela elaboração e análise dos cardápios originalmente aprovados, além de devidamente autorizadas para implementação por gestor dos serviços de alimentação da **CONTRATANTE**.
- 3.3. Os profissionais de nutrição da **CONTRATANTE** e da **CONTRATADA** deverão estar devidamente registrados e credenciados pelo respectivo conselho profissional, para atuação em Manaus-Am.
- 3.4. Para o serviço de alimentação do desjejum, especificado no item 1.2 deste termo, será praticado um cardápio diário elaborado a partir das diretrizes e componentes especificados a seguir:
- 3.4.1. 02 (dois) pães de 50g cada um, escolhidos entre as opções de pão francês e pão de massa fina, com manteiga (no mínimo duas vezes por semana) ou margarina;
- 3.4.2. 01 (um) copo de 200 ml de achocolatado (com padrão de qualidade Nestlé) ou café com leite;
- 3.4.3. 01 (um) item de acompanhamento escolhido entre as seguintes opções: sopa (200ml), queijo mussarela ou prato (fatia de 20g), presunto (fatia de 15g), fruta *in natura* (unidade), mingau (200ml), iogurte (180ml), macaxeira cozida ou cará cozido (200g), banana cozida (200g), ovo cozido (unidade).
- 3.5. Para o serviço de alimentação do almoço e jantar, especificado no item 1.2 deste termo, será praticado um cardápio diário elaborado a partir das diretrizes e componentes especificados a seguir:
- 3.5.1. 01 (uma) opção de **salada**, escolhidas dentre salada com soja, verduras cruas, leguminosas, legumes crus, legumes cozidos, maionese, macarrone, grão de bico, lentilha, tabule e salpicão de frango;
- 3.5.2. 02 (duas) opções de **prato principal** de carnes bovina, suína, vísceras (fígado e língua), aves, soja e peixe, elaboradas de modo diferenciado – grelhado, ensopado, guisado, cozido, assado, empanado, bife, iscas, *stroganoff*, carne moída e desfiada



Poder Executivo  
Ministério da Educação  
Universidade Federal do Amazonas  
Coordenação de Licitações



(almôndega, panqueca, torta, lasanha), de maneira que não haja preparação idêntica dessas carnes;

- 3.5.3. 01 (uma) opção de **guarnição**, isto é, acompanhamentos harmonizados com as opções oferecidas como prato principal, escolhidas entre as seguintes sugestões – purê, vatapá, macaxeira frita, macaxeira cozida, couve à mineira, creme de milho, legumes gratinados, batata frita, batata palha, batata *saute*, *entre outras*;
- 3.5.4. **arroz** comum (diariamente);
- 3.5.5. **farofa** (diariamente);
- 3.5.6. **macarrão** (diariamente) ao alho e óleo, ou à bolonhesa, ou ao molho branco;
- 3.5.7. **feijão** cozido (diariamente), do tipo preto ou marrom (diariamente), **feijoada** deve ser oferecido uma vez por semana; (somente no almoço).
- 3.5.8. 01 (uma) opção de **sopa ou caldo** dentre os tipos – carne, legumes, feijão, ervilha, canja, caldo verde; (somente no jantar)
- 3.5.9. 01 (uma) opção de **sobremesa**, sendo três vezes por semana frutas *in natura* e duas vezes por semana escolhida entre as seguintes sugestões – compotas de frutas, doce de leite, gelatina, torta, bolo, pudim, creme, manjar, sorvete, goiabada e doces em geral.
- 3.6. Para o serviço de alimentação denominado Coffee Break, especificado no item 1.2 deste termo, será praticado um cardápio de específico para o evento de acordo com a solicitação do DAEST/PROCOMUN elaborado a partir das diretrizes e componentes especificados a seguir:
- 3.6.1. café acondicionado em garrafa térmica apresentado por litro;
- 3.6.2. leite quente acondicionado em garrafa térmica apresentado por litro;
- 3.6.3. água mineral acondicionada em garrafa pet de 350 ml
- 3.6.4. suco em caixa acondicionado em embalagem própria por litro
- 3.6.5. sanduiche tipo baguette com queijo, presunto salada e patê (atum e frango);
- 3.6.6. frutas variadas cortadas e servidas em bandeja inox apresentadas em Kg  
(melancia, banana, abacaxi e maçã)
- 3.6.7. bolacha doce em pacotes de 500g, servida em bandeja inox;
- 3.6.8. bolacha salgada em pacote de 500 g, servida em bandeja inox;
- 3.6.9. bolo de macaxeira;
- 3.6.10. bolo comum;



- 3.6.11. 01 (um) item de acompanhamento escolhido entre as seguintes opções: sopa (200ml), queijo mussarela ou prato (fatia de 20g), presunto (fatia de 15g), fruta *in natura* (unidade), mingau (200ml), iogurte (180ml), macaxeira cozida ou cará cozido (200g), banana cozida (200g), ovo cozido (unidade).
- 3.7. Todas as preparações dos cardápios do desjejum, almoço e jantar deverão ser acondicionadas em recipientes térmicos adequados, separados por componentes do cardápio, para posterior transporte em veículo da **CONTRATADA**, adequado para esse fim, até chegarem ao refeitório, onde permanecerão acondicionados em balcões térmicos adequados, quente ou frio, em recipientes individuais e tampados, até serem servidas.
- 3.8. As refeições serão servidas por sistema de auto-serviço (*self-service*), no refeitório da **CONTRATANTE**, onde o próprio comensal porciona os acompanhamentos, enquanto o **prato principal** será servido pela **CONTRATADA**, utilizando-se prato de vidro ou de porcelana, de fácil higienização, acompanhado de talheres de aço inoxidável.
- 3.9. Devem estar situados na área de consumação os pratos e talheres, estes embalados individualmente, armazenados em armário de material liso, resistente e impermeável de fácil higienização com portas de vidro.
- 3.10. No almoço e jantar, a **CONTRATADA** deverá praticar o preço de R\$ 10,20 (dez reais e vinte centavos) e no desjejum deverá praticar o preço de R\$ 4,17 (quatro reais e dezessete centavos) por unidade (por pessoa), com variação de 5% (cinco por cento) para mais ou para menos.
- 3.11. A **FUA** subsidiará o correspondente a 80% do valor de cada refeição, que deverá ser apurado e faturado mensalmente, sendo que os 20% será desembolsado diretamente pelo aluno à **CONTRATADA**.
- 3.12. O Quadro 3 apresenta o padrão de qualidade dos alimentos a serem utilizadas pela **CONTRATADA** nas preparações para o desjejum, almoço e jantar servidos no refeitório da **CONTRATANTE**.

Quadro 3 – Tipos de carnes e respectivas preparações para desjejum, almoço e jantar



Poder Executivo  
Ministério da Educação  
Universidade Federal do Amazonas  
Coordenação de Licitações



carne	TIPOS	PREPARAÇÕES
BOVINA	músculo, pá, agulha	Sopa
	coxão duro, acém, paleta, língua, músculo	ensopado, guisado
	coxão mole, contra-filé, alcatra, bife do vazio, fígado	bifes, iscas, <i>strogonoff</i>
	coxão mole, patinho, lagarto e cupim	assado de forno
	coxão mole, patinho, músculo	carne moída
AVES	peru, chester, coxa, sobrecoxa e peito de frango	assado, ensopado, guisado ou desfiado
	peito de frango sem osso	<i>strogonoff</i> , iscas, grelhado
PEIXES	pirarucu, tambaqui, pescada, tucunaré, pacu, sardinha, surubim, dourado, jaraqui, bacalhau	cozido, ensopado, assado de forno, grelhado, frito
SOJA	proteína vegetal texturizada	lasanha, picadinho, ensopado etc.

3.13. A **CONTRATADA** deverá realizar todo o manejo dos alimentos (matéria prima, ingredientes, embalagem e produto acabado) desde recebimento, armazenamento, preparação, manutenção, e distribuição final, de acordo com as normas estabelecidas pela RDC N° 216/02 ANVISA.

3.13.1. Para aquisição de qualquer matéria prima, ingredientes e/ou embalagens, devem ser estabelecidos critérios para avaliação e seleção de seus fornecedores;





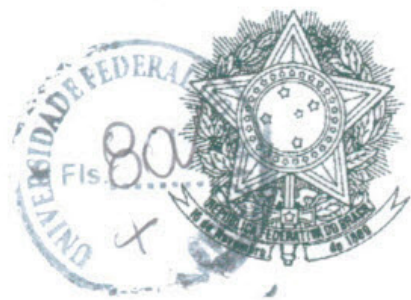
- 3.13.2. A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área específica protegida e limpa, após recebimento devem ser submetidos a inspeção e aprovados;
- 3.13.3. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras e serem descartadas imediatamente após a recepção.
- 3.13.4. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento;
- 3.13.5. Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente, devendo ser determinada a destinação final dos mesmos;
- 3.13.6. O armazenamento das matérias-primas, os ingredientes e as embalagens deve ser em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade;
- 3.13.7. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável;
- 3.13.8. As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis quando expostos à temperatura ambiente não deverão ultrapassar o período de 2 horas para a preparação do alimento;
- 3.13.9. Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original;
- 3.13.10. Na cocção o tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius). A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura



Poder Executivo  
Ministério da Educação  
Universidade Federal do Amazonas  
Coordenação de Licitações



- através do uso de um termômetro devidamente calibrado e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento;
- 3.13.11. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos a quente, a uma temperatura superior a 62°C (sessenta e dois graus Celsius) por, no máximo, 06 (seis) horas;
- 3.13.12. Para os alimentos em que o fabricante recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devem ser seguidas as orientações constantes da rotulagem do produto;
- 3.13.13. Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir o controle da temperatura dos óleos e gorduras utilizados que não devem ser superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça;
- 3.13.14. Para os alimentos servidos frios sob refrigeração deve ser mantida uma temperatura mínima de 4º (quatro graus Celsius) não podendo ultrapassar 10º (dez graus Celsius) ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem;
- 3.13.15. Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada conforme especificado no item 2.4.2.j e l;
- 3.13.16. Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado;
- 3.13.17. O estabelecimento deve manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados, implantando o Manual de Boas Práticas.
- 3.14. A **CONTRATADA** deverá realizar os procedimentos de transporte dos alimentos seguindo as normas estabelecidas no **Código Sanitário do Município de Manaus**, complementadas pela **Portaria CVS-15, de 7.11.91 do Município de São Paulo**.



- 3.14.1. O transporte de refeições prontas para consumo imediato deve ser realizado em veículo fechado (utilizados unicamente para estes fins) logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto entre 4°C e 6°C para alimentos frios e acima de 65°C para alimentos quentes. No campus da **CONTRATANTE** as temperaturas dos alimentos deverão ser medidas e estes, imediatamente distribuídos nas trilhas quentes e/ou frias (balcões apropriados com banho maria, cubas cobertas) e serem mantidos na temperatura acima de 62°C (sessenta e dois graus Celsius) enquanto aguardam a distribuição.
- 3.14.2. Os veículos de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem ser de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária, de forma a garantir a integridade dos alimentos transportados, devendo ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene;
- 3.14.3. A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos. É proibido transportar no compartimento destinado aos alimentos pessoas e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los. Em nenhuma circunstância, o veículo poderá transportar animais;
- 3.14.4. O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte. Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (estrados, cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte;
- 3.14.5. Quando a natureza do alimento assim o exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados removíveis constituídos de material liso, resistente, impermeável e fácil higienização, de forma a evitar danos e contaminação.
4. **DA ESTRUTURA FÍSICA PARA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO**
- 4.1. Qualquer modificação desses espaços físicos só poderá ser realizada após análise e aprovação formal de uma proposta de reforma e/ou adequação, além da autorização expressa da **CONTRATANTE** e, para tanto, considerar-se-á:



Poder Executivo  
Ministério da Educação  
Universidade Federal do Amazonas  
Coordenação de Licitações



- 4.1.1. reforma – modificação que altera de maneira significativa e abrangente os elementos componentes desses espaços físicos, nos aspectos de acesso e acessibilidade, sinalização, arquitetura, engenharia, instalações e sistemas prediais;
- 4.1.2. adequação – modificações de pequeno porte nos aspectos mencionados no item anterior e abrangendo o mobiliário, equipamentos e elementos de sinalização a serem instalados pela **CONTRATADA** nesses espaços físicos.
- 4.2. As propostas de reforma e adequação dos espaços físicos dos refeitórios e /ou restaurantes devem atender as exigências legais e técnicas pertinentes, como também, no que couber, ao que estabelece o manual da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC).
- 4.3. A manutenção dos espaços físicos dos restaurantes compreende os serviços de limpeza e higienização em geral, principalmente de móveis, utensílios, reservatórios de água, e de todos os ambientes, abrangendo também os banheiros existentes na área dos restaurantes, além dos vestiários privativos dos funcionários da **CONTRATADA**, incluindo a respectiva reposição do material de consumo desses ambientes sanitários, tais como papel toalha, papel higiênico e sabonete líquido;
- 4.4. A manutenção compreende também serviços de pintura em geral; recomposição de revestimentos e das esquadrias; gerenciamento dos resíduos sólidos; reposição, desobstrução e limpeza dos elementos componentes das instalações e dos sistemas prediais existentes; substituição e reparos em equipamentos, mobiliário e utensílios.
- 4.5. Para que o espaço físico funcione como restaurante exige-se no mínimo as seguintes condições:
- 4.5.1. Acesso próximo e adequado para veículos de transporte de refeições prontas e semi-prontas, preparadas em cozinhas industriais da **CONTRATADA**, situadas fora do campus da **CONTRATANTE** e devidamente licenciada pelo órgão municipal de Vigilância Sanitária;
- 4.5.2. Acessibilidade para Pessoas com Necessidades Especiais (PNE), permitindo fácil acesso e locomoção de cadeirantes e outros deficientes físicos, além de pessoas com mobilidade reduzida, observadas as normas técnicas específicas;
- 4.5.3. Ambientes onde possam ser efetivadas pela **CONTRATADA** todas as etapas das atividades dos refeitórios e /ou restaurantes, inclusive aquelas afetas à manutenção,



Poder Executivo  
Ministério da Educação  
Universidade Federal do Amazonas  
Coordenação de Licitações



com dimensões e demais características estabelecidas neste termo, de modo a cumprir adequadamente as funções de:

- Atendimento;
- Pagamento;
- Consumação;
- Sinalização, com locais e suportes adequados para fixação de elementos de porte pequeno e médio, tais como avisos e outras informações indispensáveis, relacionadas com a atividade da Ufam;
- Recepção, acondicionamento e exposição das refeições e de alimentos prontos, em temperatura ambiente e em temperatura controlada;
- Aquecimento e refrigeração de alimentos;
- Armazenamento, lavagem e exposição de utensílios usados para consumo dos alimentos;
- Banheiros públicos;
- Serviço e armazenamento de materiais, utensílios e produtos para limpeza em geral e higienização;
- Segregação e armazenamento provisório de resíduos sólidos devidamente embalados.

4.6. Na área dos refeitórios e /ou restaurantes, e no seu entorno, é expressamente proibido haver quaisquer focos de insalubridade, devendo estar livres de inundações; de acúmulo de lixo; de substâncias tóxicas; de odores indesejáveis; de fumaça, pó e vapor excessivo; de objetos em desuso ou de uso não compatível; da presença e proliferação de animais em geral, principalmente insetos, cães, gatos, além de roedores e outras pragas urbanas.

4.7. É expressamente proibido alimentar cães, gatos e outros animais na área dos refeitórios e /ou restaurantes.

4.8. Nos refeitórios e /ou restaurantes, inclusive na área de consumação não é permitida a fixação de elementos de sinalização tais como cartazes, folhetos e avisos não relacionados com a atividade desses serviços de alimentação e, principalmente, quaisquer peças de publicidade e propaganda.



Poder Executivo  
Ministério da Educação  
Universidade Federal do Amazonas  
Coordenação de Licitações



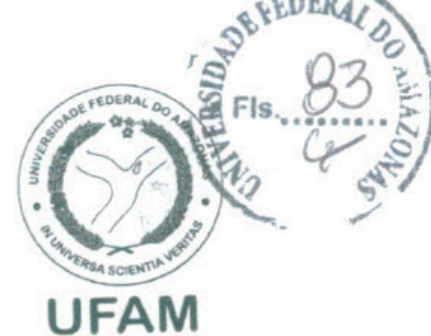
- 4.9. É obrigatória a fixação, em local visível para os consumidores dos refeitórios e /ou restaurantes, de quadros com as seguintes informações:
- 4.9.1. Alvará e licenças de funcionamento desses serviços de alimentação, devidamente atualizados;
- 4.9.2. Nome, endereço e contatos das pessoas, e respectivos órgãos, responsáveis pelo funcionamento e pela fiscalização desses serviços de alimentação – **CONTRATADA**, **CONTRATANTE**, órgão de defesa do consumidor (PROCON) e órgão municipal de Vigilância Sanitária (Decreto N° 3.910/1997);
- 4.9.3. Laudos atualizados da qualidade da água consumida nesses serviços de alimentação.
- 4.9.4. Placas com os avisos:
- “Evite colocar sal nos alimentos – a adição de cloreto de sódio (sal) em excesso é prejudicial à saúde, podendo causar hipertensão arterial e outros males. Cuide de sua saúde!” (Lei N° 1.681/2012);
  - “Proibido fumar”
  - Disk – VISA 0800-092123
- 4.10. Os refeitórios e /ou restaurantes do campus da **CONTRATANTE**, sempre que necessitarem de modificações (reformas e/ou adequações) da sua estrutura física, devem ter os respectivos projetos de modificações elaborados por **profissional** competente, registrado e credenciado no respectivo conselho profissional, para atuação em Manaus-Am;
- 4.11. Tais **projetos de modificações** (reformas e/ou adequações) nos espaços físicos dos refeitórios e /ou restaurantes devem ser elaborados segundo a legislação e as normas técnicas pertinentes, atendendo principalmente as diretrizes definidas neste termo.
- 4.12. O **acesso** aos ambientes internos e às instalações desses refeitórios e /ou restaurantes deve ser controlado e independente, como também deve ser permitida ampla **acessibilidade** a funcionários e usuários desses serviços de alimentação, observada a NBR 9050, no que couber.



- 4.13. Layout e fluxos desses refeitórios e /ou restaurantes devem possibilitar o posicionamento, circulação e movimentação ordenadas de pessoal, mobiliário, equipamentos, utensílios, alimentos, refeições, resíduos sólidos e demais materiais, de modo a:
- 4.13.1. Impedir cruzamentos inadequados durante a realização de todas as etapas das atividades desses serviços de alimentação, inclusive as operações de manutenção, limpeza e desinfecção em geral;
  - 4.13.2. Facilitar que tais atividades e operações ocorram em condições higiênicas, desde a chegada da matéria-prima, durante o processo de produção, até a obtenção do produto final;
  - 4.13.3. Dificultar a ocorrência de contaminação cruzada, por meios físicos ou outros meios eficazes que possibilitem a separação entre as diferentes atividades.
- 4.14. A iluminação dos ambientes desses refeitórios e /ou restaurantes deve atender ao que segue:
- 4.14.1. Ser uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros;
  - 4.14.2. A superfície iluminante natural de cada ambiente será de, no mínimo, 1/5 (um quinto) da área total do piso desse ambiente;
  - 4.14.3. Na iluminação artificial, lâmpadas e luminárias devem ser apropriadas, protegidas contra explosão e quedas acidentais, estar limpas e em bom estado de conservação, não devendo alterar as características sensoriais dos alimentos.
- 4.15. A ventilação natural e artificial dos ambientes desses refeitórios e /ou restaurantes deve ser executada de modo a:
- 4.15.1. Evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, o acúmulo de poeira;
  - 4.15.2. Eliminar fluxos de ar contaminado;
  - 4.15.3. Impedir que a direção do ar venha de ambientes sujos e contaminados para ambientes limpos;



Poder Executivo  
Ministério da Educação  
Universidade Federal do Amazonas  
Coordenação de Licitações



- 4.15.4. Evitar sempre que fluxos de ar incidam diretamente sobre alimentos e refeições;
- 4.15.5. Que a área de ventilação natural corresponda, no mínimo, a 2/3 (dois terços) da superfície iluminante natural;
- 4.15.6. Promover a climatização e/ou exaustão dos ambientes, com equipamentos adequados e em condições higiênicas.
- 4.16. Para as **esquadrias** dos ambientes desses refeitórios e /ou restaurantes exige-se que:
- 4.16.1. As portas tenham superfície lisa e de cores claras, sejam de fácil limpeza, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático (mola ou similar), sem maçanetas, de modo a possibilitar abertura e fechamento sem uso das mãos;
- 4.16.2. As portas dos acessos principais e as portas das áreas que têm comunicação com ambientes sanitários (cozinha, área de serviço, banheiro, vestiário, depósito de resíduos sólidos e similares) devem ser providas, no rodapé, de protetor que impeça efetivamente o acesso de insetos, roedores e outros vetores de contaminação;
- 4.16.3. As janelas e outras aberturas para áreas externas devem ser providas de telas com malha de 2 milímetros, de fácil remoção para limpeza periódica e em bom estado de conservação;
- 4.16.4. As janelas devem estar protegidas de modo a não permitir que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.
- 4.17. Os **pisos** dos ambientes desses refeitórios e /ou restaurantes devem:
- 4.17.1. Ser de material antiderrapante, impermeável e lavável, de cores claras, resistente ao pisoteio constante e ao ataque de substâncias corrosivas, de fácil higienização (lavagem e desinfecção), sem depressões, não permitindo o acúmulo de alimentos ou sujidades e permanecer em bom estado de conservação;
- 4.17.2. Possuir drenos de piso (ralos e caixas sifonadas) nas áreas laváveis, em quantidade proporcional ao tamanho de cada área, fechados com tampas em grelha provida de dispositivo que permita seu fechamento completo;





- 4.17.3. Ter inclinação suficiente em direção aos drenos de piso (ralos e caixas sifonadas), de modo que a água não fique estagnada em nenhuma área.
- 4.18. As paredes dos ambientes desses refeitórios e /ou restaurantes devem:
- 4.18.1. Ter acabamento de cores claras, lisa, impermeável e lavável até a altura de de 2 metros, exceto na área de preparação de refeições, na qual deverá ser estendido esse revestimento até o teto;
- 4.18.2. Ser isentas de fungos (bolores) e permanecer em bom estado de conservação;
- 4.18.3. Possuir acabamento arredondado no encontro com o piso e o teto, além de ter rejuntas recobertos com silicone ou tinta epóxi, de modo a evitar a acumulação de resíduos e facilitar a higienização.
- 4.19. Os forros e tetos dos ambientes desses refeitórios e /ou restaurantes devem:
- 4.19.1. Ser obrigatórios nas área de manipulação de alimentos;
- 4.19.2. Ter acabamento liso, impermeável, lavável, de cores claras e permanecer em bom estado de conservação;
- 4.19.3. Ser isentos de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolor e descascamento;
- 4.19.4. Possuir tela com espaçamento de 2 milímetros, removíveis para limpeza, em eventuais aberturas para ventilação situadas no forro ou no teto;
- 4.19.5. Possibilitar pé direito mínimo de 3 metros no andar térreo e 2,7 metros em andares superiores.
- 4.20. A área de manipulação, de refeições prontas servidas nesses refeitórios e /ou restaurantes, deve possuir no mínimo os espaços e características discriminados a seguir, observadas as exigências referentes ao layout e fluxos:
- 4.20.1. Área para recepção de mercadorias, provida de cubas de pias em aço inox, com sifão roscável, em quantidade e tamanho compatíveis com a adequada pré-higiene quando necessário, de embalagens (latas, pets, sacos plásticos, caixas e outras) e de produtos naturais tais como verduras, frutas e outros;



- 4.20.2. Área para armazenamento em temperatura ambiente, com alimentos e refeições estocados e separados por grupos, porcionados e acondicionados em recipientes adequados e íntegros, com identificação visível (rótulo original e etiquetagem) dos dados dos produtos – tipo, fabricante, endereço, número de registro, prazo de validade, etc., para permitir uma perfeita rastreabilidade dos produtos desde a recepção até o preparo final; recipientes e produtos embalados devem ser colocados em prateleiras ou bancadas distantes pelo menos 25 cm do chão, separados da parede e entre pilhas no mínimo 10 cm e distantes do forro pelo menos 60 cm, em ambiente com ventilação adequada, livre de entulho, material tóxico, materiais de limpeza e equipamentos que propiciem condições que interfiram na qualidade e nas condições sensoriais dos alimentos;
- 4.20.3. Área para armazenamento em temperatura controlada, destinada a acondicionar alimentos perecíveis ou rapidamente deterioráveis, cujas características devem ser similares àquelas estabelecidas no item anterior, acrescentando-se o posicionamento adequado de mobiliário e de equipamentos próprios para o controle de temperatura (quente ou frio) necessário a cada produto;
- 4.20.4. Área para higiene e guarda de utensílios de preparação, separada e isolada das áreas de processamento e de armazenamento, contendo cubas de pias em aço inox, com sifão roscável, em quantidade e tamanho compatíveis com os utensílios a serem higienizados, providas de água fria e quente (aquecimento pontual), além de espaço suficiente para guardar peças de equipamentos e utensílios, devidamente limpos, de modo que o retorno e a guarda de utensílios usados em preparações não ofereça risco de contaminação aos que já se encontram guardados;
- 4.20.5. Área para preparo de hortifruti usado nas refeições, provida de bancadas, com cubas de pias em aço inox e sifão roscável, em quantidade e tamanho compatíveis com os produtos a serem preparados, além de equipamentos e utensílios para elaboração das preparações em condições higiênicas;
- 4.20.6. Área para açougue para alimentos usados nas refeições, provida de bancadas, com cubas de pias em aço inox e sifão roscável, em quantidade e tamanho compatíveis



Poder Executivo  
Ministério da Educação  
Universidade Federal do Amazonas  
Coordenação de Licitações



- com os produtos a serem preparados, além de equipamentos e utensílios para elaboração das preparações em condições higiênicas;
- 4.20.7. Área para **cozimento/aquecimento** com equipamentos próprios (chapa, fogão comum e forno microondas) para aquecimento de refeições prontas, livre de quaisquer equipamentos refrigeradores ou congeladores, cujos motores e eficiência ficariam comprometidos pelo calor excessivo;
- 4.20.8. Área para **higiene das mãos** dos funcionários, com pia ou lavatório exclusivo para tal, providos de torneira acionada sem contato manual, em quantidade suficiente e posição estratégica em relação ao fluxo de atividades e de acesso próximo e rápido, mesmo quando houver separação física entre as diversas áreas de manipulação dos alimentos; devem ter também instalações adequadas e convenientemente localizadas para disposição dos elementos e meios adequados e higiênicos para limpeza (sabonete líquido, detergente, desinfetante, entre outros) e para secagem das mãos, sendo permitido apenas o uso de toalhas descartáveis, além do coletor exclusivo (lixeira) para o respectivo descarte, com fechamento acionado exclusivamente por pedais.
- 4.21. A **área de consumo ou refeitório** deve ter tamanho e demais características compatíveis e suficientes para circulação de usuários e funcionários, bem como para disposição do mobiliário de atendimento (mesas e cadeiras), além dos armários fechados contendo utensílios para refeições (pratos e talheres) e equipamentos para distribuição de alimentos tais como balcões térmicos (quente e refrigerado), refresqueiras, geladeira para bebidas (refrigerantes); será permitida a existência de ventiladores de teto ou chão, desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os alimentos e utensílios usados nas refeições.
- 4.22. A **área para recipientes com gás GLP** (botijões e/ou cilindros), com fins de armazenamento e instalação dos mesmos e de seus acessórios, para uso somente em restaurantes, deve ser exclusiva para tal uso, delimitada com tela ou grades metálicas, ou outro processo construtivo que evite o acesso de pessoas estranhas à operação e manutenção dessa instalação e permita uma constante e ampla ventilação, além das



Poder Executivo  
Ministério da Educação  
Universidade Federal do Amazonas  
Coordenação de Licitações



demais providências relativas à segurança contra incêndio e explosões, previstas na legislação específica e normas técnicas pertinentes.

- 4.23. Os banheiros públicos e os banheiros e vestiários privativos dos funcionários não devem se comunicar diretamente com as áreas de manipulação de alimentos ou com a área de consumo (refeitórios); devem ser organizados, higienizados e mantidos em adequado estado de conservação; devem ser bem iluminados e ventilados, com janelas teladas e portas externas dotadas de fechamento automático (mola ou similar), com paredes e piso de cores claras e de material resistente ao pisoteio constante, lavável e impermeável; os banheiros públicos devem ser separados para cada gênero (feminino e masculino) e constituído de aparelhos em quantidade compatível com o público que freqüenta esses serviços de alimentação e respectiva rotina de uso de banheiros, possuindo cada um no mínimo dois vasos sanitários com respectivos assentos, tampas e caixas de descarga externas, além de dois lavatórios e, no caso do masculino, um mictório com descarga automática; deve haver também pelo menos um banheiro público destinado a PNE, com pelo menos uma bacia sanitária e um lavatório adequados a esses usuários; os banheiros privativos dos funcionários devem atender as mesmas exigências dos banheiros públicos, acrescentando-se, em cada banheiro, espaço para vestiário com armários individuais e um chuveiro para cada 20 funcionários; todos os banheiros e vestiários devem ser providos de produtos destinados à higiene pessoal (papel higiênico, sabonete líquido ou sabão anti-séptico, toalhas de papel, de cor clara, não reciclado) e recipiente para descarte e coleta de papel higiênico, papel toalha e outros resíduos sólidos (lixeiras), com tampas acionadas por pedais, sem contato manual.
- 4.24. A área de serviço desses refeitórios e /ou restaurantes será utilizada somente para armazenamento de materiais, produtos e utensílios de limpeza em geral e de higienização, provida de um tanque inoxidável com dimensões compatíveis exclusivamente para lavagem desses utensílios, inclusive dos coletores de resíduos sólidos (lixeiras), sem haver armazenamento de resíduos sólidos (lixo), ensacados ou não.
- 4.25. As áreas para coleta e armazenamento de resíduos sólidos (lixo) produzidos nos ambientes desses refeitórios e /ou restaurantes, devem ser compatíveis em quantidade e em dimensões, com as rotinas de funcionamento desses serviços de alimentação e a correspondente produção desses resíduos, seus volumes e demais características, além de



serem definidas segundo um planejamento prévio do gerenciamento desses resíduos; deve ser praticada a recepção seletiva desses resíduos, com recipientes (lixeiros) separados para cada tipo de resíduo sólido existente, desinfetados após o uso diário; após a frequente remoção dos sacos de resíduos no interior dos recipientes captadores (lixeiros), os resíduos devem permanecer devidamente ensacados e tais sacos com resíduos sólidos dos refeitórios e /ou restaurantes deverão ser provisoriamente acondicionados em depósito interno (produção diária) e, ao final do dia, acondicionados temporariamente (no máximo dois dias) em depósito externo, até sua coleta em veículo próprio e encaminhamento para destinação final; os depósitos de resíduos, interno e externo, serão exclusivos para tal finalidade, situados completamente separados dos demais ambientes dos refeitórios e /ou restaurantes, devidamente ventilados, com aberturas externas teladas e portas com dispositivos junto ao piso que impeçam o acesso de moscas, roedores e outros vetores, abrindo diretamente para a área externa dos refeitórios e /ou restaurantes.

4.26. Todos os refeitórios e /ou restaurantes devem possuir os seguintes sistemas e instalações prediais, em conformidade com a legislação e normas técnicas específicas:

- água fria (AF),
- esgoto sanitário (ES),
- manejo de águas pluviais (AP),
- prevenção e combate a incêndios (INC),
- manejo de resíduos sólidos (RS),
- energia elétrica,
- climatização,
- exaustão, e
- gás.

4.27. Todos os pontos do **sistema predial de água fria** devem fornecer água potável para consumo humano, cuja qualidade deve ser analisada a cada 6 (seis) meses, quanto aos respectivos parâmetros físicos, químicos e microbiológicos, por laboratório devidamente credenciado, às expensas da **CONTRATADA**, e o correspondente laudo encaminhado à **CONTRATANTE**, para publicação e providências, quando necessário.



Poder Executivo  
Ministério da Educação  
Universidade Federal do Amazonas  
Coordenação de Licitações



- 4.28. É obrigatória a existência de **reservatório** elevado de água fria, exclusivo dos refeitórios e /ou restaurantes, com as seguintes características básicas:
- 4.28.1. Ter capacidade adequada, compatível com as necessidades diárias de consumo de água fria em todos os ambientes dos refeitórios e /ou restaurantes, inclusive nos ambientes sanitários:
- 4.28.1.1. Constituídos de material adequado, que garanta estanqueidade e perfeita vedação, além de não comprometer a qualidade da água armazenada;
- 4.28.1.2. Localizados de modo a facilitar o acesso para manutenção e higienização periódica, observando-se também outros aspectos tais como de segurança sanitária e estrutural, pressão adequada na distribuição de água, etc.;
- 4.28.1.3. Providos de todos os acessórios adequados para seu funcionamento e manutenção, tais como abertura para inspeção com tampa, bóia para controle de níveis, tubulações de limpeza, de alimentação, de distribuição e extravasor;
- 4.28.1.4. Isentos de rachaduras e sempre tampado, devendo passar por limpeza e desinfecção quando for instalado, a cada 06 (seis) meses e por ocasião de ocorrências que possam contaminar a água armazenada.
- 4.29. No **sistema predial de esgoto sanitário** dos refeitórios e /ou restaurantes, para receber o esgoto das pias, é obrigatória a existência de caixas de gordura, cujas dimensões sejam compatíveis com a quantidade de esgoto gerado por esses serviços de alimentação e que seja instalada e conservada segundo normas técnicas específicas, além de obrigatoriamente providas de:
- 4.29.1. Peneira de resíduos resistente e durável, removível, em aço inox, alumínio ou material similar, posicionada dentro dessas caixas de gordura, junto às tubulações de entrada das mesmas, com a finalidade de reter os resíduos sólidos que venham a ser inapropriadamente lançados nas cubas de pias e de tanques, e evitar assim o entupimento das respectivas tubulações do sistema predial e da rede geral de esgoto existente no local;
- 4.29.2. Tampa resistente, durável e removível, que permita perfeita vedação, facilite a remoção frequente da peneira de resíduos, além de outros serviços periódicos de manutenção e inspeção dessas caixas.



Poder Executivo  
Ministério da Educação  
Universidade Federal do Amazonas  
Coordenação de Licitações



- 4.30. No sistema predial de esgoto sanitário dos refeitórios e /ou restaurantes, as caixas de inspeção deverão ter seção mínima de 60 (sessenta) centímetros, de modo a permitir a inspeção e desobstrução da rede predial de esgoto, como também possuir tampa resistente, durável e removível, que permita perfeita vedação e facilite sua remoção.
- 4.31. As caixas de gordura e de inspeção do sistema predial de esgoto dos refeitórios e /ou restaurantes devem estar localizadas em área livre e descoberta, nas proximidades dos refeitórios e ou restaurantes, fora da área de manipulação e armazenamento de alimentos e da área de consumação, além de terem suas tampas identificadas.
- 4.32. A manutenção do sistema predial de água e de esgoto dos refeitórios e /ou restaurantes deve ser procedida nos horários em que tais serviços de alimentação não estejam funcionando, sempre a expensas da **CONTRATADA** e sempre sob supervisão da **CONTRATANTE**, principalmente no caso de operações de higienização de reservatórios de água fria, desobstrução de tubulações e a limpeza periódica de caixas de gordura e de inspeção, inclusive o respectivo descarte de resíduos, a ser realizado segundo legislação e normas técnicas específicas;
- 4.33. Todas as **pias e tanques** dos refeitórios e /ou restaurantes, inclusive as bancadas adjacentes a tais aparelhos sanitários, devem ser em aço inoxidável, providas de sifão rígido e roscável que permita fácil substituição e frequentes inspeções e desobstruções, como também terão cuba em tamanho compatível com os utensílios a serem lavados;
- 4.34. Deverão existir **lavatórios** exclusivos para higiene das mãos, nas áreas de manipulação de alimentos, em quantidade compatível com o tamanho dessas áreas e a respectiva quantidade de funcionários, além de providos de sabonete líquido, inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não recicladas e lixeira com tampa acionada por pedal, sem contato manual.
- 4.35. Todos os recipientes para captação (**lixeiras**) de resíduos sólidos gerados pelos refeitórios e /ou restaurantes devem:
- 4.35.1. ser devidamente identificados para captação seletiva;
  - 4.35.2. ser confeccionados de material leve, de fácil transporte e limpeza;
  - 4.35.3. ser providos de sacos plásticos de lixo apropriados;
  - 4.35.4. permanecerem em bom estado de conservação, íntegros e higienizados;



Poder Executivo  
Ministério da Educação  
Universidade Federal do Amazonas  
Coordenação de Licitações



- 4.35.5. estar distribuídos em todos os ambientes dos refeitórios e /ou restaurantes, em quantidade e capacidade suficientes para conter os resíduos gerados nesses ambientes;
- 4.35.6. ser providos de tampa acionada por pedal, sem contato manual.
- 4.36. As **instalações elétricas** dos refeitórios e /ou restaurantes devem ser embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras, de tal forma a permitir a completa higienização dos ambientes onde se encontram.
- 4.37. Os **equipamentos, mobiliário e utensílios** dos refeitórios e /ou restaurantes devem:
- 4.37.1. estar de acordo com o que estabelece legislação e normas técnicas pertinentes e recomendações do manual da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC);
- 4.37.2. ser dimensionados segundo o volume e demais características das refeições e outros produtos, considerando ainda o sistema adotado para distribuição;
- 4.37.3. ser dotados de superfície resistente, lisa e impermeável, de fácil limpeza e desinfecção, em cores claras;
- 4.37.4. passar por freqüente manutenção, permanecendo organizados e em adequado estado de conservação e funcionamento, sem sinais de corrosão, sem gotejamento de graxa e acúmulo de gelo.
- 4.38. Todo equipamento e utensílio que possa entrar em contato com alimentos devem ser confeccionados com materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores, que sejam não absorventes e resistentes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção.
- 4.39. As superfícies das bancadas devem ser lisas, compactas e resistentes, isentas de rugosidades, depressões, frestas e outras imperfeições que sejam potenciais fontes de contaminação e possam comprometer a higiene dos alimentos.
- 4.40. Para aquecer refeições, serão admitidos apenas fornos dos tipos micro-ondas e a gás, além de chapa e de fogão a gás, ficando expressamente vedada a utilização de outros equipamentos elétricos para aquecimento e cocção de alimentos.
- 4.41. Fogões e chapas deverão ser dotados de coifa e, quando necessário, os demais ambientes dos refeitórios e /ou restaurantes deverão possuir exaustor adequado e suficiente, de modo a evitar o superaquecimento e o viciamento do ar pela fumaça, resultantes do aquecimento das refeições.





4.42. Os equipamentos de refrigeração e congelamento devem estar de acordo com as necessidades dos tipos de alimentos e refeições armazenadas e produzidas, devendo permanecer regulados para o alimento que necessite de menor temperatura.

4.43. Os equipamentos utilizados para climatização (ar-condicionado) devem estar conservados, e sua limpeza e manutenção devem ser realizadas periodicamente, inclusive com a substituição de filtros, quando necessário, conforme legislação e normas técnicas específicas.

## 5. DA EQUIPE DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

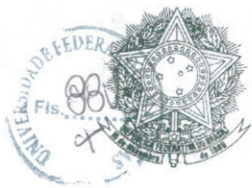
- 5.1. A **CONTRATADA** deverá contratar profissionais e/ou possuir quadro de funcionários, capacitados de acordo com as áreas de atuação necessárias e em quantidade suficiente para atender todas as atividades dos refeitórios e /ou restaurantes e para possibilitar a produção e atendimento rápido e eficiente do público frequentador desses serviços de alimentação, observadas as especialidades e quantidades mínimas.
- 5.2. Os funcionários dos refeitórios e /ou restaurantes devem usar uniforme, segundo a função de cada um, de modo que os mesmos possam ser identificados com facilidade, tenham boa apresentação e, principalmente, atendam às condições de higiene pessoal exigidas e recomendadas, pela legislação e normas técnicas pertinentes, para funcionários desses serviços de alimentação, de acordo com o respectivo Manual de Boas Práticas.
- 5.3. Os uniformes dos funcionários dos refeitórios e /ou restaurantes devem ser completos, com a utilização de todos os equipamentos de proteção individuais (EPIs) definidos pelo respectivo Manual de Boas Práticas, bem conservados, adequadamente limpos e com troca diária de utilização somente no vestiário do estabelecimento. Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.
- 5.4. Os funcionários responsáveis pela higienização dos refeitórios e /ou restaurantes deverão usar uniforme diferenciado dos demais funcionários que manuseiam alimentos e refeições.
- 5.5. A **CONTRATADA** deve substituir imediatamente qualquer um de seus funcionários ou prepostos que sejam considerados, pelo gestor da **CONTRATANTE**, como inconvenientes à boa ordem de trabalho ou ainda aqueles que deixam de observar as regras de cortesia no trato com os usuários e às normas disciplinares estabelecidas para esses serviços de alimentação.



Poder Executivo  
Ministério da Educação  
Universidade Federal do Amazonas  
Coordenação de Licitações



- 5.6. O trabalho nos refeitórios e/ou restaurantes deve ser supervisionado por técnico competente para tal finalidade e realizado por funcionários capacitados, aptos a exercer suas funções, inclusive em aspectos referentes à saúde exigidos para trabalhadores de serviços de alimentação e definidos no respectivo Manual de boas práticas, não podendo ser portadores, aparentes ou não, de doenças infecciosas ou parasitárias.
- 5.7. Serão considerados como visitantes todos que necessitem entrar nas dependências dos refeitórios e /ou restaurantes, tais como supervisores, consultores, fiscais, auditores e demais pessoas que não fazem parte do quadro de funcionários que atuam na área de manipulação de alimentos, e que constituem potenciais focos de contaminação dos alimentos e refeições.
- 5.8. Para proceder às suas funções, os visitantes devem estar devidamente paramentados com uniforme fornecido pela empresa, tais como avental, rede ou gorro para proteger os cabelos e se necessário, botas ou protetores para os pés, sendo proibidos e impedidos de:
- 5.8.1. tocar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento;
- 5.8.2. comer, fumar, mascar goma (chiclete) durante a visita;
- 5.8.3. entrar na área de manipulação de alimentos quando portadores de ferimentos expostos, gripados, ou apresentando qualquer outro quadro clínico que represente risco de contaminação ambiental que possa atingir, direta ou indiretamente, os alimentos e refeições.
- 6. DAS OBRIGAÇÕES E ENCARGOS DA CONTRATANTE**
- 6.1. Entregar o espaço físico a **CONTRATADA** nas condições exigidas pelos órgãos competentes (DVISA e ANVISA), para que possam ser realizadas as adequações necessárias às instalações dos equipamentos e funcionamento dos refeitórios e /ou restaurantes.
- 6.2. Fornecer à **CONTRATADA** água e energia elétrica necessárias às suas atividades.
- 6.3. Informar à **CONTRATADA**, antecipadamente, qualquer evento ou atividade que altere, impeça ou paralise suas atividades comerciais tais como a realização de concursos e outras atividades de interesse da Instituição no prazo de 24 horas.
- 6.4. Relacionar as dependências das instalações físicas, os bens de sua propriedade colocados à disposição da licitante vencedora durante a execução dos serviços, com a indicação do estado de conservação.



- 6.5. Exigir da **CONTRATADA** reparação de danos causados pelo uso indevido dos Equipamentos e instalações físicas fornecidas para execução dos serviços.
- 6.6. Permitir e facilitar o livre acesso dos empregados da **CONTRATADA** para execução dos serviços nos dias úteis das 06h às 23h, aos sábados das 06 às 18h, e dos fornecedores das 8h às 10h e das 15h às 17h. Qualquer modificação no horário só por meio de autorização da **CONTRATANTE**.
- 6.7. Fiscalizar como lhe aprouver e no seu exclusivo interesse, o cumprimento das cláusulas e condições contratuais.
- 6.8. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relativas a execução do objeto do contrato que estejam em desacordo com o avençado e notificar a **CONTRATADA**, para que sejam adotadas as devidas providências.
- 6.9. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**.
- 6.10. Verificar mensalmente o recolhimento de INSS e demais encargos trabalhistas da **CONTRATADA**.
- 6.11. Reserva-se o direito de modificar a qualquer tempo e circunstância os serviços oferecidos, podendo modificá-los, excluí-los ou incluir novos sem qualquer aviso prévio a **CONTRATADA**.
- 6.12. Deverá dispor de uma equipe multidisciplinar para vistoriar os espaços destinados à cozinha industrial das empresas que participarão do processo licitatório, composta pelos seguintes profissionais: Nutricionista, Engenheira Civil, Arquiteta, Técnica em Alimentos, Profissional da área de Controle de Qualidade de Alimentos, Técnicos da Área de Educação.
- 6.13. Obedecer ao prazo de 15 (quinze) dias para análise dos projetos de adequações encaminhados pela **CONTRATADA**.
7. **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**
  - 7.1. Apresentar, para aprovação pela **CONTRATANTE**, os projetos das adequações necessárias aprovados, com os respectivos comprovantes da responsabilidade técnica, no prazo de até 15 (quinze) dias corridos, após a assinatura do contrato. Caso o projeto não seja aprovado, deverá ser reapresentado com as correções, no prazo máximo de 15 dias corridos.



Poder Executivo  
Ministério da Educação  
Universidade Federal do Amazonas  
Coordenação de Licitações



- 7.2. Executar, às suas expensas, após aprovação e autorização da **CONTRATANTE**, todos e quaisquer serviços de adequações necessárias à implantação e funcionamento dos refeitórios e /ou restaurantes, bem como o serviço de vendas de *tickets*/créditos de alimentação para os discentes.
- 7.3. É de total responsabilidade da **CONTRATADA** a aquisição de materiais de informática, como: computador (es), impressora (s) e quaisquer outros que A **CONTRATANTE** entender necessários no serviço de venda de *tickets*/créditos de alimentação, bem como a manutenção dos mesmos.
- 7.4. As adequações a serem realizadas na área dada em concessão, serão consideradas de interesse único e exclusivo da **CONTRATADA**, razão pela qual não caberá amortização.
- 7.5. Caso seja necessária a realização de obras civis, a **CONTRATADA** deverá providenciar o transporte e a correta destinação dos resíduos de construção civil gerados no local. Não será permitido o depósito destes resíduos dentro do campus da **CONTRATANTE**.
- 7.6. Iniciar as atividades no prazo de até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, e no caso de realização de adequações, esse prazo será dilatado para 60 (sessenta) dias corridos.
- 7.7. Durante o prazo de validade do ato da utilização do Espaço Físico obrigam-se a **CONTRATADA** a observar rigorosamente as condições estabelecidas nas cláusulas do contrato.
- 7.8. Deverá apresentar o rol de seu mobiliário à **CONTRATANTE**.
- 7.9. Indenizar a **CONTRATANTE** por eventuais danos causados às suas instalações, móveis ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços por seus empregados e/ou fornecedores, podendo, entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens, conforme previsto na cláusula.
- 7.10. Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, devolver os bens nas mesmas condições em que foram entregues.
- 7.11. Designar um preposto para as tarefas de coordenação, comando e fiscalização do andamento dos serviços; cuidar da disciplina, controlar a frequência e a apresentação pessoal dos empregados; fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como efetuar contato com a **COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO** dos refeitórios e /ou restaurantes da **CONTRATANTE**, quando necessário.



Poder Executivo  
Ministério da Educação  
Universidade Federal do Amazonas  
Coordenação de Licitações



- 7.12. Apresentar mensalmente o recolhimento de INSS e demais encargos trabalhistas a **COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO** da **CONTRATANTE**.
- 7.13. Fornecer os uniformes, EPIs e crachás aos seus funcionários.
- 7.14. Manter os funcionários devidamente uniformizados, inclusive o responsável maior da **CONTRATADA**, com a carteira de saúde ou ASO e carteira de vacinação, todos identificados com crachás, zelando pela apresentação pessoal e uso dos EPIs.
- 7.15. Apresentar a lista geral de seus empregados para a **COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO**, com dados de identificação, comunicando, de imediato, eventuais substituições.
- 7.16. Assumir a responsabilidade pelos ônus ou encargos relacionados, na prestação de serviços do contrato, decorrentes da Legislação Trabalhista, Social e Previdenciária, incluídas as indenizações por eventuais acidentes, enfermidades e outras de natureza profissional e/ou ocupacional.
- 7.17. Cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, mantendo o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária em local visível, dentro do prazo de validade.
- 7.18. Providenciar os serviços de limpeza do local de realização das refeições, sendo atribuições da **CONTRATADA** manter limpa e arrumada as mesas de refeições, bem como, o ponto de distribuição localizado no espaço físico.
- 7.19. Realizar limpeza geral nas caixas de gordura localizadas nas áreas de seus serviços, a cada período de 6 (seis) meses, anotando em registro próprio.
- 7.20. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços com o fito de manter a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos manipuladores dos alimentos.
- 7.21. A higienização, a dedetização e a imunização das áreas e instalações concedidas, através de empresas credenciadas pelos órgãos competentes, devendo apresentar, quando exigido o certificado de dedetização e desratização.
- 7.22. Disponibilizar 1 (um) profissional para permanecer no local durante a realização da refeição, devidamente equipado com EPI.
- 7.23. Deverá preparar diariamente na cozinha **CONTRATANTE (localizada atualmente no setor Sul)**, o almoço, jantar e desjejum a serem servidas no restaurante do setor sul e no refeitório do setor norte, e para as demais localidades a serem servidas, a saber, refeitório da Faculdade de Medicina, Escola de Enfermagem e Casa do Estudante, serão preparadas nas cozinhas industriais da **CONTRATADA**, trazidos prontos para serem



Poder Executivo  
Ministério da Educação  
Universidade Federal do Amazonas  
Coordenação de Licitações



servidos, com uma hora de antecedência do horário marcado para servir e serão acondicionadas em recipientes térmicos adequados, separados por componentes do cardápio, para posterior transporte em veículo da **CONTRATADA**, adequado para esse fim, até chegarem ao refeitório e/ ou restaurante da **CONTRATADA**, onde permanecerão acondicionados em balcões térmicos adequados, quente ou frio, em recipientes individuais e tampados, até serem servidas, sob responsabilidade e supervisão diária da nutricionista devidamente registrada no CRN-7 e contratada conforme legislação do CFN pela **CONTRATADA**.

- 7.24. Imediato recolhimento das louças, logo após a utilização, deixando o ambiente limpo e arrumado, evitando contaminação.
- 7.25. Arcar com todo o custo de recrutamento, seleção, treinamento e capacitação, exames médicos admissionais, periódicos e demissionais.
- 7.26. Aquisição e o armazenamento dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em recinto próprio, obedecendo, no que couber, às normas da legislação vigente.
- 7.27. O fornecimento de materiais de consumo em geral, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros necessários para perfeita execução dos serviços.
- 7.28. O fornecimento dos equipamentos e utensílios para os refeitórios e /ou restaurantes, em quantidades e condições adequadas e suficientes para o pleno funcionamento das atividades devidamente aprovados pela CONTRATANTE.
- 7.29. A separação/segregação e o armazenamento correto do resíduo gerado por ela (Unidade de Alimentação e Nutrição)
- 7.30. Manter nas suas atividades, total e exclusiva responsabilidade por seus atos e de seus empregados, isentando a UFAM de toda e qualquer responsabilidade.
- 7.31. Responsabilizar-se pela manutenção do imóvel, cabendo a **CONTRATADA** entregar, findo o prazo do contrato, o imóvel nas mesmas condições recebidas.
- 7.32. Zelar pela conservação, troca de lâmpadas e luminárias, torneiras, tomadas e limpeza das dependências do Restaurante, com atenção à higiene e esterilização de bandejas, pratos, talheres e outros utensílios de cozinha e copa
- 7.33. Responder civil e criminalmente pelos prejuízos causados ao imóvel ou aos servidores da UFAM a que der causa, ou pelos danos causados por seus subordinados, empregados, prepostos ou contratados.



- 7.34. A **CONTRATADA** compromete-se ainda a:
- 7.34.1. Providenciar as licenças junto aos órgãos públicos competentes apresentando as mesmas à **COMISSÃO DE FISCALIZAÇÃO** da UFAM;
  - 7.34.2. Não deixar expostos no local, caixas e embalagens ou quaisquer outros objetos que comprometam a boa aparência do local;
  - 7.34.3. Não afixar e não permitir que qualquer pessoa afixe cartazes, folders ou outro tipo de propaganda nas paredes externas dos refeitórios e /ou restaurantes, sendo permitido à **CONTRATADA** a instalação de um mural de dimensões não superiores a 3m<sup>2</sup> para afixação de avisos e cartazes.

7.35. É vedado à **CONTRATADA**:

- 7.35.1. Utilizar as dependências da **CONTRATANTE** para fins diversos do objeto contratado;
- 7.35.2. Servir alimento contaminado ou deteriorado e com data de validade vencida;
- 7.35.3. Deixar de cumprir o horário de funcionamento determinado pela **CONTRATANTE**;
- 7.35.4. A utilização dos refeitórios e /ou restaurantes para qualquer outro fim que não o previsto neste Termo de Referência, sendo vedado, ainda, ao **CONTRATADO**, transferir a permissão, locar, sublocar, ceder ou emprestar o imóvel, ainda que parcialmente.
- 7.35.5. Deixar de implantar o Manual de Boas Práticas.

8. **DAS SANÇÕES**

- 8.1. O atraso injustificado na execução do objeto da permissão sujeitará a **CONTRATADA** à multa de mora de 0,5 (cinco décimos por cento) sobre o valor global da permissão, para cada dia de atraso, observado o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis.
- 8.2. A multa de que trata este item não impedirá a cassação da permissão pela **CONTRATANTE** e a aplicação de outras sanções.
- 8.3. Pela inexecução, total ou parcial do objeto da permissão, ultrapassado o prazo estabelecido no item 7.1, a **CONTRATANTE** poderá aplicar à **CONTRATADA** as seguintes sanções, isolada ou cumulativamente:
  - 8.3.1. Advertências e notificações;
  - 8.3.2. Multa, meramente moratória, como previsto no item 8.1, ou multa penalidade de até 15% (quinze por cento) sobre o valor global da permissão.



Poder Executivo  
Ministério da Educação  
Universidade Federal do Amazonas  
Coordenação de Licitações



- 8.3.3. A suspensão temporária de participação e impedimento de contratar com a **CONTRATANTE** por prazo não superior a 05 (cinco) anos.
- 8.3.4. A declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a **CONTRATANTE**, enquanto perdurarem os motivos da punição;
- 8.3.5. As sanções previstas nos itens 8.1 e 8.2 poderão ser aplicadas juntamente com o item 8.3, alínea b, facultada a defesa do interessado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.
- 8.3.6. A sanção estabelecida no item 8.5 é de competência exclusiva da Autoridade Competente, podendo ser aplicada juntamente com o item 8.3, alínea b, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias a contar da abertura de vista.
- 8.3.7. As multas serão recolhidas no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da decisão administrativa que as tenham aplicado, ou ainda, quando for o caso, cobradas judicialmente.
- 8.3.8. Os valores das multas serão fixados em reais, na data de sua aplicação e será corrigida pelo IGPM na data da liquidação.
- 8.3.9. As penalidades previstas neste Termo de Referência poderão deixar de ser aplicadas, total ou parcialmente, a critério da Autoridade Competente, se entender as justificativas apresentadas como tais.
- 8.3.10. O não cumprimento injustificado das obrigações contratuais, por parte da **CONTRATADA**, sujeita-la-á, também, às penalidades previstas nos artigos 86 a 88 da Lei 8.666 e art. 7º da Lei 10.520/02.

## 9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 9.1. É proibida a utilização do ambiente dos refeitórios e /ou restaurantes, pela **CONTRATANTE**, para reuniões ou atos públicos.
- 9.2. O alvará de funcionamento requerido pela **CONTRATANTE** às autoridades públicas deverá conter somente as atividades constantes do objeto do instrumento contratual, mesmo quando os objetivos previstos no respectivo contrato social ou estatuto sejam mais amplos.
- 9.3. Cabe à **CONTRATANTE** manter a área dada em concessão de uso permanentemente dotada de aparelhagem adequada à prevenção e extinção de incêndio e sinistros, mantendo igualmente o seu pessoal instruído quanto ao emprego eficaz daquela aparelhagem.





## REFERÊNCIAS

- Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas - ABERC. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividades**. 8ªed. São Paulo: 2003. 288p. BRASIL.
- Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). **NBR 9050**. Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) N° 216**. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. 2004.
- BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Portaria N° 2914**, de 12 de dezembro de 2011. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Ministério da Saúde, 2011.
- BRASIL. Ministério do Trabalho . **Norma Regulamentadora (NR) N° 24**. Condições sanitárias e de conforto nos locais de trabalho.
- MANAUS. **Lei N° 392**. Dispõe sobre a competência e campo de ação da Secretaria Municipal de Saúde. 1997.
- MANAUS. **Decreto N° 3910 (Código Sanitário de Manaus)**. Aprova o Regulamento a que se refere o artigo 24 da Lei 392 de 27 de junho de 1997, que dispõe sobre normas da promoção, preservação e recuperação da saúde, no âmbito da cidade de Manaus, no campo de competência da Secretaria Municipal de Saúde e dá outras providências. 1997.