



## ANEXO I

### PROJETO BÁSICO

Concessão de espaço para exploração de serviços de Cantina/Restaurante do IFNMG-  
*Campus Araçuaí*.

#### **1. DO OBJETO**

1.1 Este projeto básico tem por objeto orientar a Concessão de espaço público a terceiros e para uso de uma área de 101,41 m<sup>2</sup> construída para exploração de serviços de Cantina/Restaurante do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Norte de Minas Gerais- *Campus Araçuaí* de acordo com as especificações seguintes:

- a) Cozinha (30,30 M<sup>2</sup>), concedida em caráter de exclusividade;
- b) Depósito (25,41 M<sup>2</sup>), concedida em caráter de exclusividade;
- c) Área de serviço (11,70 M<sup>2</sup>), concedida em caráter de exclusividade;
- d) Área de atendimento (34 M<sup>2</sup>), concedida em caráter preferencial.

#### **2. DO LOCAL PARA EXECUÇÃO DO OBJETO**

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA TECNOLOGIA DO NORTE DE MINAS GERAIS – *CAMPUS ARAÇUAÍ* , Fazenda do Meio Pé da Serra, S/N, BR 367, km 278, Araçuaí – MG.

#### **3. DAS JUSTIFICATIVAS**

##### **3.1 Da necessidade da contratação**



A presente Concessão de um espaço físico de 101,41 m<sup>2</sup> para exploração de serviços de Cantina/Restaurante do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Norte de Minas Gerais- Campus Araçuaí, se faz necessário para atender as necessidades dos alunos, funcionários e visitantes durante o três turnos de funcionamento deste *Campus* (manhã, tarde e noite). Considerando que o *Campus* possui instalações aptas a abrigar esse serviço, avalia-se como tempestiva a abertura de procedimento de licitação para Concessão desse espaço, em atenção aos princípios da conveniência, oportunidade e interesse público.

### 3.2 Da motivação da contratação

Essa Concessão tem por motivação primária apoiar o IFNMG – *Campus* Araçuaí no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de almoço e lanches, em suas instalações, onde há expressivo fluxo de alunos, servidores, colaboradores e participantes de eventos, visitantes eventuais que carecem dessa comodidade, o que justifica a Concessão de área a ser explorada por empresa especializada no ramo de alimentação.

### 3.3 Do agrupamento dos itens

Consideramos conveniente que o valor cobrado pelo aluguel seja fixo e a proposta dos licitantes sejam julgadas pelo menor valor dos produtos ofertados, visto que o propósito desta contratação não é a obtenção de lucro para a instituição ou favorecimento dos fornecedores e sim o **atendimento do interesse público**, ou seja, atendimento das necessidades de refeições e lanches rápidos para a comunidade acadêmica por um preço acessível.

## 4. OBJETIVOS

### 4.1 Específico

Possibilitar a oferta de almoço e lanches nas melhores condições possíveis quanto ao preço e à qualidade aos alunos, servidores, colaboradores, visitantes e participantes de eventos do

IFNMG – *Campus* Araçuaí.

## 4.2 Gerais

Considerando a localização do IFNMG – *Araçuaí*, espera-se possibilitar o fornecimento de lanche e almoço aos estudantes que estudam em regime integral, como é caso daqueles matriculados no ensino médio, além dos demais membros da comunidade acadêmica como alunos matriculados no cursos técnicos subsequentes/concomitantes e superior, servidores, colaboradores e visitantes; visando evitar transtornos resultantes do deslocamento destes, visto que nas proximidades não há a oferta deste tipo de serviço.

## 5. DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO E DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1 -O funcionamento previsto da Cantina/Restaurante será de segunda à sexta das 06:45h às 21:30h durante todo o ano, aos sábados letivos e, eventualmente, aos domingos e feriados sob comunicação expressa da Administração do *Campus* Araçuaí com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência mínima. A critério da Administração do *Campus*, o horário de atendimento poderá ser alterado a fim de atender a casos excepcionais;

5.2 – Fornecer refeições rápidas, naturais e convencionais, lanches e outros, colocando tabelas e especificando-as com discriminação, os respectivos preços. O preparo das refeições e lanches deverá obedecer as boas práticas de fabricação conforme resolução RDC 216 DE 15/09/2004.

5.3- Não vender, sob qualquer pretexto, **cigarro e/ou bebidas alcoólicas** de qualquer natureza;

5.4- Não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não.

5.5- Manter limpa e conservada as áreas internas e externas. Deverá ser feita dedetização, controle de pragas e vetores urbanos da Cantina/Restaurante a cada 06 ( seis) meses.

5.6 A CONTRATADA deverá obedecer rigorosamente à legislação reguladora referente aos serviços contratados, as normas da Secretária da Saúde e do Ministério do Trabalho e às normas



sanitárias referentes ao armazenamento de gêneros alimentícios, produtos de limpeza e uniformes, sendo responsabilidade da CONTRATADA, quaisquer consequências advindas do descumprimento das mesmas;

5.7 Manter os empregados, quando em serviço, devidamente uniformizados, identificados, através de crachá com fotografia recente. O empregado do caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

5.8 A CONTRATADA não deverá fazer uso de propagandas de qualquer natureza sob a forma de cartazes, adesivos e similares nas paredes externas e internas e portas em geral, como também, a venda de rifas, cursos, congressos, seminários e jornadas (matrícula e inscrição) e o uso de rádios e músicas que atrapalhem os ambientes de trabalho.

5.9 A CONTRATADA somente poderá instalar ventiladores e ar condicionado mediante prévia autorização do Departamento de Administração e Planejamento- DAP.

5.10 A CONTRATADA deverá manter o **padrão de qualidade** dos cardápios diários com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, de todas as preparações, desde o início do horário estabelecido até o último usuário sair, ou término do horário de prestação dos serviços.

5.11 A preparação dos alimentos servidos na Cantina/Restaurante deverá ser realizada na cozinha da Cantina/Restaurante e deverá obedecer às **Normas Sanitárias**, conforme Resolução RDC 216 DE 15/09/2004.

5.12 A CONTRATADA não deverá usar as instalações e equipamentos do refeitório (Cantina/Restaurante) para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja a do CONTRATANTE.

5.13 A CONTRATADA deverá manter sempre impecavelmente limpos as instalações e equipamentos de todo o espaço físico concedido para exploração dos serviços de Cantina/Restaurante.

5.15 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção. Não utilizar os



utensílios ou móveis ou qualquer outro objeto de madeira que possam entrar em contato direto com o alimento.

5.16 Os utensílios (louças, copos, talheres, etc.) deverão ser adequados aos tipos de refeições e lanches servidos, os quais deverão apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene. A CONTRATADA deverá elaborar e apresentar, sempre que solicitado pela Concedente: Regimento Interno; Cronograma de Treinamento de Funcionários; Manual de Boas Práticas de acordo com a legislação exigida pela ANVISA – Agência Nacional de vigilância Sanitária (Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004).

5.17 Todos os utensílios e equipamentos necessários para a prestação do serviço, deverão ser disponibilizados pela própria CONTRATADA, tais como: louças, copos, talheres, mesas, freezers etc.;

5.18 A CONTRATADA deverá atender as alterações e recomendações necessárias para o bom e fiel cumprimento do contrato, que forem feitas pelo fiscal de contrato ou Direção de Administração e Planejamento.

5.19 A CONTRATADA caberá refazer ou substituir, imediatamente, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, ainda que já preparados e servidos quando constatada qualquer irregularidade no preparo ou apresentação dos mesmos pelo fiscal ou por usuário do Cantina/Restaurante.

5.20 A toda e qualquer saída ou entrada de equipamentos da CONTRATADA no IFNMG *CAMPUS ARAÇUAÍ*, deverá ser precedida de identificação na portaria do prédio ou outra forma de controle considerada conveniente e adequada pela CONCEDENTE.

5.21 A CONTRATADA zelará para que o seu pessoal mantenha conduta compatível com os princípios de decência e boa educação, urbanidade no tratamento, obedecendo rigorosamente as normas estabelecidas pelo IFNMG – *CAMPUS ARAÇUAÍ*, que poderá exigir, a qualquer tempo, o imediato afastamento e a substituição, em caráter definitivo, de qualquer empregado que julgar conveniente.

5.22 A CONTRATADA deverá ressarcir a entidade CONTRATANTE – IFNMG – *CAMPUS ARAÇUAÍ* – por qualquer dano/prejuízo que vier a causar durante a execução do contrato, em decorrência de culpa ou dolo de seus prepostos.



5.23 A CONTRATADA deverá assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.

5.24 Até o 15º dia de cada mês, a CONTRATADA deverá apresentar ao fiscal, o(s) GRU(s) devidamente quitados, referente ao valor estipulado em contrato.

5.25 Ao final deste contrato, quando da entrega da área pela CONTRATADA, a CONTRATANTE verificará o estado em que estão sendo restituídos, somente aceitando alterações decorrentes do desgaste natural.

5.26 Em caso de rescisão deste contrato, independentemente do motivo que lhe der causa e na data prevista para o término da vigência do contrato, a CONTRATADA deverá retirar todos os seus bens e equipamentos, bem como todas as adaptações efetuadas no espaço e equipamentos, repondo-os nas mesmas condições em que se encontraram na data da assinatura do contrato.

5.27 A apresentar para a CONTRATANTE, até o 2º (segundo) dia útil anterior ao início da execução do contrato da Cantina/Restaurante, a relação dos seus empregados que prestarão serviços com os registros trabalhistas em dia bem como qualquer alteração e atualização.

5.28 A CONTRATADA deverá manter atualizados durante a vigência do contrato os documentos exigidos na habilitação e contratação, cumprir com a legislação trabalhista, somente manter funcionários com carteira de trabalho assinada, obedecendo a legislação tributária e demais direitos trabalhistas.

5.29 Caberá à CONTRATADA responsabilizar-se pelas despesas necessárias para adequação do espaço concedido à instalação física do serviço de Cantina/Restaurante, inclusive pela aquisição e uso dos equipamentos necessários para o bom atendimento ao público, tais como: mesas e cadeiras, liquidificadores, espremedores de frutas e centrífugas, chapas, máquinas de café expresso, máquina de suco, forno elétrico, forno de micro-ondas, Freezer, Geladeira, exaustor, balança digital e plataforma e demais equipamentos necessários à execução do objeto do contrato.

5.30 A CONCESSIONÁRIA deverá primar pela economia do consumo de água e energia elétrica, atendendo as normas de política ambiental do IFNMG, submetendo-se a fiscalização.

5.31 – Para uma execução eficiente dos serviços, a CONTRATADA deverá manter no local da prestação de serviço, uma quantidade adequada de profissionais para atender aos usuários do



Cantina/Restaurante. O empregado do caixa e o empregado responsável pelos serviços gerais não poderão preparar ou servir alimentos.

5.32 – É de responsabilidade da CONTRATADA, respeitada as quantidades mínimas estabelecidas, categorizar e dimensionar o quadro de pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização de serviços objeto desta licitação.

5.33 – O fiscal de contratos determinará o aumento no quadro de funcionários caso identifique inadequações na prestação de serviços.

## 6. DOS PREÇOS PRATICADOS

A CONTRATADA deverá manter os preços de acordo com o preço de mercado durante o prazo de vigência do contrato, limitado aos valores constantes na tabela abaixo, auferidos através de pesquisa de mercado:

<b>GRUPO 01</b>			
<b>Descrição do Produto</b>	<b>Und</b>	<b>Qtd</b>	<b>Valor Médio/Total (Em R\$)</b>
<b>1. Cantina-balcão:</b>			
<b>1.1 Salgados: ( peso mínimo da unidade: 120g.)</b>			
a) coxinha de frango com catupiry;	un	1	2,20
b) empada de frango	un	1	2,40
c) enroladinho assado de salsicha ou de presunto e queijo;	un	1	2,30
d) esfirra de carne ou de frango	un	1	2,50
e) torta salgada	un	1	2,90
f) pastel assado de carne ou de frango	un	1	2,50
g) mini pizza ou pão pizza	un	1	3,25
<b>1.2 Sanduíches:</b>			



a) misto quente – 150g	un	1	3,10
b) sanduíche bauru (pão, queijo mussarela, presunto e tomate);	un	1	4,00
c) sanduíches do tipo natural com porção de no mínimo 200g:	un	1	3,80
d) cachorro quente 150g	un	1	3,38
1.3 Salada de frutas, 200ml.	un	1	2,66
<b>1.4 Bebidas:</b>			
a) água mineral sem gás – garrafa 500ml;	un	1	1,75
b) água mineral com gás – garrafa 500ml;	un	1	2,25
c) café com leite – copo de 100 ml	un	1	1,34
d) café com leite – copo de 200 ml	un	1	2,19
e) café – xícara de 50 ml;	un	1	0,62
f) café – xícara de 100ml;	un	1	1,04
g) Leite com achocolatado quente/frio (leite integral ou desnatado) Copo de 200ml	un	1	2,30
h) leite puro quente/frio (integral e desnatado) – Copo de 200ml	un	1	1,80
i) refrigerante lata 350 ml	un	1	3,08
j) refrigerante 1,5 litros	un	1	6,33
k) suco de fruta natural ou polpa de frutas – abacaxi, goiaba, acerola, maracujá, melancia, etc. Copo de 300ml	un	1	3,58
l) Suco de laranja/limão – copo 300 ml	un	1	3,83
m) Suco de caixinha - 200 ml	un	1	2,26
n) refresco - Copo de 300ml	un	1	2,10
o) vitaminas com leite (integral ou desnatado) e fruta ou polpa de fruta, com ou sem açúcar - Copo de 300ml	un	1	3,50
p) Iogurte natural diversos sabores – copo 200 ml	un	1	2,33
<b>1.5 Bolo, biscoito e pães:</b>			
a) Bolo simples em pedaço (120g)	un	1	1,90
b) pão de queijo 80g	un	1	1,50





c) pão francês (peso aproximado: 50g) com manteiga	un	1	1,16
d) pão francês (peso aproximado: 50g) com manteiga e mussarela na chapa	un	1	2,60
<b>1.6 Caldos:</b>			
a) Consomê de frango ou vaca atolada (300 g)	un	1	4,83
<b>2 – Restaurante</b>			
<b>2.1. Pratos executivos</b>			
a) Espaguete a bolonhesa (300 g);	un	1	10,66
b) Strogonoff de frango ou carne (150g), batata palha (40 g) e arroz branco (70g);	un	1	11,33
c) Lasanha (200g) e arroz branco (70g)	un	1	10,66
<b>2.2. Refeições</b>			
<b>Marmitex Grande número 08:</b> acompanhamento (arroz e feijão), 02 tipos de salada, 01 tipo de carne, 01 guarnição.	un	1	12,00
<b>Marmitex Pequeno numero 05:</b> acompanhamento (arroz e feijão), 02 tipos de salada, 01 tipo de carne, 01 guarnição.	un	1	8,66
<b>Prato Feito contendo acompanhamento (arroz e feijão), 02 tipos de salada, 01 tipo de carne, 01 guarnição;</b>	un	1	12,18
<b>Self-service (kilo)</b>	kg	-	29,93
<b>TOTAL</b>			<b>R\$ 182,70</b>

6.1- Os preços para refeições e lanches somente poderão sofrer repactuação visando à adequação aos **novos preços de mercado**, desde que atenda a variação acumulada do IGP-M fornecido pela FGV ou observado a estimativa de preço médio aferido nos preços de mercado local.

6.2 - A **tabela de preços** dos lanches e demais produtos, devidamente aprovado pela CONTRATANTE deverá ser afixada em lugar visível.



6.3 - Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

6.4 - Para fins licitatórios, o desconto nos itens da tabela de preço médio não poderá exceder a 25% (vinte e cinco por cento) em cada item.

## **7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

7.1 Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução dos serviços, inclusive, permitir o livre acesso dos profissionais da CONTRATADA às dependências que são necessárias à operacionalização dos serviços relacionados aos fins deste contrato.

7.2 Designar formalmente os servidores que a representarão junto à CONTRATADA.

7.3 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto da Concessionária.

7.4 Autorizar quaisquer serviços pertinentes à adequação do espaço físico, ou decorrentes de imprevistos durante a sua execução, mediante orçamento detalhado e previamente submetido e aprovado pela Administração do IFNMG – *Campus Araçuaí*, desde que comprovada a necessidade deles.

7.5 Rejeitar qualquer serviço executado equivocadamente ou em desacordo com as orientações passadas pelo IFNMG – *Campus Araçuaí*, ou projeto aprovado ou com as especificações constantes do Edital e dos seus Anexos.

7.6 Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato, e quaisquer fatos praticados pela CONCESSIONÁRIA contrários ao disposto no Edital, projeto básico e instrumento contratual.

7.7 Executar as obras necessárias ao imóvel, objeto deste edital, que importarem na segurança ou solidez do prédio.

7.8 Avaliar, anualmente, os pedidos de atualização das tabelas de preços praticados, não podendo ser superior ao INPC do período.

7.9 Controlar as demais responsabilidades determinadas no edital e seus anexos.



## 8. DO VALOR DA CONCESSÃO E PAGAMENTO

8.1 O valor mensal referente à Concessão para exploração da Cantina/Restaurante corresponderá à moeda vigente no país, não inferior a R\$ 789,21 (Setecentos e oitenta e nove reais e vinte e um centavos) mensais, referente aos custos com aluguel, energia elétrica e água.

8.2 A cada prorrogação do contrato ou quando se justificar a alteração do valor da remuneração paga pelo Contratado far-se-á incidir o IGPM (Índice Geral de Preços de Mercado) sobre o valor da referida remuneração, no interregno mínimo de um ano.

8.3 O pagamento será feito até o 10º (décimo) dia ao mês vencido, em moeda corrente do País.

8.4 O atraso no pagamento do valor ensejará a aplicação de multa de 10% (dez por cento), correção monetária e juros de 1% (um por cento) ao mês, calculado “pro rata die”, incidentes sobre o valor em atraso.

8.5 Os valores devidos, referente a Concessão do espaço, serão recolhidos através de formulários “Guia de Recolhimento Único – GRU”, emitidos pela contratada, vedado o emprego de qualquer outra forma de recolhimento, salvo as determinadas pela legislação federal, vedando-se também o recolhimento para outra pessoa, física ou jurídica, que não seja o IFNMG – *CAMPUS ARAÇUAÍ*.

8.6 A data de referência para início da cobrança descrita no item 8.1 será aquela expressa na Ordem de Serviço para início das atividades.

## 9. DO PRAZO DA CONCESSÃO

O prazo da Concessão será de 12 (doze) meses contados da data da assinatura do Instrumento Contratual, podendo ser prorrogado mediante Termo Aditivo, por períodos iguais e sucessivos, até o máximo de **60 (sessenta) meses**, se do interesse das partes CONCEDENTES, compatibilizando-se o equilíbrio financeiro com as condições da contratação inicial, devendo seu extrato ser publicado no Diário Oficial da União, que deverá ser providenciado pelo IFNMG *CAMPUS*



ARAÇUAÍ, na data de sua assinatura, obedecidos os termos do **Edital da Tomada de Preços nº 01/2016**.

## **10. DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO**

A avaliação da qualidade, bem como o aceite do serviço executado decorrente da Concessão de espaço físico será realizada de acordo com a verificação do cumprimento das atribuições constantes no presente Projeto Básico, por unidade de fiscalização, designado pela CONCEDENTE.

10.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por servidor e por unidade fiscalizadora/gestora, ambos designados formalmente, que terão as respectivas funções:

### **Da Fiscalização Técnica:**

10.1.1. Aprovar os cardápios;

10.1.2. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos, bem como a data de validade dos mesmo se estão dentro do prazo para consumo;

10.1.3. Fiscalizar, rigorosamente, a questão de higiene e conservação de alimentos;

10.1.4. Verificar os hábitos de higiene do pessoal da CONTRATADA;

10.1.5. Fazer vistorias periódicas do local de preparo e onde são servidas as refeições e lanches;

10.1.6 Verificar o controle de qualidade dos salgados, refeições e outros serviços, diariamente ou semanalmente, para avaliar se a prestação dos serviços atendem às obrigações previstas neste projeto.

### **Da Fiscalização da Unidade Fiscalizadora/Gestora:**

10.1.6. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do



contrato, determinando o que for necessário para regularização das faltas ou defeitos observados (art. 67, parágrafo 1º e 2º da Lei 8.666/93);

10.1.7 Observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme proposto;

10.1.8. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente contrato;

10.1.9. Observar o cumprimento das obrigações e responsabilidades apontadas na cláusula segunda e terceira do contrato;

10.1.10. Anotar todas as queixas para serem examinadas;

10.1.11. Verificar a quantidade e a qualificação dos empregados da CONTRATADA;

10.1.12. Fiscalizar, rigorosamente, a questão de higiene e conservação de alimentos;

10.1.13. Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados à disposição do concessionário e/ou empregados na execução dos serviços;

10.1.14. Verificar os hábitos de higiene do pessoal da CONTRATADA;

10.1.15. Fazer vistorias periódicas do local de preparo e onde são servidas as refeições e lanches;

10.1.16. Propor as penalidades pertinentes quando não for atendida a notificação das irregularidades apontadas pelo fiscal;

10.1.17. Exigirá o imediato afastamento de qualquer empregado, preposto da CONCESSIONÁRIA que não mereça confiança, embarace a fiscalização ou ainda que conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

10.1.18 Efetivar, a cada 03 meses, pesquisa de satisfação junto aos usuários, que poderão emitir críticas para a melhoria na prestação de serviços;

10.1.19 Verificar a regularidade fiscal da CONTRATADA e efetuar a conferência do pagamento mensal do aluguel.

## **11. QUANTO AO CARDÁPIO DA CANTINA/RESTAURANTE**

11.1. Os cardápios do marmitex e do self-service deverão ser elaborados pela nutricionista da contratada e deverão ser apresentados em planilhas ao fiscal de contrato.



11.2. A CONTRATADA deverá submeter os cardápios ao fiscal técnico designado pela CONTRATANTE, para apreciação e aprovação, com antecedência mínima de 21 dias.

11.3. A CONTRATADA somente poderá alterar os cardápios (inclusão e exclusão) já aprovados, mediante justificativa prévia e formal, e autorizado pela contratante.

11.4. Será de responsabilidade da CONTRATADA a previsão para o fornecimento de refeição para quantos a desejarem dentro do horário de funcionamento do Cantina/Restaurante, exceto quando o quantitativo for excessivamente inesperado, cabendo apresentação de justificativa formal ao fiscal de contratos, sob pena de advertência e ou multa.

11.5. Deverá ser comunicado, por escrito, ao fiscal de contrato, qualquer anormalidade, tão logo verificada na execução do serviço e prestar os esclarecimentos julgados necessários.

## **OPÇÕES PARA CARDÁPIOS DA CANTINA/RESTAURANTE**

### **1-OPÇÕES PARA O CARDÁPIO DOS LANCHES DA CANTINA – LIVRE PARA O CONCEDENTE DE ACORDO COM A PREFERÊNCIA DOS CONSUMIDORES.**

<b>TIPOS DE LANCHES</b>	
<b>SALGADOS</b>	Americano
	Cheeseburger
	Cheese salada
	Cheese frango
	Cheese completo
	Bauru (queijo e presunto)
	Misto quente e frio
	Torrada
	Pipoca
	Espetinho de frango e carne
	Cachorro Quente (simples e completo)
	Sanduíche simples



	<p>Pão com manteiga</p> <p>Pizzas – mini e em fatias</p> <p>Sanduíche Natural – pão integral</p> <p>Salgados: quibe, empadinha, salgados assados (brócolis, palmito, espinafre e ricota), coxinha, risolis, empanada, esfiha, pastel (queijo, palmito, carne, frango), croissant, calzone, croquete</p> <p>Pão de queijo</p> <p>Omelete</p> <p>Crepe suíço</p> <p>Torta salgada em fatia (palmito, queijo, verduras, atum)</p> <p>Empadão em fatias</p> <p>(opções de pão de hamburger, integral, francês e de forma)</p>
<b>DOCES</b>	<p>Bolo em fatias ( com recheio e cobertura e simples)</p> <p>Torta em fatias ( recheios diversos)</p> <p>Salada de Frutas</p> <p>Doces em geral : folhado, brigadeiro, bombons de uva, morango, coco, ameixa, nozes, abacaxi e Churros</p> <p>Cereais (granola, sucrilhos, em barra)</p> <p>Sorvetes</p> <p>Iogurtes (com polpa de frutas, com pedaços de frutas, naturais, diet ou light)</p> <p>Mousses (maracujá, uva, manga, coco e chocolate)</p> <p>Pavê</p> <p>Balas</p> <p>Chocolates</p> <p>Goma de mascar</p>
<b>BEBIDAS</b>	<p>Refrigerante copo de 300 ml</p> <p>Refrigerante garrafa de 600 ml</p> <p>Água Mineral sem gás copo de 200 ml</p> <p>Água Mineral garrafa sem gás 500 ml</p>



Água Mineral garrafa com gás 500 ml
Suco de Frutas (laranja, mamão, abacaxi, melão...) – naturais ou congelados
Sucos de frutas em lata ou vidro
Chá (mate, preto e de ervas)
Cafezinho
Café Expresso
Café com Leite
Copo de Leite (quente ou frio) 300 ml
Copo de Leite Achocolatado (quente ou frio) 300 ml
Vitaminas (banana, mamão, maçã, morango , etc..)
Iogurte de beber com polpa de frutas
OBS: todas as bebidas devem ser ofertadas também em versão light ou diet)

### **OBSERVAÇÕES:**

Os lanches solicitados no balcão deverão ter preparo rápido de, no máximo, 05(CINCO) minutos de espera com número suficiente de funcionários para atender a demanda.

## **2 . OPÇÕES PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE (ALMOÇO) PRATO FEITO E MARMITEX (A CONTRATADA deverá submeter os cardápios do mês ao fiscal de contratos, para apreciação e aprovação, com antecedência mínima de 21 dias)**

Os alimentos prontos deverão ter a seguinte gramatura per capita (com equivalentes em medida caseira) para o PF (prato feito) e marmitex:

<b>Preparação</b>	<b>Gramagem (pronto para consumo)</b>	<b>Especificação</b>
Arroz	170g (equivale 2 escumadeiras cheias)	TIPO 1; Classe longo fino; subgrupo Agulha (branco polido), integral, parboilizado.
Feijão	140g ( equivale a 1 concha)	TIPO 1 (preto, carioca, rajado, roxo,





	média)	jalo, branco)
Feijoada	280g (equivale a aproximadamente 2 conchas médias)	
<b>Salada</b>	<b>Pelo menos dois componentes abaixo</b>	
Folha	50g (equivale a aproximadamente 5 colheres de sopa)	
Legume cru	40g (equivale a 3 ou 4 colheres de sopa cheia)	
Legume cozido	80g (equivale a 2 colheres de arroz cheia)	
<b>Guarnição</b>	<b>Pelo menos 1 dos componentes abaixo</b>	
Legumes cozidos, gratinados, suflês	60g (equivale a 1 colher de arroz cheia)	
Verduras refogada	40g (equivale a 2 colheres de sopa cheia)	
Farofa	50g (equivale a 2 colheres de arroz rasa)	
Purê	80g (1 colher de arroz cheia)	
Polenta	60g (equivale a 1 colher de arroz cheia)	
Cuscuz	85g (pedaço pequeno)	
Pirão	80g (2 colheres de arroz cheia)	
Torta de legumes	85g (1 fatia de média)	
Macarrão ou lasanha com diferentes molhos	60g (1 colher de arroz cheia)	
<b>Carnes</b>	<b>Peso cru</b>	<b>Observação</b>
<b>Bovino:</b>		Armazenamento: resfriado ou



Bife cozinhar	160g	congelado (alcatra, contra-filé, coxão mole e coxão duro)
Bife empanar	110g	
Bife grelhar	130g	
Carne moída	130g (5 colheres de sopa)	
Cubos/iscas	160g	
Carne assar	160g	
<b>Peixe</b>		Armazenamento: congelado (filé ou postas)
Filé	140g	
Iscas	130g	
<b>Ave</b>		Armazenamento: resfriado ou congelado
Coxa/sobre	250g (1 coxa média e 1 sobrecoxa média)	(filé de frango ou cortes de peito, coxa ou sobre coxa)
Filé frango	130g	
<b>Suíno</b>		Armazenamento: resfriado ou congelado
lombo	150g	
<b>Embutidos/Industrializados</b>		Armazenamento: congelado ou de acordo com as instruções do fabricante.
Salsicha	120g (2 unidades grandes)	
Hamburguer	160g (2 unidade)	
Almôndega	160g (6 unidades)	
Lingüiça	120g (2 gomos)	
Steak	100g (1 unidade)	
<b>Vegetariano</b>		
Proteína texturizada de soja em pedaços reidratada	120g (4 colheres de sopa)	
Proteína texturizada de soja Fina reidratada	120g (4 colheres de sopa)	
Ovos de galinha cozidos ou omeletes	2unidades	

### 3. OPÇÕES PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE (REFEIÇÃO NOTURNA) –



**LIVRE PARA O CONCEDENTE DE ACORDO COM A PREFERÊNCIA DOS CONSUMIDORES.**

<b>Pratos Executivos</b>	<b>Porção</b>
Consome de Frango	280g ( 2 conchas médias)
Caldo de feijão	280 ( 2 conchas médias)
Vaca Atolada	280g ( 2 conchas médias cheias)
Strogonoff de Frango	120g ( 1 concha média cheia)
Batata Palha	40g ( 3 colheres de sopa)
Arroz Branco	160g (equivale a 2 escumadeiras pequenas cheias)
Hambúrguer ou steak de frango	100g
Arroz Branco ou Arroz com legumes	160g (equivale a 2 escumadeiras pequenas cheias)
Galinhada	300g (3 escumadeiras médias)

Obs: Os pratos executivos serão servidos no período noturno como prato feito (PF) com porção padronizada

**4. OPÇÕES PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE (SELF-SERVICE) - A CONTRATADA deverá submeter os cardápios do mês ao fiscal de contratos para apreciação e aprovação, com antecedência mínima de 21 dias.**

A CONTRATADA deverá fornecer, nos dias úteis, no mínimo os itens abaixo, podendo substituir aquele(s) que não tenha(m) aceitação dos usuários.

Saladas	4 tipos entre saladas simples e compostas
Guarnição	3 tipos entre refogados, massas e farofas



Arroz	1 Tipo
Feijão	2 tipos ( em caldo e farofa)
Prato principal	2 tipos dentre: aves, carnes bovinas, suínas e peixes 1 tipo de opção para vegetariano ( Proteína Texturizada de soja ou ovos de galinha (cozidos ou omeletes)
Sobremesa	2 tipos (preços separados)
Bebidas	3 tipos (preços separados)
Temperos e condimentos	Azeite extra virgem, molho de alho, molho shoyo, sal

### SUGESTÕES PARA O CARDÁPIO

Saladas	Variedade de saladas, entre simples e composta, verduras, legumes cozidos/cru e folhas: abóbora, abobrinha, acelga, agrião, alface, almeirão, batata, batata doce, berinjela, beterraba, cará, cenoura, chuchu, couve, couve-flor, ervilha , feijão branco, feijão fradinho, grão-de-bico, jiló, laranja, lentilha, macarronese, maionese de legumes, mandioca, mandioquinha, melancia, milho verde, mostarda, nabo, pepino, pimentão, quiabo, repolho, salpicão, tabule, tomate, vagem, vinagrete.
Guarnição	Variedade de guarnições à base de legumes, verduras, grãos, massas e sopas: abobrinha à dorê e napolitana, batata (“sauteé”, palha, chips, purê e frita), berinjela à milanesa e pizzaiolo, bolinho de carne, brócolis ao alho e óleo, couve manteiga refogada, couve-flor com molho branco, creme de milho, espaguete ao sugo, espinafre ao alho e óleo, farofa de cenoura e passas, jardineira de legumes, lasanha, mandioca ensopada e frita, moranga com ervilha, mostarda refogada, parafuso à bolonhesa, polenta, purê de batatas, purê de batatas, purê de abóbora madura, purê de cenoura, purê rosado, repolho búlgaro, espaguete com orégano, talharim ao alho e óleo, torta de espinafre com requeijão, torta



	de legumes, entre outros.
Arroz	Arroz branco, integral e composto (com legumes, folhas, passas, carreteiro, risoto, entre outros)
Feijão	Feijão carioca simples e composto (tutu, tropeiro, entre outros)
Prato principal	Carne Bovina: Bife de panela, picadinho de carne, bife à rolê, bife grelhado (acebolado, ao molho), lagarto recheado, almôndegas ao molho, bife `parmegiana, entre outros. Carne suína: Lombo assado ao molho agridoce, lombo recheado. Carne de frango: Filé de peito grelhado, estrogonofê de frango (iscas de peito de frango), coxa e sobrecoxa assados. Carne de peixe: Cozida, grelhada, assada. Opção Vegetariana Proteína texturizada de soja em pedaços reidratada Proteína texturizada de soja Fina reidratada Ovos de galinha cozidos ou omeletes
Sobremesa	Variedade de sobremesas entre frutas e doces
Bebidas	Suco natural ou polpa, refrigerante, água mineral, entre outros.
Temperos e condimentos	Azeite de oliva extra virgem, molho de soja, molho de alho, entre outros.

## 12. NORMAS SANITÁRIAS

A CONTRATADA deverá observar e obedecer os seguintes requisitos:

### 12.1 QUANTO AO ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

12.1.1. Os locais de armazenamento serão mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados.

12.1.2 Não será admitido o armazenamento de gêneros impróprios para o consumo.



12.1.3 O armazenamento de gêneros perecíveis será feito em temperaturas apropriadas.

12.1.4 Não será permitida a estocagem de enlatados enferrujados, estufados, danificados, sem rótulo ou outro meio de identificação não original.

12.1.5 No estoque seco, os alimentos deverão ser armazenados de forma organizada, em local limpo, livre de pragas e com temperatura e ventilação adequadas. Para permitir acesso às inspeções, limpeza e operações de controle de pragas, além de proporcionar melhor circulação de ar, as distâncias mínimas recomendadas são de 60 cm do teto; 10 cm das paredes ou entre pilhas e 25 cm do piso.

12.1.6 Os produtos de limpeza deverão ser armazenados em locais específicos e identificados, separados dos alimentos e dos descartáveis.

12.1.7 Carnes e derivados devem ser acondicionados em sacos transparentes com etiquetas contendo; SIF, NOME DO PRODUTO, DATA DE ENTRADA E VALIDADE DO PRODUTO, NOME DO FORNECEDOR.

## **12.2 QUANTO À LIMPEZA E CONTROLE DE PRAGAS**

### **Quanto à limpeza, serão obrigações da CONTRATADA:**

12.2.1 Cumprir as determinações sanitárias vigentes sobre higienização do espaço físico concedido, dos utensílios, dos equipamentos, bem como sobre acondicionamento e remoção de lixo.

12.2.2 As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

12.2.3 Todas as mesas de refeição deverão estar rigorosamente limpas, com a utilização de produtos apropriados, sendo que sempre deverá ser limpas antes de cada comensal utilizá-la.

12.2.4 O espaço físico da Cantina/Restaurante e demais instalações deverão estar, da mesma forma, sempre impecavelmente limpos, incluindo a área externa.



## 12.3 QUANTO À PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

**Quanto à produção a CONTRATADA deverá cumprir os seguintes procedimentos:**

**12.3.1 As verduras, os legumes e as frutas** que serão ingeridos crus e que serão ingeridos com casca deverão ser higienizados respeitando a legislação vigente. As etapas de higienização a serem cumpridas são:

- 1- Seleção - trata-se da retirada de unidades estragadas;
- 2-Lavagem- frutas, legumes e verduras devem ser lavados em água corrente potável;
- 3-Sanitização- nesta etapa, ocorre a imersão das frutas, legumes e verduras, em solução clorada, (a quantidade do produto a ser utilizada e o tempo de contato do alimento com a solução, devem seguir as instruções fornecidas pelo fabricante do produto). O sanitizante deve ter registro no Ministério da Saúde para uso em contato com alimentos;
- 4-Enxágue- deve ser feito em água corrente e potável;
- 5-Armazenamento - utiliza-se utensílio higienizado com tampa ou coberto com filme plástico transparente, para evitar recontaminações por poeira, respingos, insetos etc.

Após a sanitização, os alimentos só devem ser manipulados com mãos, utensílios e/ou equipamentos higienizados e mantidos protegidos.

**12.3.2 Utilização de ovos :** devem ser utilizados ovos pasteurizados em todas as preparações que não são submetidas à cocção (como musses e alguns cremes) ou que não atinjam os critérios de segurança (mínimo de 70°C).

**12.3.3 Quanto à distribuição dos alimentos, a CONTRATADA deverá cumprir os seguintes procedimentos:**

As bebidas embaladas e comercializadas em porções individuais deverão ser higienizadas (lavadas e sanitizadas) antes de serem armazenadas para comercialização.

A salada de frutas deverá ser comercializada acondicionada em potes individuais de plástico descartáveis e com tampa.



As frutas deverão ser higienizadas antes de serem armazenadas e comercializadas (embaladas em plástico filme).

Os alimentos devem ser servidos em condições higiênico-sanitárias adequadas, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor e cheiro agradáveis.

Os variados tipos de sobremesas e lanches frios devem ser colocados em balcão refrigerado.

Os molhos (catchup, maionese, mostarda, pimenta, entre outros) deverão estar disponíveis para utilização em embalagens sachês (7 gramas).

Os alimentos prontos deverão seguir a gramatura per capita estabelecida pela CONTRATANTE (com equivalentes em medida caseira) para o PF (prato feito) e marmitex:

Afixar cardápio diário completo, nas dependências do Cantina/Restaurante.

A CONTRATADA deve dispor sobre os balcões de distribuição (self-service), placas informativas constando o nome da preparação com os principais ingredientes.

Deve-se prezar pelos princípios de uma alimentação saudável, evitando alimentos com excessiva quantidade de gorduras, sal, açúcar e condimentos.

Deverão ser descartados, de maneira apropriada, os alimentos prontos que não foram consumidos no mesmo dia da sua preparação, sendo proibida sua reutilização em cardápios futuros;

#### **12.3.4 Quanto ao controle de pragas, serão obrigações da CONTRATADA**

Providenciar periodicamente a dedetização e desinfecção completa do espaço físico objeto da Concessão onerosa de uso, devendo estes serviços serem previamente comunicados e autorizados pela Direção do IFNMG – Campus Araçuaí.

A CONTRATADA deverá a suas próprias expensas adotar medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas conforme Resolução n. 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). O controle químico deverá ser executado por empresa especializada, licenciada pela autoridade Sanitária competente do Estado ou Município, especializada na manipulação e aplicação de desinfetantes domissanitários (inseticidas,





rodenticidas e repelentes), devidamente registrados no Ministério da Saúde.

Deverá ser realizado o correto acondicionamento e descarte do lixo. Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas. Os detritos provenientes da cantina deverão ser acondicionados em sacos plásticos PRETOS e retirados do IFNMG - CAMPUS ARAÇUAÍ pela CONTRATADA.

#### **12.4 Quanto aos UNIFORMES, serão obrigações da contratada**

12.4.1 Todos os empregados da CONTRATADA deverão estar uniformizados de acordo com a atividade de cada um. Devem ser completos, bem conservados, limpos e mantidos fechados, preferencialmente com velcro. Os sapatos devem ser impermeáveis, fechados e confortáveis. Recomenda-se a troca diária. Recomenda-se o uso apenas dentro do estabelecimento.

12.4.2 Será exigido o uso de luvas, máscaras descartáveis e toucas também a todos os empregados que trabalharem na distribuição, na manipulação e na elaboração dos alimentos;

12.4.3 Os empregados da CONTRATADA que trabalharem nas dependências do Cantina/Restaurante deverão apresentar-se com as unhas das mãos curtas, limpas e sem esmalte, não sendo permitido àqueles que manuseiam alimentos o uso de anéis ou qualquer outro tipo de bijuterias durante o desempenho de suas tarefas;

### **13. REGRAS PARA VISITANTES**

13.1. São considerados visitantes todas pessoas que não são membros da equipe de manipulação. Todo o pessoal administrativo, inclusive os donos da empresa, são considerados visitantes. Para circularem pelas áreas de processamento, os visitantes devem estar uniformizados e seguir as mesmas regras estabelecidas para os colaboradores das áreas de produção, evitando contato com os alimentos.



13.2. A CONTRATADA deverá disponibilizar uniformes e toucas, que podem ser descartáveis, afixar cartazes informativos sobre as regras de comportamento e disponibilizar produtos de higienização (sabonete líquido, sanitizantes, água e papel toalha).

#### **14. DA VINCULAÇÃO**

O contrato a ser formalizado estará vinculado ao Edital de Licitação Tomada de Preços nº 01/2016 e à proposta da licitante vencedora, contidas no processo administrativo 23391.000006/2015-11.

Araçuaí \_\_\_\_/\_\_\_\_/2016.

---

**Diretor de Administração e Planejamento**

**APROVO O PRESENTE PROJETO BÁSICO**

EM: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

---

**Diretor Geral**