

TERMO DE REFERÊNCIA

REQUISIÇÃO: 87481

1. DO OBJETO

1.1 Contratação de serviço continuado, sem dedicação exclusiva de mão de obra, de preparo e fornecimento de refeições em balcões térmicos no sistema de autosserviço, além de lanches, nos dias e horários estabelecidos neste instrumento, pelo período de 24 (vinte e quatro meses), para a NUCLEP, nos locais abaixo:

a) Nos restaurantes da fábrica, situada na Av. General Euclides de Oliveira Figueiredo, 200 – bairro Brisamar – CEP 23825-410 - às margens da Rodovia Rio-Santos, km 18.5 - no Município de Itaguaí, RJ;

b) No escritório da NUCLEP, situado na Avenida das Américas, 3500 - Bloco 1, Sala 613, Barra da Tijuca - Rio de Janeiro - RJ - Cep: 22640-102.

2. JUSTIFICATIVA

Trata-se de contratação de empresa para o fornecimento dos serviços de alimentação e correlatos, que por se tratar de serviços essenciais às atividades da empresa, não podem ser descontinuados.

2.1 A presente contratação visa atender aos empregados da NUCLEP em seu expediente de trabalho através de turnos e escalas de plantão durante dias úteis, finais de semana e feriados, em horários estabelecidos pela contratante, além visitantes e prestadores de serviços, desde que previamente autorizados pela contratante.

2.2 Conforme a legislação trabalhista, a NUCLEP é obrigada a fornecer refeitório próprio, onde os colaboradores possam se alimentar, uma vez que o seu quadro de funcionários supera a quantidade 300 (trezentos) profissionais alocados.

2.3 Com um refeitório dentro do ambiente de trabalho, os trabalhadores despendem menos tempo para se deslocar, diminuindo atrasos e eventuais imprevistos que possam atrapalhar o retorno ao trabalho. Além disso, a NUCLEP assegura o fornecimento de uma alimentação saudável e equilibrada, objetivando a manutenção de boas condições nutricionais dos trabalhadores, de forma a promover a manutenção da saúde do corpo funcional da empresa, e colaborar para a diminuição do número de casos de doenças relacionadas à alimentação e à nutrição.

2.4 A NUCLEP não dispõe de recursos humanos em seu quadro efetivo de profissionais, previstos no seu plano de cargos e salários, das categorias necessárias ao fornecimento próprio do serviço objeto da presente contratação.

2.5 A execução do objeto contratual é indireta, ou seja, não inerente às atividades realizadas pelas categorias funcionais abrangidas pelo plano de cargos e salários da NUCLEP. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

2.6 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre esses que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

3.1 Trata-se de serviço comum de caráter continuado, sem dedicação exclusiva de mão de obra, de fornecimento de refeições, por meio do emprego de profissionais qualificados, uniformizados e equipados com EPIs respectivos, fornecimento de materiais, insumos, emprego de equipamentos, e outros meios que se fizerem necessários à execução do serviço, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica.

3.2 Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

3.3 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

3.4 A qualificação técnica será comprovada mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem que o licitante tenha executado serviços similares ao objeto da licitação e aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o ramo de atividade de acordo com o objeto deste edital, em período de 02 anos.

3.5 Comprovação de possuir licença de operação emitida por órgão de meio ambiente do domicílio ou sede da empresa, para as atividades de alimentos ou refeições.

3.6 Comprovação de possuir licença sanitária e laudo de inspeção, comprovando que a mesma encontra-se apta ao serviço objeto do presente edital.

3.7 Provar possuir profissional responsável técnico inscrito no conselho regional de Nutrição, através da carteira de trabalho, contrato de prestação de serviços ou do quadro social da empresa, que através de atestado ou acervo técnico, possuir expertise em produção de refeições.

4. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

4.1) A CONTRATADA deverá estar apta a fornecer os seguintes itens e refeições:

4.2) O quantitativo médio do último ano, consta no Anexo I do Termo de referência, podendo a NUCLEP, a seu critério e de acordo com suas necessidades, deixar de requisitar o fornecimento de um ou mais itens:

a) Lanches:

a.1) Lanche simples (café da manhã e lanche da tarde);

a.2) Lanche Especial (substituição para almoço);

a.3) Lanche Escritório Rio;

a.4) Lanche Tipo Coffee Break (1, 2, 3);

b) Almoço e Jantar;

c) Almoço especial (para visitante ou convidado);

d) Ceia;

e) Outros:

- e.1) Café litro (Primeira linha, ex. Pilão);
- e.2) Café torrado e moído 500g. (Primeira linha, ex. Pilão);
- e.3) Chá (litro);
- e.4) Chá (caixa com 10 sachets)
- e.5) Suco natural de fruta preparado na Nuclep (litro) (ex. Laranja);
- e.6) Suco de polpa de fruta congelada preparado na Nuclep (litro);
- e.7) Soro (litro);
- e.8) Açúcar (kg);
- e.9) Açúcar (sachet);
- e.10) Adoçante (líquido);
- e.11) Adoçante (sachet);
- e.12) Água com ou sem gás em copo de 200 ml;
- e.13) Água com ou sem gás em garrafa de 510 ml;
- e.14) Copo descartável em papel 300 ml (pacote com 40 und);
- e.15) Copo descartável em papel 50 ml (pacote com 40 und);
- e.16) Refrigerante (primeira linha) pet 2 litros;
- e.17) Refrigerante (primeira linha) lata 350 ml;
- e.18) Guardanapo de papel alta absorção, folha dupla 24 x 24 cm;
- e.19) Pázinha para mexer café (pacote com 500ud);
- e.20) Leite em pó integral (lata 300 a 400g);
- e.21) Leite em pó desnatado (lata 300 a 400g);
- e.22) Canela em pó (embalagem plástica de 35 a 50g);
- e.23) Canela em pau (embalagem plástica de 10 a 35g);
- e.24) Biscoito amanteigado doce (embalagem 100g)
- e.25) Biscoito amanteigado salgado (embalagem 100g)

5. COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS:

5.1 LANCHE SIMPLES (café da manhã e lanche da tarde):

Os itens do lanche simples (manhã e tarde) estarão dispostos nas rampas dos refeitórios (B e C) da Nuclep. As copeiras servirão de acordo com a gramatura e cardápio acordados em contrato.

a) A composição deverá obedecer às tabelas abaixo: Tabela 1 (comidas) e Tabela 02 (bebidas), seguindo frequência e quantidade.

b) Existem duas copas de apoio fora do restaurante, uma na Diretoria administrativa/Comercial e outra na Diretoria Industrial. Por solicitação de alguns diretores, gerentes e assessores, alguns lanches podem ser enviados na café da manhã para estas copas pelos garçons.

c) O quantitativo a ser servido dos Lanches simples (café da manhã e lanche da tarde) são baseado na média do último ano, constante no Anexo I. Estes serão pagos de acordo com o consumo diário.

d) Semanalmente informamos o quantitativo a ser servido no Lanche simples (tarde) de acordo com a previsão de trabalho.

e) Se por alguma necessidade, mediante solicitação da NUCLEP, em tempo hábil, a CONTRATADA deverá fornecer lanches em quantidades superiores às que seriam servidas normalmente.

f) Os lanches distribuídos deverão ter no máximo 1 (uma) hora de preparados. O horário de distribuição deverá seguir o constante no Anexo H.

g) As bebidas deverão ser oferecidas em Copo Branco Descartável 180 - 200ml

h) Os talheres devem ser acondicionados em sacos de papel (garfo de sobremesa, faca de sobremesa e colher de sobremesa).

i) O guardanapo deverá ser entregue em sache embalado com duas folhas de 12,5 x 20cm.

j) A empresa Contratada deverá adquirir pães congelados que serão assados na quantidade a ser consumida no mesmo dia conforme modo de preparo do fabricante.

Tabela 1: Composição do Lanche simples:

Pão: O funcionário poderá escolher 01 unidade (50g) dentre as opções:			
	Tipo	Frequência	Quantidade
Pão: Pré assado e congelado	Pão francês	Diariamente	01 ud (50g)
	Pão massa fina (tipo careca)	Diariamente	01 ud (50g)
	Pão doce	Diariamente	01ud (50g)
	Pão francês integral ou de forma Integral	Diariamente	01 ud (02 fatias - 50g)
Manteiga	Extra de primeira qualidade, com sal, embalagem original a granel	Diariamente	
Manteiga sem sal	Extra de primeira qualidade, sem sal, embalagem original a granel	Diariamente	
Embutido: O funcionário poderá receber 02 fatias de (20g) de acordo com o cardápio			
Embutidos: Montar cardápio para cada semana	Presunto sem gordura	1 x em dia útil/semana 1 x final de semana	02 Fatias de 20g cada
	Peito de Peru defumado	1 x em dia útil/semana	02 Fatias de 20g cada
	Mortadela defumada	1 x em dia útil/semana	02 Fatias de 20g cada
	Salsicha com molho (cachorro quente)	1 x em dia útil/semana 1 x final de semana/semana	01 concha (40g de salsicha)
	Blanquet de peru	1 x em dia útil/semana	02 Fatias de 20g cada

Queijo/Ovo: O funcionário poderá receber 02 Fatias de 20g cada de acordo com o cardápio ou 01 unidade (50g) de ovo

Queijo/Ovo: Montar cardápio para cada semana	Minas frescal	1 x em dia útil/semana 1 x final de semana/semana	02 Fatias de 20g cada
	Minas padrão	1 x em dia útil/semana	02 Fatias de 20g cada
	Mussarela	1 x em dia útil/semana 1 x final de semana/semana	02 Fatias de 20g cada
	Ovo mexido/ cozido	2 x em dia útil/semana	01 unidade por funcionário

Fruta: O funcionário poderá receber 01 unidade (150g) de acordo com o cardápio

Fruta	Banana ou maçã ou pera ou laranja ou morango ou uva ou kiwi ou melancia ou melão ou mamão	1 x em dia útil/semana 1 x final de semana/semana	150g
-------	---	--	------

Farelo: O funcionário poderá receber 50g (quantidade porcionada em copo de sobremesa com tampa) de acordo com o cardápio

Farelo	Aveia	2 x em dia útil/semana 1 x final de semana/semana	Copo de sobremesa com tampa (50g)
	Granola	1 x em dia útil/semana 1 x final de semana/semana	Copo de sobremesa com tampa (50g)
	Linhaça	1 x em dia útil/semana	Copo de sobremesa com tampa (50g)
	Chia	1 x em dia útil/semana	Copo de sobremesa com tampa (50g)

Sanduíche da Dieta – Mediante marcação

Dieta (conforme marcação)	Pasta de ricota com requeijão light, e outros ingredientes.	1 x em dia útil/semana 1 x final de semana/semana	Porção de 50g
Dieta (conforme marcação)	Pasta de cottage com requeijão light, e outros ingredientes.	1 x em dia útil/semana	Porção de 50g
Dieta (conforme marcação)	Pasta de Grão de bico	1 x em dia útil/semana	Porção de 50g
Dieta (conforme marcação)	Pasta de frango desfiado com requeijão light, e outros ingredientes.	1 x em dia útil/semana 1 x final de semana/semana	Porção de 50g
Dieta (conforme marcação)	Pasta de atum com requeijão light, e outros ingredientes.	1 x em dia útil/semana	Porção de 50g

Sanduíche da dieta: O funcionário poderá receber 50g do recheio (quantidade porcionada em um copo de sobremesa com tampa) de acordo com o cardápio.

Tabela 2: Bebidas servidas no lanche simples:

Café	Diariamente	Á vontade
Leite quente	Diariamente	Á vontade
Leite gelado	Diariamente	Á vontade
Leite desnatado Dieta (conforme marcação e solicitação)	Diariamente	Á vontade
Mate com açúcar	Diariamente	Á vontade
Mate sem açúcar	Diariamente	Á vontade
Suco de polpa de fruta congelada com açúcar	Diariamente	Á vontade
Suco de polpa de fruta congelada sem açúcar	Diariamente	Á vontade
Suco detox (variando os tipos)	Diariamente	Á vontade

Tabela 3: Acompanhamentos

Açúcar sachet	Diariamente	Á vontade
Adoçante em pó sachet	Diariamente	Á vontade
Adoçante líquido	Diariamente	Á vontade
Canela em pó	Diariamente	Á vontade
Chocolate em pó	Diariamente	Á vontade

k) Sugestões de receitas para o Suco DETOX:

- k.1) Receita 1: Folhas de couve, limão, abacaxi, maçã, gengibre
- k.2) Receita 2: Cenoura, laranja, mamão, gengibre.
- k.3) Receita 3: Pepino com casca, abacaxi, hortelã
- k.4) Receita 4: Beterraba, limão, maçã, gengibre.
- k.5) Receita 5: Melancia, limão, hortelã.

5.2 LANCHE ESPECIAL

5.2.1) Cardápio previamente elaborado e divulgado que pode ser agendado no aplicativo ou na cantina com antecedência mínima de 24 horas.

5.2.2) É servido no refeitório em substituição ao almoço ou jantar por opção do funcionário ou quando solicitado pela Diretoria da Nuclep em caso de saída antecipada dos ônibus.

5.2.3) É permitido o consumo de salada (ex. Alface, tomate e cebola) para os funcionários que agendarem lanche especial.

5.2.4) Todos os itens que compõe o lanche especial devem ser embalados em sacos Kraft Liso Sem Impressão P (22x12x28 cm).

	Item		Quantidade
Agendado (frequência de acordo com cardápio montado e entregue mensalmente)	Sanduíche Ou	Cheese burger carne (preparada Nuclep) Embalado em saco de papel branco (10,5 x 5 x 13 cm) ou	01 sanduíche com 250g
Agendado (frequência de acordo com cardápio montado e entregue mensalmente)	Sanduíche Ou	Cheese burger frango (preparada Nuclep) Embalado em saco de papel branco (10,5 x 5 x 13 cm) OU	01 sanduíche com 250g
Agendado (frequência de acordo com cardápio montado e entregue mensalmente)	Empadão Ou	Frango e requeijão ou	Montado em embalagem descartável de 220g
Agendado (frequência de acordo com cardápio montado e entregue mensalmente)	Empadão Ou	Camarão e requeijão ou	Montado em embalagem descartável de 220g
Agendado (frequência de acordo com cardápio montado e entregue mensalmente)	E	Ou outro em comum acordo da Contratada com a Fiscalização da Nuclep	
Agendado (Junto com o sanduíche ou empadão acima)	E Batata Frita	Embalada em saco de papel branco (10,5 x 5 x 13 cm)	
Sem agendamento prévio	Sanduíche	Misto (Queijo e presunto - quente ou frio)	02 sanduíches com 01 fatia de 20g de queijo e 20g de presunto em cada
Sem agendamento prévio	Sanduíche	Ovo frito ou mexido	02 sanduíches com 01 ovo de 50g em cada
	Bebida	Suco primeira linha em caixa OU	350 mL ou
	Bebida	Refrigerante primeira linha em lata	350 mL
	Fruta	Banana ou Maça ou Pera (150g)	01 ud
	Sobremesa	Barra de chocolate (25g)	01 ud
	Acompanhamento	Copo Branco Descartável e Biodegradável de Papel	180 - 200ml
	Acompanhamento	Guardanapo de papel em sachê embalado com duas folhas de 12,5 x 20cm	01 ud
	Acompanhamento	Kit de talher (colher, garfo e faca) descartável	01 ud
	Acompanhamento	Maionese sachet	02 unidades de 07g cada
	Acompanhamento	Catchup sachet	02 unidades de 07g cada
	Acompanhamento	Mostarda sachet	02 unidades de 07g cada

5.3 LANCHE ESCRITÓRIO RIO:

- a) Este lanche é solicitado pela Fiscalização à Contratada com antecedência para ser utilizado em reuniões no Escritório Rio.
- b) Os lanches poderão ser enviados em carro da Nuclep, de acordo com a disponibilidade de transporte ou enviados pela Contratada diretamente, com datas e horários programados e organizados com os funcionários que trabalham no Esc Rio.
- c) Em ambos os casos a preparação deve ser feita e entregue com no máximo de 24 horas de antecedência e mantido em boa conservação e apresentação.
- d) Para todos os itens que serão expostos devem ser providenciados identificação.
- e) Em média, de acordo com o Anexo I, no mês acontecem 10 eventos, nestes dias, a contratada deverá disponibilizar um garçom para organizar e servir.
- f) Com o objetivo de evitar monotonia alimentar, o cardápio de cada evento deverá ser montado a cada solicitação de acordo com as opções abaixo:
- g) Para cada 05 pessoas, 01 item deverá ser escolhido do cardápio abaixo:

1) Sanduíches: 100g de sanduíche/pessoa (02ud)

1A	Pão Brioche (individual)
1B	Pão Australiano (individual)
1C	Pão a metro francês
1D	Pão a metro de provolone
1E	Pão a metro australiano

2) Pasta: 10g/pessoa, 1 tipo

2A	Pasta de alho
2B	Pasta de azeitona
2C	Pasta de Peito de Peru
2D	Pasta de 4 queijo

3) Frio: 20g/pessoa, 1 tipo

3A	Presunto
3B	Blanquet
3C	Peito de Peru
3D	Salame

4) Queijo: 20g/pessoa, 1 tipo

4A	Mussarela
4B	Minas Padrão
4C	Bola

5) Salgados: 100g /pessoa.

5A	Rizan de queijo
5B	Canapé pasta 4 queijos
5C	Salgadinhos misto

5D	Rizan de Presunto e queijo
5E	Mini croissant de peito de peru com queijo
5F	Mini croissant de queijo
5G	Esfiha fechada de queijo
5H	Esfiha fechada de carne

6) Doces: 100g /pessoa.

6A	Mini bomba de creme
6B	Mini bomba de chocolate
6C	Mini sonho de creme
6D	Mini sonho de doce de leite

7) Bolo: 100g /pessoa.

7A	Bolo tradicional (redondo): banana
7B	Bolo tradicional (redondo): cuca banana
7C	Bolo tradicional (redondo): laranja
7D	Bolo tradicional (redondo): maçã com nozes
7E	Bolo tradicional (redondo): cenoura com chocolate
7F	Bolo tradicional (redondo): aipim com coco
7G	Bolo tradicional (redondo): Formigueiro
7H	Bolo tradicional (redondo): Chocolate

8) Outros:

Frutas (Melão, kiwi, uva, pera, abacaxi e manga)	200g/pessoa
Iogurte	1 unidade com 170g
Suco de polpa de fruta	500 mL/pessoa
Biscoito amanteigado doce	50g/pessoa
Biscoito amanteigado salgado	50g/pessoa
Mate (com e sem açúcar)	500 mL/pessoa

5.4 COFFEE BREAK:

- A Contratada deverá fornecer o *coffee break* mediante solicitação da fiscalização da NUCLEP..
- As solicitações devem chegar para a fiscalização com antecedência mínima de 24 hs e com as devidas autorizações.
- Estes coffees breaks serão servidos em reuniões, palestras, cursos na área da Nuclep, contemplando o Galpão industrial, Galpão auxiliar, Centro técnico de treinamento (CTT), Prédio administrativo.
- Estes coffees deverão ser organizados e servidos por garçons.
- A quantidade média servida no último ano de coffee break encontra-se no Anexo O.
- Deverão ser utilizados materiais descartáveis (copos de 50 ml de café de papel, copos de 300 ml de papel para água e/ou sucos e guardanapos de papel) ou louças apropriadas como xícaras, copos e demais utensílios, palheta plástica descartável para suco e cafezinho, dispostos em mesa forrada com toalha de pano, mediante comunicação da fiscalização da NUCLEP.
- Deverá ser providenciado identificação para todos os itens que serão expostos (ex. Nome do suco, nome do bolo...)
- Na solicitação constará qual o tipo de coffe que deverá ser servido: Tipo 1,2 ou 3 e para quantas pessoas:

Tabela 4:

Item	Tipo I	Tipo II	Tipo III
Guardanapo de papel (24 x 24cm)	02 ud/ pessoa	02 ud/ pessoa	04 ud/ pessoa
Água mineral com gás e/ou sem gás – de acordo com solicitação	01 copo/ pessoa	02 copos/pessoa Ou 01 garrafa de 510 ml/pessoa	02 copos/pessoa Ou 01 garrafa de 510 ml/pessoa
Biscoito amanteigado salgado	50g/ pessoa	50g/ pessoa	
Biscoito amanteigado doce	50g/ pessoa	50g/ pessoa	
Café com e sem açúcar (acompanhado de sachet de açúcar, adoçante, paleta e copo descartável)	100 mL/ pessoa	100 mL/ pessoa	100 mL/ pessoa
Suco de Polpa de fruta (que poderão ser de: laranja, abacaxi, uva maracujá, goiaba e manga) com e sem açúcar.		01 tipo, 300 ml/pessoa	01 tipo, 300 ml/pessoa
Mate (com e sem açúcar)		01 tipo, 300 ml/pessoa	01 tipo, 300 ml/pessoa
Bolo simples (laranja, banana, chocolate, cenoura, coco)		100g (02 fatias)	100g (02 fatias)
Salada de Frutas com 07 (sete) tipos –		50G	50G
Pão de queijo		04 ud/pessoa Total 100g/pessoa	04 ud/pessoa Total 100g/pessoa
Sonho de doce de leite ou de creme ou folhado doce			25g a unidade - 02 unidades/pessoa Total 50g/pessoa
Pão brioche recheado com fios			25g a unidade 02 unidades/pessoa Total 50g/pessoa
Croisant (queijo e presunto)			25g a unidade – 02 unidades/pessoa Total 50g/pessoa
Salgados fritos			15 g a unidade – 05 ud/pessoa Total 75g/pessoa
Salgados assados			15 g a unidade – 05 ud/pessoa Total 75g/pessoa
Mini torradas			10g a unidade – 04 ud/pessoa – Total 40g/pessoa
Pastas			Dois tipos (sabor queijo e outro a base de frios ou proteína animal) 20g cada/40g pessoa

5.5 ALMOÇO E JANTAR:

- a) Os itens do almoço e jantar estarão a disposição nos refeitórios (B e C) da Nuclep, para que os funcionários possam escolher os itens que desejam de acordo com a quantidade estabelecida.
- b) A composição das refeições deverá obedecer abaixo as tabelas de 6 a 13, de acordo com frequência e quantidade.
- c) O horário de distribuição deverá seguir o constante no Anexo H.
- d) As bebidas deverão serem oferecidas em Copo Descartável 300 ml Ou Copo transparente de Policarbonato.
- e) Os talheres devem ser acondicionados em sacos de papel (colher de sopa, garfo de mesa, faca de mesa e colher de sobremesa)

Tabela 5:

Próximo aos balcões refrigerados de salada deverão estar dispostos para que o comensal se sirva à vontade:		
Semente	Gergelim, linhaça, girassol torrado e moído, aveia	Diariamente, um tipo.
Azeite extra virgem	Embalagem original a granel	Diariamente
Vinagre de maçã	Embalagem original a granel	Diariamente
Molho inglês	Embalagem original a granel	Diariamente
Molho shoyu	Embalagem original a granel	Diariamente
Molho de Pimenta	Produzido artesanalmente na Nuclep	Diariamente
Molho para Salada Deve ser mantido no balcão refrigerado	Produzido artesanalmente na Nuclep: Pesto, Tártaro, queijo, ervas e limão, ricota com ervas, mostarda e mel, alho, dentre outros	Dois tipos de molho diariamente Variar para não ter repetição na semana. * Identificado com nome, composição, data manipulação e data validade.
Molho para salada Industrializado	Marcas de Primeira (ex. Lisa, Helmans) Sabores: Caeser, Rosé, Parmesão, Italiano Manter na embalagem original com data de abertura e data de validade.	Um tipo de molho diariamente com etiqueta de data de abertura e validade.
Limão	Deverá ser servido cortado em 1/4	Todas as vezes que no cardápio tiver peixe ou carne de porco.
Queijo Parmesão ralado	Sachet 10g	Todas as vezes que tiver no cardápio de massas.
Sal	Sachet 01g	Diariamente
Palito	Embalagem individual	Diariamente
Guardanapo	Embalagem individual com 02 unidades	Diariamente

5.5.1 Composição de almoço e jantar:

5.5.1.1 SALADAS

5.5.1.1.1 SALADAS SIMPLES

Deverão ser servidas as saladas simples, de acordo com anexo E, e tabelas 6.0, 6.1 e 6.2.

Deverão ser servidas: três saladas simples:

Tabela 6 – Salada a base de vegetal A, folhas cruas – Diariamente

	04 dias úteis e 01 dia de final de semana
Alface americana	1 vezes por semana
Alface lisa	1 vezes por semana 1 vez no final de semana
Alface crespa	1 vezes por semana
Mix de alfaces	1 vezes por semana
Alface roxa,, Chicória, Couve, Repolho branco, Repolho roxo, Rúcula, Agrião, Acelga	01 dia útil e 01 dia final de semana

Tabela 6.1 -

Cebola	Diariamente
Tomate salada	Diariamente

Tabela 6.2 – Itens crus – Um destes abaixo alternando para não ter repetição nos 14 dias

Beterraba ralada	Tomate seco
Cenoura ralada	Palmito em rodela
Nabo ralado	Ervilha
Abobrinha	Milho
Azeitona	Passas
Pimentão colorido	Picles
Pepino (Sunomono)	

5.5.1.1.2 SALADAS COMPOSTAS

Deverão ser servidas duas saladas compostas, de acordo com anexo F, e tabelas 6.3.

Tabela 6.3 - Salada Composta

Uma salada TIPO A ou B	
TIPO A (Sem batata)	03 vezes na semana e 01 vez no final de semana
TIPO B (Com leguminosa)	02 vezes na semana
Uma salada TIPO C ou D	
TIPO C (com batatas)	03 (dois) dias durante a semana e 01 final de semana
TIPO D- (Com macarrão)	02 (dois) dias durante a semana

5.5.1.2 Sopa

Deverá ser servida uma sopa, de acordo com anexo G (opções de sopa) e tabela 7 (incidências).

Tabela 7: Incidência de Sopas

TIPO I -	08 vezes/mês = 02 tipos/semana
TIPO II -	08 vezes/mês = 02 tipos/semana
TIPO III	08 vezes/mês = 02 tipos/semana
TIPO IV	04 vezes/mês = 01 tipo/semana

5.5.1.3 Guarnição

Tabela 8: Incidência de Guarnição rampa principal

Tipo	Composição	Frequência
I	A base de Veg tipo C (carboidratos)	Diariamente
1.1	Farofa	3 vezes durante a semana 1 vez no final de semana
1.2	Batata ou aipim ou inhame ou macarrão ou macarrão integral	2 vezes por semana 1 vez no final de semana
II	Vegetal A e/ou B	Diariamente
2.1	Legumes	
2.1.1	Preparação mais elaborada: (gratinadas, molho branco, torta...)	4 vezes durante a semana 1 vez no final de semana
2.1.2	Preparação menos elaborada, com os mesmos legumes porém cozidos e/ou refogados	4 vezes durante a semana 1 vez no final de semana
2.2	Verduras	1 vezes por semana 1 vez no final de semana

5.5.1.4 Acompanhamentos

Tabela 10: Acompanhamento 1

Tipo: Arroz	Composição	Frequência
I	Integral	Diariamente
II	Branco	Diariamente

Tabela 12: Acompanhamento 2

Tipo: Feijão	Composição	Frequência
I	Preto	6 vezes na semana
II	Mulatinho	1 vez no mês/semana
III	Branco	1 vez no mês/semana
IV	Manteiga	1 vez no mês/semana
V	Carioca	1 vez no mês/semana

Serão servidos dois tipos de feijão na rampa, um com carnes e outro sem carnes e com pouco sal.

5.5.1.5 Prato Protéico

Tabela 13: Prato Protéico

Rampa (Proteína Principal)	Opção de rampa (Agendado)	Opção de Proteína Grelhada (Agendado)
De acordo com a incidência do anexo K	Massas c/ Ptn (Canelone, Inhoque, lasanha, Panqueca, yakissoba...)	Bife grelhado
	Escondidinho (com batata, aipim, abóbora)	Filé de Frango grelhado
	Empadão (camarão, frango, legumes)	Filé Peixe grelhado
	Fricassé	
	Omelete (queijo e presunto, napolitano, atum, legumes)	
	Torta Goiana (Carne seca e abóbora)	
	Rabada	
	Dobradinha	
	Costela	
	Língua	
	Moela	
	Cassoulet	
	Carne seca	
	Outros a serem combinados com a fiscalização	Outros a serem combinados com a fiscalização

- a) No Anexo K, podemos observar a gramatura e a incidência das proteínas e dos pratos compostos.
- b) Com exceção da Proteína Principal, as demais proteínas deverão ser agendadas pelo aplicativo ou a mão na Cantina com 24 horas de antecedência da refeição a ser marcada para que a Contratada possa registrar e preparar a quantidade de comensais interessados.
- c) Os itens que compõe a feijoada e o cozido, como: carne seca, costela, lombo, paio, linguiça calabresa, pé, orelha, peito e os legumes, de acordo com a gramatura deverão ser oferecidos em cubas separadas, para que os próprios comensais possam escolher quais itens irão querer.
- d) As carnes e os legumes serão porcionados pela copeiras, a gramatura servirá de base para a quantidade oferecida pela contratada.
- e) Para os comensais que não agendaram nem no aplicativo e nem na Cantina nenhuma das proteínas oferecidas no cardápio (Opção de rampa, Opção de Proteína Grelhada, poderão na hora solicitar a Contratada 2 (dois) ovos mexidos, cozidos ou fritos.
- f) Os funcionários que precisarem fazer alguma dieta específica deverão trazer para a Nutricionista a recomendação médica para que a empresa contratada possa fazer uma adaptação do cardápio.
- g) Cada almoço ou jantar deverá ter valor calórico de, no mínimo, 1.400 calorias.

h) Toda sexta feira deverá ser oferecido um cardápio diferenciado, mantendo a incidência contratual e o mesmo preço de um almoço/jantar. A escolha dos itens (salada, sopa, acompanhamentos, guarnição, proteína e sobremesas) deve ser direcionada para o tema da semana, mas mantendo a incidência contratual. Deve-se colocar cartazes com informativos culturais e/ou nutricionais, propagandas nas televisões referente ao tema proposto. Ex. Festival de massas, Cardápio mineiro, cardápio capichaba, cardápio nordestino, cardápio árabe, cardápio mexicano...

i) Poderá ser solicitado pela Diretoria cardápios diferenciados em 08 datas especiais durante o ano como: Páscoa, Dia Internacional da Mulher, Dia das Mães, Aniversário da NUCLEP, Festas Juninas, Dia dos Pais, SIPAT e Natal, (desde os lanche simples, almoços com pratos e sobremesas específicas até o jantar do dia), previamente aprovadas pela Fiscalização da NUCLEP. Poderá ser escolhido para este dia um cardápio padrão ou um cardápio de Almoço especial (para visitante ou convidado). O valor será cobrado de acordo com a escolha do tipo de almoço (padrão ou especial).

5.5.1.6 Sobremesa

a) Será servido como sobremesa diariamente: um tipo de fruta da época (150g cada) e um tipo de doce preparado (100g) com açúcar ou diet de acordo com a opção.

l) As frutas da sobremesa não deverão ser repetidas no cardápio no prazo mínimo de 07 (sete) dias.

m) A incidência das sobremesas e algumas observações sobre o preparo estão no Anexo N.

Ex. Na confecção das sobremesas não poderão ser utilizadas: pudim industrializado, creme culinário e produtos de baixa qualidade.

5.5.1.7 Café e Chá

a) Próximo a saída dos refeitório B e C, existe uma área destinada a café e chá.

b) O chá poderá ser de: camomila, erva cidreira, hortelã, maçã, menta, laranja, morango, canela, abacaxi, erva-doce, frutas vermelhas, frutas cítricas ou capim limão servidos em garrafas térmicas, devendo ter sabores variados e não repetir no cardápio no prazo mínimo de 7 (sete) dias.

Tabela 14: Bebidas servidas no almoço e jantar:

Guaraná natural	Diariamente	À vontade
Mate com açúcar	Diariamente	À vontade
Mate sem açúcar	Diariamente	À vontade
Suco de polpa de fruta congelada com açúcar	Diariamente	À vontade
Suco de polpa de fruta congelada sem açúcar	Diariamente	À vontade

5.5.3 Cardápio Temático

- a) Quando nas refeições alusivas às datas especiais, mediante solicitação prévia da NUCLEP, com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis, for solicitado também bebida industrializada (suco, mate ou refrigerante), decoração de toda área do salão com bolas nas pilastras, e nas mesas (arranjos florais, enfeites típicos), toalhas de tecido para as mesas, música (ao vivo) relacionada ao evento e sobremesas embaladas individualmente (ex. Na Páscoa, uma barra de chocolate, no dia das mães, aniversário da Nuclep e dia dos pais, como por exemplo: docinhos embalados em caixa de acetato com laço e logo da nuclep), poderá ser considerado como Cardápio Temático. Tendo assim um valor específico.

5.6 Almoço Especial (visitantes e convidados)

- a) Os almoços serão fornecidos em sua maioria no Restaurante A (Restaurante menor), porém em casos excepcionais poderão ser servidos nos demais refeitórios (B e C) e inclusive ao ar livre, caso tenha uma determinação da diretoria.
- b) A solicitação de almoço especial será comunicada à Contratada através da fiscalização, com antecedência mínima de 24 horas, informando o quantitativo e o cardápio escolhido.
- c) Como couvert (entrada) deverão ser servidos: torrada temperada (manteiga, orégano e alho), conservas (azeitona, pickles, etc.) e frios (queijo, salame), dadinho de tapioca.
- d) O cardápio deverá ser escolhido pelo setor requisitante entre:

5.6.1 Proteína - Uma opção dentre os tipos (01,02, 03) e os subtipos (1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, 1G, 2A, 2B, 2C, 3A, 3B, 3C, 3D, 3E)

5.6.2 Molho para a proteína – Uma opção dentre o tipo 04 e seus subtipos (4A, 4B, 4C, 4D, 4E, 4F, 4G, 4H, 4I, 4J, 4L, 4M, 4N, 4O)

5.6.3 Salada – Uma opção dentre o tipo 05 e seus subtipos (5A, 5B, 5C, 5D, 5E, 5F, 5G, 5H)

5.6.4 Acompanhamentos - Duas opções dentre o tipo 06 e seus subtipos (6A, 6B, 6C, 6D, 6E, 6F, 6G, 6H, 6I, 6J, 6K, 6L, 6M, 6N, 6O, 6P, 6Q, 6R, 6S)

5.6.5 Sobremesa - Frutas nobres da estação (Morango, Kiwi) com chantilly opcional e Uma opção dentre o tipo 07 e seus subtipos (7A, 7B, 7C, 7D, 7E, 7F, 7G, 7H, 7I, 7J)

5.6.6 Bebidas – Deverá estar à disposição dos comensais as opções água (8A), refrigerante (8B) e um tipo de suco que deve ser escolhido entre o tipo 8 e seus subtipos (8C, 8D e 8E)

Tipo 01: Carne vermelha

1A	Tornedor de file mignon
1B	Medalhão de filé mignon
1C	Escalopinho de File mignon
1D	Bife Ancho
1E	Feijoada
1F	Churrasco
1G	Outro a ser combinada entre Contratada e Fiscalização Nuclep

Tipo 02: Frango

2A	Filé de Frango
2B	Medalhão de Frango
2C	Outro a ser combinada entre Contratada e Fiscalização Nuclep

Tipo 03: Peixe

3A	Filé de Peixe (Tilápia)
3B	Camarão
3C	Lombo de Bacalhau
3D	Filé de Salmão
3E	Outro a ser combinada entre Contratada e Fiscalização Nuclep

Tipo 04: Molho para a Proteína:

4A	Molho de mostarda em grãos, cebola e alcaparras.
4B	Molho a <u>Bourguignonne</u> .
4C	Molho chateaubriand (molho rotii, aspargos frescos e alho poró)
4D	Molho madeira
4E	Envolto no bacon com molho escuro e ameixa
4F	Recheado com queijo gorgonzola e molho de tomate seco e funghi.
4G	Molho de frutas
4H	Ao Molho de 04 queijo (catupiry, gorgonzola, parmesão, provolone)
4I	Bobó
4J	Na moranga
4K	Molho de Alcaparras e ervas finas
4L	Belle Meunière (cogumelos paris frescos e mini alcaparras)
4M	Em las à Gruyere
4N	Molho Pesto
4O	Outro a ser combinada entre Contratada e Fiscalização Nuclep

Tipo 05: Salada

5A	Salada Ceaser
5B	Salada de frango defumado com abacaxi, palmito e nozes.
5C	Salada de brócolis, presunto defumado, champignon, tomate e azeitona.
5D	Salpicão de férias
5E	Salada de alface americana, manga, kani, palmito e nozes.
5F	Salada de alface americana, rúcula, tomate seco e palmito.
5G	Salada de rúcula, tomate seco, parmesão.
5H	Outro a ser combinada entre Contratada e Fiscalização Nuclep

Próximo à salada deverá ter: azeite extra virgem, acetato balsâmico e vinagre.

Tipo 06: Acompanhamento

6A	Arroz Branco
6B	Arroz à Piamontese
6C	Arroz à Grega
6D	Arroz com amêndoas torradas
6E	Arroz ao alho dourado e ervas aromáticas
6F	Arroz com Brócolis
6G	Batata ao molho quatro queijos gratinada
6H	Batata rústica
6I	Purê aligot (50% de batata Asterix e 50% de queijos gruyère e emental)
6J	Batata recheada com queijo e gratinada
6K	Batata Prussiana
6L	Creme de espinafre
6M	Farofa de cebola e bacon
6N	Brócolis americano ao molho champignon e cebola.
6O	Berinjela italiana (pimentão vermelho, azeitonas verdes e pretas picadas, passas brancas, mini cebola, azeite e orégano)
6P	Legumes <i>noisette</i> ao molho de alcaparras e champingnon.
6Q	Laranja cortada em rodela e couve refogada
6R	Outra a ser combinada entre Contratada e Fiscalização Nuclep

Tipo 07: Sobremesa

7A	Salada de frutas servida no abacaxi com sorvete de creme
7B	Torta Alemã
7C	Torta Cream cheese (Morango, Frutas vermelhas ou Amora, de acordo com a disponibilidade)
7D	Tiramisú
7E	<i>Petit gateau</i> (com calda de chocolate e sorvete de creme)
7F	Pudim de Leite Condensado
7G	Tortinha de limão
7H	Tortinha de maracujá
7I	Pave de Morango com chocolate
7J	Outra a ser combinada entre Contratada e Fiscalização Nuclep

Tipo 08: Bebidas

8A	Água Mineral com e sem gás em garrafa de 510 mL
8B	Refrigerante de primeira linha (tradicional e light) em lata
8C	Suco de polpa de fruta com e sem açúcar
8D	Suco da fruta (limão e laranja) com e sem açúcar
8E	Suco de uva tinto integral (garrafa de vidro 1,0 a 1,5L) com e sem açúcar

5.6.7 As proteínas (Tipo 01, 02, 03) deverão ter “per capita” de 250g e os outros itens que compõe o cardápio (04, 05, 06 e 07) deverão ter “per capita” de 150g.

5.6.8 Todos os itens das composições do cardápio deverão ser de primeira linha: O camarão do cardápio especial deverá ser do tipo limpo tamanho 31/35, mostarda Dijon, sorvete Kibon, conhaque Domec ou Similares.

5.6.9 A CONTRATADA deverá utilizar o serviço formal de distribuição através de um garçom para cada 10 comensais.

5.6.10 Se houver necessidade de contratação de garçom extra pela CONTRATADA, este deverá usar uniforme igual ao garçom da unidade.

5.6.11 A higiene do refeitório A, do banheiro, além das toalhas e louças é de responsabilidade da Contratada, mesmo se em caso de necessidade de aluguel.

5.6.12 Em caso de almoço especial, nos demais refeitórios B e C, a Contratada deverá providenciar toalhas de tecido para todas as mesas, além de louças e utensílios.

5.7. CEIA

5.7.1 O cardápio da ceia também deverá ser montado e entregue juntamente com o cardápio das outras refeições.

5.7.2 Para este serviço de Ceia (23:30 às 00:30) que atende aos funcionários do primeiro turno, conforme Anexo H, a Contratada deverá contar com no mínimo dois funcionários, pois não é recomendado ninguém ficar sozinho.

5.7.3 Os sanduíches deverão ser envolvidos em papel manteiga e mantidos no forno até o momento da entrega para posteriormente ser acondicionados sacos Kraft Liso Sem Impressão P (22x12x28).

Tabela 15:

Sopa	Variada	A vontade	Diariamente
Salgado	Frito ou assado Ex. Kibe, coxinha, Pizza, empadão, esfiha, Buaru, Cachorro quente de forno, folhado de frango, Joelho, croissant de queijo com presunto, pizza de forno, hambúrguer de forno – Variar conforme cardápio elaborado	100-200g (70% de massa e 30% de recheio)	Diariamente
Sanduíche	Pão integral com: Pasta de frango, Pasta de atum, Queijo minas padrão e peito de peru, minas frescal com salame – Variar conforme cardápio elaborado	Recheio 60g	Diariamente
Bebida	Iogurte (marca primeira linha – aprovado pela fiscalização)	garrafa de 170g -200g	Intercalar com o achocolatado
Bebida	Achocolatado (marca primeira linha – aprovado pela fiscalização)	200 ml	Intercalar com o iogurte
Bebida	Suco de fruta em lata (variar sabores)	350mL	Intercalar com o refrigerante

Bebida	Refrigerante 350mL (Coca cola, guaraná ou similar)	350mL	Intercalar com o suco de fruta
Biscoito	Biscoito doce (Ex. Passatempo, waffer. Biscoito maisena, marca primeira linha – aprovado pela fiscalização)	130-170g	Intercalar com o biscoito salgado
Biscoito	Biscoito salgado (Salgadinho Piraque, Club social, marca primeira linha – aprovado pela fiscalização)	100 - 150g	Intercalar com o biscoito doce
Barra de cereal	Barra de cereal contendo frutas secas, oleaginosas e cereais, marca primeira linha – aprovado pela fiscalização	30g	Intercalar com o barra de chocolate
Chocolate	Barra de chocolate, marca primeira linha – aprovado pela fiscalização	25g	Intercalar com o barra de cereal
Sachet	manteiga ou geleia ou polenguinho ou cream cheese	10g	Variar evitando repetição
Fruta	maçã, pera, uva rubi, uva Itália, goiaba, manga, figo, caqui, tangerina, laranja lima ou seleta	200g	Variar evitando repetição
Acompanhamentos	Copo Branco Descartável e Biodegradável de Papel – Não é permitido copo plástico	180 - 200ml 01 unidade	Diariamente
	Guardanapo de papel em sache embalado com duas folhas de 12,5 x 20cm	01 sachet	Diariamente
	Kit de talher (colher, garfo e faca) descartável	01 kit	Diariamente
	Maionese sachet	02 unidades de 07g cada	Diariamente
	Catchup sachet	02 unidades de 07g cada	Diariamente
	Mostarda sachet	02 unidades de 07g cada	Diariamente

Obs: Na noite de Natal (24 para 25/12) e passagem de ano-novo a ceia deverá ter um cardápio especial, incluindo: 02 frutas nobres de época (ameixa e pêssago) 150 gr de cada, Frutas oleaginosas (castanhas, amêndoas e nozes) 70 gr de cada, Rabanada 02 unidades por pessoa, Mini panetone 01 unidade por pessoa, Salgado: Bolinho de Bacalhau 150 gramas

5.8. CAFÉ:

O café deverá ser feito na proporção de 1 (um) kg de pó para 10 (dez) litros de infusão preparada.

O tipo do café deverá ser de primeira linha, de marca conceituada no mercado (Ex. Pilão)

Quando um setor solicitar café litro, deve ser enviado também, sachet de açúcar, adoçante, paletas para mexer e copo descartável de papel 50 mL.

5.10. Mate:

Diluição de 02 colheres de sopa cheia (20g) de erva mate para 01 litro de água

5.11. Chá:

O chá deverá ser feito na proporção de 10 g para cada litro de infusão preparada.

5.12. Soro:

O Soro deverá ser feito na preparação de 01 Litro de água filtrada (Garrafão) para 02 colheres (de sopa -14g) rasas de açúcar, 01 colher (de café- 3,75g) rasa de sal e um pacote de 30g de pó para refresco sabor laranja.

6. DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

6.1 Os dias e horários de fornecimento das refeições constam no Anexo H deste termo de referência.

6.2 Sempre que for necessário, a NUCLEP poderá modificar, no todo ou em parte, os horários referidos no Anexo H deste termo de referência, mediante prévia comunicação à Contratada.

6.3 Café e Chá: poderão ser preparados na cozinha ou nas copas auxiliares, fornecidos em garrafas térmicas, que serão distribuídas aos setores pelos garçons ou entregues nos restaurantes até as 08:00hs, parte da manhã e até as 13hs. O serviço deverá ser autorizado pela fiscalização da NUCLEP.

6.4 A Contratada deverá efetuar, por sua conta, a lavagem das toalhas, cobre manchas de tecido ou plástico e guardanapos de tecido.

6.5 Nos refeitórios “B” e “C”, as refeições serão servidas em bandejas plásticas, pratos de louças, com o emprego de talheres esterilizados, em máquina de lavar e individualmente acondicionados em sacos de papel. As sopas e outros líquidos serão servidos em recipientes apropriados.

6.6 Durante as refeições deverão ser disponibilizados em porta guardanapos mesas.

6.7 Nos Refeitórios “B” e “C”, os comensais devolverão bandejas, copos e demais utensílios aos pontos de recolhimento, ao término das refeições.

6.8 Em casos emergências causados pela NUCLEP e mediante pedido e autorização da fiscalização da NUCLEP, a CONTRATADA poderá fornecer as refeições pelo sistema transportada.

6.9 A Contratada deverá fornecer lanche simples para atender os funcionários da Nuclep na realização dos periódicos. Os lanches deverão ser encaminhados para a rodoviária da NUCLEP, ou outro local conforme solicitação devidamente acondicionados em garrafas térmicas e embalagens de papel.

7. DO MODO DE EXECUÇÃO

7.1 O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser procedido por pessoas comprovadamente qualificadas, dentro das técnicas de gastronomia aplicáveis e dos mais rigorosos padrões de higiene e segurança dos alimentos, conforme as legislações em vigor.

7.2 Os cargos de Chefe de Cozinha, Cozinheiro, Magarefe, Estoquista, Nutricionista Gerente, precisam ter experiência comprovadas anteriormente nas mesmas funções.

7.2.1 A CONTRATADA deverá realizar Capacitação de seus funcionários, para que todos tenham domínio do Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados. Esta capacitação deverá ser realizada todas as vezes que um funcionário for admitido e mensalmente com o objetivo de reciclagem. O cronograma anual de treinamento específico deverá ser encaminhado previamente à fiscalização da NUCLEP, bem como o conteúdo que será abordado em cada treinamento. A comprovação dos treinamentos, bem como a lista de presença deve ser sempre entregue à fiscalização, conforme Anexo O.

7.3 A empresa CONTRATADA deverá apresentar três meses de cardápios de acordo com cláusula 5 que fala da composição do cardápio e as incidências do Anexo K deste Termo de referência (TR). que serão analisados pela fiscalização e eventualmente alterados. Após a definição em comum acordo entre Contratada e fiscalização, estes cardápios deverão se repetir nos meses subsequentes.

7.4 Os cardápios aprovados e divulgados só poderão ser alterados com a prévia anuência da Fiscalização da NUCLEP, e o pedido deverá ser formalizado por escrito, com as devidas justificativas. Após autorização da fiscalização, a alteração deve ser comunicada aos demais funcionários, para evitar eventuais problemas de marcação.

7.5 O cardápio especial e diferenciado do evento deverá ser planejado de forma a atender, em todos os seus itens, um padrão de alimentação superior ao servido habitualmente, de forma a chamar atenção para a data comemorativa.

7.6 A CONTRATADA deverá promover mensalmente campanhas educacionais de promoção à Alimentação Saudável e Nutrição, sem qualquer ônus adicional para a NUCLEP. Como sugestão de temas: alimentação saudável no verão (praia, hidratação...), Evite o desperdício, Alimentação no carnaval, Contaminação alimentar – alimentos nas salas, Alimentação da mulher, Alimentação saudável nas festas juninas, Prevenção de HAS, Prevenção de Diabetes, alimentação infantil. Nas campanhas educacionais, os assuntos serão abordados com prévia anuência e aprovação da fiscalização da NUCLEP. Qualquer alteração deverá ser comunicada previamente à CONTRATADA, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis.

7.7 Para empregados em serviço nos turnos na Páscoa, Natal e Ano Novo, incluindo as vésperas dessas datas, no almoço e jantar, deverão ser elaborados cardápios alusivos à data, constando preparações proteicas a base de bacalhau, cheddar, peru, tender e/ou pernil, previamente submetidos à aprovação da Fiscalização.

7.8 O cardápio do almoço e jantar será único, sendo que sua vigência começa pelo jantar. Todos os itens e preparações oferecidas deverão ser identificados com nome fantasia da preparação, ingredientes principais e valores calóricos.

7.9 Segundo a Anvisa, no Manual de Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação, os alimentos devem estar bem acondicionados, em suas embalagens originais ou em recipientes limpos e protegidos. Assim, toda matéria-prima retirada da embalagem original e transferida para outro recipiente, deve ser identificado com etiqueta contendo as informações: (Produto, fornecedor, responsável, data de fabricação, data de validade). O ideal é que seja utilizado uma impressora com essas etiquetas.

7.10 Não será permitido o armazenamento de gêneros com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original, assim como, enlatados oxidados e/ou danificados e gêneros

armazenados em embalagens degradáveis (caixas de papelão, madeira e etc). Os gêneros armazenados, após a retirada de sua embalagem original deverão ser mantidos com a etiqueta original de identificação; além de etiqueta com as seguintes informações: data de abertura da embalagem e data de validade após a abertura.

7.11 Os alimentos manipulados, preparados e não consumidos em uma refeição, não poderão ser guardados para posterior utilização. Devem ser descartados no prazo máximo de 30 minutos após o término da refeição e devidamente registrado em planilha própria.

7.12 Com exceção de picolé e sorvete as outras sobremesas serão manipuladas na Nuclep. Assim elas devem ser acondicionadas em copos de sobremesa com tampa e com a devida etiqueta, identificando o produto, data de fabricação e data de validade.

7.13 Somente será permitida a utilização de aparas de carnes cruas refrigeradas, providas do pré-preparo, se utilizadas dentro de 24 (vinte e quatro) horas para sopas e molhos e autorizada pela fiscalização da Nuclep. Essas aparas deverão estar armazenadas devidamente protegidas e identificadas, sob refrigeração (0° C a 4° C), em monoblocos com altura de 10 (dez) cm, identificadas com etiquetas constando nome do produto, data de manipulação / validade. A identificação original dos fornecedores deverá ser mantida junto aos produtos.

7.14 A recepção dos alimentos devem ser vistoriados pela Nutricionista de produção e registrado em planilha.

7.15 Os veículos transportadores deverão estar em boas condições de higiene e conservação, revestidos internamente de modo apropriado, com juntas vedadas e ainda, proporcionar a temperatura adequada para cada tipo de gênero (perecíveis e não perecíveis).

7.16 Todos os alimentos recebidos devem ser armazenados em embalagem apropriadas.

7.17 Todos os gêneros alimentícios poderão ser inspecionados pela fiscalização da NUCLEP junto ao fornecedor de origem, durante o transporte e armazenagem.

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

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

7.20 De forma possibilitar a confecção de refeições adicionais, a Contratada deverá manter um estoque mínimo de produtos básicos para 03 dias.

7.21 Todas as refeições deverão ser preparadas na cozinha da NUCLEP, não podendo a CONTRATADA receber material pronto ou pré-cozido.

7.21.1 Mediante fato superveniente que comprovadamente impeça o cumprimento da cláusula 7.19, com prévia autorização da Fiscalização da NUCLEP, poderá a contratada incorrer na vedação prevista na referida cláusula. O fato superveniente deverá ser substanciado formalmente em documento próprio, no prazo máximo de 48 horas úteis, a fim de ficar registrado na documentação da gestão contratual.

7.21.2 Reiteradas circunstâncias que ocasionem o previsto na sub-cláusula 7.21, resultarão em sanção contratual a ser arrazoada pela Fiscalização da NUCLEP.

7.22 Todos os alimentos preparados deverão ser enviados para a prova da nutricionista da Nuclep

ou alguém designado por ela, antes de serem concluídos. A CONTRATADA deverá refazer ou substituir, no todo ou em parte, as preparações constantes do cardápio, ainda que já preparadas, desde que impugnadas, fundamentadamente, pela NUCLEP.

7.23 Diariamente deverão ser recolhidas amostras de todas as preparações prontas para o consumo (sólidas e líquidas), no mínimo 100g, devidamente embaladas e identificadas, que ficarão por 72h na câmara frigorífica sob refrigeração em até 4°C ou sob congelamento a - 18°C, para eventuais exames microbiológicos e/ou bromatológicos, que se fizerem necessários. Neste caso, a CONTRATADA enviará as amostras das preparações selecionadas ao laboratório (laboratório oficial ou credenciado por órgãos oficiais) a ser indicado pela NUCLEP, bem como realizará os respectivos pagamentos das despesas com os exames.

7.24 As amostras deverão ser colhidas na distribuição, 1/3 (um terço) do tempo antes do término da mesma.

7.25 Se por alguma doença específica o Serviço Médico/Nutricionista da Nuclep, prescrever uma dieta específica ou algo diferente do programado no cardápio, a fiscalização da Nuclep poderá intermediar junto a Contratada uma adaptação específica.

7.26 Para atendimento aos comensais adeptos da dieta VEGANA e/ou VEGETARIANA, a CONTRATADA, deverá incluir opções variadas de preparação à base de insumos de origem vegetal/fungi ao prato principal. Deverão ser confeccionados hambúrgueres e/ou almôndegas vegetais, berinjela, abobrinha, tubérculos variados e/ou pimentão recheados com PTS, etc.

7.27 As entregas dos gêneros alimentícios deverão ser realizadas no horário de 08:00h às 16:00h, somente nos dias de expediente normal na NUCLEP. Com exceção apenas de pão e hortifrutigranjeiros que poderão ocorrer diariamente (final de semana e feriado).

7.28 O café litro será distribuído em garrafas térmicas. Nos casos de extravio ou qualquer dano às garrafas térmicas, a empresa CONTRATADA deverá repô-las, a fim de que se mantenha a mesma quantidade inventariada no início da contratação.

7.29 Durante o pré-preparo, preparo e distribuição de todas as refeições, deverá estar presente o(a) profissional Nutricionista da CONTRATADA e CONTRATANTE, acompanhando e monitorando os serviços.

7.30 Só será permitido o armazenamento de carnes para utilização na NUCLEP. A CONTRATADA deverá respeitar a capacidade máxima das câmaras frigoríficas.

7.31 As peças de carne adquiridas deverão ser processadas na NUCLEP e cortadas nas devidas gramaturas, para a preparação a que estarão destinadas.

7.32 As peças das carnes deverão ser descongeladas na câmara frigorífica própria, devidamente identificadas, inclusive com a data do degelo, antes de serem encaminhadas para o açougue para o corte, não podendo retornar para a câmara de congelamento após o degelo.

7.33 Os talheres usados nas refeições deverão estar, obrigatoriamente, higienizados, sanitizados e acondicionados em embalagem de saco de papel apropriado do tipo 100% celulose, cor branca, medindo em torno de 06x26cm com fornecedor certificado no selo FSC. A embalagem deverá ser de material resistente, devendo ser aprovada previamente pela fiscalização da NUCLEP.

7.34 Os talheres, pratos e sopeiras deverão estar ofertados nos refeitórios em quantidades suficientes para que não precisem ser higienizados e repostos durante o horário da refeição.

7.35 A CONTRATADA deverá realizar 10 exames de análises microbiológicas mensalmente, com pesquisa e contagem de bactérias heterotróficas, bolores, leveduras e coliformes totais e fecais, bem como encaminhar à NUCLEP, os resultados.

7.35.1 Em caso de resultado ser impróprio, imediatamente a fiscalização deverá ser comunicada e informada das medidas corretivas adotadas.

7.35.2 Após estas medidas, nova análise microbiológica deverá ser realizada para confirmação que a medida corretiva atendeu ao propósito.

7.35.3 As análise microbiológicas serão distribuídos de acordo com a tabela abaixo:

Qtdade	Item a ser analisado	Frequência
01	Água – Torneira área preparo salada	Jan, Ago
	Água – Torneira área preparo suco	Fev, Set
	Água – Torneira área preparo sobremesa	Mar, Out
	Água – Torneira área pré preparo	Abr, Nov
	Água – Torneira área cocção (Próximo forms)	Mai, Dez
	Água – Torneira área magarefe	Jun
	Água – Torneira área pré preparo (descascador)	Jul
01	Água que sai do Bebedouro B	Jan, Abr, Jul, Out
01	Água do galão do bebedouro B	Jan, Abr, Jul, Out
	Água que sai do Bebedouro C	Fev, Mai, Ago, Nov
	Água do galão do bebedouro C	Fev, Mai, Ago, Nov
	Suco da refresqueira refeitório B	Mar,Jun, Set, Dez
	Suco da refresqueira refeitório C	Mar,Jun, Set, Dez
01	Utensílios expostos para utilização	
	Prato	Jan, Abr, Jul, Out
	Talher	Fev, Mai, Ago, Nov
	Copo	Mar, Jun,Set, Dez
01	Equipamentos, Liquidificador, Processador de alimentos, descascador...	Mensalmente
02	Mão de manipuladores	Mensalmente
01	Ar ambiente	Mensalmente
01	Alimento pronto cozido	Mensalmente
01	Alimento pronto cru	Mensalmente

7.36 A higienização dos bebedouros deverá ser semanalmente de acordo com o POP (Procedimento operacional padronizado), e comprovada em registro.

7.37 A CONTRATADA deverá fornecer água mineral de garrafão (padrão polipropileno) de 20 litros, para confecção das bebidas servidas nas refeições, para utilização no bebedouro do refeitório B e no refeitório C. Estes galões de água mineral, deverão possuir data de validade, marca do fabricante, procedência e conter água com potabilidade garantida de acordo com a Portaria 2914/2011 e RDC 275/2005 da ANVISA.

7.38 O transporte desses galões de água mineral deve estar limpo, seco, sem odores indesejáveis, livres de vetores e pragas urbanas, dotado de cobertura e proteção laterais limpos, impermeáveis e integras. Este veículo não poderá transportar os galões com água envasada junto com outras cargas que comprometam a sua qualidade higiênico sanitária, nem permitir a incidência direta da luz solar.

7.39 A CONTRATADA deverá apresentar à fiscalização do contrato, análise físico química, bacteriológica e ph em cada entrega, acompanhando a NFe referente à entrega, contendo características microbiológicas do lote fornecido à NUCLEP. O laudo deverá ser emitido por laboratório de órgão público no âmbito estadual ou federal ou laboratório credenciado aos mesmos. Deverá ser apresentado ainda, a licença ambiental de operação (INEA) da empresa fornecedora da água mineral, conforme CONAMA 237/97, a licença da ANVISA, além da análise da água do lote fornecido, conforme Portaria RDC MS 518/2004.

7.40 A CONTRATADA deverá manter diariamente na cozinha abridor específico para garrafão de 20 litros, sendo proibido, portanto, o uso de facas ou outro material cortante para abrir as tampas dos garrafões.

7.41 Nos refeitórios deverão haver serviços de distribuição de bebidas, sendo acondicionadas em refresqueiras em bom estado de conservação, com capacidade para atender o quantitativo de refeições servidas, contendo o sabor do suco e as propriedades da fruta (s) utilizadas na preparação do suco. A higienização das refresqueiras deve ser diária e de acordo com o POP (Procedimento operacional padronizado). A Contratada ficará responsável pela manutenção e reposição em caso de dano.

7.42 A CONTRATADA deverá comunicar à fiscalização da NUCLEP a cada troca de óleo das fritadeiras. O mesmo óleo pode ser utilizado até quatro ou cinco vezes para fritar, desde que os resíduos tenham sido retirados após cada utilização e não tenha queimado, adquirindo uma cor escura.

7.43 Para garantir que o óleo utilizado esteja em boas condições, orienta-se que todas as vezes que for utilizar a fritadeira, deve-se fazer o teste com a Fita Monitor de Óleos e Gorduras. Com este teste é possível detectar a concentração de ácidos graxos livres e determinar o momento exato do descarte, garantindo alimentos saudáveis e com melhor sabor. Todas as vezes que for utilizar o óleo da fritadeira deve-se mergulhar a fita na gordura em temperatura de uso por 20 segundos e de acordo com o resultado o óleo pode ser aproveitado ou desprezado: com 2%, o óleo está começando a degradar. Com 3,5%, o óleo ainda pode ser utilizado para alimentos mais resistentes, como os empanados. De 5,5% a 7%, o óleo é impróprio para consumo e deve ser descartado e informado o resultado do teste e a data de troca.

7.44 Para o preparo dos alimentos somente será permitida utilização de óleos vegetais com composição predominante de ácidos graxos mono e polinsaturados, sendo vetada a utilização de

gorduras vegetais com composição predominante de ácidos graxos saturados. Em preparações culinárias que demandem a utilização de margarina, somente poderá ser utilizado produto sem gordura trans.

7.45 Somente será permitida a utilização de leite tipo UHT para a confecção das preparações culinárias. Também poderá ser utilizado leite em pó nas preparações culinárias que demandem sua utilização.

7.46 CONTRATADA deverá disponibilizar na confeitaria saco de confeitaria descartável.

8. ESPECIFICAÇÕES DE DESCARTÁVEIS E EXEMPLOS DE GÊNEROS DE PRIMEIRA LINHA

8.1 Todos os gêneros utilizados na preparação das refeições deverão ser de primeira linha, conforme quadro constante no Anexo C a este termo de referência.

8.2 As especificações dos itens descartáveis (copos, guardanapos, recipientes e etc) deverão atender as especificações contidas no Anexo C a este termo de referência.

9. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

9.1 Quantitativo de funcionários da empresa Contratada: Considerando a natureza do Objeto da contratação, estará sob a responsabilidade da Contratada o dimensionamento da equipe de trabalho.

9.2 Caso a NUCLEP avalie que o desenvolvimento dos serviços não está permitindo a preparação e o fornecimento das refeições nos horários e locais previstos com qualidade, poderá exigir à CONTRATADA, o emprego de mais mão-de-obra e/ou a utilização de equipamentos adicionais, tanto quanto for necessário, de modo a regularizar o atendimento, podendo inclusive, permitir a redução de pessoal. Situações estas que deverão ser acordadas entre as partes.

9.3 Em período de férias de um funcionário faz-se necessário a substituição, para que o serviço não fique deficiente.

9.4 Para quantidade estimada de fornecimento de refeições, de todos os tipos elencados no presente Termo de Referência, estão sendo consideradas as quantidades médias mensais dos últimos 12 (doze) meses antecedentes à confecção do documento, a saber, julho/2023 à junho/2024, conforme especificado em anexo específico, com a finalidade de nortear as proponentes ao serviço quanto às quantidades usualmente necessárias ao atendimento do instrumento contratual a ser celebrado. Conforme Anexo I.

10 UNIFORMES E EQUIPAMENTOS INDIVIDUAIS DE PROTEÇÃO

10.1 Os uniformes a serem fornecidos pela Contratada a seus empregados, deverão ser de boa qualidade, com logomarca de identificação do fornecedor, condizentes com as atividades a serem desempenhadas na NUCLEP, compatíveis com cada função, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

10.1.1 Todos os uniformes estarão sujeitos à prévia aprovação da contratante e a pedido desta, poderão ser substituídos, caso não correspondam às especificações indicadas.

10.1.2 No início da execução do contrato, os empregados deverão receber 3 (três) conjuntos completos do uniforme, que deverão ser substituídos, havendo o recolhimento dos uniformes antigos, a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, após comunicação escrita da Contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação, conforme Anexo O.

10.1.3 Os empregados em exercício nas funções a seguir discriminadas deverão, obrigatoriamente, receber os jogos de uniforme com as seguintes características:

- a. Cozinheiro: Calça branca, jaqueta branca, chapéu leque branco baixo e sapatos pretos e meias brancas e avental de neoprene.
- b. Auxiliar de Cozinha: O mesmo uniforme dos Cozinheiros, contudo com bibico branco;
- c. Confeiteiro : Macacão branco, bota branca de cano curto de PVC, forrada internamente, e boné com pala branco;
- d. Magarefe e Ajudantes: Macacão branco, bota branca de cano curto de PVC, forrada internamente, e boné com pala branco;
- e. Pessoal do Almoxarifado: Calça branca, jaqueta azul-clara, e bota branca de cano curto de PVC, forrada internamente;
- f. Auxiliar de serviços gerais: Macacão azul ou grafite, bota branca de cano curto de PVC, forrada internamente, e boné com pala branco;
- g. Copeiras: Vestido ou calça comprida, com avental e touca na mesma tonalidade, sapatos pretos e meias soquete brancas;
- h. Chefe de Cozinha: Calça branca, jaqueta branca, chapéu leque branco alto, sapatos pretos, meias brancas e lenço vermelho;
- i. Caldeireiro: Macacão azul ou branco, sapatos pretos, meias brancas e bibicos;
- j. Nutricionista (Gerente, de Planejamento, de Qualidade e de Produção): Calça branca ou azul-marinho, blusa e jaleco branco, sapatos brancos ou na cor azul-marinho.
- k. Garçons – Calça, blusa de manga comprida, meias e sapatos todos na cor preto.

10.1.4 A NUCLEP, a seu critério, poderá aceitar uniformes tradicionalmente utilizados pela Contratada.

10.1.5 Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato, conforme Anexo O.

10.1.6 Na execução dos serviços a Contratada deverá prover seu pessoal de EPIs consoantes com as normas e procedimentos do Ministério do Trabalho e Emprego (NR-6), conforme Anexo O.

10.1.7 Relação de EPIs cabíveis, entre outros, nos fornecimentos discriminados conforme tabela a seguir:

EPI	Utilidade do EPI
Avental Térmico (em Neoprene)	Proteção do tronco do usuário em operações onde haja o risco de chamas ou calor radiante, centelhas, ou respingos de metais fundidos e riscos mecânicos.
Avental PVC	Proteção do usuário contra respingos de água e outros agentes líquidos e pastosos.
Bota PVC	Proteção dos pés do usuário p/trabalhos em locais úmidos, no caso das botas brancas, em trabalhos em frigoríficos, abatedouros e laticínios.
Calçado de Segurança	Proteção dos pés do usuário em trabalhos onde não haja risco de queda de material e de objetos pesados sobre os artelhos.
Calçado Social de Segurança	Proteção dos pés do usuário em trabalhos onde não haja risco de queda de material e de objetos pesados sobre os artelhos.
Cinto Lombar	Equipamento utilizado para correção postural
Japona Frigorífica e luva térmica	Proteção do usuário em locais de baixa temperatura (câmara fria)
Luva de Kevlar	Proteção das mãos, punhos e antebraços (até a altura de 35 cm) do usuário contra risco de cortes e queimaduras.
Luva em Fios de Aço	Proteção das mãos do usuário em serviços industriais leves de peças ou materiais cortantes e ou lâminas lisas, onde necessite de maior aderência.
Mangote de Kevlar	Proteção dos punhos, antebraços e braços do usuário contra risco de cortes e queimaduras.
Óculos de Segurança	Proteção dos olhos do usuário contra impacto de partículas volantes e respingos de líquidos.
Protetor Auditivo	Proteção auditiva do usuário contra ruídos superiores a 85db.
Respirador	Equipamentos utilizados para proteger contra partículas e vapores incômodos.

10.1.8 A CONTRATADA deve manter em estoque, na unidade, 10% dos EPIs para reposição imediata, por eventual perda ou dano, evitando a descontinuidade dos serviços.

10.1.9 A responsabilidade com relação a reposição dos EPI's e a supervisão das condições de higiene dos uniformes e da higiene pessoal dos empregados é da Contratada, podendo a fiscalização da Nuclep também supervisionar e solicitar a Contratada a substituição ou afastamento do uniforme ou do funcionário.

11 DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

11.1 Manter o fornecimento de refeições deste contrato em conformidade com o disposto na Portaria nº 1428 de 02/12/1993 e Portaria 326 SVS/MS de 30 de julho de 1997, ambas do Ministério de Saúde, RDC nº 216/2004, RDC 275/2002, bem como observar as determinações e orientações emitidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

11.2 De acordo com o que é preconizado na RDC nº 216/2004, na execução dos serviços, a Contratada no seu primeiro mês de serviço deverá entregar para a fiscalização os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) junto com o Manual de Boas Práticas, conforme Anexo O.

11.3 Para uma adequada higienização das cozinhas e todas as áreas afins recomendamos a utilização de consultoria, assessoria técnica e treinamento, de empresa de produtos de que possa oferecer os produtos, com as devidas FISPQS. Recomenda-se que esta empresa instale dosador para máquina de lavar louças, diluidores para os detergentes, e outros equipamentos necessários ao bom funcionamento da unidade.

11.4 Manter em perfeitas condições de limpeza e assepsia as instalações da cozinha, equipamentos e utensílios e, em especial, os locais de armazenagem de gêneros in natura e pré-preparo, mantendo alto padrão de higiene e organização dos almoxarifados, câmaras e demais instalações. Os equipamentos e utensílios deverão ser limpos e cobertos após sua utilização.

11.5 Manter as câmaras frigoríficas e estoque permanentemente em condições adequadas de ordem e higienização, nas suas temperaturas ideais de operação, cabendo à Contratada o fornecimento de monoblocos de plásticos nas quantidades suficientes. A organização das câmaras e do estoque deverão obedecer ao procedimento PVPS (Primeiro que Vence será o Primeiro que Sai) para os gêneros alimentícios.

11.6 As câmaras frigoríficas e ante-câmara, deverão ser higienizadas diariamente com lava jato e produtos de limpeza apropriados.

11.7 Manter em adequadas condições de higiene todas as instalações sanitárias do prédio da cozinha que sejam de uso exclusivo de pessoal da Contratada, provendo-as dos materiais necessários à sua utilização. Os sanitários deverão ser organizados, mantendo todos os pertences dos funcionários guardados nos armários.

11.8 O sanitizante de hortifruti deverá ter 10 % (dez por cento) de princípio ativo (hipoclorito de sódio) de acordo com o autorizado pela Vigilância Sanitária, na proporção de 01 (um) grama para 01 (um) litro (200 ppm). A dosagem de cloro deverá ser verificada diariamente através de FITA TESTE medidora e registrada em planilhas.

11.9 A esterilização de bandejas, copos de policarbonato e talheres deverá ser feita através de máquina de lavagem elétrica com detergente neutro sólido ou por imersão em solução esterilizante, caso não seja possível a utilização de máquina de lavagem. Todo material higienizado deverá permanecer coberto/protegido.

11.10 Diariamente, após o almoço, o piso e os balcões da cozinha deverão ser lavados com sabão e desinfetante apropriados. O piso deverá ser lavado com a utilização de máquina própria e escova com cerdas de nylon. Após a higienização, jogar água com cloro nas

pareces, pisos e bancadas.

11.11 Durante o horário das refeições, a Contratada deverá manter empregados em número suficiente nos refeitórios para a manutenção da limpeza dos salões e das mesas. Além de durante todo o período de funcionamento da cozinha a Contratada deverá manter servente enxugando e limpando o piso, assim como de um bom padrão de higiene e apresentação e, também com a finalidade de evitar a ocorrência de acidentes de trabalho.

11.12 O lixo da cozinha deverá ser armazenado em sacos plásticos, que serão lacrados e colocados em câmara frigorífica destinada exclusivamente a tal finalidade, utilizando-se 01 (um) saco para lixo seco e 02 (dois) sacos para lixo úmido ou pastoso, de modo a se evitar o rompimento dos mesmos até a sua remoção a qual deverá ocorrer diariamente.

11.13 O lixo do restaurante deverá ser devidamente separado em: Restos alimentares, papel e palitos, plásticos, latas e vidros em sacos plásticos coloridos e diferenciados (de responsabilidade da Contratada). Promover a remoção do lixo da produção para local destinado pela NUCLEP, respeitando a legislação vigente. O lixo do Restaurante deverá ser devidamente separado e pesado em: lixo orgânico (cascas de legumes, frutas, hortaliças, cascas de ovos e borra de café) e restos de alimentos, e armazenados em coletores apropriados após a triagem de acordo com a Resolução CONAMA 275, de 25 de Abril de 2001.

11.14 Manter permanentemente abastecidos com sabonete neutro e gel sanitizante previamente aprovado pela NUCLEP, os recipientes para higienização das mãos, localizados nas áreas da cozinha, colocando ainda, junto aos mesmos, escovinhas para limpeza das mãos dos empregados da Contratada.

11.15 A higienização dos utensílios, panelas e superfície de cozinha deverá ser realizada com fibras, sendo vedada a utilização de palha de aço.

11.16 Para utilização dos *rechauds*, no Restaurante “A”, a Contratada deverá abastecê-los com álcool em gel.

11.17 Manter registros em lugar de fácil visualização com a aferição de temperaturas diariamente e entrega dos relatórios mensalmente de acordo com Anexo O:

11.17.1 Controle de temperatura das geladeiras;

11.17.2 Controle de temperatura das câmaras;

11.17.3 Controle de temperatura de recebimento de alimentos perecíveis.;

11.17.4 Controle de temperatura dos alimentos nos balcões de distribuição;

11.17.5 Controle de temperatura do freezer no estoque;

11.17.6 Controle de temperatura ambiente.

11.18 A Contratada deverá providenciar desinsetização e a desratização dos restaurantes, cozinha e áreas adjacentes do prédio mensalmente, com empresa especializada neste ramo de atividade conforme Anexo O.

11.19 Providenciar bimestralmente a limpeza das caixas de gordura da cozinha. A documentação necessária deve ser encaminhada para o setor de Meio Ambiente da Nuclep para que possam analisar a documentação e autorizar o devido agendamento conforme Anexo O.

11.20 A Contratada deverá proceder da mesma maneira com a empresa de retirada dos resíduos que precisa estar com a documentação de acordo com a legislação

ambiental pertinente.

11.21 Os vidros e telas da cozinha e estoque deverão ser lavados interna e externamente bimestralmente, dentro das normas de segurança da NUCLEP e com os EPI's necessários. Os vidros dos restaurantes "A", "B" e "C" deverão ser lavados interna e externamente uma vez por semana de acordo com Anexo O

11.22 A higienização das toalhas e guardanapos, ambos de tecido, utilizados no restaurante A , coffee breaks, e em outras ocasiões correlatas ao fornecimento de refeições será de responsabilidade da Contratada.

11.23 A Contratada deverá providenciar, semestralmente, a limpeza das tubulações (dutos internos e externos das coifas da cozinha), ou quando necessário. Conforme Anexo O

11.24 A Contratada deverá providenciar, bimestralmente a limpeza dos fogões industriais com descarbonização dos queimadores e espalhadores de chama e limpeza das trempes e base dos mesmos com produtos desengordurantes e com empresa especializada. Conforme Anexo O

11.25 A Contratada deverá apresentar o Boletim de Ocupação Funcional (BOF)/ Alvará de Funcionamento, conforme exigência da Fiscalização Sanitária Municipal.

11.26 Deverão ser instaladas 20 (vinte) armadilhas luminosas com superfícies metalizadas para controle de moscas na cozinha e refeitórios com troca mensal conforme Anexo O.

11.27 As luminárias da cozinha deverão ser limpas bimestral, dentro das normas de segurança da NUCLEP e com os EPI's necessários conforme Anexo O.

12 OBRIGAÇÕES DE SEGURANÇA DO TRABALHO, SAÚDE OCUPACIONAL, AMBIENTAIS E DE SUSTENTABILIDADE

12.1 Obrigações de segurança do trabalho e de saúde ocupacional:

12.1.1 A Contratada será responsável civil e criminalmente pelos atos de seus empregados, e suas consequências, decorrentes de inobservância da legislação de segurança do trabalho, meio ambiente e medicina do trabalho vigente (normas, leis, decretos, resoluções, etc.).

12.1.2 A Contratada deverá solicitar, obrigatoriamente para todos os seus colaboradores, antes do início de suas atividades dentro das instalações da Nuclep, Treinamento de Integração/Ambientação.

12.1.3 A Contratada deverá realizar diariamente, antes do início das atividades, DDSMS (Diálogo Diário de Segurança, Meio Ambiente e Saúde Ocupacional). Esta atividade deverá ter duração máxima de 15 min (quinze minutos), abordando assuntos de Segurança do Trabalho, Meio Ambiente e Saúde Ocupacional, pertinentes ao trabalho a ser realizado. O DDSMS deverá ser ministrado por um colaborador em cargo de liderança (mestre, encarregado, supervisor, etc.) e/ou preposto da contratada, tendo a participação de toda a equipe de trabalho.

12.1.4 A Contratada deverá promover a segurança de seus colaboradores disponibilizando e fazendo utilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI), conforme o escopo do trabalho a ser realizado dentro das instalações da Nuclep.

12.1.5 A Contratada deverá apresentar, quando aplicável, uma planilha de aspectos e impactos ambientais, perigos e riscos a segurança e saúde ocupacional, bem como as medidas de controle para esses aspectos, perigos e riscos identificados.

12.1.6 A Contratada deverá comunicar imediatamente à AST (Gerência de Segurança do Trabalho), independente das comunicações obrigatórias previstas na legislação, todo e qualquer acidente e/ou incidente de trabalho ocorrido durante a realização de suas atividades na Nuclep, como também, encaminhar um representante do SESMT para providenciar a análise e investigação do referido acidente e apresentar o resultado da análise e investigação dentro do prazo de 15 (quinze) dias corridos.

12.1.7 A Contratada será responsável pelos custos e indenizações necessários por supostos acidentes de trabalho que seus funcionários venham a sofrer.

12.1.8 Contratada deverá apresentar, quando aplicável, os seguintes documentos para o controle da saúde ocupacional, prevenção de riscos e acidentes do trabalho referentes às atividades a serem executadas:

- PPRA - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, ou;
- PGR – Programa de Gerenciamento de Risco (obrigatório a partir de AGO/2021);
- PCMSO - Programa de Controle Médico e de Saúde Ocupacional;
- ASO - Atestado de Saúde Ocupacional;
- APR - Análise Preliminar de Risco;

12.1.9 O PPRA e o PCMSO deverão ser entregues no 1º dia de início da prestação dos serviços.

12.1.10 O ASO de cada colaborador deverá ser entregue em até 1 dia antes do mesmo iniciar as atividades na Nuclep.

12.1.11 Os certificados dos treinamentos deverão ser entregues em até 2 (dois) dias após a conclusão do mesmo.

12.1.12 É de responsabilidade da Contratada, a elaboração do LTCAT (Laudo Técnico das Condições Ambientais do Trabalho) visando a verificação se seus funcionários estão expostos a agentes insalubridade e questões de aposentadoria especial ou não, visto que, o LTCAT tem obrigatoriedade instituída pela IN 77 (Instrução Normativa do INSS) para subsidiar informações a serem utilizadas no preenchimento do PPP, este também tende a avaliar as condições do ambiente de trabalho ao qual os prestadores de serviço estarão expostos.

12.1.13 A Contratada deverá apresentar, quando aplicável, um responsável pelo SMS que fará a interface com a Nuclep, nos assuntos pertinentes à Segurança do Trabalho, Meio Ambiente e Saúde Ocupacional.

12.1.14 A Contratada deverá apresentar, quando aplicável, um plano de atuação da CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes), com previsão de sua instalação tão logo sejam iniciados a prestação de serviços, com prazo máximo de para conclusão do processo em 60 (sessenta) dias corridos, conforme Norma Regulamentadora N°05 (NR-5).

12.1.15 A Contratada deverá fornecer à AST (Gerência Setorial de Segurança do Trabalho), o Relatório de Acidentes do Trabalho (RAT) até o 5º dia útil de cada mês, em formulário próprio ou formulário modelo da NUCLEP, como também, a CONTRATADA deverá fornecer à AS (Gerência-Geral de Segurança, Meio Ambiente e Saúde), o Relatório Estatístico Mensal (REM) até o 5º dia útil de cada mês, conforme formulário da NUCLEP.

12.1.16 Não serão aceitas alegações de desconhecimento pela Contratada das normas e regulamentos de SMS vigentes e dos procedimentos internos de segurança do trabalho na NUCLEP, ainda que as mesmas não estejam anexas ao presente documento, pois

tais informações estão disponíveis em cada órgão gerenciador do contrato.

12.1.17 Cumprir a legislação vigente sobre Segurança do Trabalho, acatando especificamente todas as recomendações feitas pela NUCLEP, inclusive com implantação de CIPA. O Técnico de Segurança do quadro da Contratada deverá ter certificado de Formação Técnica e Registro do Ministério do Trabalho.

12.1.18 A Contratada deverá comunicar imediatamente à Segurança do Trabalho da NUCLEP e o fiscal do contrato, independente das comunicações obrigatórias previstas na legislação, todo acidente de trabalho e/ou ambiental ocorrido durante a realização de suas atividades na NUCLEP. A Segurança do Trabalho da NUCLEP em conjunto com o responsável de SMS da Contratada deverá realizar a apuração do evento e elaborar o relatório do acidente.

12.1.19 A Contratada deverá promover a segurança de seus colaboradores disponibilizando e fazendo utilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPI), conforme o escopo do trabalho a ser realizado dentro das instalações da NUCLEP. Para acessar a área fabril da NUCLEP, o colaborador deverá estar portando, no mínimo, os seguintes EPI:

Capacete de segurança com jugular; Óculos de segurança;
Protetor auricular;
Camisa de manga comprida;
Bota de segurança com biqueira de aço; e Calça comprida.

12.1.20 Em casos de acidentes ou mal súbito, o Serviço Médico da NUCLEP realizará o atendimento de emergência, encaminhando o colaborador à unidade hospitalar previamente definida pela Contratada e aprovada pela NUCLEP;

12.1.21 A contratada deverá, sempre que possível, adotar medidas e tecnologias mais limpas em suas atividades, adotando o princípio da não geração e redução de resíduos e desperdícios na fonte (energia, água (conforme instituído no Decreto nº 48138, de 08 de outubro de 2003), matérias-primas etc.), bem como utilizar produtos atóxicos, biodegradáveis e de materiais recicláveis.

12.1.22 A Contratada promoverá o descarte correto dos resíduos comuns, segundo orientações da Nuclep.

12.1.23 Quando aplicável, a Contratada apresentará Plano de Controle e Destinação de Resíduos (PCDR), nos moldes do POP, inclusive da água utilizada, que será apresentado ao Setor de Meio Ambiente, prevendo a separação dos resíduos comuns e embalagens recicláveis descartados, para que a Nuclep possa disponibilizar coletores e posteriormente dar a destinação adequada.

12.1.24 Os veículos automotores utilizados pela Contratada atenderão aos limites máximos de ruídos fixados nas Resoluções CONAMA nº 1, de 11/02/1993, n. 08/1993, n. 17/1995, nº 272/2000 e n. 242/1998 e legislação superveniente e correlata.

12.1.25 Os veículos automotores utilizados pela Contratada atenderão aos limites máximos de emissão de poluentes provenientes do escapamento dentro dos níveis estabelecidos pela Resolução CONAMA nº 418, de 25/11/2009 e fixados no âmbito do Programa de Controle da Poluição do Ar por Veículos Automotores – PROCONVE, conforme Resolução CONAMA nº 18, de 06/05/1986, Resolução CONAMA 490, de 16 de novembro de 2018 e Resolução CONAMA 492, de 20 de dezembro de 2018, complementações e alterações supervenientes.

12.1.26 Para compra de bombonas de água mineral, deverá ser exigida a licença ambiental de operação da empresa fornecedora (INEA) conforme Resolução CONAMA 237/97, a Licença da ANVISA e a análise da água do lote fornecido, conforme Portaria RDC MS 518/2004.

12.1.27 Quando da utilização de produtos químicos e/ou materiais inflamáveis e tóxicos, a Contratada deverá providenciar estocagem de acordo com a legislação vigente e prover medidas para prevenir acidentes ambientais, bem como para realizar contenção em caso de acidente.

12.1.28 A Contratada deverá, em casos emergenciais, ser responsável pelo custeio e gerenciamento dos resíduos (coleta, acondicionamento, transporte, destinação final), efluentes ou emissões geradas por suas atividades, atendendo os requisitos legais vigentes, assim como os procedimentos internos da NUCLEP. Os custos deverão ser ressarcidos pela NUCLEP.

13 EQUIPAMENTOS, BENS E INSTALAÇÕES

13.1 A NUCLEP colocará à disposição da Contratada os equipamentos e mobiliários de sua propriedade necessários as atividades do restaurante.

13.2 A Contratada, na condição de fiel depositário, deverá zelar pela manutenção e conservação dos equipamentos e mobiliários, devendo ao final do contrato, restituí-los a NUCLEP em condições de uso normal.

13.3 Como garantia, a Contratada deverá providenciar seguro com cobertura de incêndio, raios, explosões, danos elétricos, responsabilidade civil/operações, roubo e danos gerais, no valor total dos bens, em favor da NUCLEP.

13.4 Todas as instalações, equipamentos e utensílios, serão entregues à Contratada mediante Termo de Recebimento e Responsabilidade, assinado pelas partes contratantes, o qual passará a fazer parte integrante do Contrato. O Termo de Recebimento e Responsabilidade será emitido na data do início efetivo do fornecimento das refeições, mediante inventário realizado por representantes das partes contratantes, obedecendo ao modelo que constitui o Anexo A este termo de referência

13.5 Após o recebimento dos equipamentos a Contratada ficará responsável pela sua operacionalidade e, portanto, pela manutenção dos mesmos. A manutenção corretiva e preventiva deverá ser executada pela CONTRATADA através de empresa especializada e enviado um relatório de manutenção mensalmente conforme Anexo O.

13.6 Para os equipamentos com mais de 10 anos de uso, deverão ser analisados especificamente pela empresa Contratada e a Gestão do Contrato.

13.7 O conserto e/ou substituição de qualquer equipamento, peça ou componente danificado, ou que venha a apresentar defeito, deverá ser efetuado no padrão estabelecido apresentando à Fiscalização da NUCLEP, a NFe, comprovando a procedência do equipamento e/ou peças originais. Existindo dúvidas por parte da CONTRATADA sobre especificações, a NUCLEP através da Gerência de Manutenção e Gerência de Infraestrutura deverá orientar e indicar as peças e componentes corretos.

13.8 A manutenção corretiva (mecânica, hidráulica e elétrica) deverá ser realizada pela CONTRATADA, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, prorrogável mediante justificativa aceita pela FISCALIZAÇÃO do contrato, podendo também utilizar-se de equipamentos próprios.

13.9 Todos os equipamentos que são da Nuclep, mesmo estando sob responsabilidade da Contratada não podem sair da Nuclep sem a autorização prévia e por escrito da fiscalização da NUCLEP.

13.10 A Contratada deverá comunicar à fiscalização da NUCLEP, tão logo verificada, qualquer irregularidade que por ventura possa ocorrer com os equipamentos, utensílios e materiais.

13.11 A Contratada deverá reparar todos os danos causados às instalações, equipamentos e móveis da NUCLEP, quando a culpa for decorrente de ação ou omissão de seus empregados e/ou fornecedores, ou quando decorrente da qualidade do material utilizado na manutenção ou por ineficiência/negligência nas operações e manutenções.

13.12 Ao término do Contrato, será realizado inventário com a presença de representantes das partes contratantes, lavrando-se o respectivo Termo de Encerramento, através do qual será dada quitação à Contratada. Caso se verifique divergência entre as quantidades constantes do Termo de Recebimento e o de Encerramento, descontar-se-á o valor dos utensílios das últimas faturas da Contratada ou poderá a NUCLEP reter o seu pagamento até que a Contratada providencie a reposição dos mesmos em falta da garantia.

13.13 A cada bimestre a Contratada deverá fazer inventários e realizar a reposição de utensílios danificados, quebrados ou extraviados, por outros de idêntico padrão de qualidade. Mantendo assim o quantitativo real o mais próximo do Inventário inicial.

13.14 Se a fiscalização observar em qualquer tempo a falta de material por quebra, dano ou extravio, que esteja acarretando um prejuízo ao serviço, esta poderá notificar a Contratada para que esta no prazo de 5 (cinco) dias úteis efetue a reposição, sob pena desta última efetuar a compra e debitar o respectivo valor na primeira da fatura da Contratada.

13.15 A CONTRATADA arcará com a despesa de uso de energia elétrica, água e GLP necessários aos equipamentos das áreas de preparo da cozinha, abastecimento e o controle do estoque necessário sob sua inteira e exclusiva responsabilidade. Os valores serão apresentados mensalmente pela Gerência de Manutenção, responsável pelo fornecimento e medição do consumo.

13.16 No primeiro mês do contrato a Contratada, deverá providenciar o Alvará, licenças e demais documentos necessários ao funcionamento do restaurante, mantendo a fiscalização atualizada sobre o andamento do processo.

13.17 Solicita-se que a Contratada traga para a Nuclep uma equipe técnica no primeiro dia da execução do contrato, para que realize juntamente com a Gerência de Manutenção da Nuclep uma análise dos equipamentos que serão recebidos e as condições operacionais destes, incluindo câmaras frigoríficas e caldeiras. Fazendo constar todas as observações necessária no Termo de Recebimento.

13.18 Caso a Gerência de Manutenção da NUCLEP constate danos nos equipamentos das caldeiras, em consequência de manipulações inadequadas ou má utilização, a Contratada deverá arcar com a manutenção.

14 DO SERVIÇO DA CANTINA

14.1 A Contratada manterá em operação uma Cantina, devendo a NUCLEP ceder local, água e energia elétrica para sua instalação.

14.2 A Cantina funcionará no horário de 07:00hs às 16:45hs, tendo como finalidade a venda de artigos diversos, com a devida autorização da NUCLEP, devendo constar no mínimo:

- a) Bebidas: Água com e sem gás, refrigerante lata, refrigerante litro, suco em caixa 200mL e 01 litro, iogurte, Suco de polpa de fruta, Vitamina de fruta;
- b) Salgados fritos (kibe, coxinha) e assados (joelho, croissant, pão de batata), Pão de queijo, empadão, sanduíche natural, empada;
- c) Bolo em fatia, Bolo de pote;
- d) Docinhos (brigadeiro, coco, cajuzinho);
- e) Sanduíches feitos na hora (queijo minas quente, misto quente);
- f) Mini Pizza;
- g) Salada de fruta;
- h) Biscoitos doces, biscoitos salgados;
- i) Picolé, sorvete e açaí;
- j) Máquina de café expresso, máquina com café em cápsulas, chocolate quente;
- k) Chocolates em barra, barra de cereal, bananada, pé de moleque, chiclete;
- l) Kit Festa (Bolo, salgadinhos, docinhos e refrigerante);
- m) Aluguel de carregador de celular, aluguel de guarda chuva;
- n) Itens básicos de higiene.

14.3 O preço de venda dos artigos de produção própria não poderá ser superior àquele constante das tabelas oficiais, os quais deverão ser afixadas em local visível.

14.4 Para os demais produtos, deverá ter os preços médios de mercado, praticados na praça de Itaguaí à época da venda, devendo ocorrer, não obstante, prévio acordo entre as partes para sua fixação.

14.5 Qualquer alteração de preço ou lay out da cantina, assim como colocação de mobiliário e equipamentos, deverá ser autorizado pela fiscalização da NUCLEP.

14.6 A Contratada deverá oferecer, no serviço de cantina, venda automatizada através da colocação de 03 (três) máquinas de snacks e alimentação em pontos específicos da Nuclep,

(Prédio Administrativo, Galpão Industrial e Recepção principal.)

14.7 A CONTRATADA poderá vender na cantina refeições para empresas prestadoras de serviços ou visitantes, desde que exista a anuência da NUCLEP.

15. DA CESSÃO DE USO ONEROSA PARA O SERVIÇO DA CANTINA

15.1 A NUCLEP, visando o atendimento das atividades desenvolvidas pelos empregados e visitantes, e especialmente quanto à qualidade de vida, optou pela cessão da área da Cantina para empresa que visa a prestação dos serviços, com oferecimento de alimentos complementares, e que não se confundem com a alimentação servida nos Restaurantes, objeto principal da contratação.

15.2 Cumpre-se observar, que a cantina irá ter uma diferença de cardápio para o Restaurante.

15.3 Ressalta-se que no cardápio da Cantina constam os itens MÍNIMOS obrigatórios que devem ser disponibilizados pela CESSIONÁRIA, podendo a mesma comercializar outros itens, desde que estes não sejam proibidos pelo concedente, após a fiscalização da contratante, e não se confundam com os itens fornecidos nos Restaurantes da CEDENTE.

15.4 A cessão de uso a título oneroso da cantina, visa à exploração de atividade de lanchonete com a utilização de cardápio mínimo com valores tabelados com o mercado local.

15.5 A lista de itens mínimos, e os preços que deverão ser praticados constam no ANEXO.

15.6 A CONTRATADA descontará de sua fatura, a título de cessão de uso onerosa, mensalmente, o valor de R\$ 2.090,00.

15.7 O valor estabelecido será corrigido igualmente com os eventuais reajustamentos de preços aplicados ao Contrato.

15.8 Os preços dos itens vendidos na Cantina deverão ser mantidos ou reajustados, conforme pesquisa de preços a ser procedida pela contratante, no mercado local, anualmente.

15.9 O interregno mínimo para a permanência dos preços deverá ser de 12 (doze) meses.

16 VIGÊNCIA E EXECUÇÃO

16.1 O prazo de vigência da contratação será de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado, por períodos sucessivos de até 12 meses, limitando a sua duração a 05 (cinco) anos, conforme art. 71 da lei 13.303/16.

16.2 Caso haja interesse de ambas as partes na prorrogação da contratação, este deverá ser manifestado por escrito à parte contrária antes do término de vigência de cada período contratual.

16.3 A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

17 VISTORIA

17.1 A licitante poderá vistoriar o local onde serão executados os serviços até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldade existentes, mediante prévio agendamento de horário junto ao setor de Restaurante, pelo telefone (21) 3781-4807, ou email restaurante@nuclep.gov.br, limitada a realização da vistoria a um interessado por vez.

18 ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

18.1 O acompanhamento e fiscalização da contratação será exercida pelo(a) Executor (ou Fiscal ou Gestor), ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Nuclep.

18.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Nuclep ou de seus agentes e prepostos.

18.3 O fiscal poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, cujo período escolhido a seu critério será suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

18.4 A hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, serão aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas na minuta de contrato anexa ao edital.

18.5 Suplementarmente, haverá fiscalização administrativa realizada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo.

19 RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

19.1 O objeto deste Contrato será recebido provisoriamente pelo fiscal administrativo e setorial ou pela equipe de fiscalização do contrato, mediante a assinatura, por ambas as partes, do Termo Circunstanciado, no prazo de até 07 (sete) dias úteis, contados ao final de cada período mensal:

19.2 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal do contrato realizará:

I - apuração do resultado das avaliações da execução do objeto, analisando a Avaliação diária dos serviços, anexo a este termo de referência, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

19.3 O objeto deste Contrato será recebido definitivamente pelo órgão da Nuclep administrador do contrato, mediante a assinatura, por ambas as partes, do Termo Circunstanciado, no

prazo de até 05 (cinco) dias corridos, contados da data da emissão do Termo de Recebimento Provisório;

19.4 O Recebimento definitivo será realizado pelo gestor do contrato, mediante ato de ateste da execução dos serviços, após:

I – análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada no recebimento provisório pelo fiscal. Existindo irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, será solicitando à Contratada, por escrito, as respectivas correções;

II - emitir termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados; e

III - comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura com o valor exato dimensionado pelo fiscal com base nas especificações deste Termo de Referência e seus anexos, utilizando o Instrumento de Medição de Resultados (IMR)

19.5 Após o recebimento definitivo do objeto, será atestada a Nota Fiscal para efeito de pagamento.

19.6 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança da obra ou do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

19.7 Se a licitante vencedora deixar de entregar o serviço ou a documentação necessária ao recebimento dentro do prazo estabelecido sem justificativa por escrito, aceita pela Nuclep, sujeitar-se-á às penalidades previstas na minuta do contrato anexo ao edital.

19.8 A Nuclep poderá a seu exclusivo critério, por conveniência administrativa, dispensar o recebimento provisório dos serviços.

20 FORMA DE PAGAMENTO

20.1 Após recebimento definitivo dos serviços o gestor do contrato deverá instruir o processo de pagamento com a Nota Fiscal ou Fatura e os demais documentos comprobatórios da prestação dos serviços e encaminhar para o setor competente para pagamento.

20.2 O pagamento será efetuado pela NUCLEP em até 30 (trinta) dias, contados da data da entrega da nota fiscal eletrônica/fatura, após a devida conferência e aprovação desta pelo órgão da NUCLEP administrador do contrato.

21 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

21.1 Permitir acesso os empregados da Contratada às suas dependências para execução de serviços referentes ao objeto, quando necessário.

21.2 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da Contratada, através de seu preposto.

21.3 Fiscalizar a continuidade da prestação dos serviços que, ressalvados os casos de força maior, justificados e aceitos pela Nuclep, não deve ser interrompida.

21.4 Emitir, por intermédio do Executor (Fiscal / Gestor) do Contrato, pareceres sobre os atos relativos à execução do contrato, em especial quanto ao acompanhamento da prestação dos serviços.

21.5 Relacionar as dependências, instalações e bens de sua propriedade colocados à disposição da Contratada durante a execução dos serviços, com a indicação do estado de conservação, se for o caso.

21.6 Exigir o cumprimento de todos os itens de serviços especificados neste Termo de Referência.

21.7 Determinar a execução de serviços em horário, que não prejudique o funcionamento normal da Nuclep, salvo em casos excepcionais.

21.8 Proibir a utilização de mão de obra Contratada em atividades alheias às especificadas neste Termo de Referência e que não estejam de acordo com as competências da função.

21.9 Avaliar a aptidão da equipe para cada tipo de serviço e eventuais substitutos, reservando-se ao direito de recusar os que estiverem inaptos.

22 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

22.1 A Contratada deverá fornecer os seguintes itens para execução dos serviços:

- 1 (um) forno combinado elétrico com capacidade para 20 GNs (cada um) e carro removível para GNs (equipamento de carga/descarga rápida) acompanhando as gn's (travessas para o forno); Funções de assar (com ar seco ou vapor combinado), cozinhar a vapor combinado e cool down (resfriamento), grelhar, gratinar, regenerar e descongelar.
- 1000 unidades de copos de 300 ml de polycarbonato transparente.
- 1000 unidades de copos de 200 ml de polycarbonato transparente.
- 01 (um) lava jato industrial à vapor;
- 03 (três) Geladeiras vitrine vertical com 2 ou 3 portas;
- 06 (seis) Balcões de distribuição aquecido tipo banho maria com capacidade para 06 GN 1/1 revestimento em madeira, medida de 2200 x 1100 x 1300 mm cada, com aquecimento de 02 resistências elétricas de 2,0KW – 220V, com termostato, prateleira superior com protetor salivar em vidro com estrutura tubular em aço inox, luminária com lâmpada tipo led. Tampo em granito amarelo Icaraí, com pés tubulares dotados de sapatas niveladoras em polipropileno, acabamento em aço escovado.
- 03 (três) Balcões de distribuição refrigerado com capacidade para 06 GN 1/1 revestimento em madeira, medida de 2200 x 1100 x 1300 mm cada, com refrigeração através de serpentinas estáticas alimentadas por unidade condensadora acoplada, com lâmpada piloto, painel de comando, prateleira superior com protetor salivar em vidro com estrutura tubular em aço inox, luminária com lâmpada tipo led. Tampo em granito amarelo Icaraí, com pés tubulares dotados de sapatas niveladoras em polipropileno, acabamento em aço escovado.
- GNs novas e em quantidades adequadas para serem utilizadas nos balcões frios e quentes
- 03 (três) Balcões Lisos de apoio com revestimento em madeira
- 03 (três) Estantes p/ Utensílios com revestimento em madeira
- 01 (uma) Cafeteira elétrica semi automática 60 litros
- 01 (uma) Máquina de lavar louça
- 01 (uma) Fritadeira Elétrica de Piso Água/Óleo 150 Litros com termostato.

- 1 (um) Forno/aquecedor de alimentos 02 portas inox, 220V, resistência elétrica, controlador eletrônico com indicador de temperatura de até 65°C. Capacidade de 16 cubas.

22.2 Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, sendo responsável pela mão de obra, materiais de consumo, maquinário, ferramentas, equipamentos e outros que se fizerem necessários para a perfeita execução dos serviços objeto deste Termo de Referência e seus anexos, devendo atender e assegurar conformidade dos serviços prestados, cumprindo fielmente o contrato, responsabilizando-se integralmente pelo perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, não reduzindo ou excluindo esta responsabilidade a fiscalização por parte da NUCLEP;

22.3 Recrutar em seu nome e sob sua exclusiva responsabilidade os empregados habilitados necessários à perfeita execução do objeto do presente TR, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos e arcar com todos os encargos previstos nas leis trabalhistas, sociais, previdenciários, fiscais, etc, em decorrência da sua condição de empregadora, sem qualquer solidariedade ou subsidiariedade da NUCLEP.

22.4 Manter em perfeitas condições de uso e conservação os refeitórios e demais instalações correlatas existentes, bem como os equipamentos e utensílios de cozinha de propriedade da NUCLEP, correndo, por conta exclusiva da Contratada as despesas com a manutenção preventiva e corretiva dos mesmos.

22.5 Manter, permanentemente em serviço, profissionais de nutrição de nível superior, com diploma devidamente registrado, e profissionais de infraestrutura, previamente treinados, de comprovada idoneidade, e em número suficiente ao fornecimento de refeições, portadores de carteira de identificação funcional, devidamente uniformizados, obedecendo os mesmos, no que couber, às exigências e normas da NUCLEP e da Saúde Pública.

22.6 Durante o pré-preparo, preparo e distribuição de todas as refeições, deverá ter a presença das Nutricionistas acompanhando e monitorando os serviços, inclusive final de semana e feriado.

22.7 Cumprir todas as regras emanadas do Poder Público e responsabilizar-se por quaisquer infrações de Leis, Decretos, Regulamentos Federais, Estaduais ou posturas Municipais, praticadas por si ou por quaisquer de seus prepostos ou empregados, na execução do objeto do presente TR.

22.8 Afastar imediatamente do local de trabalho qualquer empregado que venha a ser considerado inidôneo ou inconveniente pela NUCLEP. A solicitação de afastamento será sempre feita por escrito, pela fiscalização da NUCLEP, muito embora as razões do afastamento possam ser dadas verbalmente ou por telefone ao representante da Contratada.

22.9 Realizar, às suas próprias expensas, análises laboratoriais dos alimentos servidos, caso haja qualquer suspeita de má conservação, ou inadequação ao consumo, conforme solicitação da Fiscalização/Gestão do contrato.

22.10 Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo órgão da NUCLEP fiscalizador em até 24 horas.

22.11 Não transferir a terceiros, no todo ou em partes, os direitos e obrigações oriundas deste

contrato, sem prévia e expressa anuência da NUCLEP.

22.12 A Contratada se obriga a manter o fornecimento de refeições deste contrato em conformidade com o disposto nas Portarias nº 1428 de 26/11/93 do Ministério da Saúde e nº 326, de 30/07/97 do Serviço de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, ambas regulamentadas esta pela Resolução RDC nº 175, de 08.07.2003, da ANVISA, RDC Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002, ANVISA.

22.13 A NUCLEP se exime de qualquer responsabilidade quanto a eventuais penalidades que possam ser impostas pelos órgãos fiscalizadores externos, sendo a responsabilidade única e exclusivamente da Contratada.

23.14 Fornecer copos, guardanapos e sacos de papel para embalagens necessárias ao fornecimento das refeições especificadas neste contrato. Os descartáveis deverão ser de qualidade para que possibilitem volume mínimo de descarte de resíduos. Utilizar papel que pode ser enviado à compostagem ou optar por material reciclável, previamente aprovado pela fiscalização.

23.15 A Contratada deverá fornecer álcool em gel em 3 (três) pontos do restaurante C e em 2 (dois) pontos do restaurante B, para utilização dos comensais, mantendo-os permanentemente abastecidos.

23.16 Os equipamentos de conservação quente e fria dos alimentos, assim como as câmaras frigoríficas e climatizadas, deverão ter Termômetro Digital para Máxima e Mínima -20°C à +50°C para aferição das temperaturas internas no mínimo 3 (três) vezes ao dia e registradas em planilhas próprias.

22.17 A Contratada deverá disponibilizar 6 (seis) placas de sinalização para piso sujo/molhado e repô-las sempre que danificadas. Os funcionários da Contratada deverão usá-las sempre que necessário, para evitar riscos de acidentes.

22.18 Ao entrar a Contratada deverá apresentar:

a) Relação de fornecedores que farão entregas regulares na Nuclep, com nome, gênero da entrega e dados do transporte se tiver.

b) Para início das atividades: relação de todos os funcionários que forem admitidos, com cópia de identidade, cpf, comprovante de residência, foto, carteira de trabalho, se possui filho até 14 anos (salário família), cópia da carteira do plano de saúde, comprovante de treinamento inicial de Boas Práticas, comprovante de experiência quando necessário, cópia da carteira do conselho quando for o caso. Informações sobre cargo, data de admissão e horário de trabalho, comprovante registro do trabalhador no PIS/PASEP.

c) Apresentar Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) e seus respectivos exames atualizados, de todos os empregados, como exigência para o desenvolvimento do trabalho. Os exames ocupacionais devem atender à NR-7 da portaria 3214 do Ministério do Trabalho.

d) Informar sempre que um funcionário estiver afastado, por motivo de saúde ou férias.

e) Informar sobre funcionário substituto.

f) Sempre que um funcionário for desligado da empresa deve ser entregue o crachá da Nuclep, entregue o ASO demissional e comprovantes de pagamentos, com toda a documentação pertinente ao empregado dispensado.

g) Semanalmente deve ser enviada uma escala com nome dos funcionários, cargo e horário.

h) Para os funcionários que trabalharem no turno da noite, informar também sobre o horário de

transporte, nome do motorista e dados do veículo.

i) A Contratada deverá apresentar, quando solicitado pela NUCLEP, atestado de antecedentes criminais de toda ou parte da mão de obra oferecida para atuar no Restaurante.

j) Ficha Técnica das preparações, com valor calórico das preparações, macronutrientes, fibras e sódio de todas as preparações. Estas informações deverão estar dispostas próximas às preparações ofertadas. Inclusive nos lanches simples e coffee break.

22.19 A empresa Contratada que seja regida pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) deverá apresentar a seguinte documentação no primeiro mês de prestação dos serviços, conforme alínea “g” do item 13.1 do ANEXO VIII-B da IN SEGES/MPDG nº 05/2017:

a) no primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação, Conforme Anexo O:

a.1. relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

a.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada; e

a.3. exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços.

b) entrega até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (Sicaf), Conforme Anexo O

b.1. Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

b.2. certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado;

b.3. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

b.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

c) entrega, quando solicitado pela Administração, de quaisquer dos seguintes documentos:

c.1. extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração contratante;

c.2. cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador o órgão ou entidade contratante;

c.3. cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

c.4. comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado; e

c.5. comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.

d) entrega de cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:

d.1. termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;

d.2. guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;

d.3. extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;

d.4. exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

22.20 Assumir a responsabilidade por todos os encargos trabalhistas, previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que todos os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a Nuclep, inexistindo qualquer possibilidade de transferência de responsabilidade por tais encargos por ventura inadimplidos pela empresa Contratada.

22.21 Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido na dependência da Nuclep.

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

22.23 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Nuclep autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

22.24 Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010.

22.25 Comunicar formalmente à Receita Federal a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, salvo as exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006, para fins de exclusão obrigatória do Simples Nacional a contar do mês seguinte ao da contratação, conforme previsão do art.17, XII, art.30, §1º, II e do art. 31, II, todos da LC 123, de 2006.

22.26 Para efeito de comprovação da comunicação, a Contratada deverá apresentar cópia do ofício enviado à Receita Federal do Brasil, com comprovante de entrega e recebimento, comunicando a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, até o último dia útil do mês subsequente ao da ocorrência da situação de vedação.

22.27 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos.

22.28 Fiscalizar o perfeito cumprimento do objeto contratado, cabendo-lhe integralmente os ônus decorrentes, necessariamente já incluídos no preço para execução dos serviços, independentemente da fiscalização exercida pela Nuclep.

22.29 Indenizar eventuais prejuízos causados à Nuclep, ao seu pessoal, bens e/ou instalações

ou a terceiros, provocados por ineficiência, irregularidades ou omissões cometidas.

22.30 Manter preposto, sem ônus para a Contratante, no local de prestação de serviço, o qual deverá se reportar ao fiscal ou gestor do contrato, para representá-los na execução do contrato.

22.31 Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração.

22.32 A Contratada ficará responsável pela calibração anual do termômetro e das balanças por ela utilizadas conforme Anexo O.

22.33 A Contratada deverá instalar filtros de água em todas as torneiras da cozinha e realizar a manutenção dos mesmos. A troca das velas deve ocorrer semestralmente ou antes se necessário, conforme Anexo O.

22.34 Os restos alimentares deverão ser descartados separadamente de outros itens como guardanapo, palito, copo descartável, para que possam ser pesados e registrados diariamente.

22.35 Controle de resto alimentar e de sobra limpa deverão ser feitos diariamente e entregues para a fiscalização junto a documentação mensal, conforme Anexo O.

22.36 A Contratada deverá realizar pesquisa de satisfação mensalmente e apresentar os resultados para a fiscalização. Esta pesquisa deverá ser feita através de Painéis de pesquisa de satisfação com coleta diária e envio de relatório mensal e/ou alternar com outro tipo de pesquisa aprovada pela fiscalização.

22.37 Apenas o Gestor do Contrato da NUCLEP poderá autorizar o uso dos restaurantes por terceiros.

22.38 A CONTRATADA deverá solicitar autorização prévia para a fiscalização da NUCLEP nos caso de visita aos restaurantes e cozinha da NUCLEP.

22.39 A CONTRATADA deverá personalizar os Restaurantes B e C, com o objetivo de criar uma identidade visual única a esses espaços, para que eles se difiram de outros ambientes da empresa. Para esse fim, poderão ser alterados pilares, paredes, mesas existentes e outros objetos que julgarem necessários. As alterações devem seguir um padrão único, a ser definido pela CONTRATADA e aprovado previamente pela fiscalização da NUCLEP, sempre seguindo as normas sanitárias vigentes quanto aos materiais s serem empregados.

23 REAJUSTE:

23.1 O preço contratado poderá ser reajustado com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, mediante solicitação da CONTRATADA;

23.2 O IPCA poderá ser substituído por índice específico ou setorial relacionado ao objeto contratado, quando couber, desde que reconhecido por órgãos oficiais.

23.3 Serão usados no cálculo os índices da data inicial, considerada data de apresentação da proposta e da data final do período, pela variação do IPCA.

23.4 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado

a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

23.5 Compete a CONTRATADA apresentar o demonstrativo de cálculo referente ao pleito de reajuste anual de preços, destinado à NUCLEP, conforme condições estabelecidas no caput desta cláusula.

23.6 O demonstrativo de cálculo referenciado no parágrafo anterior será encaminhado formalmente pela CONTRATADA ao gestor do contrato, o qual providenciará a verificação prévia e emitirá manifestação quanto à conformidade ou não da CONTRATADA no atendimento aos requisitos básicos de qualidades e prazos, que deverá ocorrer no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da data de apresentação do demonstrativo. Seja por meio eletrônico ou através do Protocolo Geral da NUCLEP.

23.7 Após manifestação prévia do gestor do contrato, este encaminhará o pleito da CONTRATADA ao órgão financeiro da NUCLEP, responsável pela análise de cláusulas contratuais de reajuste de preços, que efetuará análise e emissão de pronunciamento técnico em 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de recebimento pelo órgão financeiro, do pleito anexo à manifestação do gestor.

24 SUBCONTRATAÇÃO

24.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório principal.

24.2 Será admitida, dentro dos critérios legais, a subcontratação do serviço da Cantina, previsto na cláusula 15 e 16, ficando contudo as obrigações referentes à Cessão de uso onerosa sob responsabilidade da Contratada.

25 GARANTIA DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

25.1 Serão exigidas as garantias definidas em cláusula específica da minuta contratual anexa ao Edital.

25.2 Após a celebração do contrato e no prazo de 5 (cinco) dias contados da convocação, prorrogável por igual período, a CONTRATADA deverá optar pela prestação de uma das seguintes garantias, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do presente Contrato:

a) Caução em dinheiro, depositada em favor da NUCLEP, de acordo com as orientações fornecidas no momento da convocação;

b) Seguro-garantia, mediante apólice de seguro emitida por Instituição autorizada pela SUSEP a operar no mercado securitário, que não se encontre sob regime de Direção Fiscal, Intervenção, Liquidação Extrajudicial ou Fiscalização Especial, e que não esteja cumprindo penalidade de suspensão imposta pela SUSEP; ou

c) Carta de Fiança Bancária emitida por Instituição Financeira autorizada pelo Banco Central do Brasil-BACEN para funcionar no Brasil e que não se encontre em processo de liquidação extrajudicial ou de intervenção do BACEN e que, por si ou pelos acionistas detentores de seu controle, não participem do

capital ou da direção da CONTRATADA.

25.3 A garantia somente será devolvida à CONTRATADA quando terminada a execução contratual e depois do integral cumprimento das obrigações assumidas e constatada a inexistência de qualquer débito com a NUCLEP, e, ainda, quando em dinheiro, atualizada monetariamente.

25.4 Em caso de aditamento ao instrumento contratual, importando tal fato na elevação de seu valor total, a CONTRATADA se obriga a reforçar proporcionalmente as garantias prestadas.

25.5 A garantia será considerada extinta em até 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, que pode ser estendido em caso de ocorrência de sinistro.

26 PENALIDADES

26. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

26.1 Comete infração administrativa, a CONTRATADA que:

- a) Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do Contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo;
- e) cometer fraude fiscal;
- f) não manter a proposta.

26.2 A CONTRATADA que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a NUCLEP;
- b) multa moratória de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite do valor total do contrato;
- c) multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- d) em caso de inexecução parcial, a multa, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- e) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a NUCLEBRAS EQUIPAMENTOS PESADOS por até 2 (dois) anos;
- f) As penalidades de advertência e de suspensão temporária poderão ser aplicadas juntamente com a penalidade de multa.

26.3 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 83, III da Lei nº 13.303, de 2016, a CONTRATADA que:

26.4 tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

- a) tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

b) demonstre não possuir idoneidade para contratar com a NUCLEP em virtude de atos ilícitos praticados.

26.5 As partes e seus prepostos ficam obrigados, durante a vigência contratual, a seguirem e respeitarem as disposições contidas no Código de Ética, Conduta e Integridade da NUCLEP, disponível no endereço eletrônico da nuclep.gov.br, implicando em penalidades contratuais e nas previstas em lei nos casos de descumprimento de suas disposições.

26.6 As sanções de caráter patrimonial observarão o valor limite do contrato.

26.7 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, conforme §2º do art. 83 da Lei n.º 13.303/20.

26.8 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à NUCLEP, observado o princípio da proporcionalidade.

26.9 Sem prejuízo da aplicação de penalidades, a CONTRATADA é responsável pelos danos causados à Administração ou a terceiros na forma disposta no artigo 76 da Lei 13.303/2016, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

26.10 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF;

26.11 Quando interposto, o recurso deverá ser entregue, em até 10 (dez) dias úteis, contra recibo, ao setor de protocolo da NUCLEP das 8:00h às 16:00h, em dias úteis. Também poderá ser entregue mediante carta registrada (AR) nos Correios valendo a data de recebimento na NUCLEP ou pelo e-mail restaurante@nuclep.gov.br, com entrega dos originais, necessariamente, em 5 (cinco) dias da data da recepção do material.

26.12 Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,02% do valor anual do contrato
2	0,03% do valor anual do contrato
3	0,04% do valor anual do contrato
4	0,05% do valor anual do contrato
5	0,06% do valor anual do contrato
6	0,07% do valor anual do contrato

Tabela 2

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU	INCIDENCIA
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais.	6	Por ocorrência
2	Suspender ou interromper, total ou parcialmente, os serviços contratuais, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito.	6	Por dia e por atendimento
3	Utilizar o espaço dos restaurantes para uso de terceiros sem a prévia autorização do Gestor do contrato.	1	Por ocorrência
4	Manter gêneros alimentícios com prazo de validade vencido nas dependências do restaurante	5	Por ocorrência
5	Deixar de enviar a documentação de habilitação atualizada.	1	Por ocorrência
6	Recusar-se a executar serviço determinado pela FISCALIZAÇÃO, sem motivo justificado.	1	Por ocorrência
7	Deixar de apresentar, quando solicitado e no prazo estipulado os comprovantes de regularidade fiscal e trabalhistas.	2	Por ocorrência e por dia
8	Servir porções em quantidade ou peso inferiores aos contratados.	4	Por ocorrência e por dia
9	Deixar de realizar mensalmente dedetização e semanalmente desratização de todas as instalações sob responsabilidade da contratada.	5	Por ocorrência e por dia
10	Reutilizar gêneros preparados encaminhados para a distribuição e não servidos (restos) em cardápio de dia subsequente ou como ingrediente para outra preparação	6	Por ocorrência e por dia
11	Servir alimento contaminado ou deteriorado	6	Por ocorrência e por dia
12	Permitir contaminantes nos alimentos que possam causar dano por meio de lesão ou enfermidade, podendo ser de natureza física, química ou biológica.	6	Por ocorrência e por dia
13	Mudanças no cardápio sem aviso prévio de 48 horas (quarenta e oito) horas.	1	Por ocorrência e por dia

14	Na falta de entrega de Uniformes/EPI quando estiverem – Exemplo: (EPI's danificados, desgastados, quebrados). Reposição imediata	1	Por empregado e por dia
15	Deixar de prestar manutenção em equipamentos, utensílios, instalações e móveis no prazo de 72 horas (contado da detecção do defeito) ou comunicar à Fiscalização do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado.	3	Por item e por dia
16	Deixar de manter equipamentos, utensílios e instalações higienizados, conforme recomendações legais da ANVISA.	3	Por ocorrência
17	A CONTRATADA não apresentar o Boletim de Ocupação Funcional (BOF)/Alvará conforme exigência da Fiscalização Sanitária Municipal no prazo estipulado pela fiscalização	6	Por ocorrência
18	Não realizar às suas próprias expensas análises laboratoriais dos alimentos servidos, conforme condições estabelecidas no contrato.	2	Por ocorrência
19	Deixar de providenciar limpeza, higienização, desinfecção e esterilização das áreas e instalações utilizadas, após notificação pela Fiscalização.	4	Por ocorrência
20	Deixar de cumprir o cardápio aprovado, bem como o cardápio mínimo de cada serviço, sem prévia autorização da Fiscalização.	4	Por ocorrência
21	Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não encaminhados para distribuição (sobras).	5	Por dia

22	Descartar os alimentos preparados e não servidos (restos).	5	Por ocorrência
23	A CONTRATADA deverá fornecer os alimentos seguindo os padrões de higiene conforme as legislações vigentes conforme condições estabelecidas no contrato.	1	Por dia e por ocorrência

27 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

Informações preliminares:

27.1 Os serviços deverão ser prestados de forma ininterrupta, com disponibilidade de 100% (cem por cento) do tempo para execução. Nas situações consideradas como emergenciais, pela natureza do local a ser prestado o serviço, a Contratada deverá atender prontamente.

27.2 Durante a vigência do contrato, a Contratante adotará o Instrumento de Medição de Resultados (IMR), conforme anexo a este Termo de Referência.

28 MATRIZ DE RISCOS

28.1 A Contratada e a Nuclep, tendo como premissa a obtenção do melhor custo contratual, mediante a alocação do risco à parte que detenha maior capacidade para geri-lo e absorvê-lo, identificam os riscos decorrentes da relação contratual e, sem prejuízo de outras previsões contratuais, estabelecem os respectivos responsáveis, no Anexo a este Termo de Referência - Matriz de Alocação e Gestão de Riscos.

29 ACOMPANHAMENTO CONTRATUAL

29.1 Em conformidade com descrições e informações acima, encaminhe-se ao Gerente Geral de Segurança Patrimonial e Infraestrutura para decidir sobre o prosseguimento da contratação mediante despacho motivado, nos termos do art. 14, II do Decreto nº 10.024/2019.

30 ANEXOS:

- A – Termo de Recebimento
- B- Especificações gerais para confecções das refeições
- C- Exemplo de produtos de primeira qualidade
- D- Sugestões de molhos
- E- Salada Simples
- F- Saladas Compostas
- G- Sopas
- H- Horário de Funcionamento dos restaurantes
- I- Quantidade média do último ano
- J- Avaliação Diária
- K – Incidência de Pratos Protéicos
- L- Mapa Controle de Faturamento Semanal
- M – Matriz de risco
- N- Sobremesas
- O – Controles
- P – Equipamentos

31 RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO:

Elaborado por:
Fiscal técnica do contrato

Marietta Cabral Vaz Parreira Assinado de forma digital por
Marietta Cabral Vaz Parreira
Dados: 2025.03.31 12:03:37
-03'00'

Verificado e aprovado por:
Gestor do contrato
Assessor da Diretoria Executiva

Jorge Mota Assinado de forma digital por Jorge
Mota
Dados: 2025.04.01 10:51:12 -03'00'

Autorizado por:
Gerente Geral AI

ROBSON MARQUES DE SOUZA Assinado de forma digital por
ROBSON MARQUES DE SOUZA
Dados: 2025.04.01 10:31:14 -03'00'

Itaguaí, 31 de março 2025.