

ANEXO I
PROJETO BÁSICO

1. OBJETO

1.1 **O objeto desta licitação é a CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO DESTINADO À EXPLORAÇÃO ONEROSA DE RESTAURANTE/LANCHONETE**, de uma área, medindo 54,87 m² (cinquenta e quatro metros virgula oitenta e sete metros quadrados), situada nas dependências do prédio (Bloco II) do Campus Gurupi, imóvel de propriedade do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins, localizado na Alameda Madrid, nº545, Jardim Sevilha, CEP. 77.410-470 – Gurupi/TO. Conforme as especificações constantes no Projeto Básico e demais anexos do Edital.

1.2 O contrato será executado no endereço abaixo:

LOCALIZAÇÃO
<i>IFTO Campus Gurupi do Tocantins, localizados na Alameda Madrid, nº545, Jardim Sevilha, CEP. 77.410-470 – Gurupi/TO. E-mail: coad.gurupi@ifto.edu.br.</i>

2. JUSTIFICATIVA

2.1 O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins- IFTO *Campus Gurupi*, em conformidade com a Constituição Federal (1988), artigo 205 e 206, embasados nos princípios da Lei de Diretrizes e Bases da Educação (1996), que assegura em seu artigo 3º, inciso I, a garantia da “igualdade de condição de acesso e permanência na escola”.

2.2 Tendo em vista a necessidade de atender aos discentes que se encontram nos três turnos do dia, especialmente aqueles que estão na entidade em período integral, Restaurante/Lanchonete possibilitará a oferta de lanches e também de refeições, a preços de mercado, a esses estudantes do IFTO - Campus Gurupi.

2.3 Ainda com a oferta de alimentação aos estudantes ampliam-se as possibilidades de democratização do espaço, suscitando condições de apoio aos estudantes que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica, pois em todos os setores da sociedade brasileira é perceptível as situações de desigualdade entre classes, inclusive no ambiente escolar/universitário.

2.4 O restaurante tem como finalidade oferecer refeições nutricionalmente balanceadas originadas de processos seguros a estudantes, servidores e terceirizados do IFTO - *Campus Gurupi*, além de estabelecer um espaço de convivência e integração da comunidade interna.

2.5 Seu principal objetivo é prestar atendimento por meio da distribuição de refeições balanceadas e de qualidade a baixo custo, promover ações de educação alimentar voltadas à segurança nutricional gerando novas práticas e hábitos alimentares saudáveis, colaborando com eficiência no processo ensino-aprendizagem, no intuito de garantir aos estudantes permanência e conclusão dos cursos.

3. EXECUÇÃO DO CONTRATO

3.1. A execução do contrato, a ser celebrado, será prestada pela empresa vencedora nos dias úteis em que haja expediente normal no IFTO – *Campus Gurupi* e outras datas entendidas importantes pela Administração. O horário de atendimento na Lanchonete será das 7:00 às 22:00 horas.

3.1.1 O almoço será servido no período compreendido entre 11:30 e 14:00 horas, no entanto, em virtudes de mudança de horário das aulas esse período poderá ser mudado de acordo com a necessidade e conveniência da Administração.

3.1.1.1 O almoço será servido de acordo com o quantitativo de demanda, a qual será disponibilizado pela empresa uma espécie de ticket, que servirá como agendamento de futura retirada da refeição. A empresa deixará em local visível, a informação da não responsabilização de perda do ticket.

3.2. O objeto da concessão do restaurante compreende sistema de distribuição centralizado com modalidade cafeteria “tipo bandeirão” sendo que os alimentos deverão ser servidos imediatamente após o seu preparo, observando a Tabela de Alimentos, para a composição do cardápio mínimo, constante dos anexos.

3.3. O horário de funcionamento do restaurante, assim como a programação básica do cardápio, poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pelo IFTO – *Campus Gurupi*, desde que, previamente acordada com a empresa;

3.4. A Concessionária deverá manter quadro de pessoal suficiente para o atendimento do objeto contratado. (O concessionário fica livre para a composição do quadro de funcionários da lanchonete).

3.5. Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas, no restaurante ou na lanchonete, ou de qualquer outro produto, sob pena de rescisão contratual;

4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

4.1. Fixar em local visível o preço da refeição;

4.2. Afixar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante e junto ao balcão de atendimento, o valor da refeição, o qual deverá ser impresso, tipo cartaz;

4.3. Efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios somente fora do horário das refeições;

4.4. Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, em horários pré-acordados com a Administração;

4.5. Disponibilizar contêiner próprio para o acondicionamento do lixo recolhido;

4.6. Afixar, sobre a rampa e acima de cada prato servido como refeição, placa de pequeno porte com a indicação do nome do alimento ou prato e a quantidade de calorias por porção;

4.7. Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;

4.8. Aceitar que, por conveniência administrativa, o IFTO – *Campus Gurupi* possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada (que atualmente é de 54,87 m² conforme planta – Anexo IX) desde que, comunicando a empresa, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

4.9. Credenciar, por escrito, junto ao IFTO – *Campus Gurupi*, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a empresa em tudo que relacione à execução do contrato, inclusive sua supervisão.

4.10. Os cardápios diários deverão ser elaborados pela nutricionista da contratada e apresentados semanalmente, ao Gestor do Contrato para aprovação prévia;

4.11. Disponibilizar, em local próprio, todos os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas, mantendo em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições;

4.12. Caso haja algum imprevisto, e seja necessário alteração no cardápio, deverá ser a Administração avisada com antecedência de no mínimo 3 (três) horas antes da abertura do restaurante. Deverá também ser afixada em local visível, informação quanto à alteração do cardápio;

- 4.13. Disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de louça branca, talheres de metal que deverão se encontrar ensacados individualmente, bandejas de boa qualidade em PVC ou outro material, desde que perfeitamente estáveis, sendo terminantemente proibido o uso de descartáveis, exceto os copos para refrigerantes, refrescos e sobremesas;
- 4.13.1. Não serão permitidos pratos apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará ao recolhimento imediato pela fiscalização;
- 4.14. Preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, tão pouco em pratos futuros;
- 4.15. Fornecer aos consumidores somente temperos industrializados, sendo proibida a utilização de temperos caseiros, tipo maionese, molhos, pimenta e catchup;
- 4.16. Preparar e confeccionar as refeições, diariamente, nas dependências do restaurante, e servir no prato;
- 4.17. Manter no restaurante, pessoas suficientes para atendimento rápido aos usuários, evitando assim a formação de filas;
- 4.18. Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos usuários, evitando a emissão de vale-troco;
- 4.19. Utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitido, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. Os portas-papel devem ser instalados nos diversos setores da cozinha e áreas afins;
- 4.20. Responsabilizar pelo cumprimento fiel ao que estabelece as cláusulas e condições do Contrato, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade;
- 4.21. Dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura no refeitório, devendo sempre dispensar atendimento cordial, rápido e eficiente;
- 4.22. Fornecer uniforme e crachá com foto, aos seus empregados quando nas dependências do IFTO – *Campus* Gurupi. Deverão utilizar uniforme devidamente limpo e bem passado em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, mantendo necessariamente o rosto barbeado, unhas e cabelos curtos ou presos e proteção para os cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios, bijuterias, conforme discriminado no anexo B.
- 4.23. Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;
- 4.24. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, disponibilizando toda a ferramenta necessária para a execução do contrato, apresentando, sempre que solicitado pelo IFTO – *Campus* Gurupi, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;
- 4.25. Responsabilizar pelo investimento necessário ao funcionamento do restaurante/lanchonete, com todos os equipamentos e utensílios necessários ao preparo das refeições,;
- 4.26. Utilizar, na execução do contrato, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados devidamente atualizada e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas;
- 4.27. Providenciar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação;

4.28. Respeitar as normas e procedimentos do IFTO – *Campus* Gurupi, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da empresa, restrito às dependências do refeitório, responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor;

4.29. Receber as instalações, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio.

4.30. Fornecer todo o material necessário ao perfeito funcionamento do restaurante, os quais deverão estar em perfeitas condições de uso, especialmente: talheres, pratos, xícaras, copos de vidros diversos, jarras de água, panelas, garrafas térmicas, bandejas, travessas, toalhas de mesa, sopeiras, galheteiros, além do material descartável (toalhas e guardanapos). Além dos equipamentos e materiais, os quais são, como referência: refresqueira, balanças, carrinho térmico frio e quente, moedor de carne, liquidificador industrial, fritadeiras, extrator de sucos, churrasqueiras a gás, balcão frigorífico, picadores de legumes, cortador de frios, descascador de legumes, sanduicheiras, balcão refrigerado para saladas, chapas, bem como, todo o equipamento que se fizer necessário para o pleno cumprimento deste Instrumento, observando sempre as disposições legais quanto à segurança e higiene;

4.31. Utilizar as instalações fornecidas pelo IFTO – *Campus* Gurupi, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, seu asseio, conservação, guarda e manutenção;

4.32. Garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos, sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços prestados;

4.33. Arcar com as despesas de energia elétrica e telefone, sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, junto às respectivas companhias;

4.34. Arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;

4.35. Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução do contrato, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

4.36. Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviços, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

4.37. Responsabilizar pelo provimento de todo o material necessário à manutenção das instalações do refeitório;

4.38. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o IFTO – *Campus* Gurupi do resultado das inspeções;

4.39. Atender aos discentes, funcionários e terceirizados do IFTO, dispensando aos mesmos, serviços eficientes e tratamento cortês;

4.40. Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;

4.41. Manter todas as áreas no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;

4.42. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, para se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;

4.43. Utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição;

4.44. Manter as instalações permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar

adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução do contrato;

4.45. Responsabilizar pela colocação de freezer nos locais onde se fizer necessário;

4.46. Realizar dedetização e desratização sempre que solicitado pelo fiscal do contrato, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A dedetização e a faxina deverão ser acompanhadas, por servidor especialmente designado pela Administração.

4.47. Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, conservando-as em recipientes devidamente higienizados, por um período de 24 (vinte e quatro) horas, arcando com os custos das análises microbiológicas efetuadas em amostras coletadas pelo IFTO, no refeitório, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto analisado;

4.48. Realizar, até o último dia do prazo contratual, uma limpeza geral nas caixas de gorduras localizadas nas áreas de serviços;

4.49. Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução do contrato, a partir da ocorrência verificada pelo Gestor do Contrato;

4.50. Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras necessárias à execução do objeto do contrato;

4.51. Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado;

4.52. Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência do IFTO – *Campus Gurupi*.

4.53. Manter sob rigoroso processo de higienização, as bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;

4.54. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização do IFTO – *Campus Gurupi*, sem condições de serem consumidos;

4.55. 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).

4.56. Realizar as benfeitorias que julgar necessárias, somente mediante autorização do IFTO – *Campus Gurupi*, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;

4.57. Manter, durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo do IFTO – *Campus Gurupi*, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução do contrato.

4.58. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões por parte da Administração, até o limite permitido no § 1º do art.65, da Lei nº 8.666/1993.

4.59. A CONCESSIONÁRIA deverá adquirir todos os equipamentos necessários ao perfeito funcionamento do restaurante/lanchonete.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. Comunicar à empresa toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do contrato;

5.2. Proporcionar todas as facilidades para que a empresa possa desempenhar seus serviços, dentro das normas do futuro Contrato prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela empresa;

5.3. Fiscalizar a execução do contrato e o fornecimento da alimentação objeto deste Projeto, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;

5.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, através de servidor especialmente designado que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo;

5.5. Examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela empresa;

5.6. Verificar diariamente as condições e higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações;

5.7. Conferir, vistoriar e aprovar os cardápios semanais, os quais serão elaborados pela empresa;

5.8. Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da empresa que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante a qualificação econômico-financeira;

5.9. Designar servidor, para acompanhar a execução do contrato bem como a dedetização e a faxina geral que deverão ocorrer fora do expediente ou durante o fim de semana;

5.10. Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução do contrato ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas; e

5.11. Rejeitar, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato.

5.12. Realizar, trimestralmente ou semestralmente, pesquisa de opinião junto aos usuários da cantina/lanchonete, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços. Caso o resultado da pesquisa demonstre insatisfação em mais de 50% dos consumidores, será considerado motivo de rescisão do contrato;

6. DOS USUÁRIOS

6.1. O refeitório servirá aos discentes, servidores, visitantes e terceirizados do IFTO.

PÚBLICO	QUANTIDADE ESTIMADA VINCULADO A INSTITUIÇÃO
Discentes:	Matutino e Vespertino: 182 alunos; Noturno: 181 alunos.
Servidores:	108 (cento e oito)
Terceirizados:	36 (trinta e seis)
Total:	507 (quinhentos e sete) aproximados

(O quadro de pessoal informado acima se constitui em apenas um parâmetro para possibilitar a cotação. Portanto, não gera qualquer obrigação para o IFTO, no que se refere à demanda atual ou futura, considerando que o consumo dos produtos está diretamente relacionado com a qualidade, o preço praticado e a concorrência de outros possíveis fornecedores, especialmente daqueles situados próximos ao *Campus Gurupi*).

6.2. O número estimado de refeições por dia letivo no IFTO, corresponde:

REFEIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA
TOTAL	15 (quinze) refeições diárias (almoço)

6.3 A indicação de quantitativos de previsão de refeições a serem comercializadas por dia não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do IFTO, que não poderá ser

responsabilizado por variações na quantidade de refeições a serem servidas pela licitante vencedora.

6.4 A estimativa do número de lanches e o valor arrecadado diariamente pelo concessionário não está descrito no edital e seus anexos.

7. PREÇOS

7.1 O preço máximo (que deverá ser igual para almoço) deverá ser o seguinte:

7.1.1 Restaurante - preço máximo de cada refeição “tipo bandeirão” será de R\$ 10,50 (dez reais e cinquenta centavos).

7.2 O preço máximo para a “cesta” de produtos da lanchonete será de R\$ 96,98 (noventa e seis reais e noventa e oito centavos). Conforme tabela abaixo:

TABELA DE PREÇOS MÁXIMOS A SEREM EXECUTADOS LANCHONETE

ITEM	PRODUTO	MEDIDA/VOLUME	VALOR UNITÁRIO
1	Sanduíche natural	222 gramas	R\$ 3,00
2	Sanduíche natural Chester com pão integral e demais componentes.	222 gramas	R\$ 4,00
3	Sanduíche natural de atum com pão integral e demais componentes.	222 gramas	R\$ 5,00
4	Sanduíche natural de frango com pão integral e demais componentes.	222 gramas	R\$ 3,75
5	Sanduíche natural de peito de peru com pão integral e demais componentes.	222 gramas	R\$ 5,00
6	Sanduíche natural de filé de frango com pão integral e demais componentes.	222 gramas	R\$ 5,00
7	Misto quente	110 gramas	R\$ 3,25
8	Bauru	130 gramas	R\$ 2,50
9	Hot Dog	150 gramas	R\$ 1,68
10	Kibe	100 gramas	R\$ 3,00
11	Esfirra	150 gramas	R\$ 3,12
12	Coxinha	100 gramas	R\$ 3,05
13	Pastel	100 gramas	R\$ 2,95
14	Mini pizza	160 gramas	R\$ 4,62
15	Pão de queijo	100 gramas	R\$ 0,63
16	Bolo	100 gramas	R\$ 1,12
			R\$ 3,16

17	Tortas	100 gramas	
18	Suco com água (suco de polpa)	300 ml	R\$ 2,87
19	Vitamina (polpa com leite)	300 ml	R\$ 4,50
20	Café com leite	200 ml	R\$ 1,25
21	Água mineral (sem gás)	350 ml	R\$ 2,08
22	Refrigerante Coca-cola lata	350 ml	R\$ 3,33
23	Guaraná Antártica lata	350 ml	R\$ 3,12
24	Soda limonada antártica lata	350 ml	R\$ 3,16
25	Refrigerante coca-cola PET	600 ml	R\$ 4,40
26	Guaraná Antartica PET	600 ml	R\$ 4,37
27	Refrigerante coca-cola PET	2 Litros	R\$ 7,19
28	Guaraná Antartica PET	2 Litros	R\$ 6,56
VALOR GLOBAL DA COTAÇÃO PARA LANCHONETE			R\$ 97,66

LOTE	ITEM	TIPO	DESCRIÇÃO	PREÇO (ESTIMADO)
01	01	Refeições	Tipo Bandeirão	R\$ 10,50
	02	Lanches	Cesta de lanches descrita no Projeto Básico	R\$ 97,66

8. PERÍODO DE FÉRIAS ESCOLARES E DE GREVE

8.1. Nos casos de férias escolares, greves, paralisações ou outras situações correlatas, o Campus Gurupi poderá solicitar o funcionamento do restaurante/lanchonete por período inferior ao tempo normal, podendo tal tempo ser de meio dia ou outro tempo entendido necessário ao bom funcionamento das atividades da entidade.

9. DO PAGAMENTO

9.1 O valor do aluguel da concessão é de R\$ 250,00 (duzentos e cinquenta reais).

9.2 O pagamento será mensal, e deverá ser efetuado através de GRU (Guia de Recolhimento da União) até o 5º (quinto) dia útil do mês posterior ao do período de competência do aluguel. A empresa deverá recolher a guia junto a Coordenação de Contabilidade e Execução Financeira (CCEF) ou Coordenação de Administração (COAD) do IFTO/*Campus* Gurupi responsável por sua emissão.

9.3 Se o pagamento não for efetuado até o prazo de vencimento da guia, serão cobrados acréscimos legais, podendo se for o caso ser aplicada penalidade.

9.4 Os pagamentos serão reduzidos ao valor proporcional dos dias de funcionamento nos períodos de férias e recesso escolar, bem como no período de greve e paralisações.

10. VIGÊNCIA

10.1 O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses e iniciar-se-á na data de sua assinatura, observando-se o que dispõe a Lei n 8.987/95.

10.2 O contrato poderá ser prorrogado nos termos do artigo 57, §2º da Lei nº 8.666/1993.

Gurupi, TO, de 22 de agosto de 2016.

APROVAÇÃO	
Solicitamos aprovação.	Despacho de Aprovação.
	() Aprovado () Não Aprovado
Gurupi –TO, ____/____/2016	Gurupi – TO, ____/____/2016
Edmundo Costa Oliveira Gerente de Administração IFTO – <i>Campus</i> Gurupi	Marcelo Alves Terra Diretor Geral IFTO – <i>Campus</i> Gurupi

ANEXO “A” – DO PROJETO BÁSICO

I - TABELA DE ALIMENTOS PARA COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CARDÁPIO – RESTAURANTE

1. Carne bovina de 1ª qualidade, tipo extralimpa, isenta ao máximo de gorduras, em preparações diversas com cortes de contrafilé, alcatra, patinho, coxão mole. Sugestão de Preparos: Bife de panela; acebolado, à parmegiana, à milanesa, ao molho madeira, ao molho de legumes, carne de sol, paçoca, na chapa, strogonoff, chinesa;
2. Carne bovina de 2ª qualidade, tipo extralimpa, isenta ao máximo de gorduras, em preparações diversas. Sugestão de Preparos: ao molho diversos, almôndegas;
3. Frango de 1ª qualidade em preparações diversas apenas com cortes de coxa, contra-coxa, peito ou filé. Sugestão de Preparos: Grelhado, à parmegiana, ao queijo catupiry, empanado, xadrez, à cubana, na chapa, strogonoff, panqueca, à milanesa;
4. Peixe de 1º qualidade em preparações diversas com cortes de filé, badejo, merluza, robalo, pescada branca e dourado. Sugestão de Preparos: Frito cozida, moqueca, à delícia, ao molho branco;
5. Carne suína de 1ª qualidade em preparações diversas e feijoada;
6. Arroz branco longo fino tipo 1 (diariamente);
7. Arroz especial longo fino tipo 1 à grega, galinhada, risotos, com brócolis, com lentilhas, com milho, com passas e outros;
8. Feijão com caldo tipo 1 (roxinho, preto, jalo, verde, fradinho, carioquinha, cavalo-claro, faveta) em preparações sem carnes (diariamente);
9. Feijão especial tipo 1 (tropeiro, tutu, feijoada, fava e outros) e outros;
10. Salada de vegetais do grupo A, B e C (item II – tabela de vegetais), separados ou mistos e não poderá repetir durante a semana (diariamente);
11. Massas (lasanha de carne ou frango, macarrão a bolonhesa, panquecas e outros);
12. Farofas variadas.

II – TABELA DE VEGETAIS PARA A COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CARDÁPIO

GRUPOS			
VEGETAIS	FRUTAS		
“A”	“B”	“C”	“A”
Acelga	Abobrinha		Abacaxi
Agrião	Aspargo	Aipim Abóbora	Acerola
Aipó Alcachofra	Berinjela Bertalha	Batata Batata Baroa	Cajá
Alface Almeirão Broto de feijão	Brócolis Beterraba Cenoura	Batata-doce Batata baroa	Caju
Cebola	Couve	Inhame	Carambola
Cebolinha	Couve de Bruxelas	Mandioca	Goiaba
Coentro Ervilha	Couve-flor Chuchu	Milho verde	Jaca
Hortelã Manjeriço	Espinafre Ervilha Torta		Laranja
Palmito	Jiló		Limão
Pepino	Maxixe Mostarda Nabo		Maracujá
Pimentão	Rabanete Repolho		Melão
	Quiabo		
Rabanete Rúcula	Vagem		Mangaba
Salsa			Tangerina
Tomate			Tamarindo

III - PADRÃO DE REFERÊNCIA PARA QUANTIFICAÇÃO DO PER CAPITA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ALIMENTO	PER CAPITA
Arroz	70g
Feijão	40g
Farinha de mandioca	20g
Macarrão espaguete	60g
Óleo	10 ml
Sardinha	30g
Extrato de tomate	15g
Vinagre	5ml
Sal	4g
Tempero completo	4g
Charque bovino industrializado	50g
Milho em conserva	5g
Ervilha em conserva	5g
Carne Bovina de 1 ^a	100g
Carne Bovina de 2 ^a	100g
Frango	100g
Peixe	100g
Salsicha	30g
Verduras	30g
Legumes	30g
Hortaliças	30g
Frutas para salada	20g

IV - PADRÃO DE REFERÊNCIA PARA QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

1. Óleos deverão ser utilizados somente os de origem vegetal. As sobras de óleos utilizadas em frituras não poderão ser reaproveitadas.
2. Azeites deverão ser de boa qualidade e sem qualquer mistura de outros óleos.
3. Itens não mencionados, os demais gêneros e materiais de consumo não relacionados e que objetivam atender o contrato de concessão a que se refere este anexo deverão observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos mencionados para os demais itens.
5. Carne bovina e suína tipo extralimpo, isenta ao máximo de gorduras.
6. Aves tipo granja, fresca.
7. Peixes deverão ser usados ou filés de peixe de boa qualidade.
8. Linguiças deverão ser fornecidas as do tipo “pura”, isto é, fabricadas unicamente de carne suína ou de frango, sem misturas.
9. Presunto os tipos a serem fornecidos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura.
10. Frios e outros embutidos deverão ser sempre de boa qualidade e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor, deverão conter o carimbo do SIF, o nome do fabricante e a data de validade.

ANEXO “B” DO PROJETO BÁSICO

1 - UNIFORMES

1. Os uniformes terão a seguinte composição e serão fornecidos 02 conjuntos completos a cada empregado no início da execução do contrato:

- camisa ou blusa branca;
- calças compridas escuras;
- avental longo na cor branca em tecido tipo brim de puro algodão;
- proteção para o cabelo (gorro ou toca);
- luvas;
- máscaras;
- botas/calçados fechados com saltos baixos e solado antiderrapante.

2. A partir da data prevista para início da execução do contrato, independente da data de entrega dos mesmos, deverá ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 04 (quatro) meses, ou a qualquer tempo no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após comunicação escrita da cedente, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;

3. A empresa fornecerá, ainda, uniformes apropriados às empregadas gestantes, substituindo-os sempre que estiverem apertados.

4. Os empregados responsáveis pela limpeza e conservação deverão receber além do uniforme específico, 01 (um) par de botas de borracha, cano médio.

Observação:

O uso de luvas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos, durante a montagem da rampa e o posicionamento de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante;

ANEXO “C” DO PROJETO BÁSICO

PROCEDIMENTOS BÁSICOS

Para o funcionamento do Restaurante, a empresa deverá seguir os procedimentos mínimos e básicos de higiene abaixo elencados:

1. DOS ALIMENTOS

1.1 As pessoas que trabalham na área de alimentação, devem dispensar alguns cuidados ao manusear os alimentos a fim de evitar contaminação dos mesmos, tais como:

- Lavar constantemente as mãos utilizando sabão e água em abundância; Não segurar os alimentos cozidos com as mãos;
- Não tocar nos alimentos se estiver com algum ferimento nas mãos;
- Lavar muito bem em água corrente as verduras, legumes e frutas, utilizando escovação manual, se for necessário, de forma a retirar todas as impurezas, colocando-as de molho em solução clorada para desinfecção;
- Manter os alimentos sempre cobertos; Cozinhar muito bem os alimentos;
- Não falar, tossir, ou espirrar sobre os alimentos;
- Não utilizar sob hipótese alguma, alimentos com prazo de validade vencido;

2. DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

2.1. Para evitar a contaminação dos utensílios e equipamentos deverá ser diariamente observada os aspectos de higiene de todo o material utilizado durante o dia, sendo rigorosamente proibido a reutilização de utensílios anteriormente utilizados e não lavados.

- a) Lavar os utensílios que caírem no chão;
- c) Deixar os utensílios limpos sempre cobertos;
- d) Utilizar espátula ou esponja para retirar restos de alimentos dos pratos sujos evitando o contato das mãos nos utensílios, onde os alimentos são colocados;
- e) Retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas e demais itens, que estiverem lascados, trincados ou manchados;
- f) Os pratos, talheres, bandejas, devem ser higienizados com álcool, após a lavagem;
- g) Servir as refeições em pratos de louça branca, sobre bandejas perfeitamente estáveis e de boa qualidade, forradas com papel descartável contendo a logomarca da empresa, os talheres deverão se encontrar ensacados (individualmente), e os lanches entregue aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados, ou envolvidos em embalagens especiais;

h) Diariamente proceder á limpeza geral dos móveis e equipamentos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, mesa de inox e os utensílios/eletrodomésticos da cozinha, inclusive talheres, pratos e bandejas) com produtos adequados;

3. DO AMBIENTE

3.1. Para evitar a contaminação do ambiente deverá ser diariamente observada os aspectos de higiene das áreas que compõem as cozinhas, os restaurantes e áreas adjacentes, despensas, escritório da empresa, conservando-as no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança;

3.2. Em qualquer momento, antes, durante e depois do horário das refeições, deverá ser efetuada limpeza do local, por empregado especializado e específico e que não exerça outras atividades;

3.3. Após o término do horário de almoço, proceder diariamente à limpeza de pias, sifões, torneiras, registros, trincos das portas e demais metais, cromados, utilizando produtos específicos para cada tipo de material;

3.4. Lavagem geral e completa dos pisos internos, cuidando do fechamento dos ralos quando da remoção de lixo. Não varrer. Desinfecção, higienização do ambiente, superfícies, bancadas, e outros;

3.5. Os panos utilizados para higiene de piso devem ser lavados em local apropriado, preferencialmente em tanques próprios equipados com torneiras de água corrente e ralos encanados aos esgotos, com detergentes adequados, após o que devem ficar de molho em soluções cloradas por no mínimo uma hora;

3.6. Semanalmente deverá ser efetuada limpeza de acordo com os seguintes critérios:

a) Limpeza dos filtros dos terminais do sistema de exaustão e coifas até a completa remoção da gordura ali acumulada;

b) Lavagem e limpeza completa das paredes azulejadas, vidros e esquadrias, grades, considerando os lados interno e externo;

c) Limpeza das paredes pintadas, portas, rodapés e móveis com flanela úmida e detergente neutro;