



**PROJETO BÁSICO
CANTINA/RESTAURANTE
INSTITUTO DE APLICAÇÃO FERNANDO RODRIGUES DA SILVEIRA – CAP**

1– DO OBJETIVO

O presente Projeto Básico tem por objetivo definir o conjunto de elementos que nortearão o procedimento para a contratação de empresa especializada na execução de serviços na área de Restaurante/Cantina do Instituto de Aplicação (CAp-Uerj), pelo período de 60 (sessenta) meses.

2- DO OBJETO

Prestação de serviços de pré-preparo, preparo e distribuição de LANCHES E REFEIÇÕES para o corpo docente, administrativo, discente e visitantes do Instituto de Aplicação (CAp) da UERJ. Seu funcionamento deverá se adequar ao tempo de permanência da clientela na escola, tendo em vista suas características de ensino fundamental e médio, com horário integral. Este serviço deve fornecer gêneros alimentícios, materiais de consumo e permanente, mão-de-obra necessária ao perfeito atendimento mediante a operacionalização e execução de todas as atividades necessárias à produção e distribuição de uma alimentação nutricionalmente equilibrada e saudável, que atendam às condições higiênico-sanitárias, segundo as legislações e normatizações técnicas, os dispositivos legais vigentes e as demais condições previstas no edital e seus anexos.

3 – INTRODUÇÃO

3.1 - A Estratégia Global em Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde (57ª Assembléia Mundial de Saúde, 22/05/04), recomenda, entre outras, a restrição ao consumo de açúcares livres, o aumento ao consumo de frutas, frutas secas, hortaliças e cereais integrais, a restrição ao consumo de gorduras e a substituição das gorduras saturadas por insaturadas.

3.2 – Devem ser observadas as recomendações do “Guia Alimentar Para a População Brasileira”, instrumento oficial do Ministério da Saúde, de outubro de 2005, que define as diretrizes alimentares para orientação de escolhas mais saudáveis de alimentos pela população brasileira, a partir de 2 anos de idade.

3.3 - Devem ser observadas as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas (de educação Infantil, Fundamental e nível Médio), em âmbito nacional, instituídas pela Portaria Interministerial (Ministérios da Saúde e Educação), N° 1010 de 8 de maio de 2006.

3.4 – Deve ser observada a Portaria nº 687 do Ministério da Saúde, de 30/03/06, referente à Política Nacional de Promoção à Saúde a qual, entre outras disposições, aprova o desenvolvimento de ações que promovam a alimentação saudável no ambiente escolar e estimulem escolhas alimentares saudáveis pelos alunos.

3.5 – Deve ser observada a Portaria nº 710 de 10/6/1999 que institui as Diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição.

3.6 - Deve atender às diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

3.7 – A prestação de serviços será executada na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) seguindo as especificações técnicas definidas neste Projeto Básico, de acordo com seu calendário próprio. Em caso de alguma suspensão da atividade, não prevista em calendário, a CONTRATADA será comunicada com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, por escrito, pela CONTRATANTE.



PROJETO BÁSICO
CANTINA/RESTAURANTE
INSTITUTO DE APLICAÇÃO FERNANDO RODRIGUES DA SILVEIRA – CAP

4 – DO SERVIÇO

4.1 – Quadro resumo

Item	Unidade	Área (m ²)	Horário
01	Restaurante CAP	146,33 m ²	De seg. a sex. - 11h30min às 13h
02	Cantina CAP	17,55 m ²	De seg. a sex. – 7h às 17h Sábado – 7h às 12h

4.2 - Especificação

4.2.1 - Os serviços a serem prestados constituirão em fornecimento de serviços de cantina e restaurante, que deverão ser operados nos dias e horários descritos no item 4.1, constando de um Restaurante e uma Cantina do CAP, que oferecerão refeições e lanches, respectivamente.

4.2.2 - Entende-se por restaurante o espaço destinado à produção e distribuição de refeições e cantina o espaço destinado à produção e venda de lanches.

4.2.3 - Os horários de funcionamento deverão ser rigorosamente respeitados, facultando-se, desde que acordados pelas partes, o funcionamento em dias e horários diferentes, como no caso de eventos, que serão comunicados à CONTRATADA com antecedência mínima de 10 (dez) dias.

5 – DAS REFEIÇÕES E DOS LANCHES

5.1 – Em caso de situações emergenciais, ocorridas no dia, caberá à CONTRATANTE comunicar, imediatamente, à CONTRATADA a alteração necessária.

5.2. COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

5.2.1 – Deve-se seguir as recomendações para a participação dos macro-nutrientes (carboidratos, proteínas e gorduras) no valor energético total (VET), de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira:

- Carboidratos totais: 55% a 75% do valor energético total (VET), dando preferência aos carboidratos complexos e fibras e restringindo a oferta de açúcares simples (açúcar refinado, refrigerantes, sucos artificiais e guloseimas em geral).
- Gorduras: 15% a 30% do valor energético total (VET), limitando a oferta de gorduras saturadas, gorduras trans e frituras. Preparações fritas devem ser oferecidas no máximo quatro vezes por mês, em dias não consecutivos.
- Proteínas: 10% a 15% do valor energético total (VET).



PROJETO BÁSICO
CANTINA/RESTAURANTE
INSTITUTO DE APLICAÇÃO FERNANDO RODRIGUES DA SILVEIRA – CAP

5.2.2. – COMPOSIÇÃO BÁSICA DO ALMOÇO

Refeição	Gêneros Alimentícios	Número de opções a serem oferecidas por dia
Almoço	Cereal (arroz, macarrão, fubá, farofa) Leguminosa (feijão, lentilha, ervilha, grão de bico, soja) Carne (bovina, de ave, peixe, suína) ou Ovo Vegetal A, Vegetal B e Vegetal C Sobremesa (fruta) ou (doce) Bebida (água, suco natural ou industrializado)	1 opção 1 opção 2 opções diferentes 2 opções cruas e 2 opções cozidas 1 opção 1 opção

5.2.1.1- Frequência

Almoço	Frequência
Arroz	Mínimo 4 vezes/ semana
Massas	Máximo 2 vezes/ semana
Fubá	4 vezes/mês
Farinha de mandioca	6 vezes/mês
Carne bovina	Mínimo 1 vez / semana
Carne suína	Máximo 2 vezes / mês
Carne de ave	Mínimo 1 vez / semana
Peixe	Mínimo 2 vezes / mês
Vísceras	Máximo 3 vezes / mês
Ovo	Máximo 2 vezes / mês
Leguminosas	Diariamente
Vegetal A	Diariamente
Vegetal B	Diariamente
Vegetal C	Máximo três vezes / semana

Uso de ovo para opção diária p/quem não come carne

Sobremesas	Frequência
Frutas	Diariamente
Doces à base de frutas	Máximo 2 vezes / mês
Outros Doces	2 vezes / mês

5.2.3 - Óleo de Cocção: óleo de soja, de milho, de arroz, de girassol ou azeite de oliva - cerca de 10 ml per capita.

5.2.4 - Temperos: adequados ao tipo de preparação.

Poderão ser utilizados: Alho, Cebola, Tomate, Vinagre ou suco de limão, Polpa de tomate, Pimentão, Ervas aromáticas: salsa, cebolinha, manjerição, orégano e outros, em quantidade suficiente; Azeite de oliva extra-virgem

O Cardápio deverá ser preparado com o máximo de 3g per capita de Sal refinado.



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA DOS CAMPI - DESEG / DIPOC

**PROJETO BÁSICO
CANTINA/RESTAURANTE
INSTITUTO DE APLICAÇÃO FERNANDO RODRIGUES DA SILVEIRA – CAP**

5.2.5 – A preparação das refeições deverá preservar as características sensoriais dos alimentos que irão compô-la e estar adequada às especificidades de cada usuário, em consonância ao item 3.

5.2.5.1 – Poderão ser oferecidas outras preparações, de acordo com o interesse da contratada, desde que obedecendo aos critérios de composição das refeições e de frequência.

5.2.6 - Atendimento à necessidades especiais

5.2.6.1 – As refeições planejadas deverão ser ajustadas para atender às necessidades alimentares e/ou nutricionais especiais apresentadas pelos comensais (alergia alimentar, diabetes e outros).

5.2.6.2 – Caberá à CONTRATADA as adaptações necessárias nos cardápios, prevista no item 5.2.6.1.

5.3 – ALIMENTOS COMERCIALIZADOS NA CANTINA

5.3.1 – Alimentos que devem ser proibidos

- a) Refrigerantes e refrescos artificiais;
- b) Bebidas à base de xarope de guaraná ou groselha;
- c) Bebidas isotônicas;
- d) Preparações fritas em geral (batata frita, salgados fritos, sonho etc. devem ser evitadas ou reduzidas);
- e) Empadas e folheados;
- f) Biscoitos e bolos recheados industrializados;
- g) Biscoitos salgados tipo aperitivo e amendoim salgado ou doce;
- h) Presunto, presunto, mortadela, salame e patê desses produtos;
- i) Carne de hambúrguer industrializada, bacon, lingüiça, salsicha, salsichão e patê desses produtos;
- j) Balas, caramelos, gomas de mascar, pirulitos e similares;
- k) Picolés (exceto os de fruta);
- l) Sorvetes cremosos;
- m) Coberturas doces (ex: de caramelo, chocolate, morango, etc) e molhos industrializados (ex: catchup, molho à base de mostarda, maionese, molhos prontos, molho inglês etc.) disponíveis para serem adicionados aos lanches;
- n) Alimentos com mais de 3g de gordura ou mais de 160mg de sódio em 100 kcal do produto;

5.3.1.1 - É VEDADA A VENDA DE BEBIDA ALCÓOLICA DE QUALQUER ESPÉCIE.

5.3.2 – Alimentos sugeridos:

Bebidas:

- a) Sucos naturais de fruta;
- b) Polpa de frutas
- c) Leite (de preferência semi-desnatado) e derivados (bebidas lácteas, iogurte);
- d) Leite com frutas, bebidas à base de soja, água de coco.

Preparações e alimentos salgados:

- a) Saladas cruas;
- b) Pães variados, preferencialmente integrais ou a base de legumes e verduras (de abóbora, beterraba, cenoura);
- c) Salgados de forno (esfihas, pastéis);
- d) Bolos salgados;



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA DOS CAMPI - DESEG / DIPOC

**PROJETO BÁSICO
CANTINA/RESTAURANTE
INSTITUTO DE APLICAÇÃO FERNANDO RODRIGUES DA SILVEIRA – CAP**

- e) Sanduíches com recheios de: frutas (abacaxi, banana), legumes (cenoura, berinjela, beterraba, brócolis, tomate, pimentão, pepino, cebola), verduras (alface, espinafre, alho poro, chicória, rúcula), frutas secas, carnes magras (frango ou peru sem pele, carne assada, hambúrguer caseiro) e queijos, de preferência magros.

Preparações e alimentos doces:

- a) Frutas in natura;
- b) Frutas secas;
- c) Salada de frutas;
- d) Pães e bolos de leite, de frutas e/ou de legumes (de cenoura, de laranja, de banana, de frutas variadas, de maracujá, de beterraba);
- e) Doces de frutas e de legumes (abóbora, banana, goiaba, maçã com maracujá).

6 – DO PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS

6.1 – As refeições deverão ser preparadas de acordo com o número de refeições previsto no item 4.1.

6.2 – A CONTRATADA deverá observar os critérios de boas práticas de fabricação de refeições durante o pré-preparo e preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com produtos próprios para uso em alimentos, de acordo com as normas vigentes.

6.3 – A CONTRATADA deverá higienizar os gêneros alimentícios antes do início da etapa de pré-preparo conforme as suas características e as normas de boas práticas. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos a serem consumidos crus devem ser aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

6.4 – A CONTRATADA deverá dispor de ponto de água filtrada para o preparo de sucos e leite em pó. A temperatura da água deverá se adequar ao tipo de preparação.

6.5 – Os alimentos deverão ser preparados próximo ao horário de distribuição, devendo ser mantidos em recipientes tampados e em temperaturas adequadas, de acordo com a RDC nº 216 de 15/09/2004 e legislações vigentes.

6.6 – Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) para as preparações quentes, e inferior a 10°C (dez graus Celsius) para as preparações frias, de acordo com a característica de cada preparação, até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 7°C.

6.7 – A CONTRATADA deverá manter o controle rígido de temperatura a que são submetidos os alimentos e/ou preparações em geladeiras e freezers. Os alimentos e/ou preparações armazenados deverão ser identificados (tipo de refeição, data e hora de preparo e data de validade) protegidos de contaminação, conforme legislação sanitária vigente.

6.8 – Todas as refeições poderão ser submetidas à CONTRATANTE para degustação, sem ônus para a mesma, devendo a CONTRATADA realizar imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo, segundo legislações sanitárias vigentes e normatizações técnicas.

6.9 – A CONTRATADA deverá reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificar condições insatisfatórias para o consumo.



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA DOS CAMPI - DESEG / DIPOC

PROJETO BÁSICO
CANTINA/RESTAURANTE
INSTITUTO DE APLICAÇÃO FERNANDO RODRIGUES DA SILVEIRA – CAP

6.10 – Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a CONTRATADA deverá coletar diariamente uma amostra de 100g/ml de cada preparação servida, identificando com data e horário em que foi realizada a coleta e manter sob refrigeração por 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado (laudo) à CONTRATANTE.

6.11 – O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas e as normas sanitárias vigentes segundo o item 10.

7 – DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

7.1 - A CONTRATADA deverá acondicionar os alimentos preparados em utensílios adequados, em boas condições de uso.

7.2 - A CONTRATADA deverá manter até o final da distribuição as preparações em temperatura de segurança, visando a preservação de sua qualidade sanitária e sensorial, de acordo com o item 6.6.

7.3 - As preparações líquidas quentes ou geladas deverão ser acondicionadas em recipientes térmicos apropriados.

7.4 - A CONTRATADA deverá distribuir as refeições em temperatura adequada ao tipo de preparação, de forma harmoniosa e atraente, com utensílios adequados e em boas condições de uso, cumprindo os horários estabelecidos pela CONTRATANTE.

7.5 – O almoço será servido no refeitório, em balcões térmicos, e deverão ser disponibilizados pratos de vidro resistentes, pratos de sobremesa e talheres de aço inoxidável, embalados, individualmente, em guardanapo descartável.

7.6 - Os horários de distribuição das refeições deverão seguir as determinações da CONTRATANTE, podendo ser alterados por necessidades do mesmo.

7.7 - A CONTRATADA deverá desprezar, após o término de cada refeição, sobras de preparações, quando houver.

7.8 - A CONTRATADA não poderá, em hipótese alguma, aproveitar componentes de refeição preparada e não servida para a confecção das refeições destinadas ao consumo, nos estabelecimentos.

7.9 - A CONTRATADA não poderá, em hipótese alguma, utilizar, nos cardápios oferecidos, produtos protéicos industrializados (tipo: hambúrguer, almôndegas, quibe, frango empanado e outros similares), assim como fazer o pré-preparo das proteínas fora da unidade de concessão.

8 - DO CONTROLE DE QUALIDADE

8.1 – A CONTRATADA deverá utilizar gêneros alimentícios de primeira qualidade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações das características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade.

8.2 – A CONTRATADA deverá apresentar a Lista de Especificações dos Gêneros Alimentícios que serão utilizados na confecção das refeições para avaliação e aprovação pela CONTRATANTE.



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA DOS CAMPI - DESEG / DIPOC

**PROJETO BÁSICO
CANTINA/RESTAURANTE
INSTITUTO DE APLICAÇÃO FERNANDO RODRIGUES DA SILVEIRA – CAP**

8.3 - A CONTRATADA realizará o controle dos gêneros alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, características sensoriais, acondicionamento, condições de higiene e prazo de validade.

8.4 – A CONTRATADA deverá realizar o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, pelo método A.P.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle).

8.5 – Durante a execução do contrato, serão permitidas inclusões, alterações e exclusões de marcas ou de gêneros, mediante solicitação da CONTRATANTE ou da CONTRATADA.

8.6 – A CONTRATADA deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Produção de Refeições, conforme Portaria GM/MS nº 1428/93, Portaria SVS/MS nº 326/97, Resolução RDC ANVISA nº275/02, Resolução RDC ANVISA nº175/03, Resolução RDC ANVISA nº216/04 e demais legislações vigentes, à CONTRATANTE, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após a implantação do serviço.

8.7 – A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.

9- DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAL DE CONSUMO E OUTROS INSUMOS

9.1 - A CONTRATADA será responsável pelo armazenamento adequado dos gêneros alimentícios, em local definido pela CONTRATANTE e pelo Responsável Técnico da CONTRATADA.

9.2 – A CONTRATADA deverá manter os locais de estocagem de alimentos (despensa, refrigerador e congelador) em condições adequadas de uso, obedecendo as normas vigentes.

9.3 – O armazenamento dos gêneros alimentícios não pode ser misturado com produtos de limpeza, descartáveis e similares, para garantir condições ideais de consumo.

9.4 – A CONTRATADA só poderá utilizar produtos de limpeza e sanitização registrados no Ministério da Saúde para a higienização dos alimentos, utensílios, equipamentos, mobiliário, área física e de higiene pessoal, contendo rótulo com a designação do produto, composição, fabricante, prazo de validade e forma de utilização.

10 - DO CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO

10.1 - A CONTRATADA deverá realizar e manter a higienização completa das dependências da UAN (cozinha, despensa e refeitório), equipamentos, mobiliário e utensílios utilizados na prestação de serviços, usando produtos de higienização e desinfecção com registro no Ministério da Saúde. Esses produtos devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

10.2 – Os acessórios e produtos de higienização do refeitório (sabão líquido neutro glicerinado, pano multiuso e toalha de papel de boa qualidade), deverão ser adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermífica, de forma a se obter a ampla higienização das mãos dos funcionários que manipulam os alimentos.



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA DOS CAMPI - DESEG / DIPOC

PROJETO BÁSICO
CANTINA/RESTAURANTE
INSTITUTO DE APLICAÇÃO FERNANDO RODRIGUES DA SILVEIRA – CAP

10.3 - A CONTRATADA deverá dispor de recipientes em número suficiente para acondicionar resíduos alimentares e lixo da cozinha produzidos na UAN. Os coletores utilizados deverão ser dotados de tampas acionadas por pedal, com saco plástico apropriado, seguindo as normas técnicas vigentes.

10.4 - O lixo acondicionado em recipiente fechado, deverá ser removido para local pré-estabelecido pela CONTRATANTE, observando-se a legislação ambiental, em recipientes apropriados tipo container aguardando destino final, conforme legislação. A remoção do lixo, proveniente da produção de alimentos, será diária e de responsabilidade da CONTRATADA.

10.5 - A CONTRATADA deverá adotar todos os procedimentos de higiene de acordo com a legislação sanitária vigente, limpeza de caixas d'água, quando for de uso exclusivo da UAN e controle integrado de pragas, elaborando e implementando o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) de acordo com a Portaria GM 3214 de 08/06/78. Os certificados e laudos conferidos deverão estar em locais de fácil visualização.

11 – INSTALAÇÕES FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

11.1 – A CONTRATADA deverá fornecer os equipamentos e utensílios adequados para a execução dos serviços, às suas expensas, mediante prévia autorização da CONTRATANTE, podendo retirá-los ao término do contrato.

11.1.1 - A CONTRATADA deverá adquirir e providenciar a manutenção de bebedouro para o refeitório, quando necessário.

11.2 - A CONTRATADA deverá manter, em perfeitas condições de uso, as dependências, equipamentos e utensílios vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.

11.3 - A CONTRATADA deverá efetuar, às suas expensas, adaptações que se façam necessárias nas dependências da UAN, mediante prévia e expressa autorização da CONTRATANTE.

11.4 - A CONTRATADA executará a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade dos serviços.

11.5 - A CONTRATADA deverá lavrar termo, na assunção e término do contrato, em que constará o arrolamento total da área física, equipamentos e mobiliário com a descrição do seu estado de conservação e de funcionamento, com atestação de ambas as partes (CONTRATANTE e CONTRATADA).

11.6 - A CONTRATADA deverá entregar os equipamentos, utensílios e mobiliário, pertencentes à CONTRATANTE, ao término do contrato, em condições de conservação e uso.

11.7 - A CONTRATADA deverá providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos na presença de preposto designado pela CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 dias (trinta dias) do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período.

11.8 - A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela manutenção predial, bem como das instalações hidráulicas e elétricas, vinculadas ao serviço, tais como:

- Revestimento de chão: pisos, rodapés, rejuntamentos e arremates;
- Revestimento de parede: azulejos, fórmicas, pinturas, cantoneiras de proteção e rejuntamentos;
- Tetos: forros em geral e pinturas;



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA DOS CAMPI - DESEG / DIPOC

PROJETO BÁSICO
CANTINA/RESTAURANTE
INSTITUTO DE APLICAÇÃO FERNANDO RODRIGUES DA SILVEIRA – CAP

- Esquadrias: portas com vedação contra vetores, caixilhos, alizares, ferragens, janelas, vidros, e quadros com telas milimétricas;
- Aparelhos: bancadas, cubas, tanques e louças sanitárias;
- Metais: torneiras, sifões, válvulas, registros e válvulas de descarga;
- Elétricas: luminárias, lâmpadas, calhas protetoras para luminárias, reatores, tomadas, espelhos de tomada, interruptores, quadros elétricos, disjuntores;
- Esgoto: ralos com tampa móvel giratória, grelhas, tubulações aparentes, caixas de inspeção e caixas de gordura; com ênfase na limpeza periódica;
- Gás: cilindros, tubulações aparentes, registros, conexões e manômetros
- Exaustão: coifa, filtros, grelhas, dutos, motor, controles elétricos, com ênfase na limpeza periódica daqueles utilizados na execução do objeto da licitação;
- Extintores de Incêndio: segundo normas de segurança com manutenção dentro dos prazos estabelecidos
- Ar condicionado de parede, ventilador: aparelhos instalados em áreas sob responsabilidade da empresa, limpeza periódica registrada e manutenção da temperatura adequada ao local de uso, de acordo com a norma vigente.

11.9 - A CONTRATADA responsabilizar-se-á pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação dos serviços, realizando reparos imediatos, às suas expensas.

11.10 - Não será permitido o uso de pratos, talheres e demais utensílios quando quebrados, lascados, gretados, amassados ou defeituosos.

11.11 - A CONTRATADA deverá utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.

12 – DO PESSOAL TÉCNICO-OPERACIONAL

12.1 - Do quadro de pessoal

12.1.1 - Disponibilizar e manter quadro de pessoal técnico-operacional, em quantidade suficiente e necessária ao cumprimento das obrigações assumidas.

12.1.2 - A escala de serviço do pessoal técnico-operacional da CONTRATADA deverá ser entregue à CONTRATANTE até o primeiro dia útil de cada mês, sendo afixada em local visível na UAN. Em caso de férias, faltas, licenças, folgas e demissões, a empresa deverá providenciar de imediato, a substituição do empregado para que não cause prejuízo ao serviço.

12.1.3 - A CONTRATADA deverá manter o pessoal técnico-operacional em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes.

12.1.4 – A CONTRATADA deverá elaborar e implementar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) em atendimento à Portaria GM 3214 de 08/06/78 e suas complementações, e disponibilizar na unidade os atestados de saúde ocupacional atualizados dos empregados.

12.1.5 – Caberá a fiscalização dos documentos comprobatórios à CONTRATANTE, respeitando os prazos nas legislações vigentes ou a qualquer momento que se fizer necessário. Os empregados que não apresentarem boas condições de saúde serão afastados ou substituídos.



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA DOS CAMPI - DESEG / DIPOC

PROJETO BÁSICO
CANTINA/RESTAURANTE
INSTITUTO DE APLICAÇÃO FERNANDO RODRIGUES DA SILVEIRA – CAP

12.1.6 – A CONTRATADA deverá manter os funcionários dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções e crachá de identificação.

12.1.7 - A CONTRATADA deverá manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente da escala de serviço adotada.

12.1.8 - Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista (Responsável Técnico), cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

12.1.8.1 - Caso haja eventuais impedimentos do Responsável Técnico, a CONTRATADA deverá promover, conforme Resolução CFN nº 204/98, a efetiva e imediata substituição do mesmo por profissional de experiência equivalente ou superior.

12.1.8.2 - A operacionalização e distribuição das refeições deverão ser supervisionadas pelo Responsável Técnico, de maneira a observar as etapas de produção e distribuição, zelando pela qualidade e conservação dos alimentos e as boas práticas higiênico-sanitárias, a avaliar a apresentação, o porcionamento e a temperatura das refeições servidas, assim como a aceitação, visando atendimento adequado e satisfatório.

12.1.9. - A CONTRATADA deverá promover, periodicamente ou sempre que se fizer necessário, treinamentos específicos, teóricos e práticos de todo o pessoal técnico-operacional. O programa de treinamento deverá abordar aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, segundo PCMSO.

12.1.10 - Durante a execução dos serviços, os funcionários da CONTRATADA deverão observar, rigorosamente, as normas de conduta estabelecidas pela CONTRATANTE.

12.1.11 - A CONTRATANTE tem o direito de solicitar à CONTRATADA a substituição de qualquer empregado por motivo previamente justificado.

12.1.12 – É vedado fumar nas dependências da UAN, assim como portar cigarros e similares, devendo ser cumpridas as determinações da Lei Federal nº 9294/96.

12.2 - Equipamentos de proteção individual

12.2.1 – Os funcionários deverão fazer uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) específicos para o desempenho de suas funções observando os requisitos legais e as normas regulamentadoras de proteção e segurança do trabalho.

12.2.2 - Os funcionários da CONTRATADA, durante o período de trabalho, deverão usar uniforme adequado à função exercida, em boas condições de higiene e conservação, com troca diária, tendo o seu uso restrito às dependências internas da unidade e crachá com identificação da(o) funcionária(o).

12.3- Quadro técnico operacional

12.3.1- A permissionária se compromete a cooperar com qualquer projeto/programa de pesquisa/extensão desenvolvido no campo da educação alimentar/nutrição na Unidade, desde que não comprometa a prestação de seus serviços.



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA DOS CAMPI - DESEG / DIPOC

PROJETO BÁSICO
CANTINA/RESTAURANTE
INSTITUTO DE APLICAÇÃO FERNANDO RODRIGUES DA SILVEIRA – CAP

13. DA FISCALIZAÇÃO

17.1 - É VEDADA A VENDA DE BEBIDA ALCOÓLICA E CIGARROS DE QUALQUER ESPÉCIE.

17.2 – A UERJ reserva-se o direito de manter fiscalização permanente sobre as atividades desenvolvidas na CANTINA e/ou RESTAURANTE. A fiscalização se exercerá especialmente quanto aos preços praticados que deverão ser submetidos previamente à aprovação, à forma de atendimento e a qualidade dos gêneros empregados na preparação dos lanches e refeições.

17.3 – Os fiscais da UERJ terão, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução da PERMISSÃO, podendo solicitar a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias às preparações/consumo.

17.4 - Fica assegurado à UERJ e aos fiscais designados verificar as condições de higiene e de conservação dos alimentos, das dependências da CANTINA e/ou RESTAURANTE onde estão sendo executadas as atividades para fornecimento dos produtos ou àquelas utilizadas pela empresa para armazenamento geral de gêneros, equipamentos e utensílios.

17.5 – À PERMISSIONÁRIA deverá apresentar à fiscalização, obrigatoriamente, antes do início das suas atividades, os seguintes documentos:

- 1 – Cópia do registro de tratamento de vetores e pragas nas dependências da Cantina/ Restaurante. (Renovável a cada seis meses).
- 2 – Relação do quadro de empregados, cargo, data de admissão, registro de contrato de trabalho na Carteira Profissional, seus respectivos horários e, sempre que houver a movimentação de demissões e novas contratações.
- 3 – Registro do controle de fornecimento de uniformes e, quando couber, comprovante de entrega dos equipamentos de proteção individual. (Renovável a cada seis meses).
- 4 – Relação de todos os produtos saneantes utilizados, conforme Resolução RDC 216/04, especificando a diluição e a função dos produtos.
- 5 – Cópia dos certificados de calibração dos termômetros dos equipamentos refrigerados e térmicos. (Renovável a cada seis meses).
- 6 – A não apresentação de qualquer dos documentos exigidos, em sua época própria, dará causa à aplicação das penalidades contratuais.

13.1 - A CONTRATANTE reserva-se o direito de manter fiscalização permanente sobre as atividades desenvolvidas no restaurante e na cantina. A fiscalização se exercerá especialmente quanto aos preços praticados, à forma de atendimento e a qualidade dos gêneros empregados na preparação dos alimentos.

13.1.1 – A CONTRATANTE poderá, sem quaisquer ônus, retirar amostras dos gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições, bem como das próprias refeições, e por meio de métodos reconhecidos, de acordo com os laboratórios de referência indicados pela Superintendência de Controle de Zoonose e Fiscalização Sanitária (SMS/SCZFS/CVS), comprovar sua qualidade.

13.2 – Os fiscais da CONTRATANTE terão, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências vinculadas à execução dos serviços contratados, podendo solicitar a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias às preparações/consumo.

13.3 - Fica assegurado à CONTRATANTE e aos fiscais designados verificar as condições de higiene e de conservação dos alimentos, das dependências da UAN onde estão sendo executadas as atividades para



UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PREFEITURA DOS CAMPI - DESEG / DIPOC

PROJETO BÁSICO
CANTINA/RESTAURANTE
INSTITUTO DE APLICAÇÃO FERNANDO RODRIGUES DA SILVEIRA – CAP

fornecimento de refeições ou àquelas utilizadas pela empresa para armazenamento geral de gêneros, equipamentos, utensílios e veículos utilizados.

14- DAS OBRIGAÇÕES DA UERJ

14.1 - Caberá ao órgão competente, indicado pelo Magnífico Reitor, elaborar as normas complementares necessárias à institucionalização referente à fiscalização e controle dos restaurantes e cantinas.

14.2 - Fornecer para a Permissionária os serviços de água, gás e energia elétrica, necessários ao funcionamento da prestação de serviços.

14.3 - Manter o pessoal em número suficiente para que sejam garantidas a ordem e a segurança dos usuários e dos equipamentos da Permissionária.

15- DOS SERVIÇOS DE REFORMA

15.1 – O espaço será entregue ao Permissionário no estado em que se encontra, ficando os serviços de reforma necessários, por conta do mesmo.

15.2 - A Permissionária deverá apresentar um anteprojeto de arquitetura e instalações com todas as obras necessárias à transformação do espaço atual em cantina / restaurante com suas instalações e equipamentos, preparo da área, bem como os espaços de acesso, limitados estes as áreas de circulação, visando aprovação da Prefeitura / DAENG, com consulta.

16- DAS VISITAS

O espaço destinado a instalação de cantina deverá ser visitado no horário comercial, de 9:00 às 16:00 horas. As visitas poderão ser marcadas diretamente na Prefeitura / Dipoc - Tel: 2334-0371 - Sra. Jéssica de Mattos Barbosa.

A) 17- DA FORMA DE PAGAMENTO

17.1 - A Permissionária efetuará o pagamento à Uerj em forma de remuneração mensal.

17.2 - O período de férias escolares, os alugueres pagos à Uerj terão desconto de 50% (cinquenta por cento) mensais, considerando para tanto o **CALENDÁRIO ACADÊMICO**.

17.3 - Quando ocorrer a paralização total das atividades universitárias, com greve dos dois segmentos (docentes/administrativo) por mais de 30 (trinta) dias consecutivos, conforme divulgação dos boletins das respectivas categorias, que implique na suspensão provisória das atividades do Permissionário com o fechamento do negócio, será suspenso temporariamente o pagamento mensal devido, até que seja restabelecida a normalidade das atividades universitárias, com a sua consequente reabertura.

17.4 - Estes descontos não se aplicam ao valor do consumo de energia elétrica.