

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
TERMO DE REFERÊNCIA 002/2026
CONTRATAÇÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO
CUIDOTECA UFRB

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de refeição (jantar), por meio de uma empresa especializada em serviço de alimentação e nutrição para fornecimento de refeições prontas, porcionadas individualmente e transportadas, na cidade de Amargosa/ Bahia, para atender às necessidades dos filhos de discentes, servidores técnicos/ docentes, colaboradores terceirizados da UFRB/CFP, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	JANTAR	UND	8.000		
Memória de cálculo: 40 refeições x 20 dias x 10 meses = 8.000 refeições					

1.2. O quantitativo estimado foi definido com base no estimativo da frequência média mensal da cuidoteca, bem como o calendário acadêmico vigente da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB).

1.3. O serviço será prestado assegurando uma alimentação balanceada e em conformidade com as normas e procedimentos técnicos, culinários e higiênicos preconizados para os serviços de alimentação, respeitando a cultura local e com atenção as condições socioambientais;

1.4. A distribuição das refeições será realizada nas dependências do campus da UFRB/ Amargosa, em condições com higiênicos sanitárias adequadas (Resolução RDC 216 de 15/09/2024 da ANVISA e demais alterações) que atendam as necessidades nutricionais das crianças de 3 (três) a 12 (doze) anos, filhos de estudantes, servidores técnicos/ docentes, e colaboradores terceirizados, deverão atender às necessidades nutricionais da faixa etária, considerando crescimento, desenvolvimento cognitivo e promoção de hábitos alimentares saudáveis, em consonância com as diretrizes do Ministério da

Saúde e da Sociedade Brasileira de Pediatria.

- 1.5. - A composição nutricional deverá observar a seguinte distribuição de macronutrientes: 50% a 60% de carboidratos, 10% a 15% de proteínas e 25% a 35% de lipídios, assegurando, ainda, a oferta adequada de micronutrientes essenciais, tais como ferro, cálcio, vitaminas A e D, e zinco.;
- 1.6. *O prazo de vigência da contratação é de 10 (dez) meses, contados da assinatura do contrato, prorrogável.*
- 1.7. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. PLANEJAMENTO ALIMENTAR:

- 2.1. O cardápio do mês subsequente deverá ser elaborado por nutricionista da CONTRATADA até o 5º dia útil do mês e será avaliado no prazo de 10 (dez) dias úteis pela CONTRATANTE que poderá solicitar adequações;
- 2.2. A empresa vencedora deverá comprovar, até o início da execução contratual, a disponibilidade de estrutura física no município de Amargosa/BA ou em raio compatível com a logística e segurança alimentar exigidas.
- 2.3. Informamos que a CONTRATANTE, poderá verificar *in loco*, a estrutura da empresa, com o intuito de mitigar riscos contratuais e evitar atrasos ou prejuízos à prestação do serviço, que possui natureza contínua e sensível. Essa exigência não tem caráter restritivo à competitividade, mas sim preventivo e técnico, considerando a natureza específica do objeto da presente contratação, que se refere ao fornecimento de refeições prontas, porcionadas e transportadas, sendo entregue diretamente no estabelecimento da contratante. A exigência se justifica pela necessidade de assegurar que, no início da execução contratual, haja um local adequado, já disponível e em conformidade com as condições operacionais exigidas, para garantir a regularidade, a qualidade e a pontualidade no fornecimento das refeições. Ressalta-se que, o serviço atenderá crianças de 3 (três) a 12 (doze) anos de idade, que dependem diretamente dessa alimentação.
- 2.4. O espaço da prestação de serviços deve estar adequado à legislação sanitária vigente para produção de refeições, ficando sob responsabilidade da CONTRATADA qualquer alteração necessária;
- 2.5. A CONTRATADA deverá possuir em suas instalações as documentações exigidas pelas autoridades sanitárias, vigente durante toda execução do contrato;

2.6. A CONTRATANTE poderá, a seu critério e, a qualquer momento, independente de comunicação, realizar visitas ao local onde serão preparados os alimentos pela CONTRATADA.

3. DO PERÍODO E HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

3.1. O horário de distribuição das refeições deverá seguir o disposto na tabela 2:

Tabela 2 – Descrição do período e horários de distribuição das refeições:

SESEGUNDA A SEXTA	JANTAR	19h às 20h
----------------------	--------	------------

- 3.2. A critério da CONTRATANTE, mediante comunicação formal à CONTRATADA, poderá haver alteração dos horários de atendimento ao público com antecedência de 24 horas;
- 3.3. As refeições deverão chegar ao local da distribuição da CONTRATANTE, no máximo 30 minutos antes do horário da distribuição previsto, respeitando o binômio tempo x temperatura e a conservação dos alimentos conforme disposições da RDC 216/ 2004;
- 3.4. Durante recessos acadêmicos (data a ser informada pela CONTRATANTE) poderá não haver distribuição de refeições, salvo em casos excepcionais decorrentes de alterações no calendário acadêmico da CONTRATANTE;
- 3.5. As demais excepcionalidades que comprometam a distribuição das refeições serão tratadas entre a CONTRATANTE e CONTRATADA;
- 3.6. Em casos excepcionais, como eventos e datas comemorativas, a CONTRATANTE poderá solicitar à CONTRATADA o ajuste dos horários da distribuição das refeições, para atendimento de eventual demanda existente;
- 3.7. Em caso de força maior que impossibilite o fornecimento das refeições poderá ser interrompido o fornecimento das refeições a critério da administração;
- 3.8. Nos casos em que houver necessidade de paralisação das atividades de forma programada, a CONTRATANTE deverá avisar a CONTRATADA com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, podendo ter o horário de distribuição das refeições reduzido, a critério da administração;
- 3.9. O quantitativo poderá variar em até 25% para mais ou para menos, mediante comunicação prévia mínima de 24 horas, salvo situações excepcionais devidamente justificadas;

3.10. Ademais, a CONTRATANTE compromete-se a garantir o pagamento mínimo correspondente a 50% (cinquenta por cento) do quantitativo inicialmente solicitado, nas hipóteses em que não for atingido o quantitativo mínimo previsto;

3.11. O planejamento qualitativo e quantitativo, envolvendo composição de cardápios, aplicação de ferramentas para avaliação e coordenação para adequação técnica e sensorial do processo produtivo das refeições fica sob responsabilidade da CONTRATADA;

3.12. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas conforme legislação vigente e apresentar qualidade nutricional e sensorial.

4. COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

4.1. Jantar:

4.1.1. O jantar deverá conter:

Preparação	Quantidade	Especificações
Líquidos	03 opções	<ul style="list-style-type: none">• Café puro;• Café com leite;• Suco (polpa de fruta ou fruta <i>in natura</i>)
Entrada	01 porção	<ul style="list-style-type: none">• Hortaliças cruas e/ou cozidas
Alimentos a base proteica ou opção vegetariana/ ovolactovegetariano	01 porção	<ul style="list-style-type: none">• Carne branca ou vermelha;• Ovos• Opção : vegetariana ou ovolactovegetariana.

Alimentos a base de carboidrato	01 porção	<ul style="list-style-type: none"> • Cuscuz variados • Tapioca • Bolos • Vegetais tipo C (batata doce, aipim, inhame) • Banana da Terra • Arroz • Massas • Mingau • entre outros
Sopa e/ou Caldo	01 porção	<ul style="list-style-type: none"> • Sopa padrão; • Sopa vegetariana
Pães	01 unidade (com manteiga ou geleia de frutas)	<ul style="list-style-type: none"> • Pão branco; • Pão integral.

4.1.2. Todas as porções deverão atender às quantidades previstas nas tabelas de porções e *per capita*s, que se encontram no anexo I deste Termo de Referência.

4.1.3. As opções do cardápio em versão vegetariana e cardápios especiais (comprovados por meio de um relatório médico ou nutricional) e dos que apresentarem aversões alimentares, deverão ser disponibilizados para os clientes que assim desejarem, mediante solicitação prévia dos comensais de 3 (três) dias à CONTRATADA;

4.1.4. As preparações vegetarianas não deverão conter ingredientes de origem animal, sendo vegetariano estrito;

- 4.1.5. A contratada deverá disponibilizar diariamente leite integral e desnatado, no jantar. Para estimativa de consumo, sugere-se considerar a porção mínima de 200ml por cliente e para os intolerantes a lactose o leite sem lactose;
- 4.1.6. Para os clientes vegetarianos, a contratada deverá dispor diariamente bebida vegetal (“leite vegetal”) à base de soja, castanhas, amêndoas, arroz ou amendoim, sugerindo a porção mínima de 200 ml por cliente;
- 4.1.7. Quando forem ofertadas preparações que contenham ingredientes potencialmente alergênicos, estes deverão ser identificados na marmitex e nos cardápios divulgados ao público, conforme legislação vigente. Entende-se por ingredientes potencialmente alergênicos: leite de vaca, ovo, trigo, soja, abacaxi, amendoim e outras oleaginosas, aveia, centeio, pimenta, peixes e crustáceos;
- 4.1.8. Quando forem ofertadas preparações que contenham ingredientes potencialmente alergênicos (qualquer item da composição do cardápio), deverá disponibilizar opção isenta do (s) ingrediente (s) alergênico (s);
- 4.1.9. Quando houver ingredientes de origem animal em qualquer uma das preparações, deverá ser fornecida como opção isenta deste ingrediente a mesma preparação sem o produto de origem animal. Em situações de descaracterização do prato, a preparação poderá ser substituída por outra.

4.2. Elaboração de cardápio:

- 4.2.1. Os cardápios elaborados atenderão às porções descritas nos ANEXO I;
- 4.2.2. Os cardápios serão compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, potencial agrícola da região e elaborados mensalmente pela CONTRATADA, considerando-se a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial de Saúde (OMS), a composição nutricional proposta, a cultura alimentar, a qualidade higiênico-sanitária e atenção aos aspectos socioambientais, valorizados no Guia Alimentar para População Brasileira;
- 4.2.3. A CONTRATADA deverá fornecer refeições especiais de acordo com o cardápio preestabelecido em datas comemorativas, os cardápios especiais deverão ser compostos de produtos habitualmente consumidos nas respectivas datas comemorativas.
- 4.2.4. O cardápio será apresentado para a CONTRATANTE, com

antecedência de 30 (trinta) dias da sua execução. A CONTRATANTE deverá avaliar as condições de execução do cardápio apresentado no prazo de até 10 (dez) dias úteis para aprovação;

4.2.5. Após aprovação do cardápio pela CONTRATANTE, o mesmo poderá sofrer alterações, desde que estejam mantidos os padrões estabelecidos no contrato e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito, à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da produção do cardápio em questão. Fica facultado à CONTRATANTE, o direito de aceitação da justificativa e alterações propostas pela CONTRATADA;

4.2.6. A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com os cardápios a serem aprovados, as fichas técnicas de preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive o valor energético e a composição nutricional. Estas informações incluindo-se ilustrações;

4.2.7. Preparações novas devem ser testadas pela CONTRATADA e aprovadas previamente pela equipe técnica da CONTRATANTE, assim como qualquer outra preparação do cardápio quando for solicitado, com antecedência mínima de 15 dias antes da sua preparação no cardápio;

4.2.8. Todas as preparações deverão ser produzidas no mesmo dia do consumo e não poderá fornecer a mesma preparação no dia;

4.2.9. É proibido o uso de gorduras hidrogenadas (margarina) e temperos prontos industrializados na preparação das refeições, como caldos industrializados e produtos à base de glutamato monossódico ou similares.

4.2.10. Deverão ser utilizadas hortaliças, ervas aromáticas e especiarias frescas ou desidratadas para temperar as preparações;

4.2.11. As técnicas culinárias deverão preconizar a melhoria da qualidade nutricional dos alimentos, com remoção de gordura visível, redução de sal e óleo de adição, exclusão de temperos prontos ou outros ingredientes ricos em sódio;

4.2.12. Frituras e frígidos deverão ser evitados e/ou não realizados. Dar preferência a preparações cozidas e assadas.

4.3. Da modalidade de distribuição das refeições:

4.3.1. As refeições deverão ser disponibilizadas sem porções individuais, embalagens adequadas e descartáveis, sendo distribuídas por colaboradores da

CONTRATADA, exclusivos para este fim e devidamente capacitados e acompanhadas pela CONTRATANTE.

4.4. Da frequência e porcionamento dos alimentos do cardápio:

- 4.4.1. O porcionamento de cada tipo de alimento que compõe as distintas preparações seguem descritos no ANEXO I;
- 4.4.2. Todas as preparações que irão compor o cardápio (jantar) devem ser variadas entre os dias da semana (segunda-feira a sexta-feira), não havendo cardápios/preparações fixos (as) conforme o dia da semana;
- 4.4.3. A porção *per capita* dos pratos proteicos (de origem animal e vegetal) definida no ANEXO I deverá representar o peso exclusivo da proteína (animal ou vegetal) servida ao consumidor. Ou seja, os pratos proteicos, que forem compostos por incrementos como, por exemplo, legumes, molhos e entre outros, deverão ter a porção *per capita* efetivamente servida ao consumidor aumentada, em decorrência do peso do incremento;

4.5. Qualidade dos gêneros:

- 4.5.1. Caberá à CONTRATADA utilizar gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer componentes destinados à elaboração das refeições, bem como produtos descartáveis e a limpeza de qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e higiênico-sanitária;
- 4.5.2. Os gêneros alimentícios e demais produtos deverão estar em conformidade com o disposto neste Termo de Referência;
- 4.5.3. No processo de comprovação de qualidade dos produtos, se necessário, deverão ser feitas visitas técnicas ao fornecedor, por representante da CONTRATANTE;
- 4.5.4. O transporte dos gêneros alimentícios deve ser realizado em veículos adequados, em conformidade com a legislação vigente;
- 4.5.5. É vedado o uso de gêneros alimentícios e demais produtos em desacordo com as normas para uma alimentação segura;
- 4.5.6. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida a legislação

vigente relativa às Boas Práticas de Fabricação;

4.5.7. Quando as matérias-primas e os ingredientes, após abertura de sua embalagem original não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificadas no mínimo as seguintes observações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade;

4.5.8. As carnes utilizadas deverão possuir os selos obrigatórios emitidos pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) ou por órgãos estaduais e municipais (SIF, SIE e SIM);

5. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS PARA PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

5.1 A operacionalização dos serviços para produção das refeições, deverá seguir todas as etapas do processo produtivo, respeitando-se os dispositivos da legislação sanitária e os de controle de processos pela adoção de critérios e instrumentos determinados pela CONTRATANTE;

5.2 Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá registrar o monitoramento das temperaturas dos alimentos e/ou preparações, com base Resolução da Diretoria de Colegiada/ ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004. Outros controles ou adaptações de temperaturas fundamentados em outras referências bibliográficas poderão ser implementados pela CONTRATANTE visando controle de qualidade dos alimentos e/ ou preparações servidas.

5.3 Do pré-preparo ao preparo de alimentos:

5.3.1 O manuseio dos alimentos e preparações deverá obedecer às normas sanitárias vigentes, referentes às Boas Práticas de Fabricação, bem como normas de segurança do trabalho vigente, as quais serão avaliadas pela CONTRATANTE;

5.3.2 A manipulação dos alimentos em todas as suas fases deverá ser executada por pessoal habilitado e com função específica para tal, observando-se as técnicas recomendadas pela legislação vigente;

5.3.3 Os alimentos levados a pré-preparo e preparo deverão obedecer aos critérios de tempo e temperatura, conforme legislação vigente. Após a finalização do preparo, as preparações devem ser mantidas em condições ideais de tempo e temperatura

para o transporte e até a sua distribuição, conforme as legislações vigentes;

5.3.4 Os alimentos a serem consumidos crus/ cozidos deverão, obrigatoriamente, ser submetidos a processo de higienização (lavagem e desinfecção) e deverão ser conservados em refrigeração. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos deverão estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, ser próprios para utilização de alimentos e serem aplicados conforme especificações do fabricante, de forma evitar a presença de resíduos químicos na preparação;

5.3.5 A degustação poderá ser realizada pela CONTRATANTE quando identificada não conformidade sensorial ou sanitária, devidamente registrada em relatório técnico;

5.3.6 É vedado o reaproveitamento de qualquer tipo de alimento que tenha sido preparado;

5.3.7 As preparações que possuírem leite como ingrediente deverão ser elaborados com leite em pó integral ou leite líquido integral UHT;

5.3.8 É vedado o uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes, ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios;

5.3.9 É vedado a adição de farinhas que contenham glúten na confecção de molhos, caldos e sopas, indicando-se preferencialmente amido de milho, fécula de batata ou farinha de arroz;

5.3.10 O suco deverá ser feito com água potável (filtrada ou mineral);

5.3.11 As placas de altileno utilizadas para cortes deverão ser diferenciadas para cada área de pré- preparo e preparo de alimentos, devendo ser observados os critérios de sanitização e guarda desses itens em locais apropriados;

5.3.12 A CONTRATADA deve aferir e registrar em formulários próprios as temperaturas dos equipamentos e preparações durante todo o processo de pré-preparo, preparo, transporte e distribuição;

5.3.13 A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperatura e disponibilizá-los sempre que solicitado à CONTRATANTE, neste ato representado pela fiscalização.

5.4 Transporte das refeições:

5.4.1 O porcionamento deve acontecer nas dependências da CONTRATADA.

O transporte das refeições deverá atender ao disposto na RDC nº 216/2004 da ANVISA, bem como às normas sanitárias estaduais e municipais vigentes, podendo adotar os parâmetros estabelecidos na Portaria CVS 5;

5.4.2 A empresa contratada deve possuir e manter disponíveis termômetros devidamente calibrados, realizando monitoramento de temperatura durante todas etapas do processo, para fins de verificação deve-se basear conforme as recomendações da RDC nº 216/2004 para cadeia quente e da CVS 5/2013 para cadeia fria;

5.4.3 No momento da recepção da alimentação, haverá o acompanhamento da CONTRATANTE, que executará a conferência da alimentação entregue, assim como a quantidade de refeições servidas e preencherá o formulário próprio que deverá assinado pela empresa e pelo projeto.

5.5 Da distribuição das refeições:

5.5.1 A CONTRATADA deverá disponibilizar todas as preparações no cardápio diário;

5.5.2 As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE. Caso contrário, a CONTRATANTE, poderá solicitar a substituição da preparação, impedindo de servir, caso detecte algum risco aos seus consumidores;

5.5.3 A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações previsto neste Termo de Referência;

5.5.4 A pesagem da porção padrão poderá ser acompanhada pela CONTRATANTE, sempre que necessário, e se caso não estiver adequada, a CONTRATADA poderá ser solicitada substituição;

5.5.5 A CONTRATADA deverá aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos alimentos durante todo processo de distribuição, observando os parâmetros previstos na legislação;

5.5.6 A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas do processo de distribuição e disponibilizá-lo sempre que solicitado pela CONTRATANTE;

5.5.7 As refeições serão distribuídas em porções individuais, em embalagens adequadas e descartáveis, que comportem o volume das quantidades per capita previstos neste Termo de Referência, devidamente acompanhadas de talheres descartáveis (garfo, faca ou colher, conforme a necessidade da refeição) e guardanapos

embalados individualmente. As embalagens devem ser identificados com a data e horário de preparo e data e horário de validade

5.5.8 Em caso do não cumprimento da composição básica do cardápio conforme item 4.3.1, fica a CONTRATADA obrigada a distribuir as refeições, não sendo a CONTRATANTE obrigada a efetuar o pagamento do valor subsídio das refeições incompletas;

5.5.9 O início da distribuição das refeições, não deverá ultrapassar mais de 10 minutos do horário previsto;

5.5.10 A distribuição deverá ser acompanhada por funcionário da CONTRATADA. Por ocasião de entrega, a contratada deverá colher a data, a hora, o nome, o cargo, a matrícula e a assinatura do servidor ou membro da comissão da contratante responsável pelo recebimento, quando outro instrumento de controle não for fornecido pela Instituição.

5.6 Do acompanhamento do serviço:

5.6.1 Nutricionista da CONTRATADA com comprovação de CRN ativo deverá observar as atividades inerentes ao objeto do contrato, desenvolvidas por sua equipe de trabalho de acordo com a demanda do serviço, respeitando-se as exigências da CONTRATANTE e a legislação vigente como:

5.6.2 A aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral; o controle quantitativo e qualitativo e o armazenamento dos gêneros; o pré-preparo e a cocção dos alimentos; porcionamento; transporte e distribuição;

5.6.3 A temperatura e o acondicionamento das preparações para a distribuição;

5.6.4 A supervisão das atividades relacionadas à higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação de serviço;

5.6.5 A manutenção do Manual de Boas Práticas (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) sempre atualizados e adequados à rotina de trabalho da unidade.

6. CONTROLE BACTERIOLÓGICO E CONSIDERAÇÕES SOBRE HIGIENIZAÇÃO:

6.1 A coleta de amostras de todos os alimentos servidos diariamente será obrigatória, sendo a nutricionista da CONTRATADA responsável por averiguar a execução correta dos procedimentos para a coleta das amostras em sacos estéreis que ficarão armazenados

por 72 (setenta e duas) horas, em temperatura de congelamento, para análise laboratorial, caso seja necessário;

6.2 Os produtos saneantes utilizados pela CONTRATADA devem ser regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/ aplicação dos produtos saneantes obedecerão às instruções recomendadas pelo fabricante. Estes deverão ser próprios e específicos para sua destinação final, serem identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;

6.3 Os coletores de resíduos presentes nas dependências da unidade deverão ter tampas acionadas por pedal e estar sempre higienizados, contendo sacos de lixo em tamanho compatível com eles;

6.4 A higiene pessoal dos funcionários, bem como a manutenção e conservação dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA;

6.5 Os resíduos sólidos (alimentar e não alimentar) serão recolhidos pela CONTRATADA, quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionados em sacos plásticos resistentes;

6.6 Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da Portaria MS 1428/91, RDC nº 275/03 e RDC nº 216/04 o controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente e sempre que se fizer necessário;

6.7 A higienização do reservatório de água será de responsabilidade do CONTRATADA, sendo realizada na periodicidade recomendada pelos órgão reguladores e sempre fizer necessário.

7. UNIFORME:

7.1 Os funcionários deverão utilizar Equipamentos de Proteção Individual (EPI), fornecidos pela CONTRATADA para o desempenho das funções específicas, de acordo com os termos da NR6 do Ministério do Trabalho e Emprego;

7.2 Será responsabilidade da CONTRATADA a boa apresentação de seus funcionários, os quais deverão estar uniformizados; asseados, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte (colorido e/ou incolor); sem perfume; sem adornos (aneis, alianças, pulseiras, brincos e/ou joias, etc.); sem maquiagem; devidamente identificados, calçados adequadamente, portando, inclusive, Equipamento de Proteção Individual - EPI, tais como botas, luvas de borracha, toucas, aventais etc.

7.3 Os funcionários da CONTRATADA deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e ao manipular os alimentos deverão obrigatoriamente usar toucas.

8. DA SUPERVISÃO E RESPONSABILIDADES:

8.1 A execução do objeto será acompanhada pela Coordenadora da Cuidodeta, Rafaela dos Santos Lima, SIAPE: 1106623, responsável pelo acompanhamento geral da execução contratual, articulação institucional e validação dos relatórios pertinentes;

8.2 A responsabilidade Técnica Nutricional será exercida por Caroline Santiago Barbosa Souza, CRN-5 nº 4134, a quem competirá a aprovação dos cardápios elaborados pela CONTRATADA, bem como acompanhamento da execução dos serviços e a validação do presente Termo de Referência, observando a legislação vigente.

ANEXOS DO TR

**ANEXO I – REFERÊNCIA DE FREQUÊNCIA E PORÇÃO DE ALIMENTOS/
PREPARAÇÕES:**

1. JANTAR:

Tipo	Especificação	Porção Média (Preparação prontos)	Frequência
SOPA ou CALDOS	À base de feijão, carne, frango, legumes ou outros tipos; Opção vegetariana, não deverá conter ingredientes de origem animal.	200 ml	1x/semana
HORTALIÇAS CRUAS e/ou COZIDAS	Combinação com no mínimo com 2 hortaliças	30 g	Diariamente
Alimentos com Base Proteica:	Carne Bovina (s/ osso)	80g	2x/semana
	Frango: Filé de Peito	80g	1x/semana
	Pescado: Filé de Peixe	80g	1x/mês
	Suíno: Lombo	80g	1x/mês
	Vísceras	80g	1x por mês
	Ovos	80g	Quinzenalmente

	Opção Vegetariana: Soja ou PTS Lentilha Grão de Bico Outras preparações	80g	Diariamente
Alimentos com base carboidrato	Arroz Simples ou Temperado	80g	2x/semana
	Massas de tipos variados com molhos	80g	1x/semana
	Cuscuz de tipos variados	100g	8x/mês
	Tapioca de tipo variados		
	Raízes (Inhame, batata doce, aipim)		
	Banana da terra		
Bolos doce/ Salgados			
	Mingau de tipo variados	200 ml	
Pão	Branco ou integral	50g	Diariamente
Líquido	Café ou Café com leite ou Suco	200ml	Diariamente

Observações :

Comensais que tem aversão a alguma preparação, deverá ter opção de substituição;

Preparações compostas (lasanha, panqueca, omelete, risoto, tortas salgadas, etc) devem conter aproximadamente 80g de carne;

O cliente/ usuário fará a opção de um líquido oferecido;

Para todos líquidos deverá ser ofertada a opção sem açúcar;

Nos dias de preparações compostas (lasanha, bolo, panqueca), deve ter opção de sopa ou mingau para os que desejarem Todas as preparações deverão ser testadas a aceitação do comensal.

As porções acima consideram-se uma média, considerando que atendemos crianças de 3 (três) anos a 12 (doze) anos de idade, sendo que a CONTRATADA deverá seguir o Guia Alimentar para crianças maiores de 2 ano

ANEXO III - CHECKLIST

Data: //

Horário: :

	Ruim	Regular	Indiferent e	Bom	Muito Bom
Aparência					
Aroma/Odor					
Sabor /Gosto					
Textura					
Preparação:					
	Ruim	Regular	Indiferent e	Bom	Muito Bom
Aparência					
Aroma/Odor					
Sabor /Gosto					
Textura					
Preparação:					
	Ruim	Regular	Indiferent e	Bom	Muito Bom
Aparência					
Aroma/Odor					
Sabor /Gosto					
Textura					
Preparação:					
	Ruim	Regular	Indiferent e	Bom	Muito Bom
Aparência					
Aroma/Odor					
Sabor /Gosto					
Textura					
Preparação:					

Refeição avaliada: () Jantar Responsável pela avaliação:

QUALIDADE SENSORIAL DAS PREPARAÇÕES					
Preparação:					
	Ruim	Regular	Indiferente	Bom	Muito Bom
Aparência					
Aroma/Odor					
Sabor /Gosto					
Textura					
Preparação:					
	Ruim	Regular	Indiferente	Bom	Muito Bom
Aparência					
Aroma/Odor					
Sabor /Gosto					
Textura					
Preparação:					
	Ruim	Regular	Indiferente	Bom	Muito Bom
Aparência					
Aroma/Odor					
Sabor /Gosto					
Textura					
Preparação:					
Aparência					

Aroma/Odor					
Sabor /Gosto					
Textura					
TRANSPORTE					
				SIM	NÃO
O transporte das refeições foi realizado em veículo fechado e apropriado, limpo, sem a presença de outras cargas					
As refeições chegaram em caixas isotérmicas, ou isobox, devidamente tampados e/ou lacrados, de modo a impedir possíveis contaminações.					
As preparações quentes estavam em caixas isotérmicas distintas das que continham as preparações resfriadas					
Os funcionários que realizaram o transporte estavam devidamente uniformizados, paramentados e asseados e, respeitando as boas práticas de higiene					
As temperaturas dos alimentos foram monitoradas no momento da entrega					
CARDÁPIO					
				SIM	NÃO
As refeições oferecidas no restaurante estão de acordo com o cardápio aprovado e divulgado					
O porcionamento dos itens do jantar está de acordo com a quantidade estabelecida pelo Termo de Referência					

Observações: