

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS CONTINUADOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES REQUISIÇÃO: 66289

1. DO OBJETO

1.1 Contratação de serviço continuado de preparo e fornecimento de refeições em balcões térmicos no sistema de autosserviço nos dias e horários estabelecidos neste documento, pelo período de 24 (vinte e quatro meses) para a Nuclep nos locais abaixo:

- a) Nos restaurantes da fábrica, situada na Av. General Euclides de Oliveira Figueiredo, 200 - às margens da Rodovia Rio-Santos, km 18.5 - no Município de Itaguaí, RJ;
- b) Na sede da NUCLEP, situada atualmente na Avenida Rio Branco, 01, sala 1610 – Centro – Rio de Janeiro – RJ.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 Trata-se de contratação de empresa para o fornecimento dos serviços de alimentação e correlatos que por se tratar de serviços que não podem ser descontinuados.

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

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

2.4 Com um refeitório dentro do ambiente de trabalho, os trabalhadores acabam gastando menos tempo para se deslocar, diminuindo atrasos e pequenos imprevistos que podem atrapalhar o retorno ao trabalho, bem como fornecer uma alimentação saudável e equilibrada, visando melhoria das condições nutricionais dos trabalhadores de forma a promover sua saúde e a diminuir o número de casos de doenças relacionadas à alimentação e à nutrição, dentro das legislações sanitárias vigentes.

2.5 Necessário ressaltar que a Nuclep não dispõe de recursos materiais e humanos em seu quadro efetivo de profissionais descritos no plano de cargos e carreira para o desempenho do objeto da contratação.

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

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

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

3.1 Trata-se de serviço comum de caráter continuado de fornecimento de refeições, bem como fornecimento de uniformes, materiais, insumos, emprego de equipamentos e outros que se fizerem necessários para a execução do serviço, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

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

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

4. MODO DE EXECUÇÃO

4.1 O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser procedido por pessoa comprovadamente especializada, dentro das melhores técnicas de gastronomia e dos mais rigorosos padrões de higiene e segurança dos alimentos.

4.2 Os cardápios deverão ser planejados mensalmente pela licitante que for CONTRATADA, e submetidos à fiscalização da NUCLEP para análise, revisão, alteração e aprovação dos mesmos.

4.3 Os cardápios apresentados à NUCLEP para análise e alterações não poderão apresentar repetição das preparações, num intervalo de 08(oito) dias úteis.

4.4 Os cardápios analisados e alterados deverão ser devolvidos pela fiscalização da NUCLEP no prazo de 20 dias úteis.

4.5 A CONTRATADA terá a obrigação de promover 03 (três) almoços, jantares e ceias especiais e 03 (três) campanhas educacionais de promoção à Alimentação Saudável e Nutrição, e sem qualquer ônus adicional para a NUCLEP.

4.6 A Contratada deverá realizar campanhas anuais alusivas a algumas datas especiais como: Páscoa, Dia das Mães, Aniversário da NUCLEP, Festa Junina, Dia dos Pais, SIPAT e Natal, com cardápios diferenciados contratuais e sobremesas típicas, previamente aprovadas pela Fiscalização da NUCLEP.

4.7 A Contratada deverá providenciar decoração e música (ao vivo) relacionada ao evento, mediante solicitação da NUCLEP e com aprovação prévia da Fiscalização.

4.8 Nas refeições especiais e festivas, o cardápio diferenciado, as decorações de toda área do salão (paredes, pilastras, teto, janelas, balcões de distribuição e hall) e das mesas (arranjos florais, enfeites típicos, toalhas de tecido) serão acordados entre as partes, caso a caso.

4.9 O cardápio especial e diferenciado do evento e das campanhas de promoção de alimentação saudável deverá ser planejado de forma a atender, item a item, com padrão melhorado e especial, distinto daquele servido habitualmente, de forma a chamar atenção, quanto à data comemorativa e o conteúdo a ser abordado nas campanhas.

4.10 Para empregados em serviço nos turnos na Páscoa, Natal e Ano Novo, incluindo à véspera dessas datas, no almoço e jantar, deverão ser elaborados cardápios alusivos à data, constando preparações proteicas a base de bacalhau, chester, peru, tender e/ou pernil, previamente autorizados pela Fiscalização.

4.11 Nas campanhas educacionais, os assuntos serão abordados com prévia anuência e aprovação da fiscalização da NUCLEP. Qualquer alteração será comunicada previamente à CONTRATADA.

4.12 Os cardápios aprovados só poderão ser alterados com a prévia anuência da Fiscalização da NUCLEP, e o pedido deverá ser formalizado por escrito, com as devidas justificativas.

4.13 Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição, não poderão ser guardados em qualquer local da área do restaurante para posterior utilização.

4.14 Quanto à sobra de alimentos pré-preparados (crus), os mesmos só poderão ser utilizados com autorização da Fiscalização da NUCLEP.

4.15 Nenhum alimento poderá ser armazenado em embalagem não apropriada, devendo quando de sua recepção, ser vistoriado e acondicionado em recipiente adequado às suas características.

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

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

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

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

4.20 Não será permitido o armazenamento de gêneros com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original, assim como, enlatados oxidados e/ou danificados e gêneros armazenados em embalagens degradáveis (caixas de papelão, madeira e etc.). Os gêneros armazenados, após a retirada de sua embalagem original deverão ser mantidos com a etiqueta original de identificação; além de etiqueta com as seguintes informações: data de abertura da embalagem e data de validade após a abertura.

4.21 Para cada refeição deverá ser observada a tabela de gramatura. As preparações que não estiverem discriminadas nas tabelas de gramaturas, deverão ser acordadas previamente com a fiscalização da NUCLEP.

4.22 Todas as refeições deverão ser preparadas na cozinha da NUCLEP, não podendo a CONTRATADA, sem prévia autorização da Fiscalização da NUCLEP, receber material pronto ou pré-cozido.

4.23 A CONTRATADA deverá refazer ou substituir, no todo ou em parte, as preparações constantes do cardápio, embora já preparadas, desde que impugnadas, fundamentalmente, pela NUCLEP.

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

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

4.26 A CONTRATADA deverá preparar e servir em balcões de distribuição, refeições de dieta, de acordo com o que prescrever o Serviço Médico da NUCLEP/Nutricionista, procurando, sempre que possível, acompanhar o cardápio normal.

4.27 O cardápio da dieta também deverá ser variado composto de diversos legumes, verduras e frutas, como por exemplo: ervilha, vagem, brócolis americano, espinafre, palmito, broto de feijão, manga, morango, pêssego, ameixa, pera etc.

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

4.29 As refeições, conforme sua modalidade deverá obedecer às quantidades mínimas de alimentos prontos, apresentados de acordo com a composição dos cardápios com o seu tipo.

4.30 As entregas dos gêneros alimentícios deverão ser realizadas no horário de 08:00h às 16:00h, somente nos dias de expediente normal na NUCLEP, com exceção dos pães e leite.

4.31 As entregas de hortifrutigranjeiros deverá ocorrer diariamente nas instalações da NUCLEP.

4.32 A entrega das carnes deverá ocorrer semanalmente atendendo, obrigatoriamente, apenas o quantitativo necessário a ser utilizado na semana subsequente.

4.33 O café litro será distribuído em garrafas térmicas fornecidas pelos setores de trabalho da NUCLEP. Nos casos de extravio ou qualquer dano às garrafas térmicas, a empresa CONTRATADA deverá repô-las.

4.34 Durante o pré-preparo, preparo e distribuição de todas as refeições, deverá ter a presença do profissional Nutricionista da CONTRATADA e CONTRATANTE acompanhando e monitorando os serviços.

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

4.36 As aparas de carnes somente poderão ser aproveitadas em sopas e molhos e deverão estar devidamente limpas e acondicionadas em recipientes próprios às suas características.

4.37 Não será permitido o recongelamento dos produtos carnes.

4.38 Só será permitido o armazenamento de carnes para utilização na NUCLEP, a CONTRATADA respeitar a capacidade técnica das câmaras frigoríficas.

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

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

4.41 A CONTRATADA deverá apresentar e cumprir um cronograma anual de treinamento específico, para seus funcionários, de acordo com a necessidade da unidade. Este cronograma deverá ser apresentado à fiscalização da NUCLEP no primeiro dia do início do contrato e posteriormente, durante o mês de fevereiro de cada ano.

4.42 A CONTRATADA deverá apresentar previamente à fiscalização da NUCLEP, o conteúdo que será abordado em cada treinamento, as estratégias bem como, a listagem de presença dos funcionários que efetivamente participaram do curso ministrado.

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

4.44 A CONTRATADA deverá realizar exames de análises microbiológicas, com pesquisa e contagem de bactérias heterotróficas, bolores, leveduras e coliformes totais e fecais, conforme descrito nos subitens 4.44.1 à 4.44.9, bem como encaminhar à NUCLEP, os resultados e adotar imediatamente as providências cabíveis, somente quando for necessário.

4.44.1 Na água mineral (garrafão);

4.44.2 Na água filtrada;

4.44.3 Na polpa de fruta;

4.44.4 No suco preparado, antes e após o acondicionamento nas fresqueiras;

4.44.5 No mate e/ou guaraná preparado, antes e após o acondicionamento nas fresqueiras;

4.44.6 Nos equipamentos e utensílios, no mínimo em 06 (seis) tipos;

4.44.7 Pessoal, no mínimo de 15% do efetivo de empregados;

4.44.8 No ambiente, no mínimo 03 (três) áreas;

4.44.9 Deverão ser colhidas amostras de todas as preparações da alimentação normal e da dieta.

4.45 A CONTRATADA deverá fornecer água mineral de garrafão (padrão polipropileno) de 20 litros, para confecção das bebidas servidas nas refeições.

4.46 Os galões de água mineral fornecidos semanalmente, deverão constar da data de validade, marca do fabricante, procedência e conter água com potabilidade garantida de acordo com a Portaria 2914/2011 e RDC 275/2005 da ANVISA.

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

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

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

4.50 Nos refeitórios deverão ter serviços de distribuição de bebidas, sendo acondicionadas em refresqueiras em aço inoxidável em bom estado de conservação, com capacidade para atender o quantitativo de refeições servidas, contendo o sabor do suco e as propriedades da fruta (s) utilizadas na preparação do suco.

4.51 A CONTRATADA deverá fazer a aquisição, manutenção e conservação das refresqueiras, devendo disponibilizar ainda refresqueiras de reserva.

4.52 A CONTRATADA deverá comunicar a fiscalização da NUCLEP a cada troca de óleo das fritadeiras.

4.53 Para o preparo dos alimentos somente será permitida utilização de óleos vegetais com composição predominante de ácidos graxos mono e polinsaturados, sendo vetada a utilização de gorduras vegetais com composição predominante de ácidos graxos saturados. Em preparações culinárias que demandem a utilização de margarina, somente poderá ser utilizado produto sem gordura trans.

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

4.55 A CONTRATADA deverá disponibilizar na confeitaria saco de confeitaria descartável.

4.56 A água disponibilizada pela licitante que for CONTRATADA nos refeitórios durante as refeições deverá ser filtrada, através de um purificador de água. A manutenção do equipamento será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo a mesma apresentar a fiscalização da NUCLEP periodicamente à ficha contendo a data da manutenção preventiva e corretiva do purificador.

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

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

5. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES:

5.1 Para execução do serviço, estima-se, com base em contratações anteriores de serviços de mesma natureza, um contingente conforme especificado no anexo a este termo de referência. No entanto, considerando a natureza do Objeto da contratação, estará sob a responsabilidade da Contratada o dimensionamento da equipe de trabalho, sendo o anexo apenas um guia orientador.

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

5.3 Para quantidade estimada de fornecimento de refeições utilizamos o cenário dos últimos 180 dias, conforme especificado no anexo a este termo de referência.

5.4 A relação de todas refeições e itens constam no anexo a este termo de referência.

6. UNIFORMES E EQUIPAMENTOS INDIVIDUAIS DE PROTEÇÃO:

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

6.1.1 Todos os uniformes estarão sujeitos à prévia aprovação da Contratante e a pedido dela, poderão ser substituídos, caso não correspondam às especificações indicadas.

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

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

- a. Cozinheiro: Calça branca, jaqueta branca, chapéu leque branco baixo e sapatos pretos e meias brancas e avental de neoprene.
- b. Auxiliar de Cozinha: O mesmo uniforme dos Cozinheiros, contudo com bibico branco;
- c. Confeiteiro : Macacão branco, bota branca de cano curto de PVC, forrada internamente, e boné com pala branco;
- d. Magarefe e Ajudantes: Macacão branco, bota branca de cano curto de PVC, forrada internamente, e boné com pala branco;
- e. Pessoal do Almoxarifado: Calça branca, jaqueta azul-clara, e bota branca de cano curto de PVC, forrada internamente;

- f. Auxiliar de serviços gerais: Macacão azul ou grafite, bota branca de cano curto de PVC, forrada internamente, e boné com pala branco;
- g. Copeiras: Vestido ou calça comprida, com avental e touca na mesma tonalidade, sapatos pretos e meias soquete brancas;
- h. Chefe de Cozinha: Calça branca, jaqueta branca, chapéu leque branco alto, sapatos pretos, meias brancas e lenço vermelho;
- i. Caldeireiro: Macacão azul ou branco, sapatos pretos, meias brancas e bibicos;
- j. Nutricionista (Gerente, de Planejamento, de Qualidade e de Produção): Calça ou saia branca ou azul-marinho, blusa e jaleco branco, sapatos brancos ou na cor azul-marinho.
- k. Garçons – Calça, blusa de manga comprida, meias e sapatos todos na cor preto.

6.2 A NUCLEP, a seu critério, poderá aceitar uniformes tradicionalmente utilizados pela Contratada, desde que os mesmos sejam de manga comprida.

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

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

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

EPI	Utilidade do EPI
Avental Térmico (em Neoprene)	Proteção do tronco do usuário em operações onde haja o risco de chamas ou calor radiante, centelhas, ou respingos de metais fundidos e riscos mecânicos.
Avental PVC	Proteção do usuário contra respingos de água e outros agentes líquidos e pastosos.
Bota PVC	Proteção dos pés do usuário p/trabalhos em locais úmidos, no caso das botas brancas, em trabalhos em frigoríficos, abatedouros e laticínios.
Calçado de Segurança	Proteção dos pés do usuário em trabalhos onde não haja risco de queda de material e de objetos pesados sobre os artelhos.
Calçado Social de Segurança	Proteção dos pés do usuário em trabalhos onde não haja risco de queda de material e de objetos pesados sobre os artelhos.

Cinto Lombar	Equipamento utilizado para correção postural
Japona Frigorífica e luva térmica	Proteção do usuário em locais de baixa temperatura (câmara fria)
Luva de Kevlar	Proteção das mãos, punhos e antebraços (até a altura de 35 cm) do usuário contra risco de cortes e queimaduras.
Luva em Fios de Aço	Proteção das mãos do usuário em serviços industriais leves de peças ou materiais cortantes e ou lâminas lisas, onde necessite de maior aderência.
Mangote de Kevlar	Proteção dos punhos, antebraços e braços do usuário contra risco de cortes e queimaduras.
Óculos de Segurança	Proteção dos olhos do usuário contra impacto de partículas volantes e respingos de líquidos.
Protetor Auditivo	Proteção auditiva do usuário contra ruídos superiores a 85db.
Respirador	Equipamentos utilizados para proteger contra partículas e vapores incômodos.

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

6.7 Cabe à fiscalização da NUCLEP supervisionar o exame das condições de higiene dos empregados da Contratada, e a verificação de sinais que possam evidenciar doenças, podendo solicitar a CONTRATADA o afastamento do empregado.

7. DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, LIMPEZA E CONSERVAÇÃO:

7.1 Na execução dos serviços, a Contratada deverá observar as seguintes condições de limpeza, higiene e conservação das instalações, móveis, utensílios e equipamentos da cozinha e/ou refeitórios, observada a rotina constante no anexo a este termo de referência, bem como as determinações das legislações em vigor.

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

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

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

7.5 Os equipamentos, utensílios, pisos, materiais e instalações após a sua utilização, deverão ser convenientemente lavados com detergente neutro sólido e esterilizados com solução bactericida à base de cloro (antes do uso e após a higienização), de forma a que estejam sempre em condições de uso dentro dos padrões de higiene requeridos. O piso da cozinha deverá ser

lavado diariamente com a utilização de enceradeira com escova própria para essa operação. As paredes deverão ser lavadas com vassouras tipo esfregão e as bancadas deverão ser higienizadas nas superfícies (de fora e internas) e pés.

7.6 O responsável técnico da Contratada deverá seguir rigorosamente o cronograma geral da programação de limpeza da cozinha, estipulado no anexo a este termo de referência

7.7 Deverá ser utilizado sabonete bactericida para higienização das mãos, de acordo com autorização da Vigilância Sanitária.

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

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

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

7.11 Durante todo o período de funcionamento da cozinha a Contratada deverá manter sempre enxugando e limpando o piso, assim como de um bom padrão de higiene e apresentação e, também com a finalidade de evitar a ocorrência de acidentes de trabalho.

7.12 Durante o horário das refeições, a Contratada deverá manter empregados em número suficiente nos refeitórios para a manutenção da limpeza dos salões e das mesas.

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

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

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

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

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

7.18 Não será permitido o armazenamento dos produtos enlatados em suas embalagens originais após a sua abertura.

7.19 Nas câmaras frigoríficas, não será permitida a entrada de caixas de papelão ou caixas de madeira. Todos os alimentos deverão entrar nas câmaras em monoblocos. A Contratada deverá suprir a necessidade de monoblocos e caixas plásticas para o serviço.

7.20 Quanto a Higienização dos Restaurantes "B" e "C", a Contratada deverá:

I) Diariamente:

- a) varrer e remover com pano os resíduos do piso após cada refeição;
- b) encerar o piso;
- c) limpar mesas e azulejos da área de recepção, lixeiras, bebedouros, balcões frios,
- d) Dispenseres de talheres e balcões de molhos.

II) Semanalmente:

- a) lavar (com máquina), secar e encerar todo o piso;
- b) lavar vidros e cadeiras;
- c) realizar a limpeza de luminárias e ventiladores;
- d) limpar com produtos específicos os equipamentos de inox, alumínio da rampa e demais equipamentos do Restaurante;
- e) lavar os azulejos de todo o Restaurante;
- f) lavar as toalhas e cobre-manchas de plástico do Restaurante.

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

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

7.23 Providenciar mensalmente a limpeza das caixas de gordura da cozinha. A Contratada deverá informar os dados do responsável pela retirada dos resíduos bem como o procedimento da retirada e disposição final do mesmo, de acordo com a legislação ambiental pertinente.

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

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

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

7.27 A Contratada deverá providenciar, semestralmente, a limpeza das tubulações (dutos internos e externos das coifas da cozinha).

7.28 A Contratada deverá providenciar, bimestralmente a limpeza dos fogões industriais com descarbonização dos queimadores e espalhadores de chama e limpeza das trempes e base dos mesmos com produtos desengordurantes.

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

8. OBRIGAÇÕES DE SEGURANÇA DO TRABALHO, SAÚDE OCUPACIONAL, AMBIENTAIS E DE SUSTENTABILIDADE

8.1 Obrigações de segurança do trabalho e de saúde ocupacional:

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

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

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

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

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

8.1.6 A Contratada deverá comunicar imediatamente à AST (Gerência de Segurança do Trabalho), independente das comunicações obrigatórias previstas na legislação, todo e qualquer acidente e/ou incidente de trabalho ocorrido durante a realização de suas atividades na Nuclep, como também, encaminhar um representante do SESMT para

providenciar a análise e investigação do referido acidente e apresentar o resultado da análise e investigação dentro do prazo de 15 (quinze) dias corridos.

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

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

8.1.8.1 PPRA - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, ou;

8.1.8.2 PGR – Programa de Gerenciamento de Risco (obrigatório a partir de AGO/2021);

8.1.8.3 PCMSO - Programa de Controle Médico e de Saúde Ocupacional;

8.1.8.4 ASO - Atestado de Saúde Ocupacional;

8.1.8.5 APR - Análise Preliminar de Risco;

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

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

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

8.1.12 Os treinamentos deverão ser ministrados fora das dependências da Nuclep e na contratação de novos colaboradores os mesmos deverão ser ministrados fora do horário de expediente.

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

8.1.14 Caso haja necessidade de capacitação ou reciclagem dos colaboradores a Contratada deverá providenciar colaboradores substitutos nas frentes de trabalho, visto que, de acordo com as Normas Regulamentadoras de Segurança e Medicina do Trabalho os treinamentos deverão ser ministrados fora das dependências da Nuclep e na contratação de novos colaboradores os mesmos deverão ser ministrados fora do horário de expediente.

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

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

8.1.17 A Contratada deverá fornecer à AST (Gerência Setorial de Segurança do Trabalho), o Relatório de Acidentes do Trabalho (RAT) até o 5º dia útil de cada mês, em formulário próprio ou formulário modelo da NUCLEP, como também, a CONTRATADA deverá fornecer à

AS (Gerência-Geral de Segurança, Meio Ambiente e Saúde), o Relatório Estatístico Mensal (REM) até o 5º dia útil de cada mês, conforme formulário da NUCLEP.

8.1.18 Não serão aceitas alegações de desconhecimento pela Contratada das normas e regulamentos de SMS vigentes e dos procedimentos internos de segurança do trabalho na NUCLEP, ainda que as mesmas não estejam anexas ao presente documento, pois tais informações estão disponíveis em cada órgão gerenciador do contrato.

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

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

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

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

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

8.1.23 A Contratada deverá informar por escrito o nome e os contatos atualizados (telefones, E-mail) do Médico Coordenador Responsável ou substituto, para agilizar a comunicação entre os profissionais de saúde envolvidos, principalmente em casos de acidente de trabalho, mantendo sempre atualizada a referida informação;

8.1.24 A Contratada deverá garantir que os colaboradores envolvidos em atividades específicas como, trabalho com eletricidade, movimentação de cargas, trabalho em espaço confinado, entre outros, estão capacitados e qualificados, conforme normas pertinentes;

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

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

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

8.1.28 Os veículos automotores utilizados pela Contratada atenderão aos limites máximos de ruídos fixados nas Resoluções CONAMA n° 1, de 11/02/1993, n. 08/1993, n. 17/1995, n° 272/2000 e n. 242/1998 e legislação superveniente e correlata.

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

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

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

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

9. COMPOSIÇÃO DOS CARDAPIOS:

9.1 As refeições serão assim compostas:

O cardápio diário deverá ser constituído obrigatoriamente de:

9.1.1 ALMOÇO E JANTAR:

9.1.1.1 – Entradas: Saladas e Sopa

9.1.1.2 - Saladas

tipo		Exemplo
Item 01	Verdura	Agrião, alface americana, alface lisa, alface crespa, alface roxa, almeirão, chicória, couve, couve chinesa

		ou acelga, couve de bruxelas, endívia, espinafre, mostarda, repolho branco, repolho roxo.
Item 02	Tomate	Tomate tipo salada
Item 03	Conserva	Abobrinha, berinjela, batata calabresa, jiló, pepino japonês em conserva, picles
Item 04	Enlatado	Azeitona, ervilha, milho, passas, palmito,
Item 05	Grãos	Feijão fradinho, grão de bico, farelo de trigo (tabule), ervilha seca, lentilha, soja, feijão branco
Item 06	Cebola	Cebola crua ou em conserva temperada
Item 07	Legume cru ou cozido	Abóbora, abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, pepino, rabanete, maxixe

Estes itens deverão estar dispostos no balcão refrigerado de salada para que o comensal se sirva à vontade.

9.1.1.3 – Sopa- Diariamente um tipo de sopa seguindo a incidência do Anexo a este termo de referência.

9.1.1.4 – Guarnição – Diariamente dois tipos: Uma à base de carboidratos e um à base de verduras ou legumes:

Tipo	Composição	Freqüência
I	A base de carboidratos	Diariamente
1.1	Farofa	3 vezes durante a semana 1 vez no final de semana
1.2	Batata ou aipim ou inhame ou macarrão	2 vezes durante a semana 1 vez no final de semana
II	A base de legumes ou verduras	Diariamente
2.1	Legumes cozidos ou refogados	3 vezes durante a semana 1 vez no final de semana
2.2	Verduras refogadas	2 vezes durante a semana 1 vez no final de semana

9.1.1.5 – Arroz- Diariamente dois tipos: Branco e integral

Tipo	Composição	Freqüência
I	Integral	Diariamente
II	Branco	6 vezes na semana
2.1	Branco composto variado	1 vez na semana

9.1.1.6 – Feijão- Diariamente um tipo

Tipo	Composição	Freqüência
I	Preto	6 vezes na semana
II	Mulatinho	1 vez no mês

III	Branco	1 vez no mês
IV	Manteiga	1 vez no mês
V	Carioca	1 vez por mês

9.1.1.7 Sobremesa – Deverá ser do tipo; um doce variado, gelatina e dois tipos de frutas da estação.

9.1.1.8 O comensal deverá efetuar a escolha de um doce ou gelatina e uma fruta. As frutas da sobremesa, não deverão ser repetidas no cardápio no prazo mínimo de 07 (sete) dias.

9.1.1.9 Prato proteico – As incidências constam no anexo a este termo de referência

9.1.1.10 Opção de prato proteico – Este prato opcional será programado, devendo os comensais, mediante conhecimento prévio do cardápio, manifestar seu interesse pela refeição opcional com no mínimo 24 horas de antecedência, para que a Contratada possa registrar a quantidade de comensais interessados. Esta opção será composta de pratos simples como: mocotó, angú à baiana, fígado, tortas salgadas, almôndegas, medalhão de peixe, hambúrguer, salsichão, berinjela recheada com carne ou frango, linguiça, galinhada, strogonoff de carne ou frango. Pratos da opção como carré, costela, feijoada, cozido, dobradinha, rabada, cassoulet, costelinha suína, carne seca, lasanha de frios e língua, deverão ser oferecidos mensalmente, conforme anexo a este termo de referência.

9.1.1.11 Para os comensais que não escolherem nenhuma das duas opções proteicas, a Contratada deverá fornecer 2 (dois) ovos mexidos cozidos ou fritos.

9.1.1.12 Cada almoço ou jantar deverá ter valor calórico de, no mínimo, 1.400 calorias.

9.1.1.13 Todas as preparações do cardápio, dispostas nos balcões de distribuição, deverão ser ornamentadas diariamente.

9.1.1.14 Juntamente com as refeições, a Contratada deverá fornecer os seguintes itens: palheta descartável de plástico para suco e cafezinho, pão, torradas temperadas, um tipo somente como: gergelim, linhaça e girassol torrado e moído, azeite extra virgem, vinagre, sal, molho shoyo, molho inglês, molho a campanha, molho de pimenta e molhos industrializados (três tipos por dia, exemplo: francês, parmesão, alho, tártaro, ervas, etc.), limão sempre que no cardápio tiver peixe ou carne de porco, queijo ralado sempre que tiver massa, cafezinho, chá, palito, guardanapo, açúcar e adoçante. Os itens sal, açúcar, adoçante e palito deverão ser fornecidos em forma de saches. Os itens acima mencionados deverão estar na mesa de molhos à disposição dos comensais. O chá servido nas refeições poderá ser de: camomila, erva cidreira, hortelã, maçã, menta, laranja, morango, canela, abacaxi, erva-doce, frutas vermelhas, frutas cítricas ou capim limão servidos em garrafas térmicas nos Refeitórios B e C. Os sabores dos chás não deverão ser repetidos no cardápio no prazo mínimo de 7 (sete) dias.

9.1.1.15 Todas as preparações do cardápio diário deverão ser ornamentadas de forma diferenciada.

9.1.1.16 Os cardápios constantes no anexo a este termo de referência deverão representar o padrão de qualidade a ser seguido em futuros cardápios.

9.1.2 DIETA

9.1.2.1 A dieta básica será sempre composta de arroz comum ou integral, feijão, 2 (dois) tipos de proteínas (carne vermelha ou branca (frango/peixe) para que o comensal escolha uma das duas, acompanhada de 3 (três) tipos de legumes e/ou verduras refogadas, sopa e saladas de verduras cruas dispostas no buffet de saladas.

9.1.2.2 As sobremesas deverão ser do tipo: um doce: um doce diet variado (80g) tipos: flã, pudim, doce pastoso diet com queijo ricota, sorvete diet, banana assada com canela, etc., gelatina diet e dois tipos de fruta (uma da época e uma fixa diariamente de mamão). O comensal deverá efetuar a escolha de um doce diet ou gelatina e uma fruta: mamão ou a fruta de época do cardápio. As frutas da sobremesa, não deverão ser repetidas no cardápio no prazo mínimo de 7 (sete) dias e 2 (dois) tipos de suco de polpa natural de fruta (disposto em fresqueira no restaurante), conforme anexo a este termo de referência.

9.1.2.3 As dietas serão fornecidas aos empregados que se encontrarem com restrições médicas alimentares ou em dieta para redução de peso. Deverão ser programadas com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, devendo a Contratada divulgar mensalmente o respectivo cardápio.

9.1.3 PRATO LIGHT DE VERÃO:

9.1.3.1 O prato Light de verão deverá ser composto de 03 (Três) tipos de fruta, 2(duas) simples e 1 (uma) nobre, com 100g cada uma (nenhuma das frutas poderá coincidir com a fruta que for servida de sobremesa na rampa) e um iogurte (170g), salada à vontade no buffet do restaurante e uma proteína que deverá ser um grelhado com 150g, 3 (três) vezes por semana em dias úteis (bife, filé de frango e filé de peixe), assados 150g (carne assada) pratos compostos 150g de recheio (empadão de camarão, etc.), uma sopa, uma sobremesa das servidas no cardápio do dia e suco de polpa natural à vontade.

9.1.3.2 Os pratos Light deverão ser programados devendo os comensais, mediante o conhecimento prévio do cardápio, manifestar seu interesse pela refeição, com no mínimo 24 horas de antecedência, para que a Contratada possa registrar a quantidade dos comensais interessados.

9.1.4 A CEIA será fornecida conforme anexo a este termo de referência.

9.1.5 LANCHE SIMPLES (DESJEJUM) será composto por:

9.1.5.1 Sanduíche de pão com 5 gr de manteiga e 40 gr de frios variados, tais como: presunto cozido ou defumado, mortadela de frango ou comum defumada, queijo prato, queijo minas padrão ou peito de peru, envolto em saco de papel, acompanhado de guardanapos de papel, além de uma porção de fruta de 150 gr, que não deverá ser repetida no prazo mínimo de 5 (cinco) dias.

Frios	Tipo	Frequência
-------	------	------------

Queijo	Minas padrão, minas frescal, prato	03 vezes na semana em dias úteis
Misto	Mussarela com presunto	01 vez na semana em dia não útil
	Presunto, Peito de peru, mortadela de frango ou comum defumada	01 vez na semana em dia não útil e 02 vezes na semana em dias úteis

9.1.5.2 Leite quente e gelado, mate gelado com e sem açúcar, café e suco natural de polpa de fruta com e sem açúcar, suco DETOX servidos à vontade e distribuídos em garrafas térmicas e refresqueiras no restaurante. Em três dias da semana será servido também chocolate (quente ou frio). Deverão estar disponíveis para os comensais, copos de 200 ml, de policarbonato, inquebráveis, resistentes a altas temperaturas, de boa qualidade e previamente aprovados pela NUCLEP.

9.1.5.3 Durante 5 (cinco) vezes por semana os pães servidos deverão em sua composição conter 5% de multigrãos e sementes (ex: aveia, linhaça dourada, gergelim, quinoa, etc).

9.1.5.4 Diariamente deverá ter uma opção de lanche para empregados em dieta com pão integral (multigrãos ou sementes), sem manteiga, 40gr de frios ou pasta como: queijo minas frescal, pasta de ricota, queijo cottage com cenoura, milho, orégano, leite desnatado (quente e frio) além de 150gr de fruta e suco sem açúcar conforme anexo a este termo de referência.

9.1.5.5 A composição do lanche poderá ser alterada de comum acordo entre as partes, desde que mantido o preço estabelecido contratualmente.

9.1.5.6 O pão, a ser utilizado na confecção dos sanduíches, será do tipo francês, integral ou outro, desde que previamente aprovado pela NUCLEP.

9.1.5.7 Mediante solicitação da NUCLEP, em tempo hábil, a Contratada deverá fornecer lanches em quantidades superiores às que seriam servidas normalmente.

9.1.5.8 Os lanches distribuídos não deverão ter mais do que 1 (uma) hora de preparados.

9.1.6 LANCHE ESPECIAL

9.1.6.1 Os Lanches servidos em substituição ao almoço ou jantar, será composto de 2 (dois) sanduíches, de frios variados (50 g de frios) e/ou ovo frito, 1 (um) suco em lata e 1 (uma) sobremesa (doce ou fruta).

9.1.7 CAFÉ:

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

9.1.7.2 O tipo do café deverá ser de primeira linha, de marca conceituada no mercado ou de marca solicitada pelo fiscal do presente TR.

9.1.8 CHÀ A GRANEL (PREPARADO):

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

9.1.9 SORO CASEIRO (PREPARADO)

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

9.1.10 ALMOÇO ESPECIAL

9.1.10.1 Almoço com cardápio especial dividido em três grupos conforme tabela a seguir:

TIPO 1: FILÉ MIGNON E BIFE ANCHO

OPÇÃO A	<p>Entrada: salada Caesar Prato principal: Bife ancho ao molho madeira Acompanhamento: risoto de açafrão Sobremesa: mousse de chocolate com farofa de biscoito</p>
OPÇÃO B	<p>Entrada: Dadinhos de tapioca com geleia de damasco e pimenta Prato principal: Escalopinho de mignon ao molho madeira Acompanhamento: risoto de funghi e nozes ao molho milanês de gorgonzola Sobremesa: mini pudim de leite com farofa de amendoim</p>
OPÇÃO C	<p>Entrada: Salada com alface americana, pera e pesto de hortelã Proteína: Tornado de mignon ao molho mostarda em grãos, palmito e nozes. Acompanhamento: Arroz a grega com batata ao molho quatro queijos gratinada. Sobremesa: Salada de frutas servida no abacaxi com sorvete.</p>
OPÇÃO D	<p>Entrada: Salada Ceaser Proteína: Medalhão de filé mignon com molho Poivre Vert Acompanhamento: Arroz piamontese, brócolis americano ao molho champignon e cebola. Sobremesa: Torta de damasco e uma opção de fruta nobre.</p>
OPÇÃO F	<p>Entrada: Beringela italiana (pimentão vermelho, Proteína: Filé mignon recheado com queijo gorgonzola e molho de tomate seco e funghi.</p>

	Acompanhamento: Arroz com amendoas torradas e batata noisette frita. Sobremesa: Torta alemã e uma opção de fruta nobre.
OPÇÃO G	Entrada: Carpaccio Proteína: Tornado de filé mignon ao fois gras Acompanhamento: Arroz chine e batata recheada com roquefort Sobremesa: Taça de morango com suspiros e ma opção de fruta nobre

TIPO 2: BACALHAU, CAMARÃO E PEIXES

OPÇÃO A	Entrada: Salada de alface americana, rúcula, tomate seco e palmito Proteína: Camarão com catupiry Acompanhamento: Arroz com amendoas, brócolis ao bacon com champignon laminado. Sobremesa: Peras ao molho de vinhos e uma opção de fruta nobre
OPÇÃO B	Entrada: salada caprese Proteínas: Filé de tilápia crocante Acompanhamento: Purê de baroa, espinafre, cebola roxa e limão siciliano Sobremesa: Brigadeiro de Ninho, farofa de biscoito e chocolate amargo
OPÇÃO C	Entrada: Sala de rúcula, tomate seco, parmesão Proteína: Bacalhau em las à gruyere Acompanhamento: Arroz com brócolis e legumes noisette Sobremesa: Torta gelada e uma opção de fruta nobre

TIPO 3: FILÉ DE FRANGO

OPÇÃO A	Entrada: Salpicão de férias Proteína: Filé de frango com brócolis e molho branco Acompanhamento: Arroz Arroz ao alho dourado e ervas aromaticas e legumes noisette ao molho de alcaparras e champignon Sobremesa: petit gateau (com calda de chocolate e sorvete) e uma opção de fruta nobre.
OPÇÃO B	Entrada: Salada de manga, kani, palmito e nozes Proteína: Medalhão de filé de frango ao molho de frutas Acompanhamento: Arroz mediterrâneo (cenoura ralada, manjeriçã, champignon, laminado Sobremesa: Torta crean cheese de amora e uma opção de fruta nobre

9.1.10.2 Em datas comemorativas, conforme item 4.6, a NUCLEP poderá optar pelo cardápio especial churrasco composto por alcatra, contra-filé, linguição toscana, frango, coração, pão de alho, guarnições e acompanhamentos. Este será considerado como TIPO 1.

9.1.10.3 Todos os almoços especiais deverão ser acompanhados das bebidas água mineral, com e sem gás, refrigerante de primeira linha (tradicional ou light) e suco de polpa natural, com e sem açúcar.

9.1.10.4 A CONTRATADA deverá fornecer o serviço de garçoneria para os almoços especiais.

9.1.10.5 Nas mesas deverão ser servidos torrada temperada (manteiga, orégano e alho), conservas (azeitonas, pikles e etc) e frios (queijo e salame), azeite extra virgem e molhos.

9.1.10.6 O camarão do cardápio tipo 2 deverá ser tamanho 31/35.

9.1.10.7 Os itens dos almoços especiais poderão ser alternados entre as opções, obedecendo o mesmo tipo.

9.1.10.8 Todos os tipos de refeições especiais deverão ser acompanhadas de couvert.

9.1.11 COFFEE BREAK

9.1.11.1 A CONTRATADA deverá fornecer o coffee break mediante comunicação e autorização da fiscalização da NUCLEP contendo quantidade, local, dia e horário.

9.1.11.2 Nos coffees breaks deverão ser fornecidos copos descartáveis de 50 ml e de 300 ml, guardanapos, louças apropriadas como xícaras e utensílios, palheta descartável para suco e café, dispostos em mesa forrada com toalhas de pano.

9.1.11.3 O coffee break poderá ser de três tipos:

a) Tipo 1: Café sem açúcar acompanhado de adoçante e açúcar sache, 250 ml de água mineral com ou sem gás, 50 % biscoitos amanteigados e 50% biscoitos salgados, -100 gr, guardanapo de papel (24 x 24cm) – 02 unidades.

b) Tipo 2: Café sem açúcar acompanhado de adoçante e açúcar sache, 250 ml de água mineral com ou sem gás, 50 % biscoitos amanteigados e 50% biscoitos salgados - 100 gr, guardanapo de papel (24 x 24cm) – 02 unidades, 100 gr de bolo simples (laranja, banana, chocolate, cenoura, abacaxi com coco, etc), salda de frutas com sete tipos – 50 gr, 2 tipos de suco de frutas natural – 300 ml cada tipo.

c) Tipo 3: Café sem açúcar acompanhado de adoçante e açúcar sache, 250 ml de água mineral com ou sem gás, 50 % biscoitos amanteigados e 50% biscoitos salgados - 100 gr, guardanapo de papel (24 x 24cm) – 02 unidades, 100 gr de bolo simples (laranja, banana, chocolate, cenoura, abacaxi com coco, etc), salda de frutas com sete tipos – 100 gr, 2 tipos de suco de frutas natural – 300 ml cada tipo, pão de tipo brioche, croissant e pão de queijo – 4 unidades de 15 gr de cada tipo, mini torradas – 40 gr, 2 tipos de pastas – 40 gr, frios (presunto, peito, de peru, queijo prato, salaminho) – 15 gr em cada pão, utilizando um tipo de frio para cada tipo de pão.

9.1.11.4 Para reuniões na SEDE localizada no Centro do Rio de Janeiro a composição de coffee deverá ser : pão – 100 gr, biscoitos sortidos (água e sal, cream cracker, gergelin, maisena) – 100 gr, biscoito amanteigado – 100 gr, bolo 50 gr, frutas sortidas – 200 gr, yogurte (uma unidade), suco de polpa de frutas – 500 ml, queijo - 50 gr, presunto - 50 gr, cream cheese - 30 gr, manteiga – 20 gr.

9.1.11.5 Para faturamento do item 9.1.11.4 será considerado coffee tipo 3.

10. DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

10.1 Os dias e horários de fornecimento das refeições constam no anexo a este termo de referência.

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

10.3 Os diversos tipos de refeições deverão obedecer à seguinte distribuição:

10.4 Almoço normal em dias úteis: será servido no Restaurante “B” e no Restaurante “C”.

10.5 Almoço normal em finais de semanas e feriados: será servido no Restaurante “C” ou no Restaurante “B” .

10.6 Almoço especial será servido no Restaurante “A” .

10.7 Jantar: será servido no Restaurante “C” ou no Restaurante “B”.

10.8 Lanche: será servido nos Restaurante “B” e “C”.

10.9 Café e Chá: deverão ser preparados exclusivamente na cozinha e fornecidos em garrafas térmicas, que serão distribuídas aos setores pelo serviço de garçonaria ou copeiragem até as 08:00hs, parte da manhã e até as 13hs. O serviço deverá ser autorizado pela fiscalização da NUCLEP.

10.10 O café/chá com e sem açúcar, servidos após o almoço e o jantar, deverão ficar à disposição dos comensais, mantidos em temperatura adequada, em mesa localizada no próprio Refeitório.

10.11 A Ceia deverá ser confeccionada e entregue no Refeitório “C” até às 24 horas.

10.12 Para distribuição das refeições, a Contratada deverá operar em 3 (três) Refeitórios da NUCLEP, o “A”, o “B” e o “C”, de acordo com a necessidade da NUCLEP.

10.13 No Refeitório “A”, as mesas deverão estar guarnecidas com toalhas e guardanapos de tecido, talheres, molhos, copos de vidro e taças.

10.14 As mesas dos Refeitórios “B” e “C” deverão ser guarnecidas de toalhas e cobre manchas transparentes, bem como as mesas onde são colocadas as bandejas e o café. Compete à

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

10.15 Nos refeitórios “B” e “C”, as refeições serão servidas em bandejas estampadas em aço inoxidável e/ou pratos de louças, com o emprego de talheres esterilizados, em máquina de lavar e colocados em carros multiusos. As sopas e outros líquidos serão servidos em recipientes apropriados.

10.16 Durante as refeições deverão ser disponibilizados guardanapos.

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

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

10.19 A CONTRATADA deverá fornecer lanche simples para atender os funcionários da CONTRATANTE na realização dos periódicos. Os lanches deverão ser encaminhados para o Serviço Médico da NUCLEP devidamente acondicionados em garrafas térmicas e embalagens de papel.

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

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

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

12. EQUIPAMENTOS, BENS E INSTALAÇÕES

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

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

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

12.4 Todas as instalações, equipamentos e utensílios, serão entregues à Contratada mediante Termo de Recebimento e Responsabilidade, assinado pelas partes contratantes, o qual passará a fazer parte integrante do Contrato.

12.5 O Termo de Recebimento e Responsabilidade será emitido na data do início efetivo do fornecimento das refeições, mediante inventário realizado por representantes das partes contratantes, obedecendo ao modelo que constitui o anexo a este termo de referência

12.6 Após o recebimento dos equipamentos a Contratada ficará responsável pela sua operacionalidade e, portanto, pela manutenção dos mesmos. A manutenção corretiva e preventiva deverá ser executada pela CONTRATADA através de empresa especializada.

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

12.8 Não remover qualquer equipamento sem a autorização prévia e por escrito da fiscalização da NUCLEP.

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

12.10 A Contratada deverá apresentar à fiscalização da NUCLEP relatórios mensais sobre a manutenção dos equipamentos.

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

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

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

12.15 A reposição dos utensílios quebrados ou danificados deverá ser efetivada pela Contratada, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação apresentada pela NUCLEP, sob pena desta última efetuar a compra e debitar o respectivo valor na primeira da fatura da Contratada.

12.16 A CONTRATADA arcará com a despesa de uso de energia elétrica, água e GLP necessários aos equipamentos das áreas de preparo da cozinha, abastecimento e o controle do estoque necessário sob sua inteira e exclusiva responsabilidade. Os valores serão apresentados-

mensalmente pela Gerência de Manutenção, responsável pelo fornecimento e medição do consumo.

12.17 A CONTRATADA, deverá providenciar o Alvará, licenças e demais documentos necessários ao funcionamento do restaurante.

12.18 A CONTRATADA deverá repor bimestralmente, os utensílios danificados, por outros de idêntico padrão de qualidade.

12.19 No primeiro dia da execução do contrato a Gerência de Manutenção realizará com a empresa CONTRATADA o termo de recebimento das condições operacionais das câmaras frigoríficas e das caldeiras apresentando check list com a verificação dos itens conforme modelo no anexo a este termo de referência.

12.20 Todas as verificações que constatarem a necessidade de manutenção será de responsabilidade da Gerência de Manutenção da NUCLEP a correção em até 30 dias.

12.21 Caso a Gerência de Manutenção da NUCLEP constate danos nos equipamentos das câmaras frigoríficas e das caldeiras, em consequência de manipulações inadequadas, má utilização, a CONTRATADA deverá arcar com a manutenção.

12.22 A Gerência de Manutenção da NUCLEP realizará mensalmente inspeção nos equipamentos, obrigatoriamente com a presença do representante da CONTRATADA, apresentando no final check list com as condições dos equipamentos.

13. DO SERVIÇO DA CANTINA

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

13.2 A Cantina funcionará no horário de 07:30hs às 16:30hs, tendo como finalidade a venda de artigos diversos, com a devida autorização da NUCLEP, devendo constar obrigatoriamente do seu estoque os seguintes produtos: sorvetes, biscoitos e chocolates de diversos tipos, balas, chicletes, sanduíches frios, iogurtes, sucos, sabonetes, pasta de dentes, barbeador descartável, pilhas.

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

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

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

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

14. VIGÊNCIA E EXECUÇÃO

14.1 O prazo de vigência da contratação será de 24 (vinte e quatro) meses, com início em 01/12/2022, podendo ser prorrogado, por períodos sucessivos de até 12 meses, limitando a sua duração a 05 (cinco) anos, conforme art. 71 da lei 13.303/16.

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

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

15. VISTORIA

15.1 A licitante poderá vistoriar o local onde serão executados os serviços até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldade existentes, mediante prévio agendamento de horário junto ao setor de Restaurante, pelos telefones (21) 3781-4592 ou (21) 3781-4438, limitada a realização da vistoria a um interessado por vez.

16. ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

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

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

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

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

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

17. RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

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

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

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

17.2 O objeto deste Contrato será recebido definitivamente pelo órgão da Nuclep administrador do contrato, mediante a assinatura, por ambas as partes, do Termo Circunstanciado, no prazo de até 05 (cinco) dias corridos, contados da data da emissão do Termo de Recebimento Provisório;

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

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

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

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

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

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

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

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

18. FORMA DE PAGAMENTO

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

18.2 O pagamento será efetuado pela NUCLEP em até 10 (dez) dias, contados da data da entrega da nota fiscal eletrônica/fatura, após a devida conferência e aprovação desta pelo órgão da NUCLEP administrador do contrato.

19. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 19.1 Permitir acesso os empregados da Contratada às suas dependências para execução de serviços referentes ao objeto, quando necessário.
- 19.2 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da Contratada, através de seu preposto.
- 19.3 Fiscalizar a continuidade da prestação dos serviços que, ressalvados os casos de força maior, justificados e aceitos pela Nuclep, não deve ser interrompida.
- 19.4 Emitir, por intermédio do Executor (Fiscal / Gestor) do Contrato, pareceres sobre os atos relativos à execução do contrato, em especial quanto ao acompanhamento da prestação dos serviços.
- 19.5 Relacionar as dependências, instalações e bens de sua propriedade colocados à disposição da Contratada durante a execução dos serviços, com a indicação do estado de conservação, se for o caso.
- 19.6 Exigir o cumprimento de todos os itens de serviços especificados neste Termo de Referência.
- 19.7 Determinar a execução de serviços em horário, que não prejudique o funcionamento normal da Nuclep, salvo em casos excepcionais.
- 19.8 Proibir a utilização de mão de obra Contratada em atividades alheias às especificadas neste Termo de Referência e que não estejam de acordo com as competências da função.
- 19.9 Avaliar a aptidão da equipe para cada tipo de serviço e eventuais substitutos, reservando-se ao direito de recusar os que estiverem inaptos.

20. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 20.1 Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, sendo responsável pela mão de obra, materiais de consumo, maquinário, ferramentas, equipamentos e outros que se fizerem necessários para a perfeita execução dos serviços objeto deste Termo de Referência e seus anexos, devendo atender e assegurar conformidade dos serviços prestados, cumprindo fielmente o contrato, responsabilizando-se integralmente pelo perfeito cumprimento das cláusulas contratuais.
- 20.2 Cumprir fielmente o TR, de modo que seu objeto seja realizado com esmero e perfeição, executando-o sob sua inteira e exclusiva responsabilidade não reduzindo ou excluindo esta responsabilidade a fiscalização por parte da NUCLEP;
- 20.3 Recrutar em seu nome e sob sua exclusiva responsabilidade os empregados habilitados necessários à perfeita execução do objeto do presente TR, cabendo-lhe efetuar todos os horários pagamentos e arcar com todos os encargos previstos nas leis trabalhistas, sociais, previdenciários, fiscais, etc, em decorrência da sua condição de empregadora, sem qualquer solidiedade ou subsidiariedade da NUCLEP.

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

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

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

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

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

20.29 Realizar, às suas próprias expensas, análises laboratoriais dos alimentos servidos, caso haja qualquer suspeita de má conservação, ou inadequação ao consumo.

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

20.31 Não transferir a terceiros, no todo ou em partes, os direitos e obrigações oriundas deste contrato, sem prévia e expressa anuência da NUCLEP.

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

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

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

- 2 (duas) bancadas em inox refrigeradas para molhos e temperos (com apoios laterais para bandejas);

- 1 (hum) forno combinado elétrico com capacidade para 20 GNs (cada um) e carro removível para GNs (equipamento de carga/descarga rápida) acompanhando as gn's (travessas para o forno); Funções de assar(com ar seco ou vapor combinado), cozinhar a vapor combinado e cool down (resfriamento), grelhar, gratinar, regenerar e descongelar.
- 02 (duas) Geladeiras vitrine vertical com 2 ou 3 portas;
- 1000 unidades de copos de 300 ml de policarbonato transparente.
- 1000 unidades de copos de 200 ml de policarbonato transparente.
- 01 (uma) balança de 300 kg;
- 08 (oito) mesas em inox, medindo 2m de comprimento;
- 01 (um) lava jato industrial à vapor;
- 08 (oito) rechands com tampa (todo em inox) para o restaurante A.
- 08(oito) filtros de água.
- 20(vinte) armadilhas luminosas com superfícies metalizadas para controle de moscas na cozinha e refeitórios (com manutenção de 04 em 04 meses);

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

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

20.37 Em hipótese alguma o cardápio poderá ser alterado sem o prévio consentimento da Fiscalização da NUCLEP.

20.38 A Contratada deverá adquirir estrados/pallets de PVC rígido, de altura apropriada, em quantidade necessária para o armazenamento dos gêneros e material de limpeza. (estrados em torno de 25 cm de altura)

20.39 Os equipamentos de conservação quente e fria dos alimentos, assim como as câmaras frigoríficas e climatizadas, deverão ter as temperaturas aferidas com termômetro portátil tipo infravermelho, no mínimo 3 (três) vezes ao dia e registradas em planilhas próprias. A água dos banhos-marias também deverão ser aferidas com termômetro. Caso estas temperaturas estejam em desacordo deverá ser providenciada a ação corretiva imediata

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

20.41 A Contratada deverá apresentar quando solicitado pela NUCLEP: cadastro de gêneros em estoque, fichas de preparações, controle de notas fiscais – entrada e saída; controle de resto alimentar e de sobra limpa; cálculo do VET (Valor Energético Total), dos macro nutrientes (proteína, lipídios e carboidratos), das fibras alimentares e do sódio dos cardápios (todas as refeições) e relação do quadro de empregados constando nome, cargo, data de admissão e horário de trabalho.

20.42 A Contratada ficará responsável pela calibração do termômetro cedido pela NUCLEP, à Contratada (para medição de temperaturas), pela bateria a ser utilizada no mesmo, bem como a calibração das balanças do restaurante.

20.43 A Contratada deverá instalar 08(oito) filtros de água em torneiras da cozinha e realizar a manutenção dos mesmos (troca das velas).

20.44 As sobras das preparações deverão ser pesadas, registradas e informada à fiscalização diariamente.

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

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

20.47 A Contratada deverá disponibilizar na confeitaria, saco de confeitaria descartável.

20.48 A Contratada deverá manter no mínimo, dois colaboradores para diariamente executar o serviço no primeiro turno.

20.49 A Contratada deverá realizar pesquisa de satisfação mensalmente e apresentar os resultados para a fiscalização.

20.50 Implantar, de forma adequada, a supervisão permanente dos serviços e de seus empregados, de modo a obter uma operação correta e eficaz.

20.51 Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

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

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

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

20.55 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), ficando a Nuclep autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

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

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

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

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

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

20.61 Indenizar eventuais prejuízos causados à Nuclep, ao seu pessoal, bens e/ou instalações ou a terceiros, provocados por ineficiência, irregularidades ou omissões cometidas na

20.62 Manter preposto, sem ônus para a Contratante, no local de prestação de serviço, o qual deverá se reportar ao fiscal ou gestor do contrato, para representá-los na execução do contrato. A função de preposto não poderá ser acumulada com uma das funções do contrato.

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

20.64 Visando permitir a emissão de crachás para acesso dos empregados da Contratada às instalações da Nuclep, apresentar a relação dos empregados da Contratada que atuarão na prestação dos serviços, bem como cópia dos documentos individuais necessários ao cadastro. Tal relação deve ser mantida permanentemente atualizada, de modo a refletir as possíveis alterações no contingente dos empregados da Contratada utilizados nos serviços contratados.

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

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

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

20.65.3 Exames médicos admissionais dos empregados da Contratada que prestarão os serviços.

20.65.4 Comprovante Registro do Trabalhador no PIS/PASEP

20.66 Os documentos acima mencionados deverão ser apresentados para cada novo empregado que se vincule à prestação do contrato administrativo. De igual modo, o desligamento de empregados no curso do contrato de prestação de serviços deve ser

devidamente comunicado, com toda a documentação pertinente ao empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo.

20.67 Ficha de Acidente de Trabalho - FAT

20.68 Cadastro Geral de Empregados e Desempregados – CAGED

20.69 Relação Anual de Informações Sociais – RAIS

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

20.71 Apresentar declaração de responsabilidade exclusiva da Contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato.

20.72 A empresa Contratada cujos empregados vinculados ao serviço sejam regidos pela CLT deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

20.72.1 Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

20.72.2 Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

20.72.3 Certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado;

20.72.4 Certidão de Regularidade do FGTS – CRF;

20.72.5 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

20.72.6 Relatório do Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF

20.72.7 Fornecer, sempre que solicitados pela Nuclep, os comprovantes do cumprimento das obrigações previdenciárias, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, e do pagamento dos salários e demais benefícios trabalhistas dos empregados colocados à disposição da Nuclep.

20.73 Preparar as refeições dentro das melhores técnicas de culinária, com bom sabor e boa apresentação, devendo, para tal, suprir-se de gêneros alimentícios de comprovada qualidade e específicos para a execução do objeto contratado, obedecido o disposto, e respeitado o cardápio básico, conforme anexos a este termo de referência. Os gêneros alimentícios, os condimentos e outros componentes utilizados no preparo das refeições, devem ser apresentados em perfeitas condições de conservação, inteiramente protegidos de qualquer corpo estranho, agente de deterioração ou contaminação. A fiscal avaliará e determinará a alteração do tempero das refeições de acordo com a preferência dos comensais.

20.74 A Contratada se responsabilizará pela seleção, compra, recebimento e estocagem dos gêneros alimentícios, sendo, facultado à NUCLEP fiscalizar esses gêneros, a qualquer momento. Deverá apresentar o cadastro de fornecedores da unidade NUCLEP. No momento do recebimento de todo material (gênero alimentício, limpeza, utensílios ou outros) a Contratada deverá apresentar uma relação com a descrição dos produtos com marca, lote, data de validade, quantidade e demais características necessárias a ajudar na fiscalização.

20.75 Zelar no sentido de que a seleção, compra e estocagem dos gêneros alimentícios, materiais de consumo e de limpeza, atendam plenamente à necessária qualidade no fornecimento de refeições.

20.76 A Contratada deverá provisionar margem de segurança em todas as preparações, para qualquer eventualidade, garantindo o abastecimento das preparações até o término do horário do almoço.

20.77 A CONTRATADA deverá manter o serviço de nutrição em todos os turnos da NUCLEP, de domingo a domingo, a fim de supervisionar as atividades de preparação e fornecimento das refeições.

20.78 Apenas a unidade gestora da NUCLEP poderá autorizar o uso dos restaurantes por terceiros.

20.79 A CONTRATADA deverá solicitar autorização prévia para a fiscalização da NUCLEP no caso de visita nos restaurantes e cozinha da NUCLEP.

21. REAJUSTE:

21.1 Quando aplicável, o preço contratado será reajustado com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, mediante solicitação da Contratada.

21.2 O preço contratado será reajustado com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA.

21.3 O preço consignado no contrato será corrigido anualmente, observado o interregno mínimo de um ano.

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

21.5 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

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

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

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

22. SUBCONTRATAÇÃO

22.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

23. GARANTIA DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

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

24. PENALIDADES

24.1 SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

24.1.1 Comete infração administrativa, a CONTRATADA que:

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

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

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

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

- a) tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b) tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c) demonstre não possuir idoneidade para contratar com a NUCLEP em virtude de atos ilícitos praticados.

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

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

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

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

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

24.1.9 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF;

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

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

Tabela 1

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

6	0,07% do valor anual do contrato
---	----------------------------------

Tabela 2

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

	que possam causar dano por meio de lesão ou enfermidade, podendo ser de natureza física, química ou biológica.		por dia
13	Mudanças no cardápio sem aviso prévio de 48 horas (quarenta e oito) horas.	1	Por ocorrência e por dia
14	Na falta de entrega de Uniformes/EPI quando estiverem – Exemplo: (EPI's danificados, desgastados, quebrados). Reposição imediata	1	Por empregado e por dia
15	Deixar de prestar manutenção em equipamentos, utensílios, instalações e móveis no prazo de 72 horas (contado da detecção do defeito) ou comunicar à Fiscalização do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado.	3	Por item e por dia
16	Deixar de manter equipamentos, utensílios e instalações higienizados, conforme recomendações legais da ANVISA.	3	Por ocorrência
17	A CONTRATADA não apresentar o Boletim de Ocupação Funcional (BOF)/ Alvará conforme exigência da Fiscalização Sanitária Municipal no prazo estipulado pela fiscalização	6	Por ocorrência
18	Não realizar às suas próprias expensas análises laboratoriais dos alimentos servidos , conforme condições estabelecidas no contrato.	2	Por ocorrência
19	Deixar de providenciar limpeza, higienização, desinfecção e esterilização das áreas e instalações utilizadas, após notificação pela Fiscalização.	4	Por ocorrência
20	Deixar de cumprir o cardápio aprovado, bem como o cardápio mínimo de cada serviço, sem prévia autorização da Fiscalização.	4	Por ocorrência
21	Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não encaminhados para distribuição (sobras).	5	Por dia

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

25. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

25.1 Informações preliminares:

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

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

26. MATRIZ DE RISCOS

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

27. ACOMPANHAMENTO CONTRATUAL

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

28. ANEXOS:

ANEXO I - Quantidade de refeições

ANEXO II – Quantidade de contingente sugerido

ANEXO III – Dias e horários de funcionamento dos restaurantes

ANEXO IV – Cardápios

ANEXO V – Requisitos para composição dos cardápios

ANEXO VI – Modelo de lanche desjejum e dieta

ANEXO VII – Incidência pratos proteicos

ANEXO VIII – Exemplos de gêneros de primeira linha

ANEXO IX – Termo de responsabilidade utensílios, mobiliário, equipamentos

ANEXO X – IMR e Avaliação dos serviços de alimentação

ANEXO XI – Mapa de riscos

ANEXO XII – Procedimentos de limpeza e higienização

ANEXO XIII – Planilha resumo de custos

ANEXO XIV – Esclarecimentos sobre a contratação

29. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO:

Elaborado por:

Autorizado por:

Itaguaí, 28 de junho de 2022.