



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

PROJETO BÁSICO

1 INTRODUÇÃO

1.1 - Este documento estabelece as normas específicas para a Concorrência, objetivando a Concessão onerosa de espaço físico para exploração no preparo e venda de produtos alimentícios (Cantina e Restaurante), pertencente ao Pam Salgadinho, visando suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

1.2 - Este documento tem o objetivo de reunir os elementos necessários e suficientes à caracterização do objeto a ser contratado, fornecendo subsídios para a Concorrência Pública, conforme a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, Lei nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004– ANVISA e o Decreto Municipal nº 7.496/2013.

2 JUSTIFICATIVA

2.1 O Posto de Atendimento PAM Salgadinho, funciona atendendo diversas especialidades médicas e realiza exames dos mais diversos diariamente, tendo um fluxo intenso de servidores da área da saúde, administrativos e pacientes de Maceió e do interior do estado de Alagoas. Atualmente servidores, funcionários de empresas terceirizadas e pacientes circulam diariamente no PAM em dois turnos, matutino e vespertino. Estas pessoas tem a necessidade de se alimentar, pois algumas inclusive, saem muito cedo de suas casas em Maceió e no interior do Estado de Alagoas para realizar exames e consultas com especialistas.

2.2 Assim, considerando a existência de infraestrutura para funcionamento de cantina e no PAM Salgadinho, e a necessidade de oferecer produtos de qualidade e cardápios diversificados, com opções de lanches e refeições, para servidores, terceirizados e pacientes, sem que haja necessidade de se deslocarem para outros locais mais distantes, faz-se necessário a contratação de particulares a fim de ofertar tais serviços.

2.3 Para esse fim, a forma de contratação proposta é através da concessão onerosa de uso de um espaço (Cantina/restaurante), com Área total: 127,90m² (cento e vinte e sete metros e noventa centímetros quadrados), a ser ocupado mediante processo licitatório, tipo maior oferta pelo espaço a ser explorado, com a finalidade de exploração no preparo e venda de produtos alimentícios.

3 DO OBJETO

3.1 Este projeto Básico tem como objeto a discriminação das condições mínimas para a seleção de empresa do ramo de preparo e venda de produtos alimentícios para ocupação de espaço localizado no PAM Salgadinho, sediado na Av. do Ferroviário, 241 - Centro,



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Maceió, visando à instalação de cantina e restaurante através de Concessão de Espaço Físico para atender a demanda de servidores, pacientes e visitantes.

- 3.2** Por não ser uma atividade-fim ou meio da municipalidade, esses serviços serão explorados preferencialmente por terceiros, assim, elaboramos este projeto básico com o intuito de subsidiar a elaboração do edital, conforme disposições previstas na Lei 8.666/93, suas alterações e demais legislações pertinentes.

4 DO VALOR DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO

- 4.1** A oferta mínima da concessão Onerosa de Uso do imóvel destinado à instalação da Cantina/Restaurante será de R\$ 1.500 (um mil e quinhentos reais), conforme Laudo de Avaliação de Profissional Especializado.
- 4.2** O valor mensal da Concessão de uso será reajustado de acordo com a inflação anual calculada pelo IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado) no período de 12 (doze) meses.
- 4.3** O valor mensal definido no item 4.1, refere-se à concessão onerosa de uso da cantina/restaurante e servirá para cobrir os gastos com água, energia e depreciação dos equipamentos, mobiliários e infraestrutura que estiverem à disposição da Concessionária.
- 4.4** Os valores referentes a cada mês deverão ser pagos através de Guia de Recolhimento, até o dia 10 do mês subseqüente ao da utilização do espaço
- 4.5** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento da concessão de uso do espaço aluguel mensal e dos boletos de consumo energia e água, será cobrada uma multa de 2% (dois por cento) acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso
- 4.6** O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pelo Administração do PAM Salgadinho, implicará a aplicação das sanções previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93
- 4.7** Se o atraso no pagamento por parte da Concessionária for superior a 90 (noventa) dias, a Concedente procederá à rescisão contratual
- 4.8** No caso de paralisação total das atividades do CONCEDENTE em razão de movimentos grevistas, superiores a 15 (quinze) dias, sendo considerado este como motivo de força maior, a CONCESSIONÁRIA fica isenta de pagamento da taxa correspondente ao valor mensal da concessão, enquanto perdurar a dita paralisação. No caso de paralisação parcial das atividades do CONCEDENTE em razão de movimentos grevistas, enquanto perdurar a dita paralisação, o valor da taxa mensal da concessão será reduzida em 50% (cinquenta por cento).



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

5 DA VIGÊNCIA

- 5.1** contratos de Concessão Onerosa de Uso de exploração comercial da cantina, vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, observando-se o disposto no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93.

6 CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS E DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 6.1** Para a ocupação da área destinada à comercialização e preparo dos alimentos, que funcionará como cantina/restaurante, as empresas concorrentes à licitação deverão estar cientes dos critérios e das responsabilidades a elas cabíveis, conforme relacionadas;
- 6.2** Responsabilizar-se pelos vasilhames, utensílios, móveis e equipamentos necessários para o preparo, armazenamento e acondicionamento dos alimentos tais como: freezer, geladeira, micro-ondas, forno elétrico, chapas industriais, fritadeiras, prensas, armários, bancadas, balcões, etc., devendo todos os equipamentos possuírem o selo de eficiência energética (Tipo A);
- 6.3** Responsabilizar-se por todos os serviços de instalação e montagem necessários para o devido funcionamento da cantina e do restaurante durante toda a vigência do contrato;
- 6.4** Disponibilizar, em número adequado, mesas, balcões, cadeiras ou bancos para os usuários, utilizando somente a área pré-determinada;
- 6.5** Discriminar “layout” com o posicionamento dos equipamentos e os espaços destinados ao trabalho de preparo, atendimento, circulação, mesas e cadeiras;
- 6.6** Não comercializar, em hipótese alguma, independente da data e horário de funcionamento, qualquer produto ou serviço estranho ao objeto, incluindo bebidas alcoólicas e tabaco, assim como não destinar o espaço da cantina para utilização de finalidades estranhas ao objeto da concessão remunerada do espaço;
- 6.7** Manter diariamente os espaços físicos da cantina e restaurante, móveis, utensílios e equipamentos em perfeitas condições de uso, conservação e higiene;
- 6.8** Fornecer e manter uniformes completos aos funcionários, bem como orientá-los sobre as normas de garantia de perfeitas condições de higiene pessoal, sendo substituído imediatamente qualquer um deles que seja considerado inconveniente pela fiscalização;
- 6.9** Responsabilizar-se pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer os seus funcionários ou terceiros, em razão de acidentes, de ação ou de omissão, dolosa ou culposa, de seus prepostos ou de quem em seu nome agir;
- 6.10** Contratar para a execução dos serviços funcionários devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional;



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- 6.11** Deverá apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação (RG, CPF, endereço e telefone) e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada ao setor competente da administração do PAM Salgadinho;
- 6.12** Responsabilizar pelas obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias, sociais e todas as demais relacionadas aos seus funcionários, tendo em vista que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a Unidade do PAM Salgadinho;
- 6.13** Adotar medidas que disciplinem os funcionários em relação ao uso de equipamentos elétricos, como fogões, cafeteiras e aquecedores elétricos de água, entre outros, evitando assim os desperdícios;
- 6.14** Apresentar relação de produtos com seus respectivos preços a serem comercializados, inclusive lanches e refeições.
- 6.15** Apresentar discriminação dos preços correspondentes, que deverão ser inferiores aos praticados no mercado local;
- 6.16** Os preços por item contidos no cardápio mínimo exigido, deverão ser no mínimo 5% (cinco por cento) menor que os das lanchonetes comuns, excetuando-se os produtos tabelados por Órgão Oficial e poderão ser cobrados pela concessionária, desta Concorrência, devendo serem mantidos por um período mínimo de 12 (doze) meses. Decorrido este período, os preços poderão ser reajustados e corrigidos de acordo com o IGPM (FGV) e/ou, na falta deste, pelo INPC (IBGE) ou outro índice substitutivo, sempre respeitando os preços praticados no mercado regional.
- 6.17** Os preços por item dos demais produtos do cardápio ofertado não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalada a cantina/lanchonete, objeto desta concessão de uso.
- 6.18** Servir refeição no horário de almoço, de segunda a sexta, e manter o perfeito funcionamento da cantina no horário de 06h45min as 17h00min, de segunda a sexta-feira, podendo, em caso de necessidade, funcionar aos sábados em horários distintos aos já mencionados; e domingos e feriados. Estes horários ficarão a critério da Administração do PAM Salgadinho.
- 6.19** Comunicar à Fiscalização do Contrato, por escrito, toda e qualquer alteração de preços com antecedência mínima de 15 (quinze) dias úteis.
- 6.20** Concordar com a possibilidade de transferência do local cedido para a exploração da cantina e restaurante para outro espaço físico do PAM Salgadinho, com área útil equivalente, de acordo com a conveniência e necessidade da Administração;
- 6.21** Não ceder ou sub-rogar o espaço concedido a terceiros; em hipótese alguma será permitida a prestação de serviços por empresas não habilitadas e a utilização dos espaços por serviços considerados impróprios e não condizentes com as atividades desenvolvidas pela licitante vencedora;
- 6.22** Ter, diariamente, no estabelecimento, um número ideal de funcionários para que não haja transtornos no atendimento aos usuários da cantina/restaurante;



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- 6.23** Manter em seu estabelecimento os registros de inspeção sanitária e trabalhistas emitidos pela Prefeitura Municipal de Maceió e pelo Ministério do Trabalho, em locais visíveis e de fácil identificação;
- 6.24** Observar e respeitar as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, de higiene e sanitárias, sobre armazenamento, manutenção e fornecimento dos produtos a serem comercializados;
- 6.25** Os ambientes do espaço concedido deverão ser mantidos higienicamente limpos, sendo obrigatória a preservação das condições de uso do local. A empresa deverá providenciar, de seis em seis meses ou em qualquer tempo, quando necessário, a limpeza de fossas, caixas de gordura, caixas de passagem e outros, que fizerem parte do escoamento sanitário da Cantina/Restaurante. Caso haja obstrução de alguma das fossas, sumidouros ou caixas de gordura/passagem a empresa deverá providenciar desentupimento o mais rápido possível;
- 6.26** Deverão ser disponibilizados, no espaço destinado a Lanches e Refeitório, no mínimo 04 (quatro) lixeiras com capacidade mínima de 50 litros cada, de acordo com as normas de coleta seletiva; e/ou, conforme determinado pela Administração do PAM Salgadinho.
- 6.27** Promover, por sua responsabilidade, as adaptações que se fizerem necessárias para a execução dos serviços, desde que mantidos os padrões de acabamento do espaço concedido, sem que caiba a empresa, ao término do contrato, quaisquer ressarcimentos ou indenizações por parte da Concessionária, pelas adaptações realizadas. Todo e qualquer projeto elaborado para adaptações deverá ser submetido, previamente, à avaliação e aprovação da administração do PAM Salgadinho;
- 6.28** Respeitar os horários, normas e procedimentos de controle e acesso às dependências do PAM Salgadinho;
- 6.29** Responder pelos danos causados diretamente ao PAM Salgadinho ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante a execução dos serviços, sendo que a ocorrência destes deverá ser imediatamente comunicada a Administração do órgão, para as providências necessárias;
- 6.30** Os funcionários dos caixas não poderão servir alimentos;
- 6.31** Os produtos líquidos somente poderão ser vendidos em material descartável, sendo vedada a sua reutilização. Somente será permitido o uso de xícaras para servir cafezinho, se as mesmas forem esterilizadas;
- 6.32** Manter um estoque de alimentos e bebidas que atestem um atendimento satisfatório a demanda do PAM Salgadinho;



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- 6.33** Os alimentos e bebidas que forem considerados impróprios para o consumo, pelo Fiscal ou Comissão Fiscalizadora da Cantina/Restaurante deverão ser imediatamente retirados de venda;
- 6.34** Assumir a responsabilidade por todas as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados na execução dos serviços ou em conexão com ele, ainda que acontecido nas dependências do PAM Salgadinho;
- 6.35** Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados a esse contrato de concessão, originariamente ou vinculados por prevenção, conexão ou contingência;
- 6.36** Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes deste contrato;
- 6.37** Manter durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 6.38** Descartar de forma ecologicamente correta, materiais e resíduos resultantes do processamento dos alimentos;
- 6.39** Comunicar aos fornecedores que toda e qualquer entrega de materiais e serviços, bem como sua negociação e cobrança, deverá ocorrer pela entrada indicada pela administração do PAM Salgadinho.
- 6.40** Dar ciência a administração do PAM Salgadinho, imediatamente por escrito, de qualquer anormalidade verificada na execução dos serviços, mesmo que estes não sejam de sua competência.
- 6.41** Iniciar a prestação dos serviços, objeto da licitação, na data estipulada e com condições de atender o público de acordo com as normas explícitas neste projeto básico e no contrato, sendo o prazo improrrogável.
- 6.42** Caso não cumpra o prazo, o proponente será desclassificado e a concorrente classificada em segundo lugar ocupará sua vaga, além da mesma ter que pagar multa correspondendo a dez vezes o valor de sua proposta de preço mensal.
- 6.43** No caso de ocorrer o item acima, a empresa convocada, terá o prazo de 15 (quinze) dias para iniciar os serviços, após a assinatura do contrato.
- 6.44** O armazenamento de produtos/alimento deverá ser realizado separadamente respeitando-se as devidas categorias:
- 6.45** a) Alimentos secos ou não perecíveis;
b) Frutas;
c) Alimentos congelados (pizzas);



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- d) Leites, derivados e sobremesas a base de leite;
 - e) Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos e em locais apropriados;
 - f) Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados;
- 6.46** Substituir as borrachas das portas dos freezers e geladeiras sempre que não estiverem em perfeito estado;
- 6.47** Separar e acondicionar o lixo em três TIPOS DE VASILHAMES (orgânicos, recicláveis e aterro) em sacos apropriados. Os sacos de lixo devem ser preenchidos até 2/3 de sua capacidade;
- 6.48** Adquirir os sacos plásticos necessários ao acondicionamento do lixo produzido pela manipulação dos produtos e aquele gerado pelos clientes da Cantina/Restaurante. Os sacos devem ter resistência, de forma que possam ser manipulados sem rompimento;
- 6.49** No caso de rompimento dos sacos, higienização do local é de inteira responsabilidade do estabelecimento;
- 6.50** Adquirir arcondicionadores adequados para o armazenamento do lixo gerado internamente na cantina;
- 6.51** Responsabilizar-se pelo acondicionamento interno e externo dos resíduos, até que sejam coletados;
- 6.52** Cuidar da limpeza e conservação dos arcondicionadores instalados na área da cantina/restaurante;
- 6.53** Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto contratual, deverão ser prontamente atendidas pela Concessionária, sem ônus para a Concedente.
- 6.54** Manter, em local de fácil visualização, um aviso aos usuários em que conste o nome dos membros da Comissão Fiscalizadora da Cantina, para serem contatados no caso de reclamações;
- 6.55** Os produtos líquidos somente poderão ser vendidos em material descartável, sendo vedada a sua reutilização. Somente será permitido o uso de xícaras para servir cafezinho, se as mesmas forem esterilizadas;
- 6.56** Em nenhuma circunstância poderá utilizar-se de mão de obra de servidores Do PAM Salgadinho, nem de parentes por consanguinidade e/ou afinidade com os mesmos.
- 6.57** A CONCESSIONÁRIA deverá possuir nutricionista como responsável técnico com Registro no Conselho Regional de Nutricionistas com quitação de sua anuidade.



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

7 ESPECIFICAÇÃO DE O OBJETO A SER COMERCIALIZADO (CARDÁPIO MÍNIMO/ PLANO DE TRABALHO)

- 7.1** Atestado ou certidão expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante já realizou fornecimento compatível com o objeto deste Termo de Referência. A comprovação deverá ser feita por meio de apresentação de documentos devidamente assinados, carimbados e em papel timbrado da empresa ou Órgão que adquiriu os produtos.
- 7.2** Deverá ser apresentado um plano de trabalho elaborado pelo profissional nutricionista responsável técnico da empresa no prazo de 15 (quinze) dias corridos após declaração de vencedora do certame sob pena de decair o direito da contratação. O prazo aqui previsto poderá ser prorrogado por igual previsto desde que solicitado pela empresa e devidamente justificado.
- 7.3** O plano deverá prever a capacitação dos funcionários e visitas de supervisão à cantina para assegurar o cumprimento das normas de higiene e manipulação dos produtos e qualidade no atendimento. O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer ao manual de Boas Práticas, conforme Resolução RDC 216 de 15/09/2004.
- 7.4** A CONCESSIONÁRIA deverá possuir nutricionista como responsável técnico com Registro no Conselho Regional de Nutricionistas com quitação de sua anuidade, tal comprovação será feita mediante a apresentação de cópia de contrato de trabalho ou carteira de trabalho ou ficha de registro de empregado, ou ainda, da declaração de contratação futura do profissional responsável, acompanhada da anuência deste.
- 7.5** Deverá ser apresentada especificação detalhada dos itens que serão oferecidos, com as respectivas quantidades (gramaturas) e variedades. Para salgados prontos utilizar o per capita de 100g.
- 7.6** A composição do cardápio deverá conter no mínimo os seguintes itens:
- 7.6.2** Bebidas: sucos de frutas, café, leite, café com leite, capuccino, achocolatados, chá, vitaminas de fruta com leite, suco de caixinha ou enlatado, água de coco, água mineral.
 - 7.6.3** Comidas:
 - 7.6.4** a) Frutas (natura e salada de frutas);
 - b) Sanduíches naturais (frios e quentes);
 - c) Bolos e tortas (salgadas e doces) assadas;
 - d) Pão de queijo, quiche, pizza, entre outros produtos similares;
 - e) Produtos à base de fibras: barra de cereais, cereais matinais, bolos, tortas;
 - f) Biscoitos;



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

g) Salgados assados com massa de trigo e fermento de pão com recheios variados;

h) Cachorro quente preferencialmente com molho de carne moída de boi ou ave;

i) Sorvete / picolé; Balas e doces diversos.

7.6.5 Almoço:

a) Arroz simples e integral cozido;

b) Verduras: abobrinha, alface, acelga, berinjela, chuchu, vagem, agrião, brócolis, couve flor, cebola, maxixe, pepino, pimentão, repolho, rúcula, tomate, beterraba, abobora, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, batata inglesa, batata doce, milho verde e macaxeira).

c) CARNE BOVINA: Deverão ser sempre macias e totalmente isentas de nervuras, gorduras, conforme relação abaixo:

d) ASSADOS; carne tipo Lagarto ou Contrafilé

e) GRELHADOS; carne tipo Picanha ou Lagarto

f) COZIDOS; carne tipo Acém, Coxão Mole, Alcatra, Chã de Dentro ou Patinho

g) BIFE A MILANESA; carne tipo Alcatra, Chão de Dentro, Patinho ou Peixinho

h) BIFE DE PANELA; carne tipo Coxão Mole, Patinho, Acém, Alcatra ou Chã de dentro

i) PICADO; carne tipo Coxão Mole, Acém, Alcatra ou Chã de Dentro

J) CARNE MOIDA; carne tipo Alcatra ou Chã de Dentro com no Máximo 10% de gordura

k) ESPETO; carne tipo Contrafilé, Alcatra ou Acém

l) STROGONOF; carne tipo Alcatra ou Chã de dentro

m) FRANGO: Deverão ser sempre de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

n) ASSADOS; carne tipo Peito, Coxa ou Sobre coxa

o) ENSOPADOS; carne tipo Peito, Coxa ou Sobre coxa

p) FILÉ; carne tipo Peito

q) ESTROGONOFE; carne tipo Filé de Peito

r) ESPETO; carne tipo Filé de Peito

s) FILÉ DE FRANGO A MILANESA; carne tipo Filé de Peito



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

t) PEIXE: Deverão ser sempre frescos e de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

u) FILÉ SEM ESPINHAS; Peixe tipo Merluza, pescada branca ou badejo

v) POSTAS; Peixe tipo Robalo, Badejo, Pescada ou Dourado

x) MARISCOS; Deverão sempre frescos e de primeira qualidade

y) FEIJOADA; Tipo Charque, Linguiça, Calabresa, Acém, Músculo, Bisteca Suína, Pé, Rabo, Bacon, Orelha e Pescoço. Na preparação do referido prato deverá conter todos esses ingredientes.

z) ENSOPADOS; Sururu, Massunim, Filé de Siri, Camarão ou Bacalhau.

7.6.6 Os alimentos deverão atender as características de uma alimentação saudável, incluindo preparações DIET e light. Oferecer informativo aos clientes sobre o quantitativo de redução de nutrientes (composição nutricional) e opção de adoçante à base de sucralose, aspartame e/ou acessulfame K. Não utilizar sacarina e ciclamato.

7.6.7 O cardápio deverá ser elaborado pelo nutricionista responsável técnico da empresa e divulgado semanalmente.

7.6.8 O cardápio deverá prever opções de alimentos para os usuários vegetarianos.

Os preparos e alimentos deverão prever:

a) O uso de sal em quantidades moderadas.

b) Outros temperos e molhos de maionese em sachês.

c) Opções de massas, incluindo composições mais nutritivas e/ou menos calóricas.

7.6.9 O manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados deverá ser apresentado pela empresa e disponível em local de fácil acesso, bem como, ser constantemente atualizado.

7.6.10 A fabricação de salgados e similares (salgados ou alimentos que contenham na sua composição massa ou recheio produzidos no local, como torta, pão, pizza etc), deve ser precedida de autorização expressa da Administração do PAM Salgadinho.

7.6.11 Fica liberada a aquisição dos salgados e similares adquiridos de fornecedor idôneo, para serem assados no local, bem como produtos industrializados e embalados de fábrica.

7.6.12 A fabricação e venda de produtos alimentícios no PAM Salgadinho ficará restrita a concessionária detentora do Termo de Concessão advindo desta concorrência de Nº **XX/XXXX**



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

8 DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

8.1 A administração do PAM Salgadinho obriga-se a:

- 8.1.1** Entregar o espaço, objeto de concessão de uso, para que a empresa possa realizar as adaptações necessárias para início dos serviços propostos, livre de desembaraço ou ônus judicial;
- 8.1.2** Fornecer em tempo hábil, quando for de sua responsabilidade, os dados e esclarecimentos solicitados pela CONCESSIONÁRIA, referentes aos serviços relacionados à execução do objeto contratual.
- 8.1.3** Propor, quando julgar necessário, todo e qualquer tipo de vistoria, em especial a ser realizada pela Saúde Pública ou Vigilância Sanitária;
- 8.1.4** Comunicar, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas úteis, as mudanças nos horários e dias de seu funcionamento, para adequação da licitante vencedora
- 8.1.5** Supervisionar a execução dos serviços de lanchonete e restaurante por intermédio de servidor designado pela Administração nomeado pela Portaria da Comissão Fiscalizadora de Contrato.
- 8.1.6** Fiscalizar a limpeza dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços, assim como o cumprimento das normas trabalhistas e previdenciárias de seus empregados.
- 8.1.7** Verificar a qualidade dos produtos fornecidos.

9 DAS BENFEITORIAS

- 9.1** A realização de qualquer intervenção e/ou benfeitoria no imóvel dependerá sempre de prévia autorização, por escrito, da Administração do PAM Salgadinho e se incorporará ao imóvel, sem que caiba qualquer indenização a Concessionária.
- 9.2** Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis não imobilizados, instalados ou fixados e destinados ao uso da Cantina permanecerão de propriedade da empresa Concessionária, que indicará, precisamente, todos os bens móveis, de seu uso, em relação a ser apresentada a Administração do PAM Salgadinho.
- 9.3** Somente os bens relacionados, conforme item 9.2, poderão ser removidos pela Concessionária, do espaço objeto desta Concessão Onerosa de Uso, mediante prévia e expressa autorização do Administração do PAM Salgadinho.
- 9.4** Os bens móveis imobilizados e as benfeitorias assim constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação do espaço reverterão automaticamente ao patrimônio do Administração do PAM Salgadinho, sem que caiba à Concessionária qualquer indenização ou direito da retenção, podendo a Concedente exigir da Concessionária a reposição do espaço objeto desta concessão.



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- 9.5** A realização de adaptação da área não poderá interferir nas atividades das demais dependências do Administração do PAM Salgadinho.

10 DA VISITA TÉCNICA

- 10.1** As visitas técnicas para conhecimento das condições físicas da cantina/restaurante são FACULTATIVAS e se realizarão de segunda a sexta-feira, de 08h00min as 12h00min e das 14h00min as 17h00min, devendo os interessados agendarem previamente, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis, seu comparecimento com a Administração do PAM Salgadinho, através do telefone (82) 3315-5108. O objeto desta concessão está situado à Av. do Ferroviário, 241 - Centro, Maceió.
- 10.2** O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para abertura da sessão pública.
- 10.3** Para a vistoria, o licitante, por meio de seu representante, deverá estar devidamente identificado.
- 10.4** A vistoria do local onde será realizado o serviço não é obrigatória, porém a licitante que não a fizer ficará responsável pelo ônus decorrente da falta de conhecimento do local onde serão realizados os serviços, não cabendo alegação posterior de desconhecimento das condições do local.
- 10.5** A não realização de visita técnica, obriga o licitante a emitir a Declaração de ausência de visita técnica/vistoria, emitida pelo Proponente, firmada pelo representante legal, de que tomou conhecimento de todas as informações, características, complexidades físicas e tecnológicas e condições locais para elaboração de sua proposta e para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, restando como de sua responsabilidade a ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de omissão na verificação dos locais de execução dos serviços.

11 DA FISCALIZAÇÃO

- 11.1** A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.
- 11.2** Os serviços ora contratados serão acompanhados e fiscalizados pelo Fiscal de Contrato e, no que couber pelo responsável pela Administração do PAM Salgadinho observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes do contrato, anotando, inclusive em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das falhas observadas, como prevê o artigo 67 da Lei 8.666/93.

12



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- 12.1** As decisões e providências que ultrapassem a competência do representante deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.
- 12.2** A Concedente reserva-se ao direito de rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados, se em desacordo com este Projeto Básico
- 12.3** Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto contratual, deverão ser prontamente atendidas pela Concessionária, sem ônus para a Concedente.
- 12.4** A Concessionária obriga-se a cumprir todas as exigências das leis e normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo aos responsáveis pela execução dos serviços, os equipamentos de proteção individuais adequados, além de uniformes padronizados e identificação (crachá) que deverá ser usado diuturnamente e apresentado para acesso ao PAM Salgadinho.

13 DAS REGRAS GERAIS

13.1 Os deveres dos funcionários quanto à ética profissional deverão observar os seguintes detalhes não exaustivos:

- a) Conhecer e cumprir o regulamento da empresa;
- b) Acatar ordens e seguir a rotina de serviço;
- c) Colaborar com os colegas para o bom andamento dos trabalhos;
- d) Cuidar da higiene e apresentação pessoal;
- e) Cuidar dos equipamentos com os quais trabalha;
- f) Procurar manter um ambiente de harmonia e amizade no local de trabalho.

13.2 A Prevenção de Acidentes de Trabalho deverá ser observada por todos os funcionários através das seguintes ações:

13.2.1 Para prevenir quedas e distensões procure:

- a) Usar sempre os sapatos antiderrapantes fornecidos pela empresa;
- b) Utilizar carrinhos para apoio e transporte de material pesado;
- c) Ao levantar peso, pedir ajuda se necessário;
- d) Conservar o piso sempre seco;
- e) Para atingir lugares altos, usar escada devidamente apoiada, e subir e descer com cuidado;
- f) Sentar sempre em cadeiras ou bancos, nunca em mesas, bancadas ou sacarias.

13.3 Para prevenir cortes:



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- a) Nunca colocar facas no bolso;
- b) Não andar com facas pela cozinha e tomar cuidado ao manuseá-las;
- c) Ao enxugar facas, a lâmina deve ficar para cima;
- d) Não colocar facas em pias cheias de água e sabão;
- e) Embrulhar sempre as louças quebradas em papel grosso antes de jogá-las no lixo.

13.4 Para prevenir queimaduras:

- a) Mantenha a necessária distância de fogões, caldeirões, chapas e fornos;
- b) Use espátulas de cabo longo e luvas de proteção ao trabalhar na chapa e no forno;
- c) Conserve os cabos de panelas e de caldeirões virados para dentro da borda do fogão;
- d) Não transporte líquido quentes pela cozinha;
- e) Não fume dentro do ambiente;
- f) Mantenha os líquidos inflamáveis distantes de fogões e fornos;
- g) Conheça a localização e maneira de utilizar o extintor de incêndio.

13.5 Para prevenir choques elétricos:

- a) Mantenha mãos e sapatos secos quando for manusear equipamentos elétricos;
- b) Não utilize fios elétricos desencapados;
- c) Não faça ligações elétricas de emergência;
- d) Conheça a localização do quadro geral de eletricidade da cozinha.

13.6 Educação Sanitária

13.6.1 Higiene Pessoal:

- a) Banho diário;
- b) Mãos e unhas limpas e bem cortadas;
- c) Cabelos cobertos e limpos;
- d) Pés limpos e secos;
- e) Escovação dos dentes sempre que se alimentar, e consultas regulares ao dentista;
- f) Uso de desodorante sem perfume;
- g) Rosto barbeado.

13.6.2 Além disso, o profissional deve:

- a) Vestir uniforme claro, limpo e bem passado;
- b) Utilizar sapato fechado e proteção para os cabelos;
- c) Guardar seus pertences de uso pessoal como anéis, relógios ou bijuterias por que acumulam resíduos e podem cair sobre os alimentos;
- d) Lavar as mãos todas as vezes que se mudar de atividade durante o período de trabalho após utilização do banheiro, após pentear ou tocar os cabelos, ao entrar na área de preparação, após comer, fumar ou assuar o nariz e após manipular lixo ou restos de alimentos.

13.7 Higiene dos alimentos

- a) Não pegar alimentos sem luvas higiênicas;



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- b) Não tocar nos alimentos se as mãos estiverem feridas (pois qualquer tipo de ferimento na pele é lugar ideal para multiplicação das bactérias);
- c) Lavar muito bem as frutas e higienizar com produto a base de cloro em alimentos a serem ingeridos crus;
- d) Conservar os alimentos sempre cobertos;
- e) Não falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;
- f) Não utilizar alimentos que apresentem sinais de deterioração ou com prazos de validade vencidos;
- g) Alimentos prontos não devem ficar expostos à temperatura ambiente (colocar a geladeira ou servi-los imediatamente).

13.8 Higiene dos utensílios;

- a) Usar sempre utensílios bem lavados;
- b) Lavar sempre os utensílios que caíram no chão;
- c) Utilizar sempre espátula ou esponja de espuma para retirar restos de alimentos dos pratos sujos;
- d) Retirar de uso pratos, travessas, copos lascados, trincados ou manchados;
- e) Não deixar os utensílios expostos à poeira;
- f) Higienizar os utensílios com água morna e detergente;
- g) Ao manipular os utensílios de cozinha, é importante evitar o contato das mãos nas partes onde serão colocados os alimentos.

13.9 Higiene do local de trabalho;

13.9.1 Higiene dos equipamentos:

13.9.2 Deve-se lavar a máquina nas partes interna e externa, de acordo com as instruções recebidas. A parte elétrica da máquina e a resistência nunca devem ser molhados.

13.10 Saneamento da cantina:

- a) Os latões contendo lixo deverão ser guardados o mais longe possível da cozinha, esvaziados em local apropriado e lavados diariamente. Para impedir o aparecimento de insetos e roedores é necessário conservar tudo muito limpo (sem restos de alimentos, papéis, sacos, caixas, vassouras ou baldes sujos). Os inseticidas somente devem ser usados em áreas pequenas e nunca devem ser espalhados perto da cozinha. Ao verificar mercadorias, verificar se as caixas e sacos estão livres de pestes; manter as portas e ralos fechados; vedar aberturas no chão e paredes, manter as áreas de trabalho sem restos de alimentos;
- b) Conservar as latas de lixo limpas, tampadas e distantes das portas da cantina.

13.11 Manipulação dos Alimentos:

13.11.1 Armazenamento;

- a) O correto armazenamento é fundamental para que se evite o apodrecimento dos produtos alimentícios, bolor ou infestação por insetos e roedores.
- b) Os alimentos devem ser armazenados separadamente por categoria.
- c) Os alimentos secos (como enlatados, açúcar, bolacha, café e outros produtos não perecíveis), devem ser mantidos em local limpo e desinfetado e armazenados em prateleiras a pelo menos 30 cm de altura do solo.



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- d) Qualquer produto derramado deve ser imediatamente limpo, e a estrutura física deve ser completamente desinfetada.
- e) Todos os produtos alimentícios devem ser examinados, procurando-se por latas amassadas, enferrujadas, atacadas por infestação ou com o prazo de validade vencida.
- f) Sempre que forem acrescentados novos itens ao armazenamento, os alimentos mais velhos devem ser trazidos para a parte da frente da prateleira para serem usados primeiramente (reduzindo-se, assim, o apodrecimento e desencorajando-se infestações por pragas).
- g) Estes alimentos devem ser completamente isolados dos produtos de limpeza.
- h) As frutas deverão ser adquiridas preferencialmente diariamente.
- i) Deve-se fazer diariamente cuidadoso exame das condições dos mesmos para se evitar apodrecimento e contaminação de outros gêneros.
- j) Algumas frutas, como morangos e tomates, necessitam de refrigeração em geladeiras destinadas exclusivamente a este fim. Estes devem ser armazenados em sacos plásticos limpos.
- k) Os alimentos congelados exigem atenção especial. Certifique-se de que as borrachas de vedação de suas portas estejam em perfeito estado de conservação e com temperatura em torno de -18°C .
- l) O descongelamento deve ser realizado em refrigerador 24h antes do preparo dos alimentos. O descongelamento nunca deverá se dar debaixo da água da torneira ou em temperatura ambiente.
- m) Os alimentos de alto risco (derivados do leite e ovos) devem ser armazenados sem refrigerador, para evitar sua contaminação por bactérias prejudiciais à saúde. A refrigeração deve ser dar a temperatura abaixo de 4°C para retardar o desenvolvimento das bactérias mais comumente responsáveis pela intoxicação por alimentos.
- n) Todos os produtos perecíveis devem ser retirados de sua embalagem original (caixotes, caixas de papelão, etc.) imediatamente após a conferência e o recebimento.
- o) Os sacos de leite devem ser lavados em água corrente e levados imediatamente à câmara frigorífica em recipientes limpos.
- p) Semanalmente os congeladores e refrigeradores devem ser descongelados e limpos.
- q) Não se deve armazenar os alimentos em latas abertas e todos os alimentos devem estar cobertos.

13.12 Pré-preparo e preparo

- a) Apenas a quantidade suficiente de matéria-prima que pode ser trabalhada por vez.
- b) Evitar demasiada manipulação da matéria-prima.



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

- c) Lavar as frutas em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito próprio para alimentos por 15 minutos.
- d) Higienizar as superfícies de trabalho, tábuas e utensílios antes e depois do preparo da matéria-prima.
- e) Todos devem lavar, muito bem, as mãos com água, sabão e bactericida antes de tocar qualquer alimento. Após lavar as mãos, passar solução de álcool iodado 0,1% ou álcool 70%.
- f) Não deixar os alimentos mais de ½ hora expostos em temperatura ambiente. Estes devem ficar em temperatura inferior a 4° C ou superior a 70° c.
- g) Utilizar sempre os garfos, pegadores ou luvas descartáveis na manipulação dos alimentos prontos.
- h) Nunca utilizar panos ou vasilhames destinados à manipulação ou armazenagem, cocção dos alimentos para processo de limpeza.

13.13 Distribuição:

- a) Distribuir alimentos com tempo próximo ao da preparação.
- b) Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, dentro das normas da vigilância sanitária, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.
- c) Retirar os alimentos dos balcões térmicos tão logo termine a distribuição.
- d) Secar todos os utensílios com panos limpos.

13.14 Produto, Reconhecimento, Conservação e Preparo:

- a) Ovos: Casca limpa, áspera e fosca; clara espessa e viscosa; gema centrada, redonda e firme. Refrigerado por até 15 dias. Quente, pochê, cozido, frito, batido, mexido, adicionado a outras preparações.
- b) Leite Pasteurizado: homogêneo de cor branca, cheiro suave e característico, gosto adocicado. Em pó: pó bem solto, de cor amarela clara, sabor característico. Líquido: após fervura, conservar em refrigerador por 1 dia. Em Pó: embalagem fechada por até 12 meses. Em forma de bebida com café, chocolate, frutas, etc..
Folhosos: Folhas frescas, tenras e limpas, sem insetos, larvas, etc. refrigeradas cobertas por plástico, na parte menos fria por até 5 dias. Lavar em água corrente, folha por folha. Desinfetar por 15 minutos, em solução clorada entre 150 a 200 ppm de cloro ativo, antes do corte. Lavar novamente em água corrente.
- c) Frutas: Consistência firme, sem manchas ou amassador, cor característica. Lavar muito bem. Refrigerador, local seco, fresco e ventilado por 7 a 10 dias.
- d) Produtos recomendados para desinfecção das frutas e vegetais:
 - - Hipoclor (Lever);
 - - Sumaveg (Lever);
 - - Aquatabs (Bayer);
 - - Microlar (Ecolab);
 - - Água Sanitária.



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

13 DAS PROIBIÇÕES

13.1 SERÁ EXPRESSAMENTE PROIBIDO:

- 13.2 A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor.
- 13.3 A comercialização de bebidas alcoólicas para menores de 18 (dezoito) anos;
- 13.4 A comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;
- 13.5 A comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.
- 13.6 A fixação de propagandas ou cartazes, sem a autorização do Município;

14 DA CONCESSÃO ONEROSA DO USO

- 14.1 A Concessão Onerosa de Uso será outorgada pela Secretaria Municipal de Saúde de Maceió mediante contrato de concessão onerosa de uso assinado pelo Secretário Municipal de Saúde ou quem detiver delegação expressa e especial competência, e a Concessionária.
- 14.2 Não serão permitidos ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Concessão Onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar cantina, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.
- 14.3 O prazo para início da prestação dos serviços de cantina será de 30 (trinta) dias, contados da data da assinatura do contrato.
- 14.4 O prazo estabelecido anterior somente será prorrogado mediante justificativa devidamente fundamentada apresentada pela Concessionária e aprovada pela Administração do PAM Salgadinho.

15 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 15.1 A Concedente poderá, sem ônus decorrente, aceitar modificações propostas pela Concessionária, com vistas ao aperfeiçoamento e exequibilidade do objeto licitado, no advento de algum fato novo ou qualquer imprevisto, as quais serão analisadas pela Administração.
- 15.2 Para a execução do objeto e ocupação da área destinada à comercialização e preparo dos alimentos, que funcionará como cantina/restaurante, as empresas concorrentes à licitação deverão estar cientes dos critérios e das responsabilidades a elas cabíveis, discriminadas no presente termo de referência:

16 RESULTADO ESPERADO

- 16.1 Todos os produtos fornecidos devem possuir garantia do fabricante de, no mínimo, 18 (dezoito) meses, contados da data do recebimento definitivo.
- 16.2 Atender satisfatoriamente à comunidade docente, discente e administrativa do PAM Salgadinho oferecendo serviços e produtos alimentícios de boa qualidade de acordo com as Normas da Vigilância Sanitária conforme a Resolução da ANVISA nº216/2004 que trata das Boas Práticas na Manipulação dos Alimentos.



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE MACEIÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

17 LEGISLAÇÃO APLICADA

- 17.1 A Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações;
- 17.2 Lei nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e suas alterações;
- 17.3 Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004– ANVISA.

Maceió, 09 de Maio de 2019.

Ana Caroline Ferreira dos Santos
Comissão de Acompanhamento e Instrução Processual

Dawson da Silva Calheiros
Assessor Técnico da Coordenação Geral de Compras e Suprimentos

APROVO O PRESENTE PROJETO BÁSICO

José Thomaz Nonô
Secretário Municipal de Saúde