



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO TOCANTINS
CAMPUS GURUPI

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 30/2019
(PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23338.011215/2019-68)

ANEXO I – DO TERMO DE REFERÊNCIA

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

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

II – ITENS MÍNIMOS E MODELO DE CARDÁPIO:

O cardápio deve conter **no mínimo**:

1. Um tipo de salada;
2. Um tipo de prato proteico, preferencialmente cozida, grelhada ou assada, podendo incluir também tortas e outras preparações similares;
3. Arroz em diversas formas de preparo;
4. Feijão em diversas formas de preparo;
5. Pelo menos um tipo de guarnição: macarrão, farofa, mandioca, abobrinha, batata-doce ou preparações similares;
6. Pelo menos um tipo de fruta.

CARDÁPIO PADRÃO*

DIA DA SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
ALMOÇO	Salada Crua Alface Tomate Pepino Beterraba Picadinho de Carne com Batata Arroz Simples Feijão Simples Farofa Laranja	Salada Cozida Cenoura Batata Inglesa Milho Verde Isca de Frango Acebolado Arroz Simples Feijão Simples Macarrão ao Alho e Óleo Banana	Salada Crua Couve Folha Pepino Cenoura Ralada Almôndegas ao Molho Arroz Simples Feijão Simples Macarrão ao Alho e Óleo Melão	Salada Cozida Macarrão Milho Verde Cenoura Cozida Galinhada Farofa Melancia	Salada Crua Alface Tomate Manjerição Macarronada Carne Moída Queijo Ralado Banana
	Salada Cozida Couve Flor Chuchu Cenoura Lagarto Assado com Molho	Salada Crua Repolho Roxo Cenoura Ralada Tomate Frango Assado	Salada Cozida Abóbora Abobrinha Chuchu Filé de Frango Grelhado	Salada Cozida Abobrinha Chuchu Vagem Lombo Suíno	Salada Crua Acelga Manga Uvas Passas Frango Xadrez

ALMOÇO	Arroz com Cenoura	Arroz Simples	Arroz com Milho Verde	Arroz Simples	Baião de Dois
	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão com Abóbora	Macarrão ao Alho e Óleo
	Farofa	Macarrão ao Alho e Óleo	Macarrão ao Alho e Óleo	Farofa	Banana
	Melancia	Melão	Banana	Laranja	
ALMOÇO	Salada Cozida	Salada Crua	Salada Crua	Salada Crua	Salada Crua
	Batata Doce	Alface	Acelga	Repolho	Alface
	Abóbora	Beterraba	Maça	Tomate	Tomate
	Cheiro-verde	Ralada	Cenoura	Pepino	Pepino
	Fritada Mista (Frango e Carne em Cubos Acebolados)	Isca de Fígado Acebolado	Estrogonofe de Frango	Bife à Parmegiana	Isca de Carne com Abacaxi
	Arroz Simples	Arroz Simples	Arroz com Cheiro Verde	Arroz Simples	Arroz com Cenoura Ralada
	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples
	Farofa	Macarrão ao Alho e Óleo	Farofa	Macarrão ao Alho e Óleo	Farofa
	Melão	Banana	Melancia	Laranja	Banana
ALMOÇO	Salada Crua	Salada Cozida	Salada Crua	Salada Cozida	Salada Crua
	Couve Folha	Cenoura	Repolho Roxo	Abóbora	Alface
	Cenoura	Batata	Repolho Verde	Abobrinha	Tomate
	Ralada	Inglesa	Tomate	Chuchu	Manjerição
	Abacaxi	Milho Verde	Bife ao Molho com Batata	Torta de Frango	Frango ao Molho
	Feijoada	Peixe Assado	Arroz com		Arroz Simples
	- Feijão	Arroz Simples			
	- Calabresa				
	- Patinho				
	- Bacon				

	- Pé de Porco	Simples	Cenoura Ralada	Arroz Simples	Feijão Simples
	Arroz Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Feijão Simples	Farofa
	Farofa	Macarrão ao Alho e Óleo	Farofa	Banana	Laranja
	Laranja	Melão	Melancia		

*Passível de modificação se houver acordo com a concessionária.

III – TABELA DE VEGETAIS PARA A COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CARDÁPIO

GRUPOS			
VEGETAIS			FRUTAS
“A”	“B”	“C”	“A”
Acelga	Abobrinha		Abacaxi
Agrião	Aspargo	Aipim, Abóbora Abobrinha	Acerola
Aipo Alcachofra	Berinjela, Bertalha	Batata Inglesa Batata Baroa	Banana, Cajá
Alface, Almeirão, Broto de feijão	Brócolis, Beterraba Cenoura	Batata-doce Batata baroa	Caju
Cebola	Couve-folha	Inhame	Carambola
Cebolinha	Couve de Bruxelas	Mandioca	Goiaba
Coentro, Ervilha	Couve-flor, Chuchu	Milho verde	
Hortelã, Manjerição	Espinafre, Ervilha Torta		Laranja
Palmito	Jiló		Limão
Pepino	Maxixe, Mostarda Nabo		Maracujá, Maçã, Melancia, Mamão, Manga
Pimentão	Rabanete, Repolho Quiabo		Melão

Rabanete, Rúcula	Vagem		
Salsa			Tangerina
Tomate			Tamarindo, Uva

IV - PADRÃO DE REFERÊNCIA PARA QUANTIFICAÇÃO DO PER CAPITA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIO (DE ALIMENTOS CRUS)

ALIMENTO	PER CAPITA
Arroz	70g
Feijão	40g
Arroz para Baião de Dois	55g
Feijão para Baião de Dois	25g
Farinha de mandioca	30g
Macarrão espaguete	60g
Óleo	10 M
Sardinha	30g
Extrato de tomate	15g
Vinagre	5mL
Sal	4g
Tempero completo	4g
Charque bovino industrializado	50g
Milho em conserva	5g
Ervilha em conserva	5g
Molhos	5g
Carne Bovina de 1ª	120g
Carne Bovina de 2ª	120g
Frango coxa/sobrecoxa	200g
Filé de frango	120g
Peixe em posta	200g
Filé de Peixe	120g

Salsicha	30g
Verduras	30g
Legumes	30g
Hortaliças	30g
Frutas para salada	20g
Melão	150g
Melancia	250g
Mamão	120g
Abacaxi	100g
Banana, Laranja, Pera, Maçã, Tangerina	100g/1 unid
Polpa de fruta	100g
Azeite de Oliva para Salada	5mL

V – PADRÃO DE REFERÊNCIA PARA QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

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

ANEXO “B” DO TERMO DE REFERÊNCIA

1 – UNIFORMES

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

– Camisa ou blusa branca;

- Calças compridas escuras;
- Avental longo na cor branca em tecido tipo brim de puro algodão;
- Proteção para o cabelo (gorro ou toca);
- Luvas;
- Máscaras;
- Botas/calçados fechados com saltos baixos e solado antiderrapante.

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

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

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

Observação:

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

ANEXO “C” DO TERMO DE REFERÊNCIA

PROCEDIMENTOS BÁSICOS

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

1. DOS ALIMENTOS

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

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

2. DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

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

- a) Lavar os utensílios que caírem no chão;
- b) Deixar os utensílios limpos sempre cobertos;
- c) Utilizar espátula ou esponja para retirar restos de alimentos dos pratos sujos evitando o contato das mãos nos utensílios, onde os alimentos são colocados;

d) Retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas e demais itens, que estiverem lascados, trincados ou manchados;

e) Os pratos, talheres, bandejas, devem ser higienizados com álcool, após a lavagem;

f) Servir as refeições em pratos de louça branca, sobre bandejas perfeitamente estáveis e de boa qualidade, forradas com papel descartável contendo a logomarca da empresa, os talheres deverão se encontrar ensacados (individualmente), e os lanches entregue aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados, ou envolvidos em embalagens especiais;

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

3. DO AMBIENTE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Marcelo Alves Terra

Diretor-geral



Documento assinado eletronicamente por **Marcelo Alves Terra**, **Diretor-Geral**, em 31/10/2019, às 16:29, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.ifto.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0832735** e o código CRC **BAAFC22**.



nº 545, Jardim Sevilha
CEP 77.410-470 Gurupi - TO
(63) 3311-5400
www.gurupi.ifto.edu.br - gurupi@ifto.edu.br

Referência: Processo nº
23338.011215/2019-68

SEI nº 0832735