



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO



## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA PARA O CAMPUS ALEGRETE

### 1. OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA NO RAMO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA, para todas as etapas de produção e distribuição de refeições de almoço e jantar, bem como para oferta de serviços de lanchonete, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas à comunidade acadêmica da Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA), associada à concessão de uso de área em espaço físico de 371,35m<sup>2</sup>, destinado à instalação de Restaurante Universitário e de Lanchonete no Campus de Alegrete, situado na Av. Tiarajú, 810 - Bairro: Ibirapuitã, bem como a concessão de mobiliário, equipamentos principais de cozinha e instalações próprias da CONTRATANTE, não envolvendo equipamentos para lanchonete. E envolve o fornecimento, por parte da empresa CONTRATADA, de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral, equipamentos e utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços, gás liquefeito de petróleo (GLP) também conhecido como “gás de cozinha”, pessoal especializado técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, além da cobertura de despesas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e as normas institucionais. A forma de contratação proposta é a concessão de uso para fins comerciais, através da CONCORRÊNCIA PÚBLICA, tipo MENOR PREÇO DE REFEIÇÃO, na qual consiste em um Contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na **Lei nº 8.666/93**, na Lei nº 6.120/74, na Lei nº 8.987/95 e no Decreto Lei nº 9.760/46.

### 2. JUSTIFICATIVA

**2.1.** Justifica-se a necessidade de contratação de empresa especializada no preparo e distribuição continuada de refeições (almoço e jantar) e de serviços de lanchonete, no Campus Alegrete da UNIPAMPA, pelas seguintes motivações:

a) Necessidade de contribuir para a permanência e a conclusão de curso dos estudantes da UNIPAMPA, sob a perspectiva da inclusão social e democratização do ensino, assegurando-lhes os meios necessários para o pleno desempenho acadêmico, dentre eles a alimentação;

- b) Necessidade de oferecer refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas com baixo custo à comunidade universitária, contribuindo com a saúde e bem estar dos usuários;
- c) Necessidade de complementar as necessidades básicas de alimentação durante e nos intervalos das principais refeições, com a implantação de lanchonete anexa ao restaurante;
- d) Busca do melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros obtidos com a contratação de serviços de terceiros, o que oferece profissionalização dos serviços, associada à redução de custos e ganho de eficiência e qualidade, proporcionando à universidade foco em atividades fins nas áreas de ensino, pesquisa e extensão;
- e) Impossibilidade de contratação de cozinheiros, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais, dentre outros cargos extintos;
- f) Circulam em torno de 1.350 pessoas no Campus de Alegrete, entre alunos, servidores e categorias especiais, com projeção para circulação de cerca de 1.675 pessoas a partir dos alunos ingressantes no período 2013, estando situado em região desprovida de estabelecimentos para dar suporte à demanda de alimentação.

Assim, considerando a existência de infraestrutura para funcionamento de Restaurante e Lanchonete no Campus, e a necessidade de oferecer produtos de qualidade e cardápios diversificados, com opções de refeições e lanches para a comunidade acadêmica, faz-se necessário a contratação de particular.

### **3. OBJETIVO**

**3.1.** O Objetivo da contratação é o de garantir refeições de baixo custo, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas aos alunos, servidores, terceirizados e visitantes da contratante, contribuindo assim com a saúde e bem estar da comunidade acadêmica;

**3.2** O Objetivo da implantação da lanchonete é complementar as necessidades básicas de alimentação da comunidade acadêmica, durante e nos intervalos das principais refeições.

### **4. LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO**

**4.1.** Todos os procedimentos envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições deverão ser realizados no espaço destinado para este fim na UNIPAMPA Campus Alegrete, localizado na Avenida Tiarajú, 810 - Bairro: Ibirapuitã.

**4.2** A licitante vencedora deverá instalar e manter em funcionamento a lanchonete do Campus de Alegrete anexa ao Restaurante Universitário.

### **5. DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO**

**5.1.** As refeições deverão ser distribuídas de segunda a sexta-feira, das 11h00min às 14h00min para o almoço e das 18h00min às 21h00min para o jantar.

**5.2.** O horário de funcionamento previsto para a lanchonete deverá ser de segunda a

sexta-feira das 7h30min às 22h00min e aos sábados das 7h30min às 14h00min;

**5.3** Será permitido atraso de no máximo 10 (dez) minutos para o início da distribuição das refeições e para abertura da lanchonete, sendo o horário de atendimento estendido por mesmo período;

**5.4** O horário de funcionamento do Restaurante e da Lanchonete poderá ser alterado, por determinação da contratante, a critério da Direção do Campus, em atendimento à demanda dos comensais, cabendo à contratada se adequar à mudança em até 48 (Quarenta e oito) horas úteis após a comunicação.

**5.5** Havendo demanda manifesta dos comensais, poderá ser solicitado à contratada a distribuição da refeição do almoço aos sábados letivos, através de comunicação expressa da Administração do Campus com 48 (Quarenta e oito) horas de antecedência.

**5.6.** Nos períodos de recesso escolar também deverão ser servidos os almoços e os jantares e disponibilizados os serviços de lanchonete;

**5.7** Aos sábados, durante o período de férias escolares, após os dias de realização das provas finais, em feriados e recessos oficiais, somente com autorização da CONTRATANTE poderá ser reduzido o horário ou dispensado o fornecimento das refeições e/ou serviços da lanchonete, respeitando-se a demanda dos comensais.

## **6. PÚBLICO CIRCULANTE**

**6.1.** A contratante conta atualmente (dados de dezembro de 2012) com aproximadamente 1.177 alunos (Quadro 1) no Campus de Alegrete, com previsão de entrada anual de 325 alunos em 2013. Além desses, o Campus Alegrete apresenta cerca de 140 servidores públicos e 33 funcionários terceirizados.

Quadro 1: Alunos da UNIPAMPA Campus Alegrete

<b>Alunos por turno</b>	Alunos regulares 2012	Ingressantes 2013	Total Alunos
Diurno	926	225	1.151
Noturno	251	100	351
<b>Total</b>	<b>1.177</b>	<b>325</b>	<b>1.502</b>

Fonte: Secretaria Administrativa Campus Alegrete

**6.2.** A quantidade de refeições a serem servidas no restaurante universitário poderá ser variável, pelas próprias características do calendário acadêmico de uma universidade;

**6.3.** A CONTRATANTE não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual, cabendo à CONTRATADA prever a variação do número de usuários na composição de seus custos;

**6.4.** Dos 1.177 alunos atualmente regulares no Campus universitário de Alegrete, 149 são alunos carentes, sendo assistidos pela UNIPAMPA através de Programa de Permanência;

**6.5.** Estima-se que, pelo menos, 149 alunos, o que corresponde ao público vulnerável atendido pelo Programa de Permanência, acessarão o Restaurante Universitário diariamente para as refeições de almoço e janta.

**6.6.** Todos os alunos terão o direito de realizar as 02 (duas) refeições principais diariamente no Restaurante Universitário, nos dias e horários estipulados para funcionamento;

## **7. SUBSÍDIO AOS ALUNOS PELA REFEIÇÃO**

**7.1.** A CONTRATANTE subsidiará refeições aos seus alunos e outros eventuais beneficiários, de acordo com a política a ser estabelecida internamente;

**7.2.** A CONTRATANTE concederá subsídio integral para alunos assistidos por Programa de Permanência (alunos com comprovada situação de vulnerabilidade socioeconômica) e subsídio parcial para os demais alunos e eventuais;

**7.3.** A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA a lista dos usuários que terão direito a subsídio alimentício total e parcial por parte da Universidade;

**7.4.** Os usuários que contarão com subsídio alimentício integral por parte da CONTRATANTE não efetuarão nenhum tipo de pagamento à CONTRATADA pela refeição de almoço/janta;

**7.5.** Os usuários que contarão com subsídio alimentício parcial por parte da CONTRATANTE efetuarão pagamento parcial da refeição diretamente à CONTRATADA, sendo que esse usuário pagará 30% valor integral da refeição, enquanto que o subsídio por parte da CONTRATANTE será de 70% do valor fixado para refeição;

**7.6.** Os usuários do Restaurante Universitário que não gozarem de nenhum tipo de subsídio alimentício por parte da Universidade farão os pagamentos de suas refeições diretamente à CONTRATADA;

**7.7.** Para servidores e funcionários terceirizados não haverá subsídio, cabendo a estes o desembolso do valor integral contratado para a refeição. Será vedado o atendimento no Restaurante Universitário a pessoas de fora da comunidade acadêmica do Campus, sendo permitido acesso somente a visitantes em atividades vinculadas à instituição, desde que obtenham credencial junto ao Setor Administrativo do Campus;

**7.8.** Deverá ser desenvolvido, pela CONTRATANTE, um sistema informatizado de controle para as refeições servidas aos beneficiários de subsídio;

**7.9.** A CONTRATADA deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição em determinado dia e horário, bem como o tipo de subsídio a que faz jus, para posterior ressarcimento da CONTRATANTE à CONTRATADA;

**7.10.** Os pagamentos a serem efetuados pela CONTRATANTE ocorrerão posteriormente à prestação de serviço, conforme definido na Cláusula de Obrigações da CONTRATANTE;

**7.11.** O subsídio não se aplica a produtos que forem consumidos na lancheria.

**7.12.** As medições para efeito de pagamento dos usuários subsidiados integral ou parcialmente serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

**7.12.1.** No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a CONTRATADA entregará relatório contendo os quantitativos totais e mensais das refeições subsidiadas servidas e os valores apurados;

**7.12.2.** A CONTRATANTE terá até 10 dias úteis para conferir o relatório enviado pela CONTRATADA e solicitar, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura;

**7.12.3.** Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e apuradas da seguinte forma:

**a)** O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas, descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não

aceitas pela CONTRATANTE por motivos imputáveis à CONTRATADA.

**b)** O valor de pagamento das refeições subsidiadas integralmente pela CONTRATANTE será efetuado, de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da Licitação;

**c)** O valor de pagamento das refeições subsidiadas parcialmente pela CONTRATANTE será efetuado, de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da Licitação, em complementação ao valor pago pelos usuários;

**d)** A realização dos descontos indicados na alínea “a” não prejudica a aplicação de sanções à CONTRATADA, por conta da não execução dos serviços.

**7.12.4.** Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a CONTRATANTE atestará a medição mensal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da Nota Fiscal junto do relatório emitido pela CONTRATADA.

**7.12.5.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE;

**7.12.6.** Quando do pagamento, será efetuado a retenção tributária prevista na legislação aplicável;

**7.12.7.** Quanto ao imposto sobre serviço de qualquer natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116/2003 e legislação municipal aplicável;

**7.12.8.** A CONTRATADA/CONTRIBUINTE regularmente inscrita no SIMPLES NACIONAL, nos termos da LC nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária do subitem anterior. No entanto o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação por meio de documento oficial de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar;

**7.12.9.** O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela CONTRATADA ou por outro meio previsto na legislação vigente;

**7.12.10.** Será considerado como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;

## **8. DA CESSÃO ONEROSA DO ESPAÇO PÚBLICO**

**8.1.** O valor mensal a ser pago pela CONTRATADA, pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa de imóvel da UNIPAMPA no *Campus* Alegrete, será de R\$ 2.850,00 (dois mil e oitocentos reais);

**8.2.** O valor de referência corresponde à média dos valores de locação orçados por, no mínimo, três imobiliárias ou três corretores de imóveis com registro junto ao CRECI – Conselho Regional de Corretores de Imóveis, da cidade de Alegrete-RS;

**8.3.** O pagamento do valor devido pela CONTRATADA deverá ser feito até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação de serviços, sendo que o primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte da contratada;

**8.4.** A importância será paga através de Guia de Recolhimento da União (GRU), que deverá ser retirada junto a Coordenação Administrativa do *Campus* Alegrete, com emissão pela Coordenadoria de Contabilidade e Finanças da Pró-Reitoria de Administração da UNIPAMPA;

**8.5.** Após a realização do pagamento, a CONTRATADA deverá enviar o comprovante do mesmo para a CONTRATANTE;

**8.5.1.** O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a CONTRATADA multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

**8.5.2.** O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela Direção de *Campus* e pela Administração Superior da Universidade, será aplicada às sanções previstas na Lei 8.666/93.

**8.5.3.** Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a cessão de uso será automática e unilateralmente cancelada pela UNIPAMPA, perdendo a CONTRATADA em favor da CEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial;

**8.6.** O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público, decorrente da cessão onerosa, poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) do período, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

**8.6.1.** A solicitação de alteração no preço do aluguel, por parte da CONTRATADA, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada pela CONTRATADA, a qual será analisada pela Direção do Campus, em conjunto com a Administração Superior da Universidade.

**8.6.2.** Dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao Contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por ato da Administração Superior da Universidade ou por dispositivo legal.

**8.7.** Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível à contratada, no todo ou em parte, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos do período de inacessibilidade;

**8.8.** Durante os períodos de férias e recesso escolar e em períodos de paralisações igual ou superior a 15 (quinze) dias, em que a demanda seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso da CONTRATADA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa poderá ser reduzido pela CONTRATANTE em até 50% (cinquenta por cento) de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato com a execução do serviço;

**8.8.1.** Para o cálculo do percentual de desconto a ser concedido, será utilizada a seguinte fórmula:  $D = (R/M) \times 100$ ; onde: D = % de redução na concessão onerosa no mês de recesso; R = nº refeições servidas no mês de recesso; e M = média de refeições servidas nos meses sem recesso.

**8.8.2.** O requerimento para redução do valor deverá ser entregue à Coordenação Administrativa do *Campus* Alegrete, que o encaminhará aos responsáveis pela análise e deferimento, se de acordo, do pedido.

## **9. OBJETO E PREÇOS MÁXIMOS DE REFERÊNCIA**

**9.1.** A CONTRATADA deve oferecer uma refeição em sistema *self-service* parcial, que deverá ser disponibilizado a todos os usuários do Restaurante Universitário com preço máximo estipulado conforme a proposta vencedora do certame.

**9.2.** Como parâmetro, estipula-se que o valor máximo da refeição não deve ultrapassar R\$ 8,50 (oito reais com cinquenta centavos) por unidade de refeição servida, que corresponde à média do valor de refeição dentre 03 (três) cotações de preços obtidas pela CONTRATANTE junto a estabelecimentos de Alegrete.

**9.2.1.** Haverá diligência para comprovação da capacidade de execução dos serviços com base no preço apresentado.

**9.3.** A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor integral da refeição consumida por aluno assistido por Programa de Permanência da instituição, e subsidiará parcialmente o valor da refeição para os demais alunos e eventuais, segundo política interna.

**9.4.** Os preços das refeições servidas no Restaurante Universitário poderão ser reajustados após 12 (doze) meses, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M), publicado pela Fundação Getúlio Vargas, previamente aprovado pela COGRL, em conformidade com o disposto no Caput do art. 5º do Decreto nº 1.054/94, utilizando-se como base a seguinte fórmula:  $R = V(I - I_0 / I_0)$ , onde: R = é o valor do reajuste procurado; V = é o valor contratual do serviço a ser reajustado; I = é o Índice relativo ao mês do reajuste; e  $I_0$  = é o Índice relativo ao mês de apresentação da proposta.

**9.5.** Os preços máximos dos produtos comercializados na lanchonete devem ser inferiores ou até o limite dos preços praticados no mercado local, mediante apresentação de justificativa fundamentada pela CONTRATADA, sob pena de impossibilidade de comercialização na lanchonete, cuja autorização fica a critério da Direção do *Campus*.

**9.6.** Os preços dos produtos das lanchonetes poderão ser reajustados anualmente, conforme pesquisa de mercado realizada pela CONTRATADA, e será submetido à aprovação da Direção do *Campus*, obedecida a legislação de proteção ao consumidor.

**9.7.** A Tabela de preços de todos os produtos da lanchonete e das refeições do Restaurante Universitário deverá ser afixada em local visível, dando-se o devido destaque quando se aplicar reajuste de valor.

**9.8.** Ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, a ser aprovado pela CONTRATANTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios;

## **10. DAS OBRIGAÇÕES**

### **10.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

#### **10.1.1. Quanto à qualificação técnica**

**10.1.1.1.** Apresentar atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente,

comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 150 (cento e cinquenta) refeições/dia por pelo menos 6 (seis) meses, ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pela contratante.

**10.1.1.2.** Certidão de registro e/ou inscrição da licitante e do seu responsável técnico junto ao Conselho Regional de Nutricionistas competente;

**10.1.1.3.** Comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente, na data da abertura das propostas, profissional de nível superior reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas, detentor de atestado ou declaração de responsabilidade técnica expedida por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características técnicas similares às do objeto da presente licitação;

**10.1.1.4.** A comprovação de vínculo profissional entre o responsável técnico e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação, sendo na condição de sócio, de contrato social e sua última alteração, diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima; se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

**10.1.1.5.** A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas no presente instrumento;

**10.1.1.6.** Declaração indicando o nome, CPF e nº do registro no Conselho Regional de Nutricionistas do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto desta Concorrência;

## **10.1.2. Quanto às instalações físicas e equipamentos**

**10.1.2.1.** Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente para os fins e objetivos desta licitação, sendo que a CONTRATANTE poderá requerer o espaço do refeitório para sua utilização em eventos, após prévio aviso à CONTRATADA, desde que não prejudique a execução dos serviços e que tenha caráter temporário;

**10.1.2.2.** A CONTRATADA receberá as instalações e equipamentos da CONTRATANTE, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio, conforme discriminação do inventário;

**10.1.2.3.** Com o término do contrato, os equipamentos e móveis cedidos pela CONTRATANTE deverão ser restituídos pela CONTRATADA em perfeito estado de conservação, ressalvado o desgaste natural de uso ou em caso de deterioração irreparável, devendo a CONTRATADA efetuar a substituição dos equipamentos avariados pelo mau uso até a data do encerramento do contrato, respeitando-se as normas e especificações.



**10.1.2.3.1.** A CONTRATANTE providenciará a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, bem como do imóvel cedido, na presença do preposto da CONTRATADA, em até 05 (cinco) dias após o término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias. Neste mesmo prazo, a CONTRATADA deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da CONTRATANTE.

**10.1.2.3.2.** A CONTRATADA, em até 10 (dez) dias úteis após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados em vistoria, inclusive com nova pintura nas mesmas cores.

**10.1.2.4.** Eventuais adequações no espaço, em equipamentos e mobiliário deverão ser efetuadas pela CONTRATADA após aprovação da fiscalização da CONTRATANTE, não sendo permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido e equipamentos (seja na rede elétrica, hidráulica, pisos, climatização, etc), sem a aprovação prévia e por escrito da fiscalização;

**10.1.2.4.1.** As despesas originárias com tais obras e/ou serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONTRATADA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção, ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas no Restaurante ou Lanchonete, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza.

**10.1.2.4.2.** Em caso de qualquer dano ou avaria no imóvel e/ou em equipamentos, a CONTRATADA deverá comunicar, por escrito, ao fiscal designado pela UNIPAMPA, que se incumbirá dos controles e registros necessários, e fica obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

**10.1.2.5.** A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança, correndo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente.

**10.1.2.6.** A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.

**10.1.2.7.** A CONTRATADA é responsável por equipar as lanchonetes, quando do início das atividades, com os equipamentos necessários, mobiliário confortável e padronizado, bem como de adequada distribuição e organização do mesmo de forma a permitir o livre acesso dos usuários, inclusive dos portadores de deficiência e mobilidade reduzida;

**10.1.2.8.** A CONTRATADA é responsável pela contratação, em seu quadro de funcionários, de NUTRICIONISTA (nível superior), responsável técnico(a), com o devido REGISTRO no Conselho Regional de Nutricionistas, para atuar durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização dos refeitórios (almoço e jantar), em número que respeite o Anexo III da Resolução do Conselho Federal de Nutrição, CFN nº 380/2005, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, determina os parâmetros numéricos de referência, por áreas de atuação, e dá outras providências;

**10.1.2.9.** A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo fornecimento dos utensílios em boas condições de uso (talheres, pratos, bandejas, etc), além de embalagens de sobremesa reutilizáveis, guardanapos e produtos a serem acondicionados nos galheteiros (azeite, sal, vinagre e palito), em quantidade compatível, para atender a todos os consumidores das refeições, cabendo-lhe ainda

fornecer os demais materiais e equipamentos necessários à satisfatória execução do objeto da contratação, inclusive produtos de limpeza;

**10.1.2.10.** A CONTRATADA obriga-se a realizar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos, incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, danos aos equipamentos, incêndio e explosão, roubo e furto qualificado. As apólices e certificados de seguros serão providenciados e apresentados pela CONTRATADA à fiscalização da UNIPAMPA, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A CONTRATADA apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente ao fiscal da CONTRATANTE.

**10.1.2.10.1.** Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a CONTRATADA responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar à Universidade, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar.

**10.1.2.10.2.** Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONTRATADA, terá esta, independentemente da cobertura do seguro, um prazo de 05 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da UNIPAMPA, para dar início à reparação do dano.

**10.1.2.11.** A CONTRATANTE não se responsabiliza por talheres descartados no lixo pelos usuários do Restaurante, este controle deve ser realizado pela CONTRATADA;

**10.1.2.12.** A CONTRADADA deverá colocar, no restaurante, um computador para instalação do sistema informatizado de controle de refeições desenvolvido pela CONTRATANTE, sendo que o computador deve conter equipamento leitor de código de barras.

### **10.1.3. Quanto às boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços**

**10.1.3.1.** A CONTRATADA deve manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administradas, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pela UNIPAMPA, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço.

**10.1.3.1.1.** Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização das instalações físicas, equipamentos e utensílios, bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;

**10.1.3.1.2.** Responder pela manutenção das instalações, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade;

**10.1.3.2.** Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA deverá elaborar e implementar Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, do Ministério da Saúde, e os Procedimentos Operacionais Padronizados, de acordo com a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do

Ministério da Saúde, dentre outras legislações pertinentes em vigor, adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato.

**10.1.3.3.** Esses documentos, bem como os registros de execução dos mesmos, deverão ser apresentados à fiscalização e devem estar disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.

**10.1.3.4.** Visando também à qualidade, a CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo semestrais, e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço. Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à fiscalização sempre que realizados.

**10.1.3.5.** As carnes utilizadas no cardápio deverão obedecer a um padrão conforme características técnicas, apresentadas neste Termo de Referência.

**10.1.3.6.** A CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. O recebimento dos gêneros poderá ser fiscalizado pela UNIPAMPA. Todos os produtos a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

**10.1.3.7.** A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio.

**10.1.3.8.** A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos, respeitando normas técnicas de estocagem, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da CONTRATANTE, devendo disponibilizar outro produto;

**10.1.3.9.** Os gêneros alimentícios não perecíveis, semiperecíveis e perecíveis estocáveis deverão ter prazo de validade de 80% a vencer, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, mesmo ainda dentro do prazo de validade.

**10.1.3.10.** A CONTRATADA deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do restaurante no intervalo entre todas as refeições servidas, não deixando nenhuma das atividades de higienização e limpeza para o outro dia.

**10.1.3.11.** O funcionário que realizar a higienização das instalações sanitárias deverá usar uniforme diferenciado e não entrar mais em contato com a área de manipulação de alimentos.

**10.1.3.12.** Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados;

#### **10.1.4. Quanto aos recursos humanos**

**10.1.4.1.** As atividades do restaurante e da lanchonete deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições.

**10.1.4.2.** A CONTRATADA deverá credenciar, por escrito, junto à CONTRATANTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão.

**10.1.4.3.** A CONTRATADA deverá manter o pessoal em atividade no local trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes forem confiados, limitando a presença dos seus funcionários nas dependências da CONTRATANTE aos seus horários de trabalho; assim como, a CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados.

**10.1.4.4.** Todos os funcionários da CONTRATADA deverão estar uniformizados, portando crachá de identificação, do qual deverá constar seu nome e função, e os equipamentos exigidos pelo Ministério do Trabalho e Emprego NR6;

**10.1.4.5.** A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no Conselho Regional correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização da CONTRATANTE.

**10.1.4.6.** Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, juntada a respectiva documentação do CRN.

**10.1.4.7.** A CONTRATADA deverá manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que opera no Restaurante e Lanchonete, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções.

**10.1.4.8.** A CONTRATADA deverá encaminhar à Fiscalização, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados a partir da assinatura do contrato, a relação de todo o pessoal que irá operar no Restaurante e na Lanchonete, especificando nome, horários e funções. Sempre que houver alteração na lista, a CONTRATANTE deverá ser informada da substituição ocorrida e a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Fiscalização. Tais alterações não podem prejudicar o funcionamento do restaurante e lanchonete nem a execução dos serviços contratados.

**10.1.4.9.** Exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, a cada 12 (doze) meses, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação do Ministério do Trabalho e Emprego, apresentando os resultados à fiscalização da UNIPAMPA. Esse perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados é necessário a fim de providenciar a substituição dos mesmos, de imediato, em caso de doença incompatível com a função. Estes registros devem estar disponíveis às fiscalizações do MT e autoridades sanitárias sempre que solicitado bem como serem fornecidos à Contratante sempre que solicitado.

**10.1.4.10.** O prazo máximo para apresentação dos exames admissionais à Fiscalização será de 10 (dez) dias contados a partir do início da execução dos serviços, sendo aplicado o mesmo prazo sempre que houver nova contratação.

**10.1.4.11.** A CONTRATADA deverá afastar do serviço os empregados que apresentarem condições de saúde incompatíveis com a atividade a ser desenvolvida, bem como deverá providenciar a substituição imediata dos funcionários sem ocasionar prejuízo à prestação dos serviços.

**10.1.4.12.** A CONTRATADA deverá responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados à UNIPAMPA, a terceiros e ao meio ambiente por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto e emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou, instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

**10.1.4.13.** A CONTRATADA deverá zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes. Atender, de imediato, as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.

**10.1.4.14.** A CONTRATADA é responsável por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus funcionários, cabendo-lhes todos os ônus destas obrigações, incluindo as indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a CONTRATADA, em quaisquer circunstâncias, considerada a ÚNICA e EXCLUSIVA empregadora e responsável por quaisquer ônus recorrente.

**10.1.4.15.** Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da CONTRATANTE, com acompanhamento por responsável da CONTRATADA.

**10.1.4.16.** A CONTRATADA deverá proibir dentro da Unidade de Produção o uso de objetos não pertencentes ao serviço como rádio, jornais, bolsas, dentre outros.

**10.1.4.17.** A CONTRATADA deve proibir terminantemente o hábito de fumar dentro das dependências do Restaurante e da Lanchonete.

#### **10.1.5. Quanto à execução dos serviços**

**10.1.5.1.** Iniciar a execução do serviço em até 30 (trinta) dias corridos contados a partir da assinatura do contrato, caso não ocorra fato superveniente ou de força maior;

**10.1.5.2** Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista legalmente habilitado, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de alimentação.

**10.1.5.3.** A CONTRATADA obriga-se a responder com responsabilidade por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação.

**10.1.5.4.** É responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como uniformes completos e

equipamentos de proteção individual e coletivo em número suficiente para seus funcionários.

**10.1.5.5.** A contratada deverá instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. A contratada deve instalar e manter no restaurante 01 (uma) balança digital devidamente aferida pelo INMETRO, para aferição do peso das preparações, sempre que solicitado pela CONTRATANTE. Ao término do contrato, a contratada poderá retirar todos os materiais que lhe pertencem.

**10.1.5.6.** É de responsabilidade da CONTRATADA abastecer as instalações sanitárias de seus funcionários e usuários com produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, produto antisséptico para higienização final e papel toalha descartável não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos. Todas as instalações sanitárias deverão ser providas de lixeiras com tampa acionada por pedal.

**10.1.5.7.** Toda pia de higienização de mãos na área de produção deverá estar abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico; as mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha.

**10.1.5.8.** A CONTRATADA deverá zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos antes e durante a sua distribuição.

**10.1.5.9.** Cabe à CONTRATADA, contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome da UNIPAMPA, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros; adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização da UNIPAMPA, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.

**10.1.5.10.** A CONTRATADA deverá manter diariamente na saída, ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões. A CONTRATADA só poderá retirar as folhas com reclamações do caderno no final de cada semestre letivo, apenas após entregar uma fotocópia das mesmas à Fiscalização.

**10.1.5.11.** Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA as despesas de energia elétrica e fornecimento de água, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores individuais instalados nos locais, cabendo à mesma o pagamento, mediante depósito em conta da UNIPAMPA, a ser efetuado mensalmente com as contas de fornecimento dos respectivos insumos. As despesas com telefone e gás ficarão a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para a UNIPAMPA.

**10.1.5.12.** É responsabilidade da CONTRATADA recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta, e podendo fazer uso da coleta seletiva de lixo, caso o município disponha do serviço.

**10.1.5.13.** É dever da CONTRATADA manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato.

**10.1.5.14.** A CONTRATADA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato desta licitação.

**10.1.5.15.** A CONTRATADA deverá permitir a utilização das instalações do Restaurante por professores, técnicos-administrativos e estudantes da UNIPAMPA, como um laboratório para aulas práticas, estágios e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pela UNIPAMPA e o Responsável Técnico da CONTRATADA, bem como deverá permitir visitas às cozinhas dos Restaurantes Universitários e às lanchonetes da CONTRATANTE, quando solicitado por qualquer usuário (alunos, funcionários, servidores públicos e visitantes) e deverá providenciar para eles, máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessário;

**10.1.5.16.** O RESTAURANTE e a lanchonete somente poderão funcionar após a obtenção, pela CONTRATADA, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando a UNIPAMPA totalmente isenta dessas responsabilidades.

**10.1.5.17.** O controle integrado de pragas é de responsabilidade da contratada e deverá ser realizado, pelo menos, semestralmente, em todas as dependências do Restaurante e Lanchonete (salão de refeições, estoque, cozinha, banheiros, vestiários e outros), quando for o caso, contra ratos, morcegos, insetos voadores e rasteiros, devendo ser realizado por pessoal treinado de empresa especializada, cuja aplicação de produtos somente poderá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos. Os produtos utilizados devem possuir registro no Ministério da Saúde e os comprovantes de realização do serviço devem ser arquivados na unidade e fornecidos em cópia à UNIPAMPA. A empresa responsável pela realização do serviço deve possuir alvará de funcionamento, sanitário, ambiental e possuir responsável técnico habilitado.

**10.1.5.18.** A potabilidade da água utilizada deverá ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

**10.1.5.19.** O reservatório de água, além de estar em perfeito estado físico e devidamente tampado, deverá apresentar adequado estado de conservação e higiene, devendo ser higienizado pela CONTRATADA, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 06 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados à Fiscalização. Os mesmos procedimentos são esperados para a higienização da caixa de gordura.

**10.1.5.20.** A limpeza dos resíduos das fossas e caixas de gordura, vinculados ao espaço físico de uso da contratada e provenientes da concessão, é de inteira responsabilidade da contratada, que rotineiramente, deverá verificar o seu estado de conservação. As caixas de gorduras devem ser limpas, ao menos, quinzenalmente.

**10.1.5.21.** Durante a execução do serviço, a CONTRATADA deverá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente, o registro diário das temperaturas deverá ficar

arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pela UNIPAMPA e autoridades sanitárias.

**10.1.5.22.** A CONTRATADA deverá coletar, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 150g\150ml (Cento e cinquenta gramas\mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura inferior a 5°C (cinco) para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à contratante.

**10.1.5.23.** Todas as etapas do serviço dar-se-ão nas dependências da CONTRATANTE.

**10.1.5.24.** A CONTRATADA deverá fornecer, diariamente, à CONTRATANTE a quantidade das refeições efetivamente fornecidas, por tipo de público, e demais serviços prestados, lançando diariamente no Sistema Informatizado o número de refeições vendidas com valor integral e àquelas com subsídio integral e parcial.

**10.1.5.25.** A CONTRATADA deverá fornecer à CONTRATANTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na lanchonete, com seus respectivos preços, para a Fiscalização realizar a verificação da conformidade com os preços praticados no mercado e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído na lanchonete, esta lista deverá ser atualizada junto à fiscalização supracitada.

**10.1.5.26.** Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.

**10.1.5.27.** Estar em situação devidamente comprovada de regularidade no SICAF.

**10.1.5.28.** É de responsabilidade da CONTRATADA realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais, e após autorização pela UNIPAMPA.

## **10.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**10.2.1.** Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato, de forma a permitir a boa execução do serviço;

**10.2.2.** Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas, bem como os equipamentos permanentes a serem cedidos (cozinha, mesas e cadeiras para o restaurante e área externa), conforme consta no Anexo I-VI, fornecendo no início da prestação do serviço a relação do material a ser disponibilizado;

**10.2.3.** Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato;

**10.2.4.** Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou pelo Responsável Técnico da licitante vencedora;

**10.2.5.** Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.

**10.2.6.** Autorizar, se de acordo, a CONTRATADA a realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais;



**10.2.7.** Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA ao local de prestação dos serviços;

**10.2.8.** Analisar e aprovar, se de acordo, os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo;

**10.2.9.** Fornecer relação atualizada de alunos a terem subsídio integral e parcial da refeição, proceder com a checagem dos quantitativos informados pela CONTRATADA, através de sistema próprio de controle a ser desenvolvido, e proceder com o pagamento à CONTRATADA dos valores correspondentes ao subsídio;

**10.2.10.** Verificar a regularidade da CONTRATADA junto ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF, mediante consulta *on-line*, antes de cada pagamento;

**10.2.11.** Fixar em local visível na área do restaurante/lanchonete, um endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação;

**10.2.12.** Proceder as vistorias dos serviços por meio da FISCALIZAÇÃO do contrato, anotando as ocorrências no Livro de Registro de Ocorrências, dando ciência ao preposto da CONTRATADA e determinando sua imediata regularização;

**10.2.13.** Notificar, por escrito, à CONTRATADA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção;

**10.2.14.** Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, por meio de servidor especialmente designado pela CONTRATANTE, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento;

**10.2.15.** Indicar formalmente fiscal para controle do patrimônio cedido;

**10.2.16.** Solicitar, a qualquer momento, a substituição de funcionário da CONTRATADA que, a seu critério, for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho;

**10.2.17.** Não permitir que os empregados da CONTRATADA executem tarefas em desacordo com as condições pré-estabelecidas;

**10.2.18.** Realizar as avaliações higiênico sanitárias e de satisfação conforme a frequência estabelecida neste termo.

## **11. ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO**

### **11.1. Cardápios e Distribuição das Refeições**

#### **11.1.1. Da Composição do Cardápio**

O cardápio básico diário do almoço e do jantar deverá ser composto por:

<b>REFEIÇÃO</b>	<b>TIPO</b>	<b>COMPOSIÇÃO</b>	<b>PORÇÃO AO USUÁRIO</b>	<b>QUANTIDADE</b>
	Acompanhamentos <sup>1</sup>	- Arroz branco	Livre	Consumo à vontade
		- Arroz integral	Opcional	Consumo à vontade

Almoço/Jantar		- Feijão (preto ou de cor) – opção: Lentilha	Livre	Consumo à vontade
	Prato principal <sup>2</sup>	- Carne (bovina ou suína ou pescado ou frango)	Porcionado (01 Porção)	Especificadas conforme tabela abaixo*
		<b>OPÇÃO</b> - Prato a base de proteína de soja	Porcionado (01 porção)	
	Guarnição <sup>3</sup>	- Guarnição: prato à base de legumes ou vegetais folhosos; massas, cereais	Livre	Consumo à vontade
	Saladas <sup>4</sup>	- Saladas: 02 tipos – folhosos, legumes, grãos/leguminosas	Livre	Consumo à vontade
	Sobremesa <sup>5</sup>	- Sobremesa: fruta ou doce	Porcionado (01 Porção)	Mínimo, 100g
Suco	- Suco de frutas natural e ou artificial	Porcionado (01 Porção)	Mínimo, 300 ml	

### 11.1.2. Do porcionamento

O porcionamento das refeições deverá ser realizado da seguinte forma:

- As saladas dispostas no balcão refrigerado deverão ser servidas LIVREMENTE pelo próprio usuário;
- Os acompanhamentos (arroz e feijão) e a guarnição dispostos no balcão aquecido deverão ser servidos LIVREMENTE pelo próprio usuário;
- O Prato principal, a sobremesa e o suco poderão ser PORCIONADOS pelos funcionários da CONTRATADA.
- O usuário deverá optar entre a carne servida no dia ou a preparação de soja.

### 11.1.3. Da especificação dos pratos

#### <sup>1</sup>ACOMPANHAMENTOS:

- Arroz branco: tipo 1 (um). Intercalar o preparo entre arroz polido e parboilizado. Frequentemente a preparação arroz branco pode ser adicionada de ervilhas, brócolis, cenoura, couve, passas, conforme a aceitação dos clientes.
- Feijão: preto tipo 1 (um): oferecido 4 (quatro) vezes na semana.
- Feijão de cor: tipo 1 (um): oferecido 1 (uma) vez na semana, ou lentilha tipo 1 (um).
- As variações devem ser aplicadas nas refeições almoço e jantar, respectivamente.

## 2º PRATO PRINCIPAL:

O prato principal será constituído por alimento a base de proteína, conforme a tabela abaixo:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
BOVINA SEM OSSO	Patinho, alcatra ou coxão mole, tatu, maminha ou melhor qualidade	Bife, cubos, iscas, milanesa, assados	180 g	03 vezes/mês
	Contra filé	Grelhado	180 g	03 vezes/mês
	Carne moída de primeira	Com molho, legumes, almôndega, rocambole, bolo de carne	160 g	03 vezes/mês
BOVINA COM OSSO	Chuleta	Com molho, grelhado, acebolado.	200 g	02 vezes/mês
FRANGO SEM OSSO	Filé de peito de frango	Grelhado, cubos, iscas, milanesa	160 g	03 vezes/mês
	Sobrecoxa desossada	Milanesa, iscas, assado, empanado.	160 g	02 vezes/mês
FRANGO COM OSSO	Sobrecoxa	Assado, frito, cozido, com molho	200 g	03 vezes/mês
SUÍNA SEM OSSO	Lombo	Assado, com molho	160 g	01 vezes/mês
SUÍNA COM OSSO	Carré	Assado, grelhado	180 g	01 vezes/mês
PESCADOS	Filé: pescada, merluza, tilápia, anjo.	Grelhado, assado, frito	170 g	03 vezes/mês
	Postas de peixe	Frito, ensopado	160 g	01 vez/mês
MISTO	Salsichão	Assado	180 g	01 vez/mês

### Observações:

- O per capita de carne se refere ao alimento cru.
- Não se considera como preparação de carne: empanados industrializados e hambúrguer.
- A frequência considerada de carnes se aplica aos cardápios elaborados para o almoço e para o jantar.
- Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.
- Todas as carnes deverão possuir registro na Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) emitido pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Agronegócio do Estado do Rio Grande do Sul ou registro no Sistema de Inspeção Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

### OPÇÃO:

TIPO	ESPECIFICAÇÃO	PREPARAÇÕES	PORÇÃO	FREQUÊNCIA
SOJA	Proteína texturizada de soja	Com molho, bolinho, Bife com legumes.	150 g hidratado	Diariamente

Observações:

- a) A porção de proteína de soja considerada é de 150 g hidratado e escorrido.
- b) O prato principal a base de soja deve ser oferecido diariamente como opção ao prato principal, devendo variar, apenas, o modo de preparo.

### **3GUARNIÇÃO:**

- a) A guarnição deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, suflês, acompanhadas de molhos ou à milanesa. Também podem ser oferecidas como guarnição, preparações a base de farinhas ou massas, sendo o modo de preparo estabelecido pela contratada.
- b) As preparações a base de massas e farinhas não poderão exceder a frequência de 03 (três) vezes na semana, na mesma refeição.
- c) As preparações que compõem a guarnição poderão ser elaboradas a critério da contratada, exemplo: lasanhas, pastéis, panquecas, bolinhos.
- d) Nos meses de junho, julho e agosto, a guarnição poderá ser substituída por sopa de legumes, desde que autorizada pela contratante, em até 02 (duas) vezes na semana.

### **4SALADAS:**

- a) Fornecer diariamente 02 (dois) tipos de saladas, sendo:
  - Salada folhosa: Acelga, alface, agrião, chicória, couve, repolho, mostarda, rúcula.
  - Salada cozida/crua/conserva: abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couve-flor, pepino salada, pepino conserva, cebola, tomate, pimentão, repolho, repolho roxo, vagem.
- b) As saladas devem ser servidas obedecendo a uma combinação de cores e texturas.
- c) Poderão ser servidas saladas compostas (dois ou mais ingredientes) à critério da contratada.
- d) As saladas do tipo folhosas poderão ser repetidas na mesma semana, se necessário e mediante aviso prévio à contratante, considerando-se a sazonalidade dos gêneros.
- e) As demais saladas não poderão ser repetidas na mesma semana, na mesma refeição.

### **5SOBREMESAS:**

- a) Considera-se para fins de sobremesa elaborada as seguintes preparações: Pudim de leite, cremes, mousse, gelatinas, tortas, compotas, sagu e arroz doce.
- b) Frutas: poderão ser servidas saladas de frutas ou frutas da época.

- Frutas que podem ser servidas com casca: ameixa, banana, caqui, goiaba, maçã, pêsego, bergamota, pêra, uva.
  - Frutas que devem ser servidas descascadas e porcionadas: Kiwi, mamão, manga, melão, melancia, abacaxi, laranja.
- c) Os tipos de sobremesas deverão ser oferecidos de maneira alternada:  
Frutas: 03 (três) vezes na semana e doces: 02 (duas) vezes na semana; (1ª e 3ª semanas)  
Frutas: 02 (duas) vezes na semana e doces: 03 (três) vezes na semana (2ª e 4ª semanas)
- d) As sobremesas poderão ser repetidas no almoço e no jantar.

#### 11.1.4. Necessidades nutricionais diárias recomendadas para a elaboração dos cardápios

O Valor calórico para o ALMOÇO E JANTAR terá como referência o preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, conforme Portaria Interministerial nº 66/ 2006. Sendo assim, os parâmetros nutricionais para a alimentação dos comensais do Restaurante Universitário da UNIPAMPA/ CAMPUS Alegrete deverão ser calculados com base nos seguintes valores diários de referência para macronutrientes, fibra e sódio:

NUTRIENTES	VALORES DIÁRIOS
Valor energético total	2000 calorias
Carboidrato	60 %
Proteína	15 %
Gordura Total	25 %
Gordura saturada	< 10%
Fibra	>25g
Sódio	≤ 2400 mg

As refeições principais, como o ALMOÇO E JANTAR deverão conter de 600 (seiscentas) a 800 (oitocentas) calorias, admitindo-se um acréscimo de 20% (vinte por cento), isto é, 400 (quatrocentas) calorias, em relação ao Valor Energético Total – VET de duas mil calorias por dia e deverão corresponder as faixas de 30 a 40% (trinta a quarenta por cento) do VET diário.

As refeições principais deverão seguir a seguinte distribuição de macronutrientes, fibra e sódio:

REFEIÇÃO	CARBOIDRATOS (%)	PROTEÍNAS (%)	GORDURAS TOTAIS (%)	GORDURAS SATURADAS (%)	FIBRAS (g)	SÓDIO (mg)
Almoço/ jantar	60	15	25	<10	07-10	720-960

### **11.1.5. Distribuição das Refeições:**

**11.1.5.1.** As refeições serão distribuídas em sistema *self-service* parcial, em balcões aquecidos e refrigerados conforme as preparações, utilizando-se para tal, talheres em inox (facas, garfos e colheres), pratos rasos em porcelana branca e bandejas de plástico na cor bege. Sempre que necessário, a contratada deverá disponibilizar pratos fundos e cumbucas em porcelana branca para a distribuição das refeições.

**11.1.5.2.** A contratada deverá disponibilizar, em quantidade suficiente, e manter no balcão refrigerado um molho do tipo vinagrete. Deverão ser disponibilizados também outros temperos como: azeite, vinagre, molho de pimenta. Deverão ser disponibilizados ainda: farofa simples, sal e guardanapos de papel.

**11.1.5.3.** O suco deverá ser preparado com água potável e fornecido em copos descartáveis, com capacidade mínima de 300 ml, adoçado e gelado.

**11.1.5.4.** A fruta deverá ser sanitizada para a posterior distribuição. Deve-se lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

**11.1.5.5.** Os doces deverão ser distribuídos em recipientes reutilizáveis, sendo disponibilizadas colheres de sobremesa ou outro utensílio em inox, quando necessário.

**11.1.5.6.** A contratada deverá disponibilizar talheres em inox, em quantidade suficiente e em local apropriado, nos balcões de distribuição das refeições.

**11.1.5.7.** Diariamente deve haver um cardápio para o almoço e um para o jantar, não devendo ser repetidas as opções de carne, guarnição e saladas. Ressalta-se a necessidade de oferecer o mesmo padrão de qualidade para ambas as refeições.

**11.1.5.8.** Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, sendo a forma de preparo estabelecida pela contratada.

**11.1.5.9.** Fica a critério da contratada incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico.

**11.1.5.10.** Os componentes do cardápio distribuídos no dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a quantidade adequada a todos.

**11.1.5.11.** O cardápio mensal a ser praticado deverá ser apresentado completo à fiscalização da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 20 (vinte) dias em relação ao 1º (primeiro) dia de utilização, com a distribuição calórica e de macronutrientes, para a devida análise, podendo a CONTRATADA em situações pontuais e especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente motivações formais, por escrito, à Comissão Fiscalizadora e esta as aceite.

**11.1.5.12.** Caso seja identificada alguma irregularidade no cardápio conforme o padrão estabelecido neste termo de referência, a fiscalização encaminhará as notificações à contratada para as devidas correções. A contratada deverá submeter o cardápio com as alterações solicitadas para nova análise, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas.

**11.1.5.13.** Caso a contratada não entregue o cardápio para aprovação no prazo devido estará sujeita às penalidades previstas em contrato.

**11.1.5.14.** O cardápio semanal, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do RU, devidamente assinado pelo responsável técnico da

contratada. O cardápio semanal poderá ser divulgado no site do Campus para informação aos usuários.

**11.1.5.15.** Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações que estiverem dispostas no *Buffet* para visualização pelo usuário, sem exceção, inclusive os sabores dos sucos.

**11.1.5.16.** Poderá ser solicitada a execução de cardápios diferenciados ou pratos típicos para datas festivas. Nos mesmos padrões do cardápio contratualizado.

**11.1.5.17.** Poderão ser solicitadas dietas especiais aos usuários que apresentarem motivação e documentação médica que comprove a necessidade. Tais solicitações serão previamente avaliadas e autorizadas, se de acordo, pela fiscalização e equipe técnica da PRAEC.

## **11.2. Do Controle de Qualidade e de Produção da Alimentação e da Prestação de Serviços**

**11.2.1.** A contratada se compromete a obedecer e praticar todas as exigências das legislações sanitárias que regulamentam os serviços de alimentação, prioritariamente a Resolução RDC nº 216, 15 de Setembro de 2004 – ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e demais legislações citadas em anexo (anexo I), entre outras.

**11.2.2.** A contratada deverá manter no RESTAURANTE e na LANCHONETE, quando for o caso, o alvará da Vigilância Sanitária, bem como alvará de funcionamento, além de manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administrada, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pela autoridade sanitária e pela UNIPAMPA, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação de serviço;

**11.2.3.** A contratada deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) ou Ministério da Saúde (MS), ANVISA ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade;

**11.2.4.** Executar o controle de gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene e ainda observadas às exigências vigentes.

**11.2.5.** A contratada deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece a Resolução RDC nº 216/04 – ANVISA, relacionados aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

**11.2.6.** A contratada deverá apresentar os documentos acima (MBP e POPs) à Comissão Fiscalizadora no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da execução do contrato, e devem estar disponíveis para fiscalizações pela

contratante, auditorias e autoridades sanitárias bem como, serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.

**11.2.7.** A contratada deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do restaurante antes, durante intervalo e depois de todas as refeições servidas, executando todas as etapas da higienização e limpeza no mesmo dia em que as atividades ocorrerem, mantendo as instalações no mais completo estado de higiene e limpeza.

**11.2.8.** A contratada deverá, durante a execução dos serviços, realizar controle de temperatura de todas as etapas produtivas das refeições (desde o recebimento de mercadorias até a distribuição) visando atender à legislação vigente, acondicionando as preparações em equipamentos adequados ou em recipientes isotérmicos devidamente tampados até o momento da distribuição. Os registros diários das temperaturas deverão ficar arquivados, no próprio restaurante, por 3 (três) meses e estar disponível para consulta pela autoridade sanitária e fiscalização da CONTRATANTE.

**11.2.9.** É responsabilidade da CONTRATADA realizar controle de temperatura de equipamentos como: geladeiras, *freezers*, balcões de distribuição de refeições, estufas e outros, bem como manter registros destes procedimentos arquivados no restaurante pelo período mínimo de 3 (três) meses, disponibilizando-os para as fiscalizações, sempre que solicitado.

**11.2.10.** Deverão ser coletadas, diariamente, em todos os turnos, pelo menos 150g\150ml (Cento e cinquenta gramas\mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura inferior a 5°C (cinco) para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à contratante.

**11.2.11.** A CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências de serviço da CONTRATADA, bem como os documentos, para proceder à fiscalização sobre a execução dos serviços.

**11.2.12.** A fiscalização da CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.

**11.2.13.** A CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, capacitações gerais e específicas de toda a equipe de trabalho devendo manter registros destas ações. As capacitações devem ocorrer, ao menos, semestralmente e em horários que não interfira no funcionamento do restaurante.

**11.2.14.** A CONTRATADA ainda deverá autorizar a participação de seus funcionários nos treinamentos e capacitações oferecidos pela CONTRATANTE, sempre que solicitada a participação destes.

### **11.3. Da Avaliação dos Serviços**

**11.3.1.** Com a frequência necessária, estipulada pela CONTRATANTE, serão avaliados os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade da alimentação servida e/ou comercializada, bem como as condições higiênico-sanitárias e o grau de satisfação dos usuários, conforme as planilhas especificadas.



**11.3.2.** A avaliação das condições higiênico-sanitárias será realizada por meio da aplicação do *check-list* proposto pela Portaria nº 78 de 2009 da SES/RS (Secretaria Estadual da Saúde – Rio Grande do Sul).

**11.3.2.1.** A classificação do serviço quanto às condições higiênico-sanitárias será considerada satisfatória se apresentar índice de adequação maior ou igual a 75% (Setenta e cinco por cento) do total de itens avaliados, excetuando-se os itens não aplicáveis. Resultados abaixo do percentual estabelecido poderão sofrer as sanções previstas em contrato.

**11.3.2.2.** A avaliação das condições higiênico-sanitárias ocorrerá, ao menos, semestralmente, durante o funcionamento do restaurante e sem aviso prévio à contratada. A avaliação será realizada pela fiscalização da contratante.

**11.3.3.** A avaliação da satisfação dos usuários ocorrerá, pelo menos, semestralmente, nas refeições do almoço e jantar. Os itens a serem avaliados na pesquisa de satisfação podem ser alterados conforme solicitação da Contratante.

**11.3.3.1.** Considerar-se-á como resultado satisfatório um percentual de satisfação maior ou igual a 75% (setenta e cinco por cento). Resultados abaixo do percentual estabelecido obrigará a exclusão da preparação do cardápio, além de sanções previstas em contrato.

**11.3.3.2.** Para a avaliação da satisfação dos usuários quanto à execução dos serviços será utilizado o formulário do Anexo I-IV – Avaliação de Satisfação dos Usuários, e a mesma deverá ser realizada pela fiscalização da CONTRATANTE.

#### **11.4. Da Responsabilidade Técnica**

**11.4.1.** A CONTRATADA deverá manter no Restaurante Universitário (RU) da UNIPAMPA Campus Alegrete responsável técnico com formação superior em Nutrição, registrado no Conselho Regional da Categoria, cumprindo uma jornada de trabalho de 8 horas diárias, devendo o pagamento deste funcionário ser realizado de acordo com o piso estabelecido pelo Sindicato da categoria profissional. Caso o número de refeições servidas no RU seja maior que 500/dia (quinhentos), o número de nutricionistas deverá obedecer a Resolução CFN nº 380/2005.

#### **11.5. Do Funcionamento da Lanchonete**

**11.5.1.** Poderá ser oferecida pela CONTRATADA maior variedade de produtos, além dos itens descritos no Anexo I-III – Lista Mínima de Produtos a serem Comercializados, mediante autorização da CONTRATANTE.

**11.5.2.** Dos preços:

- a) Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em local visível;
- b) A contratada deverá estabelecer critérios de preço dos produtos a serem comercializados, fixados em comum acordo com a concedente e não superiores aos praticados no comércio local;
- c) Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

### **11.5.3. Das normas higiênico-sanitárias:**

- a) O serviço de lanchonete deverá cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá cumprir o disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 – ANVISA.
- b) Todas as normas e orientações higiênico-sanitárias aplicadas ao serviço de alimentação do Restaurante Universitário devem ser cumpridas no serviço de Lanchonete.
- c) A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da contratada e deverá ser diária.
- d) A contratada deverá providenciar a execução do Controle integrado de vetores e pragas urbanas juntamente com o controle realizado no restaurante.
- e) Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerado ou aquecido, quando for o caso.

### **11.5.4. Das normas gerais de funcionamento da Lanchonete:**

- a) A contratada fica obrigada a manter responsável técnico Nutricionista para o serviço de Lanchonete;
- b) Todas as obrigações e encargos decorrentes da contratação deste profissional e demais funcionários correrão por exclusiva responsabilidade da contratada, que deverá dispor de um número adequado e suficiente de empregados para a perfeita execução dos serviços;
- c) A contratada deverá fornecer a todos os seus empregados equipamentos de proteção individual e coletivo e manter registro da entrega destes materiais.
- d) A contratada deverá possuir todos os alvarás e licenças necessários ao funcionamento da Lanchonete;
- e) A contratada deverá instalar e equipar a lanchonete com todos os equipamentos e maquinários apropriados e em perfeito estado de conservação e funcionamento;
- f) Fica estabelecido que o funcionário que trabalhar no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.
- g) Na lanchonete é expressamente proibido: comercializar cigarros e quaisquer produtos tóxicos; comercializar bebidas alcoólicas; e comercializar qualquer tipo de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

## **12. MEDIDAS ACAUTELADORAS**

**12.1.** Consoante o artigo 45, da Lei nº 9.784/1999, a Administração Pública poderá, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

## **13. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**13.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº. 8.666/1993, a **CONTRATADA** que:

- a) Inexecutar total ou parcialmente o Contrato;

- b)** Apresentar documentação ou declaração falsa;
- c)** Comportar-se de modo inidôneo;
- d)** Cometer fraude fiscal;
- e)** Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital e no Contrato;
- f)** Não retirar a nota de empenho, ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta;
- g)** Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- h)** Não manter a sua proposta dentro de prazo de validade;
- i)** Ensejar o retardamento da execução do certame.

**13.2.** Pela inexecução total ou parcial das condições pactuadas e erros de execução, a CONTRATANTE poderá, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal e garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

**a)** Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

**b)** Multa de até:

b.1) 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por irregularidade quanto à falta de higiene nos objetos e recintos de uso do restaurante;

b.2) 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por descumprimento do cardápio previsto;

b.3) 3% (três por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por danos causados ao patrimônio da CONTRATANTE sob responsabilidade da CONTRATADA, sem prejuízo das indenizações cabíveis;

b.4) 4% (quatro por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material de consumo para o restaurante, superior a 10% (dez por cento) do seu quantitativo;

b.5) 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por interrupção da prestação dos serviços;

b.6) 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por qualquer infração das cláusulas ou condições contratuais, dobrável na reincidência, a critério da CONTRATANTE.

b.7) O não pagamento do valor devido pelo uso do espaço físico, nos seus devidos prazos, dos valores pactuados implicará na aplicação da multa moratória de 2% (dois por cento), com acréscimo dos juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao mês sobre o valor vencido e não pago.

**c)** Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a concessão de uso poderá ser automática e unilateralmente cancelada pela CONTRATANTE, perdendo a CONTRATADA em favor da CONTRATANTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial;

**d)** suspensão temporária do direito de participar, por prazo não superior a 02 (dois) anos, em licitação e impedimento de contratar com a CONTRATANTE; e,

**e)** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a CONTRATANTE que aplicou a penalidade;

**13.3.** Se o valor da multa não for pago, será cobrado administrativa e/ou judicialmente.

**13.4.** Fica garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa; observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/1993 e, subsidiariamente, na Lei nº 9.784/1999;

**13.5.** A aplicação de qualquer penalidade não exclui a aplicação das multas previstas;

**13.6.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar ou impedimento de contratar com a Administração, o licitante será descredenciado por igual período;

**13.7.** As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente.

## **14. VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**14.1.** O prazo de vigência do Contrato será de 04 (quatro) anos, contados da data da sua assinatura, podendo ser estendido, por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, por sucessivos períodos, observado o limite previsto no artigo 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União;

**14.2.** O início das atividades se dará em até 30 (trinta) dias úteis da data de solicitação formal da contratante;

**14.2.1.** Findo o prazo estabelecido, caso não ocorra o início da execução do contrato, e não havendo má-fé das partes, o contrato será rescindido de pleno direito, não cabendo indenização a qualquer título;

**14.3.** Dentro de 90 (noventa) dias de antecedência para o término da contratação, a contratante realizará minucioso levantamento de dados, através dos relatórios periodicamente entregues, quanto à qualidade dos serviços e adequação dos preços e valores praticados, a fim de que sejam verificadas as vantagens e viabilidade da renovação para a contratante.

**14.4.** Caso haja prorrogação do contrato, o período anterior será contado para aplicação de toda e qualquer penalidade;

## **15. DA VISTORIA**

**15.1.** As empresas interessadas em participar do processo licitatório devem fazer uma vistoria prévia no espaço a ser cedido, com o objetivo de inteirar-se das condições existentes, das exigências de ordem técnica para a execução do objeto licitado, e adquiram parâmetros para elaboração das propostas, não sendo aceitas alegações posteriores de desconhecimento das mesmas.

**15.2.** O agendamento da vistoria deverá ser feito através do telefone (55) 3421-8400, com Fernando Munhoz da Silveira, entre às 08h00min e 17h30min, ou pelo e-mail fernandosilveira@unipampa.edu.br

**15.3.** A vistoria deverá ser executada em até 24 (vinte e quatro) horas antes do horário de início do ato licitatório (horário de Brasília) e será acompanhada por um servidor designado pela CONTRATANTE, que será responsável pela emissão do TERMO DE VISTORIA (Anexo I-V), documento que demonstra que a empresa

licitante está ciente de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações;

**15.4.** A licitante deverá apresentar a Declaração de Vistoria (Anexo I-V), devidamente assinado por seu representante legal e com o visto do servidor responsável por acompanhar a vistoria.

## **16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**16.1** – Integram este Termo, o Edital e Anexos e a proposta da empresa vencedora;

**16.2** - O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data da sua apresentação;

**16.3** - A apresentação da proposta implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus Anexos;

**16.4** – O foro para dirimir os possíveis litígios que decorrerem da presente contratação será o da Justiça Federal no Rio Grande do Sul, na Seção Judiciária de Bagé/RS;

**16.5** – Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei nº 8.666/93, a Lei nº 8.987/95 e demais normas aplicáveis.

São Borja, 30 de abril de 2013.

**Gustavo de  
Carvalho Luiz**  
Administrador  
SIAPE 1775755  
PRAEC

**Rafaela Rios**  
Administradora  
SIAPE 1570279  
PRAEC

**Nilson Levi Zalewski de  
Souza**  
Economista  
SIAPE 1552087  
Campus São Borja  
CORECON/RS 6538

De acordo,

**Profª. Drª. SIMONE BARROS DE OLIVEIRA**  
Pró-reitora de Assuntos Estudantis e Comunitários  
SIAPE 1652179

## **ANEXO I- TERMO DE REFERÊNCIA PARA O CAMPUS ALEGRETE**

**Anexo I-I – Referências Bibliográficas**

**Anexo I-II – Projeto Arquitetônico do Restaurante do Campus**

**Anexo I-III – Lista Mínima de produtos a serem comercializados**

**Anexo I-IV – Avaliação de Satisfação dos Usuários**

**Anexo I-V – Modelo de Atestado de Vistoria**

**Anexo I-VI – Equipamentos Cedidos pela UNIPAMPA**

**Anexo I-VII – Disposição dos Equipamentos**

## Anexo I-I – Referências Bibliográficas

### LEGISLAÇÃO

Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. **Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. **Portaria nº 27, de 13 de janeiro de 1998.** Aprovar o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. **Portaria MS nº 1.428, de 26 de Novembro de 1993.** Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos.

Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN nº 380/2005.** Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do Nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências.

Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN nº 378/2005.** Dispões sobre o registro e cadastro de pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.

Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN nº 510/2012.** Dispõe sobre o registro, nos Conselhos Regionais de Nutricionistas, de atestados para comprovação de aptidão para o desempenho de atividades nas áreas de alimentação e nutrição e dá outras providências.

Governo do Estado do Rio Grande do Sul. **Decreto nº 23.430 de 24 de Outubro de 1974.** Aprova Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública.

Governo do Estado do Rio Grande do Sul. **Portaria nº 78/2009.** Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências.

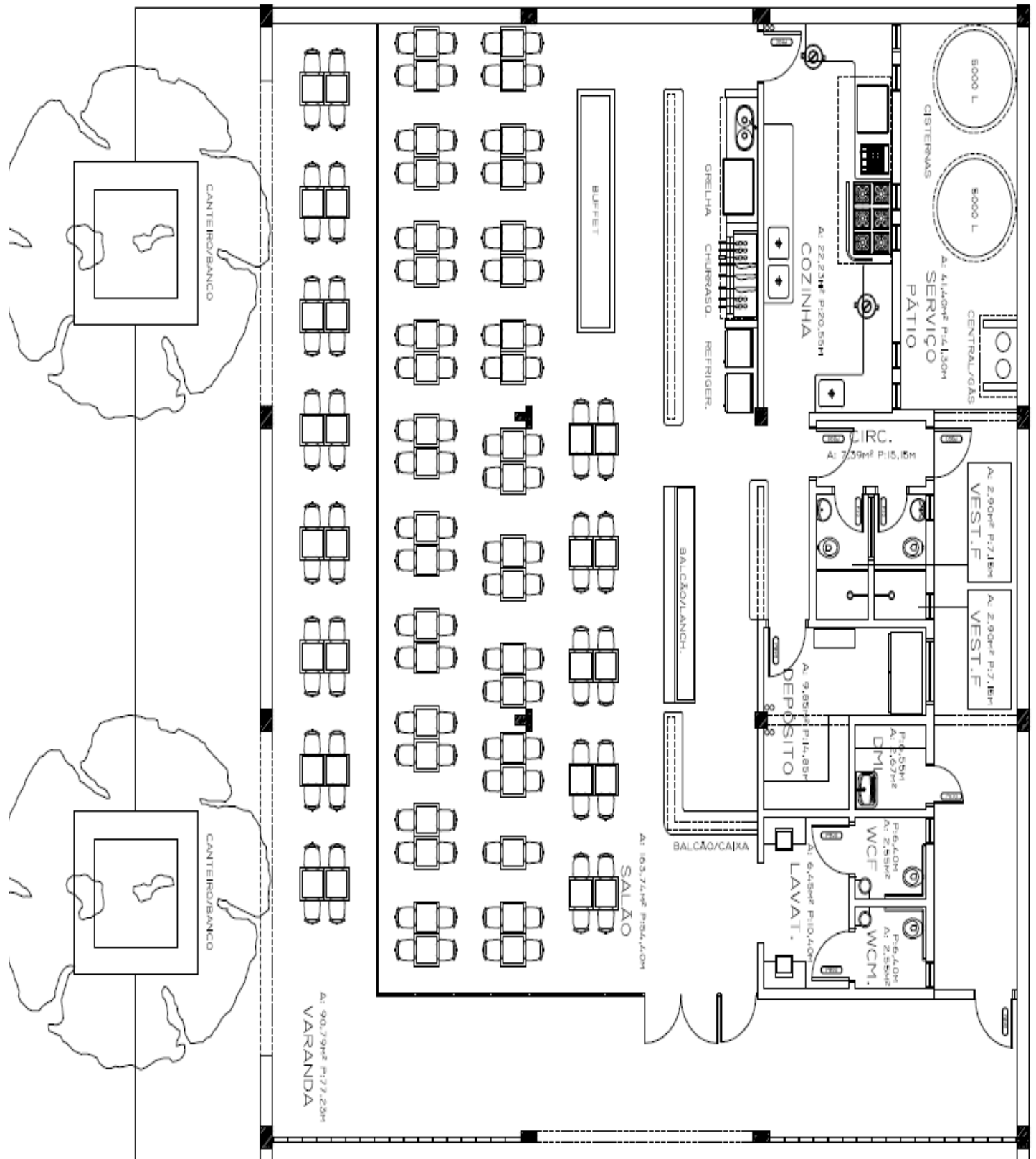
Ministério do Trabalho e Emprego. **Norma Regulamentadora nº 6.** Equipamento de Proteção Individual – EPI.

Ministério do Trabalho e Emprego. **Norma Regulamentadora nº 7.** Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO.

**Portaria Interministerial nº 66, DE 25 DE Agosto de 2006.** Altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT.



## ANEXO I-II – Projeto Arquitetônico do Restaurante do Campus



### Anexo I-III – Lista Mínima de produtos a serem comercializados

ITEM	PRODUTO
<b>BEBIDAS</b>	
01	Achocolatado – caixa 200ml
02	Água mineral com/sem gás – garrafa 500ml
03	Bebidas isotônicas - garrafas
04	Bebidas à base de soja
05	Café com leite - xícara
06	Café preto comum e expresso - xícara ou copo descartável
07	Chá - sachês
08	logurtes – copos
09	Refrigerantes comuns, diet, light, zero – garrafas 290 ml, lata 350 ml, garrafa 600 ml.
10	Sucos naturais ou artificiais (diversos sabores)- copo 300 ml- mínimo de três sabores cada
<b>LANCHES</b>	
11	Balas e chicletes
12	Barra de cereais
13	Biscoitos diversos
14	Bolachas salgadas e recheadas
15	Bolos – diversos sabores – fatias 160g
16	Cachorro-quente
17	Coxinha comum
18	Doces: brigadeiro, bombom recheado, chocolate
19	Empada - sabores
20	Frutas diversas – ao menos, 3 tipos.
21	Mini pizza
22	Misto quente
23	Pão de queijo
24	Pastel comum – assado e frito
25	Picolés e sorvetes – sabores diversos
26	Risoles
27	Salada de frutas
28	Salgados folhados
29	Sanduíche natural – frango, atum
30	Xis

## Anexo I-IV – Modelo de Avaliação da Satisfação dos Usuários



### AVALIAÇÃO DA SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Campus: \_\_\_\_\_

Data: \_\_/\_\_/\_\_

Refeição avaliada: ( ) Almoço ( ) Jantar

Marque com um x os quesitos a serem avaliados considerando entre 0 (zero) para péssimo a 10 (dez) para ótimo.

ITEM AVALIADO	AVALIAÇÃO										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Apresentação dos pratos											
Variedade do cardápio											
Sabor dos acompanhamentos (arroz e feijão)											
Sabor do prato principal (carne)											
Sabor do complemento (massas, legumes)											
Sabor das saladas											
Sabor do suco											
Sabor da sobremesa											
Temperatura da carne, arroz, feijão e complemento											
Temperatura das saladas, sobremesa e suco											
Tamanho da porção de carne											
Atendimento pelos funcionários											
Higiene do restaurante (buffets, mesas, cadeiras, pisos)											
Higiene dos sanitários											
Temperatura do ambiente											
Tempo de espera no buffet											
<b>TOTAL DE PONTOS</b>											
<b>CLASSIFICAÇÃO FINAL</b>					%		<b>QUALIDADE:</b> _____				
Observação:	_____ _____ _____										

#### QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS

**ÓTIMO: 90 % ou mais de satisfação**

**BOM: de 75% a 89,9%**

REGULAR: de 50% a 74,9%

RUIM: de 40% a 49,9%

PÉSSIMO: menor que 40%

Para classificação final será considerado o percentual total igual ou acima de 75%.

## Anexo I-V – Modelo de Declaração de Vistoria

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaramos que, para fins de participação no Edital de Concorrência nº \_\_\_\_/2013, a LICITANTE \_\_\_\_\_  
CNPJ nº \_\_\_\_\_ através de seu representante  
\_\_\_\_\_,  
portador do CPF nº \_\_\_\_\_ e do RG nº \_\_\_\_\_,  
abaixo assinado, vistoriou as instalações do Restaurante Universitário/Lanchonete da Universidade Federal do Pampa *Campus* de Alegrete, onde serão realizados os serviços, tomando conhecimento das condições físicas, do terreno, dos investimentos necessários e estando ciente do padrão de qualidade mínimo exigido para a instalação e operação do empreendimento, bem como das dificuldades que os serviços possam apresentar.

O representante da LICITANTE, abaixo assinado, declara expressamente que lhe foi dado acesso a todos os locais relevantes para a elaboração da proposta para o Edital de Concorrência nº \_\_\_\_/2013 e que lhe foram fornecidas todas as informações solicitadas, bem como prestados todos os esclarecimentos desejados.

O representante da LICITANTE, abaixo assinado, declara ainda que a empresa não alegará posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração no valor do contrato que vier a celebrar, caso seja vencedora.

Alegrete, de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ 2013.

---

Assinatura do(s) Representante(s) Legal (is) da Licitante


---

Assinatura/Carimbo dos prepostos da UNIPAMPA Alegrete

UNIPAMPA PRAEC, Rua Vereador Alberto Benevenuto, nº 3200  
Fone: (55) 3430 4339 - E-mail: praec@unipampa.edu.br

## Anexo I-VI – Equipamentos Cedidos pela UNIPAMPA

### EQUIPAMENTOS CEDIDOS PELA UNIPAMPA

Quantidade	Descrição Detalhada	Ilustração
01	<p><b>Carro Buffet térmico.</b> Capacidade para 6 GN's 1/1 ou 12 GN's 1/2. Fabricado em aço inox, saída para drenagem do tanque, resistência em aço inoxidável blindado, termostato com controle de temperatura e com escala de 20° C a 120° C, lâmpada piloto indicando a função liga/desliga do termostato, cubas fabricadas em aço inoxidável AISI 304, tanque de aquecimento fabricado em aço inoxidável, rodízios giratórios com sistema de trava e freio para facilitar o deslocamento, com protetor salivar em vidro temperado nos dois lados, com trilhos corre bandeja em aço inox nos dois lados. Voltagem 220 v. Dimensões aproximadas do buffet: 850mm (A), 1300mm (Profundidade) e 2150mm (Largura). Devem acompanhar o equipamento 18 cubas 1/2 e 8 cubas 1/1. Dimensões aproximadas da cubas 1/2 (26,5cm de comprim. x 32,5cm de largura x 10cm de altura). Dimensões aproximadas das cubas 1/1 (53cm de comprim. x 32,5cm de largura x 10cm de altura). As cubas devem ter alças. Entrega e montagem inclusa. Garantia de 12 meses.</p>	





01	<p><b>Carro Buffet refrigerado/frio</b>, com capacidade para 4 cubas 1/1. Fabricado em aço inox, saída para drenagem do tanque, termostato com controle de temperatura, lâmpada piloto indicando a função liga/desliga do termostato, cubas fabricadas em aço inoxidável AISI 304, rodízios giratórios com sistema de trava e freio para facilitar o deslocamento, com protetor salivar em vidro temperado nos dois lados, com trilhos corre bandeja em aço inox nos dois lados. Voltagem 220 v. Dimensões aproximadas do buffet: 850mm (A), 1300mm (Profundidade) e 1500mm (Largura). Deve acompanhar o equipamento 10 cubas1/1. Dimensões aproximadas da cubas 1/1 (53cm de comprim. x 32,5cm de largura x 10cm de altura). As cubas devem ter alças. Entrega e montagem inclusa. Garantia de 12 meses.</p>	
01	<p><b>Geladeira comercial/industrial vertical com 2 portas</b> em aço inox. Capacidade de, no mínimo, 460 litros. Prateleiras internas em aço inox e removíveis. Controle de temperatura de + 0°C a + 5°C. Refrigeração por sistema de ar forçado. Mostrador externo e digital de temperatura. Revestimento em aço inox externo e galvanizado interno. Fechamento automático das portas. Isolamento em poliuretano injetado. Voltagem: 220 V. Dimensões aproximadas: 670mm (L)X700mm (P)X2000mm (A). Garantia de 12 meses. Montagem inclusa.</p>	
01	<p><b>Geladeira Comercial/Industrial com 4 portas.</b> Capacidade para aproximadamente 1.000 litros. Revestimento externo em aço Inox. Prateleiras internas em aço inox e removíveis. Isolamento térmico em poliuretano, sistema de ar forçado, temperatura de 0°C até entre 5 e 7°C. Mostrador externo e digital da temperatura. Dimensões aproximadas: Comprimento 1.200 mm x largura 700 mm x altura 2000 mm. Voltagem: 220V. Garantia de 12 meses. Montagem inclusa.</p>	




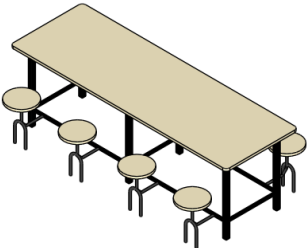
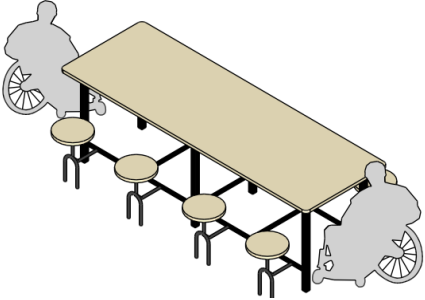
01	<p><b>Fogão industrial</b> de 8 bocas a gás, em aço inox AISI 304, com 4 queimadores simples e 4 queimadores duplos, de baixa pressão, com registro Ápis. Dimensões aproximadas do fogão: comprimento de 190cm, altura 80cm e largura/profundidade de 110cm. Garantia de 12 meses. Acompanha mangueira para instalação. Entrega e montagem inclusas.</p>	
01	<p><b>Forno industrial duplo</b> a gás, fabricado em aço inox AISI 304, liga 18.8, produção de 300 a 500 refeições/dia, painel de controle digital programável com funções de tempo, temperatura, etc. Forno para pizzas, bolos, pães, carnes, galletos e similares. Pedra refratária que armazena o calor obtendo maior uniformidade no assado (padrão nos modelos a gás); Bandeja coletora de resíduos em chapa galvanizada super resistente. Dimensões aproximadas (L)880 X (P)800. Montagem inclusa. Garantia mínima de 12 meses.</p>	
01	<p><b>Liquidificador industrial</b> com copo de capacidade para 4,0 litros, hélice e eixo central, porcas e mancal em aço inox, tampa e gabinete em aço inox AISI 304, pés antiderrapantes, copo removível em inox, sistema retentor que evita a entrada de líquidos no motor, potencia 0,5 Cv, consumo aproximado de 0,37, Rotação 3500 rpm, alimentação: 220V. Garantia de 1 ano.</p>	 <p><small>Imagem ilustrativa</small></p>
02	<p><b>Mesa</b> com tampo em aço inox AISI 304, liga 18.8. Dimensões aproximadas: 120 (Cumprim.) X 70 (Prof.) X 85cm(Altura), com três furos para colocação de talheres, com rodízios com travamento, com parede de apoio para evitar queda de pratos e bandejas. Pés em tubos de aço inoxidável. Entrega e montagem inclusa.</p>	 <p><small>gpa godolas</small></p>
01	<p><b>Carro de transporte para restaurante</b>, em plataforma em aço inox AISI 304 liga 18.8, com 3(três) planos (prateleiras), com rodízios, resistência de 40 kg por prateleira. Medindo aproximadamente 550mm X 900 mm X 750mm. Entrega e montagem inclusa. Garantia mínima de 12 meses.</p>	 <p><small>SoloStocks</small></p>





01	<p><b>Carro de transporte para restaurante</b>, em plataforma em aço inox AISI 304 liga 18.8, com 2 (dois) planos (prateleiras), com rodízios, resistência de 40 kg por prateleira. Medindo aproximadamente 550mm X 900 mm X 750mm. Entrega e montagem inclusa. Garantia mínima de 12 meses.</p>	
01	<p><b>Lavatório para as mãos</b> em aço inox AISI-304, LIGA 18.8 , com acionamento automático pelo joelho, que dispensa o contato das mãos. Com montagem, instalação e garantia de 1 ano. 220v. Medida aproximada: 35 x 25 x 10cm. Profundidade da cuba em torno de 20cm.</p>	
01	<p><b>Fritadeira Elétrica</b> água e óleo; Capacidade: 18 Litros - 5 litros de água e 13 litros de óleo; Medidas aproximadas: Altura: 97 cm; Largura: 38 cm; Profundidade: 46 cm. Consumo: 5,0kw/h. Acompanha 2 cestos. 220V. Garantia de 1 ano.</p>	
02	<p><b>Refresqueira</b> com capacidade para 30 litros, estrutura em aço inox, sendo 2 depósitos de 15L em acrílico, resistentes a impactos. Torneiras em policarbonato injetado. Sistema de agitação com pá. Pingadeiras removíveis. Para qualquer tipo de suco; termostato de temperatura regulável de 5°C à 10°C; teclas de comando independentes de refrigeração e dois agitadores; tensão: 220V. Garantia de 1 ano.</p>	
01	<p><b>Chapa bifeteira a gás</b>; produção em torno de 260 bifes/h; construída em aço inox liga 18.8, padrão AISI 304 com acabamento escovado; chapa de cocção construída em aço carbono estrutural de 12mm de espessura provida de aletas p/ maior retenção de calor; calha rebaixada para contenção e recolhimento de gordura, painel de comando em aço inox com registro de gás, tipo industrial, manipulador em baquelite de formato anatômico e fácil regulagem da chama; pés em torno de 15cm de altura, com sapatas reguláveis em nylon branco; dimensões aproximadas de (cm): 100 x 70 x 90. Garantia mínima de 12 meses. Com entrega e montagem.</p>	

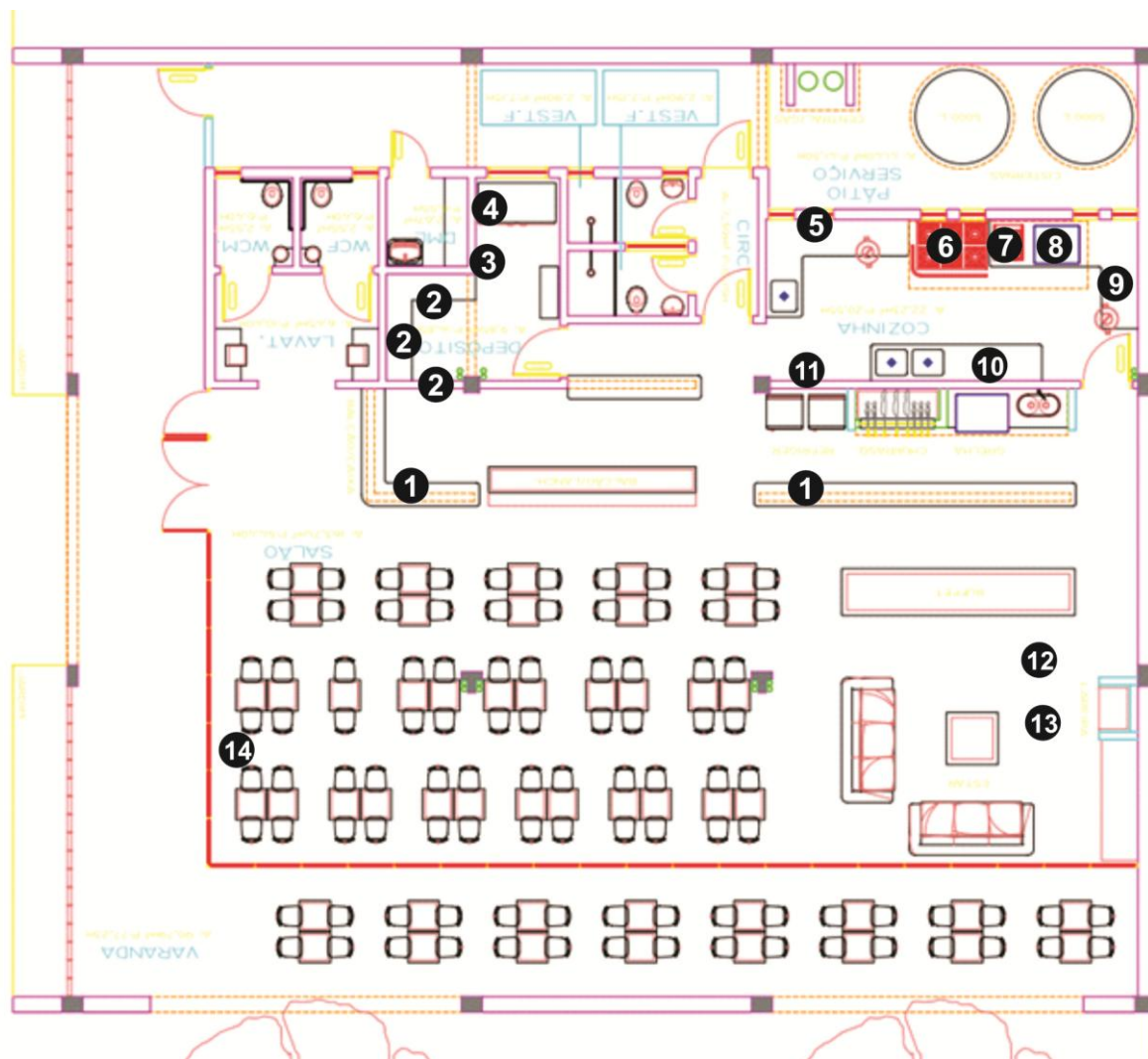


01	<p><b>Forno de Microondas</b> 31 L, 220 V. Capacidade mínima 31 litros, cor branca, voltagem 220V, potência aproximada de 1000W, potência do grill de aproximadamente 1000W, com prato giratório, descongelamento, trava de segurança e selo procel A. Garantia mínima de 1 ano.</p>	
01	<p><b>Freezer Vertical</b> para armazenamento de produtos congelados, bebidas e produtos resfriados, com prateleiras internas reguláveis. Capacidade líquida mínima de 450 litros, porta de vidro antiembaçante com fechamento automático e puxador; controlador eletrônico digital de temperatura; iluminação interna; prateleiras removíveis e ajustáveis; Faixa de temperatura: -18°C a -22°C; Tensão: 220 V. Dimensões aproximadas: Altura: 185,4 cm, Largura: 67,5 cm, Profundidade: 85,0 cm. Garantia 12 meses.</p>	
01	<p><b>Balcão fechado</b> em aço inox AISI 304, medindo 1000mmX1300mmX850mm, com corre bandeja nos 2 lados. Carro com duas portas laterais e prateleira interna em inox.</p>	
01	<p><b>Carro para remolho de talheres</b> construído em chapa de aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, com rodízios giratórios, com freio e trava. Fundo perfurado removível. Acabamento polido fosco. Dimensão aproximadas de 610X610X700mm com dreno inferior. Capacidade mínima de carga. 90L. Entrega e montagem inclusas. Garantia de 12 meses.</p>	
01	<p><b>Coifa</b>, material aço inoxidável aisi 304 liga, 18,8. Aplicação cozinha, tipo apoiada em parede, com exaustor. Com filtros de carvão ativado incluso, permite a lavagem dos filtros, com 2,5m de dutos. Deve possuir telas milimetradas nas extremidades. Instalação inclusa, incluindo todos os itens necessários para tal, como: tubo de saída flexível com gabarito de fixação, com cantoneiras para fixação, com suporte para fixação, com parafusos e buchas adequados para fixação. Garantia mínima de 1 ano contra defeitos de fabricação, acompanha manual de instruções em português. Dimensões: 2m de comprimento x 1m de profundidade. Voltagem: 220 V.</p>	

01	<p><b>Guiche Metralhadora (passa pratos)</b>, com 6 boxes em 2 planos, confeccionado em aço inoxidável AISI 304 liga 18.8. Possui moldura em toda volta para embutir em alvenaria. Medidas aproximadas: 890 (L) x 400 (P) x 700 (Altura)</p>	
04	<p><b>Estante em aço inox AISI 304</b>, com parafusos e porcas inox, medidas aproximadas: altura de 2m, 1m comprimento, profundidade 0,50m. Com 5 planos, espaçamento de 40cm entre os planos. Capacidade mínima de 120kg por plano. Com entrega e montagem inclusas.</p>	
04	<p><b>Pallet</b> (paleta - lastros frigoríficos), medidas de 50cm x 50cm x 15cm, em polietileno de alta densidade, vazado, lavável, impermeável e empilhável. Cor branca. Garantia mínima de 12 meses.</p>	
19	<p><b>Mesa</b> para refeitório com 08 bancos anexos Mesas para refeitório com bancos escamoteáveis, 8 lugares, estrutura em tubo de aço 30x50” e 1 ¼ nos bancos, pintura epóxi pó, tampo em MDF de 25mm revestido em fórmica acabamento em post forming 180° na cor marfim, borda dos bancos em PVC na cor do tampo. Medindo 2400x800x780mm. Com montagem e entrega.</p>	
01	<p><b>Mesa</b> adaptada para cadeirante (com 04 lugares para não cadeirantes e 02 lugares para cadeirantes) Mesas para refeitório adaptada para cadeirantes com bancos escamoteáveis, 8 lugares, estrutura em tubo de aço 30x50” e 1 ¼ nos bancos, pintura epóxi pó, tampo em MDF de 25mm revestido em fórmica acabamento em post forming 180° na cor marfim, borda dos bancos em PVC na cor do tampo, com dois vãos (um de cada lado da mesa) para serem ocupadas por cadeirantes. Medindo 2400x800x780mm. Com montagem e entrega.</p>	

02	<p><b>Cadeira</b> para obesos. Estrutura em tubo de aço industrial 16x30"mm, com ponteiros em polipropileno, pintura epóxi pó, dois reforços abaixo do assento em tubo de aço 3/4", assento e encosto em espuma de 10 cm, revestido em couvim na cor marfim. Medidas assento: 52cm de largura x 42cm de profundidade. Medidas encosto: 49cm de largura x 38cm de altura. Altura até o assento:49cm. Altura total: 79cm de altura. Capacidade: de 150kg até 160kg</p>	
03	<p><b>Bancos</b> de jardim em madeira para área externa. Banco em madeira (modelo tamanduá) para 3 pessoas, com 9 ou 10 réguas de madeira de lei lixada e envernizada, medindo 1500mm. Pé de ferro fundido. Réguas de 1,50 m de comprimento com aproximadamente 2,2cm de espessura e 6 cm de largura. Acabamento de pintura: verniz marítimo, madeira de lei. 76 cm de altura.</p>	

## Anexo I-VII – Disposição dos Equipamentos



- ① - Refresqueira
- ② - Estantes
- ③ - Freezer Vertical 500l
- ④ - Geladeira Industrial 2 Portas
- ⑤ - Liquidificador
- ⑥ - Fogão Industrial

- 7 - Forno Industrial
- 8 - Fritadeira
- 9 - Geladeira industrial 4 Portas
- 10 - Bifeteira
- 11 - Guichê Metralhadora
- 12 - Buffet Quente e Frio
- 13 - Mesa