

# ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO

1.1. Constitui objeto do presente instrumento a CONCESSÃO DE ESPAÇO PÚBLICO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO AOS ALUNOS, SERVIDORES, TERCEIRIZADOS, ESTAGIÁRIOS E VISITANTES DA FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC (UFABC) NOS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS, com execução mediante o regime de preço unitário da refeição, a serem realizados nas instalações da Fundação Universidade Federal do ABC - UFABC, de acordo com a Lei nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, dos Decretos nº. 3.555, de 8 agosto de 2000, nº 5.450/2005, de 31 de maio de 2005, nº. 9.507/2018, IN SLTI/MP nº 05 de 26 de maio de 2017,e suas atualizações, , IN SLTI/MP nº 01 de janeiro de 2010 e legislação correlata, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº- 8.666, de 21 de junho de 1993, atualizada, bem como as condições estabelecidas no Edital.

# 2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

### 2.1. Motivação da Contratação:

Atender demanda dos alunos, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes da CONTRATANTE no fornecimento de refeições (almoço/jantar), buscando oferecer refeições de qualidade com baixo custo à comunidade universitária.

#### 2.2. Benefícios diretos:

Servir refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas;

### **2.3.** Benefícios Indiretos:

Contribuir com a saúde dos usuários:

#### **2.4.** Objetivo da Contratação:

O Objetivo da presente contratação é o de garantir refeições de baixo custo, em condições higiênicosanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas aos alunos, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes da CONTRATANTE contribuindo assim, com a saúde e bem estar da comunidade acadêmica;

### 2.5. Natureza do Serviço:

Serviços continuados;

**2.6.** Conexão entre a contratação e o planejamento existente: O planejamento realizado busca o melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros despendidos na contratação de serviços de terceiros. Os itens de consumo a serem utilizados nos serviços serão fornecidos diretamente pela empresa CONTRATADA, fazendo parte da composição dos custos;

### 3. QUANTIDADE E FORMA DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

**3.1.** A CONTRATANTE, em seus dois Campi universitários (Santo André e São Bernardo do Campo), conta atualmente com aproximadamente 12.595 alunos da graduação (Dezembro/2018), com previsão de entrada anual de 2008 alunos, e 1.505 alunos da pós-graduação (Abril/2019). Além desses, a UFABC conta com cerca de 1520 servidores públicos, entre docentes e técnicos administrativos e cerca de 250 funcionários terceirizados;

Tabela 1: Quantidade de refeições servidas por mês nos Restaurantes Universitários



|              | Almoço<br>S.A. | Jantar<br>S.A. | Almoço<br>SBC | Jantar<br>SBC | Total mês |
|--------------|----------------|----------------|---------------|---------------|-----------|
| abr/18       | 19.361         | 11.122         | 9.048         | 6.186         | 45.717    |
| mai/18       | 11.756         | 6.397          | 3.375         | 2.380         | 23.908    |
| jun/18       | 20.286         | 12.043         | 10.287        | 7.823         | 50.439    |
| jul/18       | 21.297         | 13.403         | 11.118        | 8.512         | 54.330    |
| ago/18       | 19.498         | 11.942         | 8.027         | 5.902         | 45.369    |
| set/18       | 14.095         | 9.080          | 5.489         | 4.379         | 33.043    |
| out/18       | 23.063         | 15.096         | 11.246        | 8.842         | 58.247    |
| nov/18       | 16.579         | 10.261         | 8.328         | 5.899         | 41.067    |
| dez/18       | 9.270          | 4.646          | 8.328         | 2.146         | 24.390    |
| jan/19       | 5.240          | 2.534          | 0             | 0             | 7.774     |
| fev/19       | 17.240         | 10.697         | 6.081         | 4.781         | 38.799    |
| mar/19       | 18.068         | 10.698         | 6.693         | 5.190         | 40.649    |
| Media mensal | 16.313         | 9.827          | 7.335         | 5.170         | 38.644    |

- **3.2.** O início da prestação de serviços em ambos os campi será informado após o término da licitação;
- **3.3.** Os serviços serão executados pela CONTRATADA nas unidades da CONTRATANTE por meio de CONCESSÃO ONEROSA DO ESPAÇO PÚBLICO:
- **3.3.1** A concessão do espaço físico dos Restaurantes Universitários (RUs) dos Câmpus de Santo André e São Bernardo do Campo será onerosa, sendo que a CONCESSIONÁRIA pagará à CONCEDENTE o valor mensal fixo de R\$ 20.229,78 (vinte mil duzentos e vinte e nove reais e setenta e oito centavos).
- **3.3.2.** O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa será descontado da Nota Fiscal a ser paga para a CONTRATADA. O primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte da CONTRATADA;
- **3.3.3.** O valor devido pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa será reajustado anualmente, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M);
- **3.3.4.** Durante os períodos de recesso escolar e em outros períodos em que eventualmente a demanda por refeições nos Restaurantes Universitários seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso da CONTRATADA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da concessão 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;
- **3.3.5.** Em caso de greve da CONTRATANTE ou em outros períodos em que o restaurante não funcione por força maior, a requerimento expresso da CONTRATADA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa poderá não ser cobrado;
- **3.3.6.** Para o cálculo de percentual de desconto a ser concedido, será utilizada a seguinte fórmula: D = (R/M)x100

Onde:

D = % de redução na concessão onerosa no mês de recesso

R = nº refeições servidas no mês de recesso

M = média de refeições servidas nos meses sem recesso

**3.2.7.** O requerimento para redução do valor deverá ser entregue à CONTRATANTE que o encaminhará aos responsáveis pela análise e deferimento do pedido.

### 4. JUSTIFICATIVA DA RELAÇÃO ENTRE A DEMANDA E A QUANTIDADE DE SERVICO



- **4.1.** A quantidade de refeições a serem servidas nos restaurantes universitários, pelas próprias características do calendário acadêmico (<a href="http://www.ufabc.edu.br/images/stories/comunicacao/Boletim/consepe">http://www.ufabc.edu.br/images/stories/comunicacao/Boletim/consepe</a> ato decisorio 157 anexo.pdf ) de uma Universidade, é variável.
- **4.2.** A CONTRATANTE não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual. A CONTRATADA deverá prever a variação do número de usuários na composição de seus custos:
- **4.3.** Nos períodos de recesso escolar deverão ser servidos os almoços e jantares, em ambos os campi, conforme demanda e sempre que solicitado pela CONTRATANTE;
- **4.3.1.** As datas em que não serão servidas as refeições serão definidas pela CONTRATANTE e comunicadas por escrito para a CONTRATADA com, no mínimo, 15 dias de antecedência.
- **4.4.** A cada ano, a CONTRATANTE, informará à CONTRATADA, o quantitativo de aluno ingressante, tendo assim, a CONTRATADA, 30 (trinta) dias para adequar seu serviço à nova demanda.

# 5. CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS COMUNS

**5.1.** Os serviços a serem contratados enquadram-se na classificação dos serviços comuns, consoante o parágrafo 1° do art. 2°, do Decreto 5.450/2005.

# 6. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS E DA METODOLOGIA DE TRABALHO

**6.1.** A CONTRATADA deverá preparar e fornecer refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceada aos alunos, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes da UFABC e será responsável pela administração dos Restaurantes Universitários da UFABC, conforme os termos e condições estipulados no ANEXO I-I;

# 7. DOS MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

- **7.1.** Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários nas quantidades estimadas e de qualidade, de acordo com os termos da proposta, promovendo, quando requerido, sua substituição;
- 7.2. Os equipamentos e mobiliários disponibilizados pela Universidade estão listados abaixo:
  - a) Equipamentos e mobiliários do Campus de Santo André (ANEXO I-II);
  - b) Equipamentos e mobiliários do Campus de São Bernardo do Campo (ANEXO I-III);
- **7.3.** A CONTRATADA deverá avaliar a necessidade de instalação de outros equipamentos e mobiliários em conjunto com a CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá providenciar os equipamentos e instalação dos mesmos, de acordo com as normas de segurança do trabalho e boas práticas de produção;
- **7.4.** A CONTRATADA deverá disponibilizar, às suas expensas, balança eletrônica na área de distribuição de refeições dos Restaurantes Universitários durante todo o período de almoço e de jantar para que os usuários possam verificar o porcionamento dos alimentos;
- **7.5.** A CONTRATADA deverá disponibilizar, às suas expensas, cadeira infantil para restaurantes em número suficiente para atender a demanda dos usuários e usuárias dos restaurantes universitários.

#### 8. UNIDADE DE MEDIDA



8.1. A unidade de medida será uma refeição completa.

### 9. INFORMAÇÕES DE REFERÊNCIA

9.1. O quantitativo mínimo de funcionários encontra-se no Item 7 do ANEXO I-I.

### 10. DOS DEVERES DA CONTRATADA

- **10.1.** Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o presente contrato, nem subcontratar o objeto da licitação:
- **10.2.** Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- **10.3.** Executar os serviços conforme especificações do Termo de Referência, seus anexos e de sua proposta, com os recursos necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais:
- **10.4.** Fornecer os materiais, equipamentos e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas, nos termos de sua proposta;
- **10.5.** Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, à UFABC ou a terceiros;
- **10.6.** Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, de conformidade com as normas e determinações em vigor;
- **10.7.** Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregados que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº. 7.203/2010, que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da Administração Pública Federal;
- **10.8.** Apresentar à Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução dos serviços, os quais devem estar devidamente identificados por meio de crachá;
- **10.9.** Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração;
- **10.10.** Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as orientações da Administração, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas;
- **10.11.** Relatar à Administração toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- **10.12.** Arcar com ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação;
- **10.13.** Executar o serviço ora contratado, de acordo com o ANEXO I-I, nos prazos e condições aqui estabelecidos;
- **10.14.** A CONTRATADA receberá as instalações e equipamentos da CONTRATANTE, no campus de Santo André com 09 (nove) anos de uso e no campus de São Bernardo do Campo com 6 (seis) anos de uso;



- **10.15.** Eventuais adequações de equipamentos e mobiliário deverão ser efetuadas pela CONTRATADA após aprovação da FISCALIZAÇÃO;
- **10.16.** Quinze dias antes do término do contrato haverá vistoria por pessoa designada pela CONTRATANTE para verificar as condições do local e dos equipamentos. A CONTRATANTE emitirá um relatório de vistoria contendo as correções a serem realizadas pela CONTRATADA:
- **10.17.** Os equipamentos cedidos pela CONTRATANTE deverão ser restituídos nas mesmas condições em que foram recebidos, ressalvado o desgaste natural de uso ou em caso de deterioração irreparável, a CONTRATADA deverá efetuar a substituição dos equipamentos até quinze dias após o término do contrato:
- **10.18.** Caso o dano não seja reparado até quinze dias após o término do contrato, o valor devido poderá ser retido do pagamento da última Nota Fiscal;
- **10.19.** A CONTRATADA deverá disponibilizar e manter um sistema adequado, confiável e auditável de controle do número de refeições fornecidas diariamente, separado por categoria, identificação do usuário, horários de entrada e saída e campus. A CONTRATANTE deverá ter acesso ao sistema utilizado pela CONTRATADA para controle e cadastramento de usuário. O sistema deve prever equipamento registrador (caixas registradoras, computadores, cartões magnéticos exclusivos ou outros) dos pagamentos efetuados (através de vales, cartões magnéticos ou outros que venham a ser definidos em comum acordo com a CONTRATANTE);
  - **10.19.1.** O quantitativo de equipamentos registradores (caixas registradoras, computadores, cartões magnéticos exclusivos ou outros) deverá ser, de no mínimo, dois postos em cada campus;
  - **10.19.2.** A CONTRATADA deverá fornecer a instalação dos sistemas em todos os computadores dos fiscais de contrato da CONTRATANTE para consulta e cadastramento de usuários;
  - **10.19.3.** Em caso de substituição de fiscais de contrato durante a execução do contrato, a CONTRATADA deverá providenciar a instalação dos sistemas no computador do novo fiscal.
- **10.20.** A CONTRATADA se encarregará da operacionalização e permitirá acesso à fiscalização da CONTRATANTE das seguintes informações diariamente, por data e hora, por campus:
  - 10.20.1. Quantidade de alunos da graduação;
  - 10.20.2. Quantidade de alunos da pós-graduação;
  - 10.20.3. Quantidade de alunos bolsistas (conforme política de subsídio);
  - 10.20.4. Quantidade de alunos da extensão:
  - 10.20.5. Quantidade de outros usuários.
- **10.21.** No caso de ocorrências de problemas motivados pelo não funcionamento do controle digital, deverá ser utilizado um controle manual devidamente certificado e autorizado pela FISCALIZAÇÃO e que permita a verificação do tipo e a quantidade dos usuários de acordo com o previsto no item 10.20 e seus subitens;
- **10.22.** A CONTRATANTE fará a checagem dos quantitativos informados pela CONTRATADA, através de sistema próprio de controle:
- **10.23.** Arcar com todos os ônus resultantes da exploração da atividade, inclusive limpeza, higiene e aparência, telefone, gás, material de limpeza, impostos e taxas, segurança do local onde atua, bem como todos os tipos de manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos e da área física utilizada, por uso ou desgaste natural;



- **10.23.1.** A CONTRATADA deverá entregar no início de suas atividades Plano de Manutenção Preventiva em consonância com o modelo do ANEXO I-IV. A CONTRATADA deverá manter o check-list nas dependências dos Restaurantes Universitários e deverá encaminhar cópia sempre que solicitado;
- **10.23.2.** A limpeza do sistema de exaustão dos Restaurantes Universitários deve ser realizada a cada 4 (quatro) meses e/ou sempre que indicado pela FISCALIZAÇÃO;
- **10.23.3.** A limpeza das caixas de gordura dos Restaurantes Universitários deverão ser realizadas a cada 4 (guatro) meses e/ou sempre que indicado pela FISCALIZAÇÃO;
- **10.23.4.** A caixa de gordura do sistema de exaustão do Restaurante Universitário de São Bernardo do Campo deve ser esvaziada e higienizada a cada 15 (quinze) dias e/ou sempre que indicado pela FISCALIZAÇÃO;
- **10.23.5.** O reservatório de água do Restaurante Universitário de Santo André no Bloco L assim como os demais reservatórios de água dos Restaurantes Universitários devem ser higienizados a cada 6 (seis) meses;
- **10.23.6.** Fica sob responsabilidade da CONTRATADA complementar, sempre que necessário, os equipamentos e adequar a infraestrutura para o desenvolvimento das atividades;
- **10.23.7.** Caso a CONTRATANTE opte por alterar a forma de fornecimento de gás, a CONTRATADA deverá adaptar-se a forma de fornecimento de gás estabelecida pela CONTRATANTE.
- **10.24.** Para efeito de pagamento, a CONTRATADA encaminhará à CONTRATANTE, até o 5º (quinto) dia útil de cada mês, o Relatório mensal de prestação dos serviços correspondente ao mês anterior, contendo a relação das refeições fornecidas aos alunos subsidiados;
- 10.25. Estar em situação devidamente comprovada de regularidade no SICAF.
- **10.26.** Cumprir todas as orientações da CONTRATANTE, para o fiel desempenho das atividades específicas, entregando um serviço de qualidade, na situação solicitada e dentro do prazo estipulado;
- **10.27.** Executar reparos e adaptações nas instalações elétricas, hidráulicas e físicas internas e externas inerentes ao funcionamento dos Restaurantes Universitários;
- **10.28.** A instalação de novos aparelhos ou equipamentos, assim como qualquer modificação das instalações elétricas ou hidráulicas, somente poderá ser providenciada pela CONTRATADA mediante prévia análise e autorização expressa da CONTRATANTE;
- **10.29.** As benfeitorias vindas de quaisquer acréscimos ou melhorias realizadas, com autorização da CONTRATANTE, serão incorporadas ao imóvel findado o contrato, sem ônus à CONTRATANTE;
- **10.30.** Se o contrato for rescindido, as benfeitorias serão incorporadas ao patrimônio da CONTRATANTE sem nenhum direito de ressarcimento;
- **10.31.** A CONTRATADA só poderá usar o espaço do refeitório para a execução do objeto desta contratação. Qualquer outra destinação deverá ser autorizada expressamente pela CONTRATANTE;
- **10.32.** A CONTRATANTE poderá requerer o espaço do refeitório para sua utilização em eventos, após prévio aviso à CONTRATADA e desde que não prejudique a execução dos serviços e que tenha caráter temporário;
- **10.33.** 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;



- **10.34.** Em caso de eventual substituição do preposto, a CONTRATADA deverá comunicar previamente a FISCALIZAÇÃO da CONTRATANTE;
- **10.35.** A CONTRATADA deverá colocar em lugar de fácil visibilidade o cardápio do dia, bem como os preços a serem cobrados dos consumidores por refeição nos Restaurantes Universitários;
- **10.36.** A CONTRATADA deverá fornecer dados estatísticos sobre a comercialização e prestar outras informações que a CONTRATANTE julgar necessárias ao seu controle e oportuna divulgação, assegurado o sigilo da CONTRATADA;
- 10.37. Manter afixado cartaz com o contato da CONTRATANTE para reclamações;
- **10.38.** Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e quaisquer outros decorrentes da execução do contrato sendo que a eventual inadimplência da CONTRATADA em relação a tais encargos, não transferirá a CONTRATANTE a responsabilidade pelo seu pagamento, nem onerará o objeto contratado;
- **10.39.** Substituir empregados faltantes, inclusive no caso de férias, licenças e outros afastamentos e desligamentos, para que o fornecimento das refeições não seja interrompido ou prejudicado;
- **10.40.** Quando houver reclamação formal à CONTRATANTE referente a qualquer funcionário da CONTRATADA, serão apuradas as causas da reclamação e, em caso de procedência, a mesma terá que afastá-lo imediatamente após a comunicação da FISCALIZAÇÃO e substituí-lo no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas;
- **10.41.** Os empregados da CONTRATADA que irão compor o quadro de pessoal deverão estar em condições de higiene e saúde compatíveis com as atividades de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, estabelecido pela Norma Regulamentadora NR7 do MTE e com devida proteção de acordo com a Norma Regulamentadora NR6 do MTE, que estabelece os Equipamentos de Proteção Individual (EPI);
- **10.42.** Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita FISCALIZAÇÃO por parte da CONTRATANTE, encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
- **10.43.** Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela CONTRATANTE, de forma clara, concisa e lógica, cujas reclamações se obrigam prontamente a atender;
- **10.44.** É de inteira responsabilidade da CONTRATADA arcar por danos e desaparecimentos de bens materiais e avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou prepostos à CONTRATANTE ou a terceiros, desde que fique comprovada sua responsabilidade, não se excluindo ou se reduzindo esta em virtude do acompanhamento realizado pela CONTRATANTE, de acordo com o art. 70, da Lei nº. 8.666/93;
- **10.45.** Manter a disciplina de seus empregados durante a jornada de trabalho, zelando pelo respeito e cortesia no relacionamento entre colegas, com os usuários e funcionários da CONTRATANTE;
- **10.46.** Recrutar em seu nome e sob sua inteira responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, cabendo-lhe todos os pagamentos, inclusive dos encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e fiscais previstos na legislação vigente e de quaisquer outros, em decorrência de sua condição de empregadora, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;
- **10.47.** Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas os seus empregados em serviço, cumprindo todas as suas obrigações quanto às leis trabalhistas e previdenciárias;
- 10.48. Fornecer aos empregados seus benefícios trabalhistas de acordo com as legislações vigentes;
- **10.49.** Arcar com as reclamações levadas ao seu conhecimento por parte da FISCALIZAÇÃO do contrato, cuidando imediatamente das providências necessárias para a correção, evitando repetição dos fatos;



- **10.50.** Manter, durante a vigência do contrato, as condições de qualificação e habilitação necessárias para a contratação com a Administração Pública, apresentando, sempre que exigidos, os comprovantes de regularidade fiscal, jurídica, técnica e econômica;
- **10.51.** Cumprir o disposto no inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal, que proíbe o trabalho noturno, perigoso e insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz;
- 10.52. Responsabilizar-se por todas as despesas com a execução dos serviços;
- **10.53.** Iniciar as atividades em até 30 (trinta) dias corridos da data de solicitação formal da CONTRATANTE, caso não ocorra fato superveniente ou de força maior;
- **10.54.** Encaminhar ao Fiscal do Contrato da CONTRATANTE, até cinco dias úteis após o início da execução dos serviços, os documentos relacionados abaixo:
  - 10.55.1. Relação dos empregados;
  - 10.55.2. Cópia do contrato de trabalho de todos os funcionários;
  - 10.55.3. Cópia do Regulamento Interno da empresa, caso exista;
  - **10.55.4.** Registro de emprego e cópia das páginas da carteira de trabalho e Previdência Social atestando a contratação de cada funcionário;
  - **10.55.5.** Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) de todos os funcionários, comprovando a realização de exames médicos (admissional e periódicos e, se for o caso, de retorno ao trabalho e de mudança de função);
  - **10.55.6.** Comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte, quando for o caso, de acordo com a devida legislação;
  - 10.55.7. Comprovante de cadastramento no regime do PIS/PASEP de todos os funcionários;
  - **10.55.8.** Cópia do Comprovante de entrega dos EPIs (Equipamento de Proteção Individual), quando devido.
- **10.56.** Encaminhar ao Fiscal do Contrato da CONTRATANTE, através de cópia todo mês, os seguintes documentos:
  - **10.56.1.** Nota fiscal;
  - 10.56.2. Cópia da Folha de pagamento;
  - 10.56.3. Cópia dos holerites (contracheques);
  - **10.56.4.** Cópia dos Recibos ou da Relação de benefícios concedidos (Vale Transporte, Vale Refeição/Alimentação);
  - 10.56.5. Cópia do Comprovante de pagamento de salário de cada funcionário;
  - **10.56.6.** Cópia dos Cartões de ponto ou Folhas de ponto dos empregados, constando nome e registro do empregado, lotação e período de abrangência, devidamente assinado pelo empregado;
  - 10.56.7. Cópia do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social (FGTS);
  - 10.56.8. Cópia da Guia de Recolhimento do FGTS (GRF);



- 10.56.9. Cópia da Relação dos Trabalhadores Constantes do Arquivo SEFIP (RE);
- 10.56.10. Cópia do Comprovante de Declaração à Previdência gerado pelo SEFIP;
- 10.56.11. Cópia da Guia da Previdência Social (GPS);
- 10.56.12. Cópia do CAGED:
- 10.56.13. Cópia das Contribuições sindicais (se houver);
- **10.57.** Encaminhar ao Fiscal do Contrato da CONTRATANTE, sempre que houver admissão os seguintes documentos:
  - 10.57.1. Cópia do contrato de trabalho do funcionário:
  - **10.57.2.** Registro de emprego e cópia das páginas da carteira de trabalho e Previdência Social atestando a contratação do funcionário;
  - **10.57.3.** Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) do funcionário, comprovando a realização de exames médicos (admissional e periódicos e, se for o caso, de retorno ao trabalho e de mudança de função);
  - **10.57.4.** Comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte, quando for o caso, de acordo com a devida legislação;
  - **10.57.5.** Comprovante de cadastramento no regime do PIS/PASEP do funcionário;
  - **10.57.6.** Cópia do Comprovante de entrega dos EPIs (Equipamento de Proteção Individual), quando devido.
- **10.58.** Encaminhar ao Fiscal do Contrato da CONTRATANTE, sempre que houver demissão os seguintes documentos:
  - 10.58.1. Cópia do Aviso prévio ou carta de pedido de demissão;
  - 10.58.2. Cópia do Cartão ou Folha de ponto;
  - 10.58.3. Cópia do Termo de Rescisão do Contrato de Trabalho homologado;
  - 10.58.4. Cópia do Comprovante de pagamento das verbas rescisórias;
  - 10.58.5. Cópia da Guia de recolhimento rescisório do FGTS e da contribuição social;
  - 10.58.6. Cópia do Atestado de Saúde Ocupacional Demissional:
  - **10.58.7.** Cópia do Protocolo de entrega da Comunicação de Dispensa (CD) e do Requerimento do Seguro-Desemprego na hipótese de dispensa do empregado sem justa causa.
- **10.59.** Encaminhar ao Fiscal do Contrato da CONTRATANTE, sempre que houver a obrigação de pagamento, os seguintes documentos:
  - **10.59.1.** Comprovante de pagamento de férias e 13º salário.
- **10.60.** A CONTRATADA deverá aceitar que, por conveniência administrativa, a CONTRATANTE possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentando ou diminuindo a área ocupada, desde que, seja comunicada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.



**10.61.** A CONTRATANTE poderá solicitar vistas com cópias autenticada ou cópias simples acompanhadas das vias originais, caso a fiscalização tenha dúvidas quanto a autenticidade dos documentos.

### 11. DOS DEVERES DA CONTRATANTE

- **11.1.** Exercer acompanhamento e fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- **11.2.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- **11.3.** Proceder aos pagamentos devidos à CONTRATADA;
- 11.4. Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;
- **11.5.** Proporcionar todas as condições para que a Contratada possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do Contrato, do Edital e seus Anexos, especialmente do Termo de Referência:
- **11.6.** Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- **11.7.** Notificar à CONTRATADA da aplicação de eventuais multas presentes no Item 19 deste Termo de Referência:
- **11.8.** Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela Contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- **11.9.** Disponibilizar, durante a vigência do contrato, o espaço físico dos Restaurantes Universitários, bem como os equipamentos permanentes (cozinha industrial, mesas e cadeiras para o refeitório) em Santo André (ANEXO I-II) e em São Bernardo do Campo (ANEXO I-III);
- 11.10. Disponibilizar área para abrigo de cilindros GLP (Gás Liquefeito de Petróleo);
- **11.11.** A CONTRATANTE fará a checagem dos quantitativos de refeições informados pela CONTRATADA, por meio do sistema que será disponibilizado pela CONTRATADA;
- **11.12.** Caso seja definida política de subsídio que impute à CONTRATANTE qualquer tipo de pagamento à CONTRATADA, o mesmo será feito de acordo com este instrumento;
- **11.13.** As medições para efeito de pagamento dos usuários subsidiados integral ou parcialmente serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:
  - **11.13.1.** A CONTRATANTE terá até 10 (dez) dias úteis para conferir o relatório enviado pela CONTRATADA, que trata o subitem 10.24, e solicitar, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura;
  - **11.13.2.** Serão consideradas somente as refeições efetivamente fornecidas e apuradas da seguinte forma:
    - **11.13.2.1.** 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.



- **11.13.2.2.** 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;
- **11.13.2.3.** 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;
- **11.13.2.4.** A realização dos descontos indicados no Item 11.13.2.1 não prejudica a aplicação de sanções à CONTRATADA, por conta da não execução dos servicos.
- **11.13.3.** 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.
- 11.14. Estabelecer rotinas para o cumprimento do objeto desta contratação;
- **11.15.** Fixar em local visível na área do refeitório, um endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação;
- **11.16.** Proceder às vistorias dos serviços por meio da FISCALIZAÇÃO deste contrato, anotando as ocorrências em registro próprio dando ciência ao preposto da CONTRATADA e determinando sua imediata regularização;
- **11.17.** Solicitar, a qualquer momento, a substituição de funcionário da CONTRATADA que, a seu critério, for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho;
- **11.18.** Não permitir que os empregados da CONTRATADA executem tarefas em desacordo com as condições pré-estabelecidas;
- **11.19.** A CONTRATANTE poderá utilizar o refeitório dos restaurantes universitários sempre que necessário. Quando isso ocorrer, fará a comunicação formal à CONTRATADA com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência;
- **11.20.** Caberá somente à FISCALIZAÇÃO da CONTRATANTE autorizar a utilização do espaço do refeitório dos restaurantes universitários e comunicar a CONTRATADA através de correspondência protocolada com todos os detalhes do uso excepcional;
- **11.21.** Verificar a regularidade da CONTRATADA junto ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores SICAF, mediante consulta on-line, antes de cada pagamento;
- **11.22.** Se o licitante for cooperativa de trabalho, para fins de aferição do preço ofertado, ao valor total proposto será acrescido o percentual de 15% (quinze por cento) a título de contribuição previdenciária que, nos termos do artigo 22, inciso IV, da Lei Federal nº 8.212/1991, com redação da Lei Federal nº 9.876/1999, combinado com artigo 15, inciso I da Lei Federal 8.212/1991, constitui obrigação da administração CONTRATANTE.
- **11.23.** Identificar e informar à CONTRATADA, mensalmente, os valores devidos da concessão de uso do espaço, de consumo de energia, gás, água e esgoto a serem descontados da nota fiscal.

# 12. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

- **12.1.** Será utilizada como metodologia de avaliação a Avaliação de Desempenho da CONTRATADA, conforme ANEXO I-V:
- **12.2.** Será considerada apta a ter o contrato prorrogado, caso ocorra a prorrogação, somente a CONTRATADA que obtiver avaliação "Boa ou Ótima" na média aritmética anual (pontuação obtida mensalmente).



### 13. VISTORIA

- **13.1.** As empresas participantes deste processo licitatório poderão realizar visita nas unidades, para conhecimento das condições e das características dos locais de execução, ocasião em que será fornecido Atestado de Vistoria, o qual deverá ser anexado à documentação de habilitação da licitação;
- 13.2. As empresas poderão fazer vistoria minuciosa nos Campi de Santo André e São Bernardo do Campo para que tenham conhecimento das condições ambientais, técnicas e adquiram parâmetros para elaboração das propostas. A vistoria deverá ser agendada com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas e será conduzida por um servidor habilitado pela CONTRATANTE, responsável pela emissão do TERMO DE VISTORIA (ANEXO I-VI), documento que demonstra que a empresa licitante está ciente de todas as informações e das condições para o cumprimento das obrigações;
  - **13.2.1.** As empresas que optarem por não realizá-la deverão apresentar junto com os documentos de habilitação, uma declaração assinada por um responsável legal pela empresa, declarando que vistoriou o terreno, bem como tomou conhecimento do local e das dificuldades que os serviços possam apresentar, que lhe foi dado acesso a todos os locais relevantes para a elaboração da proposta, que lhe foram fornecidas todas as informações solicitadas, bem como prestados todos os esclarecimentos desejados, e que em sua proposta estão contemplados todos os custos necessários para a execução do objeto, conforme modelo disponível no ANEXO I VIII.
- **13.3.** As vistorias deverão ser previamente agendadas junto à Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Políticas Afirmativas, por meio do telefone (11) 4996-7997 das 09h00min às 12h00min e das 14h00min às 16h00min:
- **13.4.** A data limite para a execução da VISTORIA é até 24 (vinte e quatro) horas antes do horário do pregão (horário de Brasília).

### 14. QUALIFICAÇÃO TECNICA

- 14.1. A LICITANTE deverá apresentar:
  - **14.1.1.** Atestado de Vistoria emitido pela Contratante ou declaração de conhecimento das condições (Modelo Anexo I-VIII);
  - **14.1.2.** Comprovação de aptidão da empresa para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, por meio da apresentação de atestado(s) de capacitação técnico-profissional, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado.

# 15. AVALIAÇÃO DO CUSTO

- **15.1.** O valor máximo de referência previsto para as refeições servidas no almoço e jantar para a presente contratação é de R\$ 12.73 (doze reais e setenta e três centavos) por unidade de refeição:
- **15.1.1**. As crianças de 02 (dois) anos completos até 10 (dez) anos incompletos terão direito a pagar 50% do valor integral, devendo servir-se de meia porção dos quantitativos especificados na tabela 1, tabela 2 e tabela 3 do anexo I-I. Os bebês de zero a um ano e onze meses poderão entrar acompanhados de seus responsáveis sem qualquer custo.
- **15.2.** O custo estimado da presente contratação foi definido por meio de fundamentada pesquisa dos preços praticados no mercado em contratações similares;
- **15.3.** O valor de referência da planilha de mapa de preços, constante no processo relativo à presente licitação, foi elaborado a partir da média aritmética dos orçamentos recebidos.



### 16. MEDIDAS ACAUTELADORAS

**16.1.** Consoante o artigo 45, da Lei n.º 9.784, de 29 de janeiro de 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.

### 17. DA FISCALIZAÇÃO

- **17.1.** A CONTRATADA ficará sujeita a mais ampla e irrestrita fiscalização, obrigando-se a prestar todos os esclarecimentos porventura requeridos pelo fiscal da CONTRATANTE:
- **17.2.** A FISCALIZAÇÃO de que trata esta Cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, até mesmo perante terceiro, por qualquer irregularidade, inclusive resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos (Art. 70 da Lei nº 8.666/93, com suas alterações);
- 17.3. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para o fim de eventual aplicação de sanção;
- **17.4.** A FISCALIZAÇÃO dos serviços será exercida por servidores designados pela CONTRATANTE, às quais competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dará ciência à Administração, podendo ainda ser substituídos por outros servidores designados pela CONTRATANTE.

### 18. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- **18.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº. 8.666, de 1993, da Lei nº. 10.520, de 2002, do Decreto nº. 3.555, de 2000, e do Decreto nº. 5.450, de 2005, a licitante/adjudicatária, que:
  - **18.1.1**. não retirar a nota de empenho ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta;
  - 18.1.2. apresentar documentação falsa;
  - 18.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
  - **18.1.4.** não mantiver a sua proposta dentro de prazo de validade;
  - 18.1.5. comportar-se de modo inidôneo;
  - 18.1.6. cometer fraude fiscal;
  - 18.1.7. fizer declaração falsa;
  - 18.1.8. ensejar o retardamento da execução do certame.
- **18.2**. A licitante/adjudicatária que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
  - **18.2.1.** advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
  - 18.2.2. multa de 6 % (seis por cento) sobre o valor estimado do item (s) prejudicado(s) pela



conduta da licitante:

- **18.2.3.** impedimento de licitar e contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos.
- **18.3.** Comete infração administrativa, ainda, nos termos da Lei nº. 8.666, de 1993, da Lei nº. 10.520, de 2002, do Decreto nº. 3.555, de 2000 e do Decreto nº 5.450, de 2005, a CONTRATADA que:
  - **18.3.1.** inexecutar total ou parcialmente o contrato;
  - 18.3.2 apresentar documentação falsa;
  - 18.3.3. comportar-se de modo inidôneo;
  - 18.3.4. cometer fraude fiscal;
  - **18.3.5.** descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital e no Contrato.
- **18.4.** A CONTRATADA que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
  - **18.4.1.** advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
  - 18.4.2. multa:
  - a) moratória de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado na execução do contrato, ou de sua regularização, sobre o valor total da nota fiscal referente ao mês de início da infração;
  - **b)** compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da nota fiscal referente ao mês anterior, no caso de inexecução total da obrigação assumida, podendo ser cumulada com a multa prevista no subitem anterior;
  - c) em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual da alínea anterior, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida.
  - **18.4.3**. suspensão do direito de licitar e impedimento de contratar com a FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC UFABC pelo prazo de até dois anos;
  - **18.4.4**. 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 própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos causados;
  - **18.4.5.** Impedimento de licitar e contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos.
- **18.5** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993 e, subsidiariamente, na Lei nº 9.784 de 1999;
- **18.6.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade;
- **18.7.** No caso de aplicação de multa à CONTRATADA, a mesma deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela UFABC;
- 18.8. As multas aplicadas e não recolhidas no prazo do seu vencimento, bem como eventuais prejuízos causados à CONTRATANTE, serão recolhidos ou deduzidos dos valores a serem pagos à



CONTRATADA ou deduzidos da garantia ou, ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da UFABC e cobrados judicialmente;

- **18.9.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF;
- **18.10**. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

### 19. MULTAS

- **19.1.** Em notificação escrita e sem prejuízo da faculdade de rescindir este Contrato, a CONTRATANTE, observando o disposto no Item 19.3, poderá aplicar à CONTRATADA multa.
  - **19.1.1.** Pelo atraso no cumprimento de exigência contratual ou solicitação da Fiscalização: até 0,35% (três décimos e meio por cento), por dia, incidentes sobre o faturamento do dia da ocorrência;
  - **19.1.2.** Pela ocorrência de qualquer dos eventos estabelecidos nos itens a) a e) a seguir: até 10% (dez por cento), por evento, incidentes sobre o faturamento do dia da ocorrência:
  - a) Falta de item do cardápio nos balcões de distribuição, sem que haja imediata substituição;
  - b) Atraso no início do horário de distribuição de refeições após o período de tolerância ou antecipação do horário de encerramento de distribuição de refeições (Item 6 do ANEXO I-I);
  - c) Falta de atendimento ao padrão de higiene e ao MBPF (Manual de Boas Práticas de Fabricação);
  - d) Troca de cardápio sem anuência da Fiscalização;
  - e) Pelo não atendimento ao Anexo I-I.
  - **19.1.3.** Pelo não atendimento ao item 7 do ANEXO I-I deste Contrato: 5% (cinco por cento) sobre o faturamento do dia da ocorrência;
  - **19.1.4.** Pelo não cumprimento das obrigações trabalhistas: 5% (cinco por cento) sobre o faturamento mensal;
- **19.2.** As penalidades estipuladas neste Contrato não excluem outras, previstas na legislação, não se exonerando a CONTRATADA de suas responsabilidades por perdas e danos causados à CONTRATANTE em decorrência do inadimplemento das obrigações contratuais;
- **19.3.** Quando a CONTRATADA for notificada de conduta passível de aplicação de multa, ser-lhe-á garantido prazo de 5 (cinco) dias úteis para defesa.

### 20. VIGÊNCIA DO CONTRATO

- **20.1.** O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da publicação do Contrato no Diário Oficial da União D.O.U., podendo ser estendido, por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, por sucessivos períodos observados limite o artigo 57, II, da Lei n.º 8.666, de 1993;
- **20.2.** Toda prorrogação de prazo contratual deve ser motivada e justificada por escrito, somente podendo operar-se caso se mostre vantajosa para a CONTRATANTE;
- **20.3.** Para aferição da vantagem, a CONTRATANTE avaliará se os preços se mantêm adequados ou distorcidos aos preços vigentes no mercado a época da prorrogação;
- **20.4.** O início das atividades se dará em até 30 (trinta) dias corridos da data de solicitação formal da CONTRATANTE e em casos de possíveis prorrogações as atividades deverão prosseguir sem interrupções;



- **20.5.** 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;
- **20.6.** Com 60 (sessenta) dias de antecedência para término dos primeiros 12 (doze) meses de contratação, a CONTRATANTE realizará minucioso levantamento de dados através dos relatórios periodicamente entregues, quanto à qualidade dos serviços e preços praticados, a fim de que sejam verificadas as vantagens da renovação para a CONTRATANTE, inclusive quanto ao valor pago pela contratação.

### 21. DO REAJUSTE DO PRECO DOS SERVICOS

- **21.1.** O reajustamento visa compensar os efeitos da variação inflacionária no curso normal do Contrato, devendo retratar a efetiva alteração dos custos de prestação dos serviços, a fim de que sejam mantidas as condições efetivas da Proposta, observando-se o seguinte:
  - a) O valor do Contrato poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses, contados da data limite para apresentação da proposta de acordo com a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo IPCA/IBGE, calculado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Será utilizado como base o índice publicado em sítio eletrônico oficial;
  - **b)** O reajustamento será formalizado por meio de apostilamento, e não poderá alterar o equilíbrio econômico e financeiro do Contrato. O reajustamento ocorrerá em casos de redução ou aumento do índice.
- **21.2.** O valor do Contrato poderá ser reequilibrado em caso de desequilíbrio econômico-financeiro, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, devendo a CONTRATADA, para tanto, comprovar e protocolizar seu requerimento com as devidas justificativas junto ao Fiscal do Contrato.
- **21.3.** Ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste ou reequilíbrio, a ser aprovado pela CONTRATANTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios;
- **21.4.** Haverá diligência para comprovação da capacidade de execução dos serviços com base nos preços apresentados.

# 22. DO PAGAMENTO

- **22.1.** O prazo para pagamento será de 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura com o devido "atesto" pelo Setor Competente da CONTRATANTE, juntamente com a apresentação dos critérios de aferição de resultados estipulados, acompanhada das seguintes comprovações:
  - a) Comprovação da regularidade fiscal, constatada através de consulta "on-line" ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores SICAF ou aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei 8.666/93, devendo seu resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento;
  - b) No caso de cooperativa, deverá comprovar o recolhimento das contribuições individuais de seus cooperados.
  - **22.1.1.** O pagamento das refeições integrais e das parcelas não subsidiadas serão feitos diretamente à CONTRATADA no momento da compra de créditos.
- 22.2. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, dos documentos pertinentes à



contratação, de qualquer dos documentos exigidos no *Caput* desta Cláusula ou 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;

- 22.3. Quando do pagamento, será efetuado a retenção tributária prevista na legislação aplicável;
- **22.4.** Quanto ao imposto sobre serviço de qualquer natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº. 116/2003 e legislação municipal aplicável;
- **22.5.** A CONTRATADA/CONTRIBUINTE regularmente inscrita no SIMPLES NACIONAL, nos termos da LC nº. 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária do Parágrafo Segundo. 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;
- **22.6.** 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;
- **22.7.** Será considerado como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento;
- 22.8. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, e após instrução com as justificativas e motivos, e serem submetidos à apreciação da autoridade superior competente, que adotará as providências para verificar se é ou não caso de apuração de responsabilidade, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem deu causa, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes formulas:

# EM = I x N x VP

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido. I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula:

| I = | (TX / 100) |
|-----|------------|
|     | 365        |

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual.

N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento. VP = Valor da parcela em atraso.

- **22.9.** Sendo identificada cobrança indevida na Nota Fiscal de Serviço, a CONTRATANTE poderá, a seu juízo, fazer a glosa dos valores indevidos, ou solicitar formalmente à CONTRATADA envolvida a reapresentação da Nota Fiscal de Serviço, devidamente corrigida. Nesse caso, a contagem do prazo para pagamento será reiniciada a partir da nova emissão;
- **22.10.** Caso seja identificada cobrança indevida após o pagamento da Nota Fiscal de Serviço, a CONTRATANTE comunicará formalmente os fatos à CONTRATADA, a fim que seja feita a devolução do valor correspondente, no próximo documento de cobranca:
- **22.11.** O pagamento deverá ser efetuado mediante a apresentação de Nota Fiscal ou da Fatura pela CONTRATADA, que deverá conter o detalhamento dos serviços executados, conforme disposto no art. 73 da Lei nº 8.666, de 1993, observado o disposto no art. 35 e os procedimentos contidos na Instrução Normativa nº. 03 de 15/10/2009;
- **22.12.** A CONTRATANTE poderá subsidiar refeições aos seus alunos, de acordo com política a ser estabelecida internamente. Desta forma, a CONTRATATE disponibilizará sistema de controle de todas as refeições servidas aos alunos beneficiários de subsídio;



- **22.13.** Os pagamentos a serem efetuados pela CONTRATANTE ocorrerão posteriormente à prestação de serviço, definidos na Cláusula de Obrigações da CONTRATANTE;
- **22.14.** Os usuários dos Restaurantes Universitários da UFABC que não gozarem de nenhum tipo de subsídio alimentício por parte da Universidade farão os pagamentos de suas refeições diretamente à empresa prestadora de serviços de restaurante CONTRATADA por meio do Edital de Licitação;
- **22.15.** Será descontado do valor a ser pago, mensalmente, a concessão de uso do espaço, o consumo de energia elétrica, de água/esgoto e de gás, desde que este estejam sendo consumidos em nome da CONTRATANTE. Eventuais glosas também serão descontadas da Nota Fiscal.

# 23. INFORMAÇÃO QUANTO À EVENTUAL EXISTÊNCIA DE SUBSÍDIO AOS ALUNOS

- **23.1.** A CONTRATANTE poderá subsidiar refeições aos seus alunos e outros eventuais beneficiários, de acordo com política a ser estabelecida internamente. Desta forma, a CONTRATADA deverá disponibilizar sistema de controle de todas as refeições servidas aos alunos beneficiários de subsídio;
- **23.2.** A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA, antes do início e durante a execução do contrato, a lista dos usuários dos Restaurantes Universitários que terão subsídio alimentício total ou parcial por parte da Universidade;
- **23.3.** Os usuários que contarão com subsídio alimentício integral por parte da UFABC não efetuarão nenhum tipo de pagamento à CONTRATADA;
- **23.4.** Para os usuários que receberão subsídio alimentício integral, o sistema da CONTRATADA deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição naquele referente dia e horário para posterior ressarcimento da CONTRATANTE à CONTRATADA;
- **23.5.** Os usuários que contarão com subsídio alimentício parcial por parte da CONTRATANTE efetuarão pagamento parcial da refeição à CONTRATADA;
- **23.6.** Para os usuários que receberão subsídio alimentício parcial por parte da CONTRATANTE, o sistema da CONTRATADA deverá registrar que o usuário usufruiu da refeição naquele referente dia e horário para posterior ressarcimento da CONTRATANTE à CONTRATADA da parcela de responsabilidade da UFABC.

Santo André, 18 de fevereiro de 2019

Amanda Thais de Mattos Assistente em Administração SIAPE: 2092760 Iolanda Karla Santana dos Santos Nutricionista – CRN3 – 41478 SIAPE: 2186229

De acordo,

TATIANA LIMA FERREIRA Pró-Reitor de Assuntos Comunitários e Políticas Afirmativas em exercício



## Referências Bibliográficas

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. **Portaria RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

CENTER FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION - CDC. Appendix B-Guidelines for confirmation for Foodborne-Disease Outbreaks. MMWR, 49(SS-1)58-654-62, 2000.

GANDRA, YR; GAMBARDELLA, AMD. **Avaliação de serviços de nutrição e alimentação**. São Paulo: Sarvier: 1983.

Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Portaria nº 27, de 13 de janeiro de 1998.** Aprova o Regulamento Técnico referente à Informação Nutricional Complementar (declarações relacionadas ao conteúdo de nutrientes).

Presidência da República. **Decreto nº 6871, de 4 de junho de 2009**. Regulamenta a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

Secretaria de Saúde do Estado de São Paulo. Centro de Vigilância Sanitária. **Portaria CVS nº 5, de 9 de abril de 2013.** Dispõe sobre regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção.



# ANEXO I-I - ESPECIFICAÇÃO DOS SERVICOS

### 1. OBJETIVO

Estabelecer as diretrizes para a CONTRATADA, quanto ao fornecimento de refeição aos alunos, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes da Fundação Universidade Federal do ABC (UFABC) nos Restaurantes Universitários.

### 2. LOCAIS

- 2.1. Os serviços da CONTRATADA serão prestados nos RUs da CONTRATANTE:
  - a) No Campus de Santo André, situado na Avenida dos Estados, 5001 Bairro Santa Terezinha;
  - b) No Campus de São Bernardo do Campo, situado na Alameda da Universidade, s/nº -Bairro Anchieta:
  - c) Em outra eventual unidade que a UFABC venha a ter.

# 3. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

### 3.1. Refeições

- **3.1.1.** Refeição autosserviço: Refeição convencional tipo almoço e jantar, conforme definido no Item 4 Composição do cardápio, deste Anexo, servida em refeitório da CONTRATADA;
- **3.1.2.** Refeição autosserviço transportada: Refeição convencional tipo almoço e jantar, conforme definido no item 4 Composição do cardápio, deste Anexo, acondicionada adequadamente e transportada em veículos automotores para ser servida em refeitório da CONTRATADA;
  - **3.1.2.1.** Todas as preparações imediatamente após o preparo deverão ser acondicionadas em cubas gastronômicas e mantidas em caixas isotérmicas distintas, fechadas hermeticamente de modo a manter a temperatura adequada dos alimentos durante o transporte, conforme legislação sanitária vigente;
  - **3.1.2.2.** Identificar as caixas térmicas com pelo menos as seguintes informações: local de entrega, horário de abastecimento das cubas e armazenamento nas caixas isotérmicas, prazo de validade, número de refeições e tipo de preparação contido;
  - **3.1.2.3.** Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou com embalagens ou recipientes abertos. Os veículos deverão atender às exigências da legislação sanitária vigente;
  - **3.1.2.4.** As preparações deverão ser distribuídas em balcões térmicos no sistema autosserviço;
  - **3.1.2.5.** Poderá haver refeição autosserviço transportada sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

### 4. COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

- **4.1.** A composição básica do cardápio das refeições autosserviço e autosserviço transportadas devem conter os seguintes componentes: saladas, arroz branco e integral, feijão, guarnição, carne, opção sem carne, sucos, sobremesas e complementos;
- **4.2.** Todos os componentes da refeição deverão estar em perfeita harmonia com os demais itens do cardápio, observando-se composição, cor, sabor e textura para evitar conflitos entre as preparações, repetições e monotonia;



- **4.3.** Os cardápios do almoço e jantar serão iguais, com exceção da guarnição, da carne e da opção sem carne que deverão ser diferentes nas refeições do dia. Em relação à carne não deverá haver repetição de tipo de carne e seu corte no mesmo dia;
- 4.4. A composição do cardápio será igual para refeições autosserviço e autosserviço transportadas;

#### 4.5. Saladas

- 4.5.1. Serão no mínimo 3 (três) tipos de saladas por dia:
  - **4.5.1.1.** Uma folha: acelga, alface crespa, alface lisa, alface americana, agrião, almeirão, escarola, mostarda, repolho, rúcula, entre outras;
    - **4.5.1.1.1.** Em cada dia da semana deverá ser servida um tipo de folha diferente.
  - **4.5.1.2.** Um legume: abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve-flor, rabanete, pepino, tomate, vagem, entre outros;
  - **4.5.1.3.** E uma que poderá variar entre legumes (abóbora, abobrinha, berinjela, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve-flor, rabanete, pepino, tomate, vagem, entre outros), leguminosas (ervilha seca, soja, grão de bico, feijão branco, lentilha, entre outros) ou tubérculos (batata, mandioca, mandioquinha, entre outros);
  - **4.5.1.4.** Nos dias que a guarnição for composta por tubérculos, farofa, cremes/polenta, massa seca ou torta, a salada descrita no item 4.5.1.3. deverá pertencer ao grupo de legumes ou grãos;
  - **4.5.1.5.** Nos dias em que houver alimentos de origem animal como ovos, leites, e queijos na opção sem carne a salada descrita no item 4.5.1.3. deverá pertencer ao grupo de leguminosas.
- **4.5.2.** Haverá uma salada elaborada duas vezes por semana. Exemplos de salada elaborada: Agridoce, France, Europa, Caponata, Siciliana, Ratatouille, Tabule, entre outras;
- **4.5.3.** Os molhos, quando necessários, deverão ser servidos à parte. Não adicionar maionese caseira às preparações, quando necessário utilizar maionese industrializada;
- **4.5.4.** Em dias frios, a critério da CONTRATANTE, poderá ser servida sopa em substituição a uma das saladas.

### **4.6.** Arroz

**4.6.1.** Serão dois tipos, sendo um arroz branco, TIPO 1, longo e polido e um arroz integral TIPO 1. Tanto o arroz branco quanto o integral podem ser servidos simples ou com variações, porém não devem conter alimentos de origem animal;

### 4.7. Feijão

- 4.7.1. O feijão deverá ser TIPO 1, podendo ser preto, carioca, rajado, branco, entre outros;
- 4.7.2. Não deverá ser adicionado carne ou outro alimento de origem animal.

### 4.8. Guarnição

**4.8.1.** A guarnição deverá respeitar a distribuição, conforme incidência e porcionamento da Tabela 1 a seguir:



TABELA 1 – Porcionamento e incidência semanal da quarnição

| Schlanai da guarnição |   |   |
|-----------------------|---|---|
| PORCIONAMENTO         | INCIDENCIA  | MODO DE   |
| MÍNIMO                | SEMANAL   | PREPARO   |
| (Peso preparado)      |   |   |
| 100g                  | 06  | Refogado,   |
| _                     |   | cozido, purê,   |
|                       |   | sauteé, etc   |
| 80g                   |   | Refogado  |
| G                     |   |   |
| 100g                  | 05  | Refogado,   |
| 3                     |   | cozido, purê,   |
|                       |   | sauteé, etc   |
| 25g                   |   | -   |
| 80g                   |   | -   |
| 100g                  |   | -   |
| 120g                  |   | -   |
| 100g                  |   | -   |
|                       | PORCIONAMENTO MÍNIMO (Peso preparado) 100g  80g 100g  25g 80g 100g 120g | PORCIONAMENTO MÍNIMO (Peso preparado)  100g  06  80g  100g  05  25g 80g 100g 120g |

# 4.9. Preparações proteicas

# 4.9.1. Carne

**4.9.1.1.** Haverá uma preparação com carne, podendo ser bovina, suína, aves/frango ou peixes, conforme incidência e porcionamento da Tabela 2 a seguir:

TABELA 2 – Cortes, porcionamento, incidência semanal e modo de preparo de carnes

| CARNES | CORTES  | PORCIONAMENTO<br>MÍNIMO<br>(Peso preparado) | INCIDÊNCIÁ<br>SEMANAL | MODO DE<br>PREPARO  |
|--------|---|---|-----------------------|---|
| Bovina | Patinho, coxão<br>mole, alcatra                                     | 120g  | 01                    | Bife  |
|        | Coxão mole,<br>patinho, acém,<br>fraldinha, coxão<br>duro, peixinho | 120g  | 02                    | Guisado, picado,<br>moído                                   |
|        | Lagarto, maminha, fraldinha, coxão duro                             | 120g  | 01                    | Assado  |
| Peixes | Filé de pescada,<br>filé de merluza                                 | 120g  | 01                    | Grelhado, assado,<br>cozido, empanado,<br>moqueca           |
|        | Posta de cação  | 150g  | 01                    | Assado, cozido, moqueca                                     |
| Aves   | Peito de frango<br>(filé, iscas ou<br>cubos)                        | 120g  | 02                    | Grelhado, assado,<br>cozido, medalhão,<br>recheado          |
|        | Coxa e sobrecoxa<br>Filé de coxa e<br>sobrecoxa                     | 150g<br>120g                                | 02                    |   |
| Suína  | Pernil, lombo, copa<br>lombo  | 120g  | 01                    | Assado, cozido, grelhado                                    |
|        | Bisteca   | 150g  |                       | Grelhado, cozido  |
|        | Feijoada  | 250g  |                       | Servir 01 por mês<br>durante os meses de<br>maio a setembro |



- **4.9.1.2.** A incidência semanal leva em consideração que o corte de carne servido no almoço deve ser diferente do corte do jantar;
- **4.9.1.3.** Não serão permitidos embutidos (processados e empanados industrialmente) como salsicha, linguiças, apresuntados, entre outros, salvo na composição de pratos típicos como, por exemplo, feijoada; sendo permitido apenas com anuência prévia da CONTRATANTE:
- **4.9.1.4.** Não será permitida a utilização de carnes resfriadas temperadas diretamente do fornecedor:
- **4.9.1.5.** O porcionamento mínimo apresentado na Tabela 2 deverá ser respeitado ainda que se trate de preparações elaboradas como panquecas, tortas e outros. O porcionamento mínimo de carne bovina, peixes, aves e carne suína deve ser de 120g, sem contar a massa e/ou outros ingredientes em preparações elaboradas.

### 4.9.2. Opção sem carne

- **4.9.2.1.** Haverá pelo menos uma preparação sem carne que deverá ser diferente no almoço e no jantar. Essa opção deve ser fonte de proteína e pode conter proteína texturizada de soja, leguminosas, leite e derivados, ovos, além dos demais alimentos de origem vegetal. O termo "fonte de" definido pela Portaria nº 27, de janeiro de 1998 (Ministério da Saúde, 1998), determina que um alimento deva conter no mínimo de 10% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) de referência por 100 gramas para sólidos;
- **4.9.2.2.** Na Tabela 3 são apresentados os porcionamentos mínimos conforme tipo de opção sem carne, que deverão ser respeitados pela CONTRATADA:

TABELA 3 – Tipos de opção sem carne e porcionamentos mínimos

| PREPARAÇÃO  | PORCIONAMENTO MÍNIMO (Peso preparado) |
|---|---------------------------------------|
| Bolinhos/almôndegas Ex.: bolinho de milho com queijo, croquete de soja, almôndega de ervilha, etc.        | 150g                                  |
| Quibes (fritos ou assados) Ex.: quibe de PTS, quibe de grão de bico, etc.                                 | 150g                                  |
| Hambúrgueres Ex.: hambúrguer de grão de bico com abóbora, hambúrguer de lentilha, hambúrguer de PTS, etc. | 150g                                  |
| Omeletes (forno, chapa, tradicional com ou sem recheio).  | 120g                                  |
| Panquecas / burritos  | 150g                                  |
| Enrolados de folhas Ex.: enrolado de couve com grão de bico, charuto de PTS, etc.                         | 150g                                  |
| Legumes recheados Ex.: pimentão com PTS, abobrinha com homus, etc.  | 180g                                  |
| Escondidinhos   | 180g                                  |
| Tortas  | 180g                                  |
| Espetinho de PTS  | 150g                                  |

Nota: PTS – Proteína texturizada de soja.

- **4.9.2.3.** Preparações à base de soja serão permitidas na opção sem carne no máximo quatro vezes por semana;
- 4.9.2.4. As preparações não contempladas na tabela deverão ter porcionamento mínimo



de 120g;

- 4.9.2.5. Quem fizer esta opção, não poderá se servir de carne;
- **4.9.2.6.** No dia que na opção sem carne contiver proteína de origem animal (ovos, leite e derivados), a guarnição deverá ser livre desses ingredientes;
- 4.9.2.7. Na opção sem carne não serão permitidas leguminosas refogadas.

#### 4.10. Suco concentrado

- **4.10.1.** Os sucos deverão ser servidos diariamente com variados sabores (duas opções de sucos por refeição, sendo uma delas sem adição de açúcar).
- 4.10.2 Os sucos deverão ser servidos em recipientes reutilizáveis, com livre demanda, ou seja, sem limite de consumo.
- 4.10.3 Os sucos deverão seguir a diluição contida na embalagem, conforme informação proposta pelo fornecedor.

#### 4.11. Sobremesas

- **4.11.1.** Serão servidas diariamente uma fruta e uma sobremesa, devendo os usuários optar por uma das opções;
  - **4.11.1.1.** A incidência e porcionamento de frutas devem respeitar a Tabela 4 a seguir:

TABELA 4 - Especificação, porcionamento e incidência semanal de frutas

| TABELA 4 – Especificação, porcionamento e incluencia semanar de frutas |               |                              |                       |  |  |
|--|---------------|------------------------------|-----------------------|--|--|
| Fruta  | ESPECIFICAÇÃO | PORCIONAMENTO MÍNIMO         | INCIDÊNCIA<br>SEMANAL |  |  |
| Inteira,   | Banana nanica | 01 unidade                   | 03                    |  |  |
| tamanho médio  | Caqui         | 01 unidade                   |                       |  |  |
|  | Goiaba        | 01 unidade                   |                       |  |  |
|  | Laranja       | 01 unidade                   |                       |  |  |
|  | Maçã          | 01 unidade                   |                       |  |  |
|  | Pera          | 01 unidade                   |                       |  |  |
|  | Tangerina     | 01 unidade                   |                       |  |  |
|  | Kiwi          | 01 unidade                   |                       |  |  |
|  | Nectarina     | 01 unidade                   |                       |  |  |
|  | Pêssego       | 01 unidade                   |                       |  |  |
| Fatiada  | Mamão         | 01 fatia grossa de 150g      | 03                    |  |  |
|  | Manga         | 1/2 unidade de 140g de polpa |                       |  |  |
|  | Melancia      | 01 fatia de 200g             |                       |  |  |
|  | Melão         | 01 fatia de 120g             |                       |  |  |
|  | Abacaxi       | 01 fatia grossa de 100g      |                       |  |  |

**4.11.1.2.** A incidência e porcionamento de sobremesas devem respeitar a Tabela 5 a seguir:

TABELA 5 – Especificação, porcionamento e incidência semanal de sobremesas

| SOBREMESA      | ESPECIFICAÇÃO   | PORCIONAMENTO<br>MÍNIMO | INCIDÊNCIA<br>SEMANAL |
|----------------|---|-------------------------|-----------------------|
| Gelatina       | Sabores diversos  | 100g                    | 2                     |
| Doce em pasta  | Doce de leite e variações, goiabada cremosa, cocada, entre outros                 | 60g                     | 1                     |
| Doce de frutas | Abóbora com coco, banana, batata doce com coco, goiaba, pera, mamão, entre outros | 100g                    | 1                     |
| Pudins e       | Flan, curau, manjar, pudim, entre   | 100g                    | 1                     |



| similares  | outros               |          |        |      |   |
|------------|----------------------|----------|--------|------|---|
| Doces      | Bolo, rocambole,     | canjica, | pavês, | 100g | 1 |
| elaborados | mousse, torta, entre | outros   |        | _    |   |

**4.11.2.** A inclusão de frutas e sobremesas não previstas no quadro será avaliada pela CONTRATANTE.

### 4.12. Complementos

### 4.12.1. Serão disponibilizados:

- a) Óleo composto de soja e oliva (15%) servido em embalagem de lata;
- b) Vinagre;
- c) Farinha de mandioca torrada;
- d) Molho de pimenta;
- e) Sal em sachê (0,8g);
- f) Guardanapos de papel;
- **4.13.** A CONTRATADA deverá incluir no cardápio, pelo menos duas vezes no mês no almoço e no jantar, um alimento proveniente da agricultura familiar.
  - 4.13.1 A CONTRATADA deverá apresentar cópia da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP) do fornecedor do alimento.

# 5. COMUNICAÇÃO DO CARDÁPIO

- **5.1.** A empresa CONTRATADA deverá enviar a CONTRATANTE os cardápios mensais do almoço e do jantar, com antecedência mínima de 01 (um) mês de sua aplicação, para a discussão e a aprovação formal da FISCALIZAÇÃO da CONTRATANTE;
- **5.2.** A empresa CONTRATADA deverá afixar diariamente na entrada dos RUs, em local a ser definido pela CONTRATANTE, os cardápios do almoço e jantar, com o respectivo valor calórico por porção e os ingredientes de todas as preparações e deverá constar advertência sobre a presença de glúten e lactose;

# 6. HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES

**6.1.** O horário de atendimento previsto para a distribuição das refeições nos restaurantes universitários está na Tabela 6 a seguir:

TABELA 6 – Horários de distribuição de refeições

| Refeição | Dias             | Horários       |
|----------|------------------|----------------|
| Almoço   | Segunda a sábado | 11:00 às 14:00 |
| Jantar   | Segunda a sexta  | 17:30 às 20:00 |

- **6.2.** Será permitido atraso de no máximo 10 (dez) minutos para a abertura dos restaurantes, sendo o horário de atendimento estendido por mesmo período;
- **6.3.** O horário de atendimento poderá ser alterado, de acordo com a determinação da CONTRATANTE. Após a comunicação, a CONTRATADA terá 48 (quarenta e oito) horas úteis para adequação à mudança;

### 7. QUADRO DE FUNCIONÁRIOS DA CONTRATADA

**7.1.** A CONTRATADA deverá manter no local da prestação do serviço, número mínimo de funcionários para atender os usuários dos RUs da UFABC;



- **7.1.1.** O quadro permanente de pessoal da CONTRATADA para o atendimento dos serviços do RU do Campus de Santo André será composto, de no mínimo:
  - 02 (dois) cozinheiros
  - 01 (um) meio-oficial de cozinha
  - 01 (um) acouqueiro
  - 06 (seis) atendentes de balção
  - 06 (seis) auxiliares de serviços gerais
  - 02 (dois) atendentes de caixa
  - 01 (um) auxiliar de estoque
  - 09 (nove) auxiliares de cozinha
  - 02 (dois) técnicos de nutrição
  - 01 (um) nutricionista (conforme Resolução CFN 600/2018, ANEXO I-VII)
- **7.1.2.** O quadro permanente de pessoal da CONTRATADA para o atendimento dos serviços do RU do Campus de São Bernardo do Campo será composto de no mínimo:
  - 02 (dois) cozinheiros
  - 01 (um) meio-oficial de cozinha
  - 01 (um) açougueiro
  - 03 (três) atendentes de balcão
  - 03 (três) auxiliares de serviços gerais
  - 02 (dois) atendentes de caixa
  - 01 (um) auxiliar de estoque
  - 05 (cinco) auxiliares de cozinha
  - 02 (dois) técnicos de nutrição
  - 01 (um) nutricionista (conforme Resolução CFN 600/2018, ANEXO I-VII)
- **7.1.3.** Em caso de refeição transportada, a CONTRATADA deverá manter o seguinte quadro mínimo:
  - 04 (quatro) auxiliares de cozinha
  - 01 (um) atendente para cada balcão de atendimento (por turno)
  - 02 (dois) auxiliares de serviços gerais
  - 02 (dois) atendentes de caixa
  - 01 (um) nutricionista (conforme Resolução CFN 600/2018, ANEXO I-VII)
- **7.1.4.** Sempre que houver alteração no número de refeições, deverá ser realizada reavaliação, pela CONTRATANTE, do quadro de funcionários da CONTRATADA. Para a realização do cálculo de novo quadro, deverá ser utilizada a referência de Gandra e Gambardella;
- **7.2.** É de responsabilidade da CONTRATADA, respeitar as quantidades mínimas estabelecidas, categorizar e quantificar o quadro de pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização do objeto desta licitação;
  - **7.2.1.** Alterações no número de funcionários por função deverão ser previamente informadas pela CONTRATADA e deverão ser aprovadas pela CONTRATANTE;
- **7.3.** A CONTRATADA deverá fornecer e conservar os uniformes dos colaboradores, bem como dos equipamentos e itens individuais de segurança no trabalho;
- **7.4.** Todos os funcionários da CONTRATADA deverão estar uniformizados, portando crachá de identificação e os equipamentos exigidos pelo Ministério do Trabalho e Emprego NR6;
- 7.5. Os uniformes para os manipuladores de alimentos deverão ser:
  - camisa, com a logomarca da empresa;
  - calças compridas;
  - avental longo;
  - proteção para o cabelo (gorro ou touca);



- luvas:
- botas/calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante.

# 8. EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- **8.1.** As refeições deverão ser distribuídas por empregados da CONTRATADA, em número compatível para o bom desempenho dos serviços, executando todas as tarefas inerentes ao objeto da contratação, na seguinte conformidade: durante o almoço e jantar, os empregados servirão porções individuais do prato principal (carne ou opção sem carne), guarnição e sobremesa. As saladas, arroz, feijão, sucos e complementos serão servidos pelos próprios usuários, de acordo com a sua preferência e quantidades desejadas;
- **8.2.** A CONTRATADA deverá manter quantidade per capita prevista para os diversos tipos de itens do Cardápio, a cada dia, no local de prestação dos serviços;
- **8.3.** A CONTRATADA deverá disponibilizar todos os alimentos constantes do cardápio diário de forma que o usuário possa se servir conforme sua preferência. Caso o cardápio esteja incompleto nos itens previstos para o dia, a empresa deverá substituí-los por alimentos de igual valor nutritivo, com a aprovação do Fiscal do Contrato. As solicitações de alterações deverão ser formalizadas e devidamente justificadas, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas para sua aprovação, mediante comunicação por escrito, de forma a registrar documentalmente todas as tratativas realizadas entre o Fiscal da CONTRATANTE e a empresa fornecedora;
- **8.4.** Os gêneros alimentícios utilizados pela CONTRATADA na preparação das refeições deverão estar dentro de seu prazo de validade, apresentando qualidade satisfatória;
- **8.5.** Em todos os campi, inclusive em caso de refeição autosserviço transportada, a CONTRATADA deverá separar diariamente amostras da alimentação a ser servida, em embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados e lacrados, mantendo-os sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;
- **8.6.** A CONTRATADA responsabilizar-se-á pelo controle de qualidade dos alimentos antes, durante e após as preparações. Quando houver reclamações ou dúvidas quanto à qualidade das refeições ou, ainda, quando ocorrer surto de doença transmitida por alimentos, ou seja, quando ocorrer distúrbios gastrintestinais em duas ou mais pessoas após ingerirem alimentos de origem comum (CDC, 2000), a CONTRATADA deverá providenciar o imediato encaminhamento de amostra dos alimentos servidos para análises laboratoriais, arcando com suas despesas, independentemente de notificação da CONTRATANTE:
- **8.7.** A CONTRATADA deverá executar o controle de qualidade e bacteriológico dos alimentos a serem servidos, conforme solicitação da FISCALIZAÇÃO, que poderá ocorrer a qualquer tempo. A CONTRATADA será responsável por todos os custos referentes a este controle;
- **8.8.** A CONTRATADA deverá, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o início dos serviços, apresentar Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) para o desenvolvimento do trabalho nos restaurantes da UFABC;
- 8.9. O MBPF deverá ser aprovado pela CONTRATANTE;
- **8.10.** É de responsabilidade da CONTRATADA seguir as recomendações das Boas Práticas de Fabricação, conforme Legislação Sanitária Vigente, Resolução RDC 216 de 15/09/04 e CVS 5 de 09/04/2013, e suas atualizações;
- **8.11.** Sempre que necessário e a cada 3 (três) meses, a CONTRATADA deverá proceder a desinsetização e desratização nas instalações e a cada 45 dias deverá proceder ao reforço da desinsetização e desratização. A CONTRATADA deve possuir o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas conforme legislação sanitária vigente, observando-se que tais serviços deverão ser em dias e horários compatíveis, que não venham a interromper os serviços do objeto contratual;



- **8.12.** Sempre que necessário e a cada 06 (seis) meses, a CONTRATADA deverá proceder a higienização do reservatório de água;
- **8.13.** A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo fornecimento dos utensílios (talheres de metal, pratos de louça branca ou de vidro, bandejas de boa qualidade, galheteiros, etc), além de recipientes de material reutilizável (copos ou canecas) para consumo de líquidos e embalagens de sobremesa de material reutilizável, guardanapos e produtos a serem acondicionados nos galheteiros (óleo composto, sal e vinagre), 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;
- **8.14.** Os utensílios em geral utilizados nos RUs deverão estar em boas condições de aparência e uso, devem estar higienizados e secos e ter superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos;
- **8.15.** A CONTRATADA é obrigada a zelar pela conservação, boa aparência e higiene do local, dentro dos padrões exigidos pela legislação e normas vigentes do Ministério da Saúde e Secretaria do Estado de Saúde, Fiscalização sanitária e ANVISA, providenciando a aquisição de todo e qualquer material de limpeza;
- **8.16.** A CONTRATADA deverá utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- **8.17.** A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela manutenção da higienização diária de suas dependências, durante as refeições, inclusive mesas e cadeiras, e do acondicionamento apropriado dos resíduos, e/ou restos alimentares, em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirálos diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, em horários pré-acordados com a CONTRATANTE;
- **8.18.** A CONTRATADA é responsável por todos os aspectos relativos à gestão de resíduos, inclusive o fornecimento de caçamba de lixo adequada para acoplamento ao caminhão da empresa que realiza a coleta de lixo;
- **8.19.** Quando implantadas, pela CONTRATANTE, operações de compostagem/fabricação de adubo orgânico, a CONTRATADA deverá separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário;
- **8.20.** A coleta de lixo será obrigatoriamente seletiva e deve ser providenciada por empregados da CONTRATADA;
- **8.21.** Em conformidade com a Lei Estadual nº 12.047, de 12.9.2005 e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, utilizado em frituras e cocções, diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão e outras finalidades:
- **8.22.** A CONTRATADA deverá adotar critérios sustentáveis por iniciativa própria e/ou quando acionada pela Comissão Consultiva à Sustentabilidade (CCS) da UFABC que atua na gestão do Plano de Logística Sustentável (PLS) da UFABC;
- **8.23.** A CONTRATADA é responsável por disponibilizar sabão líquido e papel toalha para os usuários fazerem higienização das mãos antes destes realizarem suas refeições;
- **8.24.** A CONTRATADA é responsável pela contratação do(a) NUTRICIONISTA (nível superior), responsável técnico(a) e demais integrantes do quadro técnico (nutricionistas e técnicos em nutrição) com o devido REGISTRO no Conselho Regional de Nutricionistas. O número de nutricionistas deve respeitar o Anexo da Resolução do Conselho Federal de Nutrição, CFN nº 600/2018, 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 (ANEXO I-VII);

- **8.25.** Durante o horário de funcionamento da cozinha e da utilização dos refeitórios, em cada campus, deverá estar presente pelo menos 01 (um) nutricionista para acompanhar e orientar as atividades desenvolvidas, esclarecendo toda e qualquer dúvida suscitada;
- **8.26.** A CONTRATADA deverá permitir visitas às cozinhas dos Restaurantes Universitários quando solicitado por qualquer usuário (alunos, funcionários, servidores públicos e visitantes) e deverá providenciar para eles, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessário:
- **8.27.** A CONTRATADA deverá receber nas dependências dos restaurantes e/ou responder questionamentos relacionados a atividades de ensino, pesquisa e/ou extensão, sempre que solicitado pela CONTRATANTE:
- **8.28.** A CONTRATADA deverá fornecer cópias dos controles de temperaturas, quantidade de alimento cru utilizado, quantidade de alimento cozido produzido, quantidade de resíduos da produção, quantidade de sobras não servidas na distribuição, quantidade de resíduos da distribuição e volume de gás utilizado sempre que solicitado pela CONTRATANTE;
- 8.29. É terminantemente proibida a comercialização de:
  - . Bebidas alcoólicas;
  - Artigos de tabacaria;
  - . Remédios:
  - . Bilhetes lotéricos;
  - . Caça níqueis;
  - Jogo de azar:
  - . Substâncias que causem dependência física e ou psíquica (Lei nº 6368 de 21 de outubro de 1976 e suas possíveis alterações);
- **8.30.** Fica proibida a exposição e distribuição de propaganda por parte da CONTRATADA nas áreas externas dos Restaurantes Universitários sem prévia autorização da CONTRATANTE;
- **8.31.** Somente poderão ser veiculados anúncios de quaisquer tipos, institucionais ou não, avisos, propagandas diversas, convocações, ou outros aqui não especificados, nas dependências internas dos Restaurantes Universitários, após a aprovação da CONTRATANTE, identificada pela aposição de carimbo e assinatura de um representante;
- **8.32.** A CONTRATADA deverá obter e manter licença sanitária dos Restaurantes Universitários de acordo com a legislação municipal onde cada campus está localizado;
- **8.33.** As sugestões da Comissão de Apoio ao Funcionamento dos Restaurantes Universitários da UFABC (CAFRU) deverão ser recebidas e analisadas com presteza pela CONTRATADA em conjunto com a CONTRATANTE:
- **8.34.** O abastecimento dos Restaurantes Universitários com água potável será realizado pela rede pública, entretanto em caso de falha e/ou falta deste abastecimento devido a forças maiores, a CONTRATANTE solicitará que a CONTRATADA assuma essa responsabilidade sem repasse de custos para a CONTRATANTE.



# ANEXO I-II - EQUIPAMENTOS CEDIDOS E PROJETO ARQUITETÔNICO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CÂMPUS DE SANTO ANDRÉ

|      | REFRIGERAÇÃO |  |  |  |
|------|--------------|--|--|--|
| Item | Quantidade   | Descrição  |  |  |
| 01   | 01           | Câmara frigorífica para lixo.  |  |  |
|      |              | Dim. 350 x 150 x 220 cm de altura. Regulagem de temperatura média de 0 a   |  |  |
|      |              | 02°C, podendo conter até 100 quilos de lixo orgânico, com troca média de   |  |  |
|      |              | 50 quilos por dia e 06 aberturas diárias de porta.                         |  |  |
| 02   | 01           | Ante Câmara.   |  |  |
|      |              | Dim. 125 x 375 x 250 cm. Sem refrigeração mecânica.                        |  |  |
| 03   | 01           | Câmara frigorífica para laticínios.  |  |  |
|      |              | Dim. 275 x 520 x 250 cm de altura. Temperatura de trabalho de 4 a 6°C,     |  |  |
|      |              | podendo conter até 150 kg de laticínios, embutidos e ovos, com troca média |  |  |
|      |              | de 50 kg/dia e 06 aberturas diárias de porta.                              |  |  |
| 04   | 01           | Câmara frigorífica para congelamento.                                      |  |  |
|      |              | Dim. 275 x 425 x 250 cm de altura. Temperatura de trabalho média de -      |  |  |
|      |              | 18°C, podendo conter no mínimo de 1000 kg de congelados, com troca         |  |  |
|      |              | média de 300 kg/dia e 04 aberturas diárias de porta.                       |  |  |
| 05   | 01           | Câmara frigorífica para vegetais.  |  |  |
|      |              | Dim. 350 x 300 x 250 cm de altura. Temperatura de trabalho de 8 a 10°C,    |  |  |
|      |              | podendo conter no mínimo de 1000 kg de folhas, legumes e frutas, com       |  |  |
|      |              | troca média de 400 kg/dia e 06 aberturas diárias de porta.                 |  |  |
| 06   | 01           | Câmara frigorífica para carnes.  |  |  |
|      |              | Dim. 225 x 375 x 220 cm de altura. Temperatura de trabalho de 0 a 2°C,     |  |  |
|      |              | podendo conter no mínimo de 600 kg de carne, com troca média de 300        |  |  |
|      |              | kg/dia e 06 aberturas diárias de porta.                                    |  |  |

|      |            | BALCÕES  |
|------|------------|--|
| Item | Quantidade | Descrição  |
| 07   | 01         | Balcão em aço inox com 04 portas GN refrigeradas e cabine de compressor. Dim. 300 x 70 x 85 cm de altura. Cada porta do refrigerador com guias para encaixe de 05 GN 1165. Isolamento em poliuretano injetado. Totalmente em aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco. Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal). Todas as GNs com Tampa e Alça dos respectivos compartimentos devem acompanhar o balcão.  |
| 08   | 01         | Balcão duplo em aço inox com 02 cubas pequenas, 05 portas refrigeradas GN, 02 cabines de compressor, 02 prateleiras superiores e 02 vãos inferiores.  Dim. 380 x 140 x 85 cm de altura. Cubas de 30 x 50 x 20 cm de profundidade. Prateleira superior de 270x 40 x 70 cm de altura. Cada porta refrigerada com guias para encaixe de 05 GN 1165. Isolamento em poliuretano injetado. Prateleiras superiores sobre montantes tubulares. Totalmente em aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco. Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal). Todas as GNs com Tampa e Alça dos respectivos compartimentos devem acompanhar o balcão.  |
| 09   | 02         | Balcão em aço inox com 02 mesas frias, banho Maria para 06 GN, 06 portas refrigeradas. GN, módulo para molhos e bebidas, corrediça, vão intermediário e prateleira com vidro sobre mesas frias e banho maria. Dim. 1170 x 105 x 85 cm de altura. Cada mesa fria com 128 x 31 x 10 cm de profundidade. Banho Maria com duas aberturas, cada uma para 03 GNs, com 02 divisórias móveis para suas separações e fundo duplo perfurado. Cada porta refrigerada com guias para encaixe de 05 GN 1165. Isolamento em poliuretano injetado. Módulo de bebidas com fundo rebaixado para post mix. Corrediça com nervuras, com 1170 x 40 cm de largura. Prateleiras a 40 cm de atura, em vidro temperado de 8 mm com visor inclinado de 12 cm. Totalmente em aço inox, conforme especificações gerais. |



|    |    | Todas as GNs com Tampa e Alça dos respectivos compartimentos devem   |
|----|----|--|
|    |    | acompanhar o balcão.   |
| 10 | 02 |  |
| 10 | 02 | Balcão em aço inox com 02 mesas frias, banho Maria para 06 GN, 06 portas refrigeradas GN, módulo para molhos e bebidas, corrediça, prateleira com vidro sobre mesas frias e banho Maria e módulo com prateleiras inferiores e vão intermediário.  Dim. 1170 x 105 x 85 cm de altura. Cada mesa fria com 128 x 31 x 10 cm de profundidade. Banho Maria com duas aberturas, cada uma para 03 GNs, com 02 divisórias móveis para suas separações e fundo duplo perfurado. Cada porta refrigerada com guias para encaixe de 05 GN 1165. Isolamento em poliuretano injetado. Módulo de bebidas com fundo rebaixado para post mix. Corrediça com nervuras, com 1170 x 40 cm de largura. Prateleiras a 40 cm de atura, em vidro temperado de 8 mm com visor inclinado de 12 cm. Totalmente em aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal). |
| 11 | 01 | Balcão em aço inox com 01 cuba pequena, 01 vão inferior e 02 armários  |
|    |    | abertos.   |
|    |    | Dim. 200 x 70 x 85 cm de altura. Cuba de 50 x 0 x 20 cm de profundidade.   |
|    |    | Armários inferiores com prateleira intermediária, de 70 cm de largura cada   |
|    |    | um. Totalmente em aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco   |
|    |    | Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).   |
| 12 | 01 | Balcão em aço inox para cafeteira.   |
|    |    | Dim. 100 x 70 x 75 cm de altura. Tampo drenante com saída de esgoto.   |
|    |    | Totalmente em aço inox, conforme especificações gerais.  Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).  |
| 13 | 01 | Balcão em aço inox, para molhos e bebidas, com 05 portas e 02 corrediças.  |
| 13 | Οī | Dim. 330 x 70 x 85 cm de altura. Duas corrediças de 330 x 35 cm cada uma.  |
|    |    | Portas em módulos de 66 cm, de um lado, sob corrediça. Lado de bebidas   |
|    |    | com fundo rebaixado para post mix. Totalmente em aço inox, conforme  |
|    |    | especificações gerais.   |
|    |    | Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).   |
| 14 | 04 | Molheira em aço inox com 08 GN 1410.   |
|    |    | Dim. 65 x 30 x 20 cm de altura. Corpo em aço inox de 78 x 30 x 15 cm de  |
|    |    | altura com o plano superior reto. Acompanham 08 GN 1410. Totalmente em   |
|    |    | aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco.  |
|    |    | Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).   |

|      | MESAS      |   |  |
|------|------------|---|--|
| Item | Quantidade | Descrição   |  |
| 15   | 01         | Mesa com 01 cuba grande e 01 vão inferior.                                |  |
|      |            | Dim. 155 x 70 x 85 cm de altura. Cuba com 60 x 40 x 30 cm de              |  |
|      |            | profundidade. Totalmente em aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido      |  |
|      |            | fosco.  |  |
|      |            | Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).        |  |
| 16   | 02         | Mesas com 02 cubas grandes, um vão inferior e 01 prateleira inferior.     |  |
|      |            | Dim. 295 x 70 x 85 cm de altura. Cada cuba com 60 x 40 x 30 cm de         |  |
|      |            | profundidade. Prateleira de 65 x 65 cm. Totalmente em aço inox AISI       |  |
|      |            | 304/18-8 acabamento polido fosco.   |  |
|      |            | Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).        |  |
| 17   | 01         | Mesa lisa em aço inox, 01 vão inferior e prateleiras inferiores.          |  |
|      |            | Dim. 295 x 70 x 85 cm de altura. Prateleira de 140 x 60 cm. Totalmente em |  |
|      |            | aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco.                           |  |
|      |            | Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).        |  |
| 18   | 01         | Mesa em aço inox com 02 cubas grandes e 02 vãos inferiores.               |  |
|      |            | Dim. 295 x 70 x 85 cm de altura. Cada cuba de 60 x 40 x 30 cm de          |  |
|      |            | profundidade. Totalmente em aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido      |  |
|      |            | fosco.  |  |
|      |            | Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).        |  |
| 19   | 01         | Mesa em aço inox com 01 cuba grande e 03 vãos inferiores.                 |  |



|    |    | Dim. 295 x 70 x 85 cm de altura. Cuba de 60 x 40 x 30 cm de profundidade. Totalmente em aço inox, conf. especificações gerais. Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).  |
|----|----|--|
| 20 | 01 | Mesa em aço inox com 03 cubas grandes e 01 vão inferior.  Dim. 295 x 70 x 85 cm de altura. Cada cuba com 60 x 40 x 30 cm de profundidade. Totalmente em aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco.  Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).  |
| 21 | 01 | Mesa em aço inox com 01 vão inferior e 01 prateleira inferior.  Dim. 200 x 70 x 85 cm de altura. Prateleira de 130 x 60 cm. Totalmente em aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco.  Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).  |
| 22 | 01 | Mesa em aço inox para lavagem de caixas com cuba extensa.  Dim. 155 x 70 x 75 cm de altura. Cuba de 115 x 40 x 20 cm de profundidade. Grade montada de polietileno de alta densidade encaixada na cuba. Totalmente em aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco.  Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).  |
| 23 | 01 | Mesa em aço inox com cuba GN 1215.  Dim. 105 x 70 x 85 cm de altura. Cuba de 30 x 25 x 15 cm de profundidade.  Totalmente em aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco.  Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).   |
| 24 | 01 | Mesa em aço inox com 03 cubas grandes e 03 vãos inferiores.  Dim. 235 x 70 x 85 cm de altura. Cada cuba de 60 x 40 x 30 cm de profundidade. Totalmente em aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco.  Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).  |
| 25 | 01 | Mesa em aço inox, com 01 cuba de imersão e 01 cuba de pré-lavagem.  Dim. 360 x 65 x 85 cm de altura. Cuba de imersão de 190 x 44 x 30 cm de profundidade, e cuba de pré-lavagem de 45 x 50 x 20 cm de profundidade, com cesta interna perfurada. Tampo com bordas de perfil quadrado, Totalmente em aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco. Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal). |
| 26 | 01 | Mesa de saída da máquina lavadora com prateleira inferior.  Dim. 250 x 60 x 85 cm de altura. Prateleira inferior de 200 x 50 cm. Tampo com bordas de perfil quadrado. Totalmente em aço inox, AISI 304/18-8 acabamento polido fosco.  Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).   |
| 27 | 02 | Corrediça em aço inox.  Dim. 165 x 35 x 85 cm de altura do piso. Fixação a parede a 90 cm de altura, por mãos francesas. Totalmente em aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco.  Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).   |

|      | PRATELEIRAS |   |  |
|------|-------------|---|--|
| Item | Quantidade  | Descrição   |  |
| 28   | 02          | Prateleira lisa em aço inox.  |  |
|      |             | Dim. 145 x 35 cm, a 150 cm do piso.   |  |
|      |             | Totalmente em aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco.                       |  |
|      |             | Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).                  |  |
| 29   | 01          | Prateleira tubular em aço inox com 02 planos.                                       |  |
|      |             | Dim. 145 x 45 cm, a 150 cm do piso.   |  |
|      |             | Totalmente em aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco.                       |  |
|      |             | Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).                  |  |
| 30   | 01          | Prateleira tubular em aço inox com 02 planos.                                       |  |
|      |             | Dim. Primeiro plano de 215 x 35 cm a 150 cm do piso, segundo plano de               |  |
|      |             | 215 x 45 cm a 180 cm do piso. Em tubos de aço inox de $\emptyset$ = 1,5 cm, fixados |  |
|      |             | em mãos francesas, reforçadas, de aço inox. Totalmente em aço inox AISI             |  |
|      |             | 304/18-8 acabamento polido fosco.   |  |



|    |    | Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).               |
|----|----|--|
| 31 | 01 | Prateleira lisa em aço inox.   |
|    |    | Dim. 285 x 35 cm, a 150 cm do piso.  |
|    |    | Totalmente em aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco.                    |
|    |    | Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).               |
| 32 | 01 | Prateleira em aço inox sobre mureta.   |
|    |    | Dim. 395 x 35 cm, sobre mureta de alvenaria.                                     |
|    |    | Totalmente em aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco.                    |
|    |    | Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).               |
| 33 | 02 | Guichê em aço inox com 12 divisões para entrega de bandejas.                     |
|    |    | Dim. 210x 45 x 60 cm de altura a 110 cm do piso. Três planos em chapas           |
|    |    | de aço inox de 1,5 mm de espessura e 40 cm de largura, com bordas de             |
|    |    | perfil reto de 03 cm e 04 separações internas tubulares de $\emptyset$ = 2,5 cm. |
|    |    | Formando um total de 12 encaixes de bandejas. Molduras superiores e              |
|    |    | laterais também em aço inox com 40 cm de largura. Totalmente em aço              |
|    |    | inox, AISI 304/18-8 acabamento polido fosco.                                     |
|    |    | Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).               |
| 34 | 01 | Prateleira tubular, em aço inox, com 02 planos.                                  |
|    |    | Dim. Primeiro plano de 145 x 35 cm, a 150 cm do piso. Segundo planos de          |
|    |    | 145 x 45 cm, a 180 cm do piso. Em tubos de aço inox de $\emptyset$ = 1,5 cm,     |
|    |    | fixados em mãos francesas, reforçadas, de aço inox. Totalmente em aço            |
|    |    | inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco                                       |
|    |    | Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).               |
| 35 | 01 | Prateleira lisa em aço inox.   |
|    |    | Dim. 200 x 35 cm, a 150 cm do piso.  |
|    |    | Totalmente em aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco.                    |
|    |    | Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).               |

|      | COIFAS     |  |  |
|------|------------|--|--|
| Item | Quantidade | Descrição  |  |
| 36   | 01         | Coifa em aço inox.   |  |
|      |            | Coifa e sistema de exaustão conforme projeto de mecânica.          |  |
|      |            | Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal). |  |
| 37   | 01         | Coifa em aço inox.   |  |
|      |            | Coifa e sistema de exaustão conforme projeto de mecânica.          |  |
|      |            | Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal). |  |
| 38   | 01         | Sistema de exaustão em aço inox da máquina lavadora.               |  |
|      |            | Sistema de exaustão conforme projeto de mecânica.                  |  |
|      |            | Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal). |  |

|      | ITENS DIVERSOS |  |  |  |
|------|----------------|--|--|--|
|      | COCÇÃO         |  |  |  |
| Item | Quantidade     | Descrição  |  |  |
| 39   | 01             | Fogão a gás com 06 queimadores duplos.   |  |  |
|      |                | Dim. 130 x 90 x 90 cm de altura. Corpo em aço inox com queimadores e                     |  |  |
|      |                | trempes em ferro fundido. Consumo 2,76 m3 GN. Sobre quatro rodízios                      |  |  |
|      |                | giratórios, sendo dois da frente com trava.  |  |  |
|      |                | Grelhas tipo radiantes em ferro fundido medindo 400 x 450 mm;                            |  |  |
|      |                | Queimadores a gás de alto rendimento (6500 Kcal) em ferro fundido com 2 linhas de chama; |  |  |
|      |                | Válvulas de gás com ajuste de graduação de chama;  |  |  |
|      |                | Bandejas coletoras de resíduos em aço inoxidável;  |  |  |
|      |                | Proteção traseira em aço inox;   |  |  |
|      |                | Painel frontal em aço inoxidável com manípulos em baquelite com indicação                |  |  |
|      |                | da graduação da temperatura.   |  |  |
|      |                | Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).                       |  |  |
| 40   | 02             | Caldeirão gás vapor - Autoclavado cap; 300 litros.                                       |  |  |
|      |                | Dim. 90 x 96 x 90 cm de altura. Caldeirão quadrado, tipo gás-vapor, com                  |  |  |
|      |                | sistema de segurança para o nível de água e de chama. Torneira superior                  |  |  |



| 41   | 02         | com mangueira metálica flexível de 2 metros e saída interior com torneira de fecho rápido. Tampa e corpo totalmente em aço inox.  Caldeirão gás vapor - autoclavado. Tampa basculante abaulada com fechamento por torniquetes. Recipiente e aba construídos em aço inoxidável AISI 304/18-8; Camisa de vapor de baixa pressão construída em chapa de aço carbono. Dotado de válvulas de segurança, escoamento e aeração. Torneira giratória e nível de água, confeccionados em latão cromado. Aquecido por queimadores mecânicos tubulares com chama na camisa de vapor, isolado com manta de lã de vidro. Dotado de sapatas niveladoras em aço inox Ø3". Consumo de gás GLP: 3 Kg/h Manual em português. Com garantia mínima de 12 meses Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal). |
|------|------------|--|
|      |            | Dim. 82 x 99 x 99 cm e altura. Bancada em aço inox. Construção do corpo totalmente em aço inox com porta com visor de vidro. Consumo de 2,4 m3 GN e motor com ½ HP, 220 V, bifásico. Ref. GT10, WG ou equivalente. Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal). O Forno deve acompanhar todas as GNs internas.  CARROS   |
| Item | Quantidade | Descrição  |
| 42   | 08         | Carros para Carro para coleta de lixo comum com capacidade 700 litros. Dim. 77 x 137 x 116 cm. Em plástico branco, reforçado, com tampa. Ref. CS-800, Naturallimp ou equivalente.  |
| 43   | 01         | Caçamba sobre rodas com dreno de fecho rápido. Medindo 110 x 60 x 80 cm de altura, pode ser em fibra de vidro ou plástico de alta resistência, com drenagem controlada em sua parte inferior. Quatro rodízios giratórios de $\emptyset$ = 12,5 cm, sendo dois com trava. — Ref. Baumer ou similar  |
| 44   | 09         | Estantes em aço cromado com 05 planos.  Dim. 107 x 56 x 200 cm. Planos em amarado, montados em estrutura tubular com buchas plásticas. Quatro rodízios giratórios sendo 02 com trava. Ref. Metal Stock ou equivalente.  Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).   |
| 45   | 01         | Carros GN alto, duplo.  Dim. 70 x 55 x 160 cm de altura. Estrutura tubular e guias de aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco. com vértices desbastados. Capacidade para 20 GN 1110. Quatro rodízios giratórios em aço inox com Ø= 12,5 cm, sendo 02 com travas.  |
| 46   | 02         | Carros GN baixo, duplo, com tampo. Dim. 75 x 60 x 85 cm de altura. Estrutura tubular e guias de aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco. com vértices desbastados. Tampo em aço inox com perfil reto e borda de 03 cm. Capacidade para 10 GN 1110. Quatro rodízios giratórios em aço inox com Ø= 12,5 cm, sendo 02 com travas.  |
| 47   | 02         | Carros de cereais.  Medindo 60 x 50 x 80 cm de altura. Caçamba com paredes de ponta inclinadas, retentor de arroz removível e 4 pegadores laterais e 2 eixos laterais para encaixe na estrutura tubular com 4 rodízios giratórios. Totalmente em aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco. Quatro rodízios giratórios em aço inox com Ø= 12,5 cm, sendo 02 com travas  |
| 48   | 01         | Carro para cestas de frituras.  Dim. 50 x 55x 130 cm de altura. Totalmente em aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco. com espera para 10 cestos. Quatro rodízios giratórios em aço inox com Ø= 12,5 cm, sendo 02 com travas.   |
| 49   | 04         | Carros térmico para 08 GN 1120.  Dim. 65 x 75 x 110 cm de altura. Corpo e porta isolados com lã de vidro, em aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco. com 04 guias internas para 08 GN 1120. Resistências aletadas, com recipiente umidificador.  |



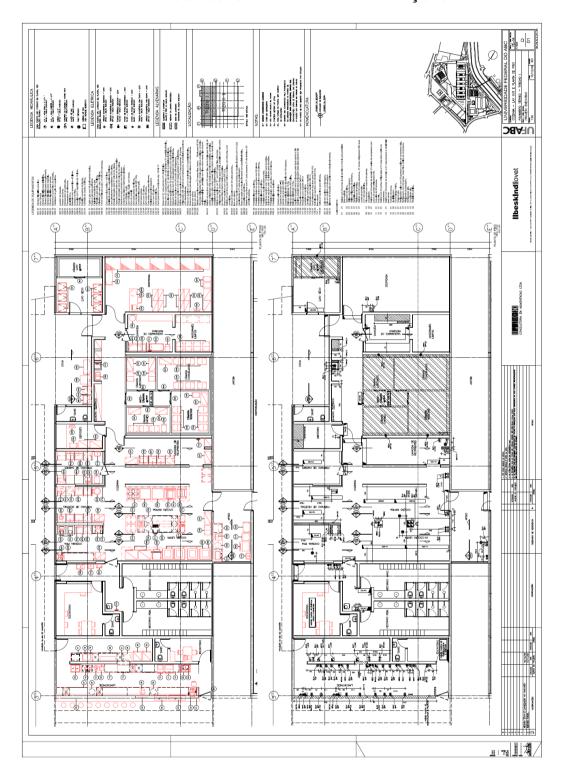
|      |            | Ligação do 4 Kw 220 V bifácios Quetro radízios giratários em con inov   |
|------|------------|---|
|      |            | Ligação de 4 Kw, 220 V, bifásico. Quatro rodízios giratórios em aço inox com Ø= 12,5 cm, sendo 02 com travas.                             |
| 50   | 01         | Urna isotérmica para gelo.  |
| 30   | 01         | Dim. 45 x 60 x 75 cm de altura. Totalmente em aço inox AISI 304/18-8  |
|      |            | acabamento polido fosco. com corpo isolado com espuma de poliuretano e  |
|      |            | tampa deslizante. Dreno inferior, fechado por válvula de esfera. Quatro   |
|      |            | rodízios giratórios em aço inox com $\emptyset$ = 12,5 cm, sendo 02 com travas.   |
| 51   | 03         | Carros para pratos.   |
| 0.   |            | Dim. 80 x 60 x 75 cm. Dois planos inclinados para receber 150 pratos cada   |
|      |            | um, com divisórias para 03 pilhas de 50 pratos. Em chapa e vergalhões de  |
|      |            | aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco. Quatro rodízios giratórios  |
|      |            | em aço inox com Ø= 12,5 cm, sendo 02 com travas.  |
| 52   | 04         | Carros com 03 planos.   |
|      |            | Dim. 110 x 55 x 85 cm de altura. Totalmente em aço inox AISI 304/18-8   |
|      |            | acabamento polido fosco, com planos em chapa de 1,4 mm, soldados aos  |
|      |            | montantes tubulares de $\emptyset$ = 3 cm. Quatro rodízios giratórios em aço inox   |
|      |            | com Ø= 12,5 cm, sendo 02 com travas.  |
| 53   | 03         | Carros para 08 racks.   |
|      |            | Dim. 55 x 55 x 160 cm de altura. Totalmente em aço inox AISI 304/18-8   |
|      |            | acabamento polido fosco, com montantes tubulares e guias com vértices   |
|      |            | desbastados. Capacidade de 08 racks de 50 x 50 da máquina lavadora.   |
|      |            | Quatro rodízios giratórios em aço inox com Ø= 12,5 cm, sendo 02 com   |
|      |            | travas.   |
| 54   | 02         | Cubas sobre rodas para talheres.  |
|      |            | Dim. 60 x 60 x 75 cm de altura. Totalmente em aço inox AISI 304/18-8  |
|      |            | acabamento polido fosco, tendo a cuba dreno com registro de válvula de  |
|      |            | esfera. Estrutura tubular sobre 04 rodízios giratórios em aço inox com Ø=   |
|      | 04         | 12,5 cm, sendo 02 com travas.   |
| 55   | 01         | Carro com 02 planos.  |
|      |            | Dim. 80 x 55 x 80 cm de altura. Totalmente em aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco, com planos em chapa de 1,4 mm, soldados aos |
|      |            | montantes tubulares de $\emptyset = 3$ cm. Quatro rodízios giratórios em aço inox   |
|      |            | com Ø= 12,5 cm, sendo 02 com travas.  |
| 56   | 02         | Urnas para farinha.   |
|      | 02         | Dim. 40 x 60 x 75 cm de altura. Cuba fechada com tampa deslizante,  |
|      |            | totalmente em aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco. Quatro  |
|      |            | rodízios giratórios em aço inox com $\emptyset$ = 12,5 cm, sendo 02 com travas.   |
| 57   | 01         | Carro para forno combinado de 20 GN 1/1.  |
|      |            | Dim. 70 x 56 x 160 cm de altura. Totalmente em aço inox AISI 304/18-8   |
|      |            | acabamento polido fosco, com montantes tubulares e guias com vértices   |
|      |            | desbastados. Capacidade de 20 GNs 2110. Quatro rodízios giratórios em   |
|      |            | aço inox com Ø= 12,5 cm, sendo 02 com travas.   |
|      | 1          | UTENSÍLIOS/MÁQUINAS   |
| Item | Quantidade | Descrição   |
| 58   | 03         | Lavatórios em aço inox.   |
|      |            | Dim. 60 x 56 x 15 cm de profundidade. Em aço inox, com torneira de  |
|      |            | acionamento por sensor de aproximação acoplada, ref. Deca ou  |
|      |            | equivalente.  |
|      | 0.4        | Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal).  |
| 59   | 04         | Porta talheres em aço inox para GN 1410.  |
|      |            | Dim. 65 x 30 x 20 cm de altura. Corpo em aço inox de 78 x 30 x 15 cm de   |
|      |            | altura com o plano superior inclinado em 15°. Acompanham 08 GN 1410.  |
| 60   | 01         | Totalmente em aço inox AISI 304/18-8 acabamento polido fosco.  Máquina Lavadora de louças.  |
| 60   | 01         | Dim. 200 x 80 x 138 cm de altura. Totalmente em aço inox com aquecedor  |
|      |            | de enxágüe incorporado. Ligação 53 Kw, 220 V, trifásico. Acompanham   |
|      |            | capelas de exaustão na entrada e saída com reguladores de vazão, em aço   |
|      |            | inox Ref. NT 810 P, Netter ou equivalente. Com Instalação (inclusos todos   |
|      |            | os materiais necessários para tal).   |
|      | l          |   |



| 61 | 01 | Bebedouro automático de Pressão – Ligado a rede de água da edificação, com filtro e sistema de refrigeração, Ligação em 220 V, bifásica.  Especificações Técnicas: Bebedouro, industrial; Certificado pelo Inmetro • Comprimento: 58 cm • Largura: 41 cm • Altura: 150 cm • Chapa externa e interna em Aço Inox • Serpentina inox 304 • Aparador em aço inox 304 • Tensões:127V/220V • Termostato com regulagem • Com bóia para regulagem • Com 2 torneiras, jato ou copo • Compressor de 1/4 de HP. Atende 200 pessoas/hora. 25 KW/mês, certificado pelo Inmetro Manual em português. Com garantia mínima de 12 meses Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal). |
|----|----|---|
| 62 | 21 | Estante em aramado – Dim. 100 x 60 x 200 cm de altura. Com 06 planos. Montantes e prateleiras em aramado cromado, com fixação por buchas de encaixe em plástico. Pés com sapatas niveladoras. Ref. Metal Stock ou equivalente.  |

| CATRACAS |            |                                 |
|----------|------------|---------------------------------|
| Item     | Quantidade | Descrição                       |
| 63       | 05         | Catraca tipo balcão             |
| 64       | 02         | Catraca tipo pedestal acessível |







## ANEXO I-III - EQUIPAMENTOS CEDIDOS E PROJETO ARQUITETÔNICO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CÂMPUS DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

|                     | CONSERVAÇÃO A FRIO   |  |  |  |  |
|---------------------|--|--|--|--|--|
| Item                | Quantidade   | Descrição  |  |  |  |
| constru<br>poliuret | Os itens 1, 2, 3 e 4 correspondem, a um conjunto de câmaras frigoríficas - paredes, forro e porta construídos e montados em painéis metálicos, com isolamento em poliuretano. Entrepiso isolado com poliuretano e revestido com o mesmo material do piso externo. Acabamento interno e externo dos painéis, em chapa de aço inoxidável, exceto nas faces encostadas em paredes, estas serão em |  |  |  |  |
| alumíni<br>Ilumina  | o corrugado. Po ção com lâmpad   | rtas de abrir, com vedação e dobradiças helicoidais, fechando rente ao piso. las blindadas e proteção para baixa temperatura. As câmaras serão fornecidas e quadro de sinalização a serem localizados em local de fácil visualização.  |  |  |  |
|                     |  | localizados em abrigo protegido e ventilado. Composto de:  |  |  |  |
| 1                   | 1  | Ante-câmara – sem refrigeração mecânica. Medidas: 2.00x2.63x2.50 m   |  |  |  |
| 2                   | 1  | Câmara frigorífica para carnes - Temperatura de trabalho de 0 a 2°C, podendo conter até 600 kg de carne, com troca média de 200 kg/dia e 06 aberturas diárias de porta. Medidas: 3.07x2.94x2.50 m  |  |  |  |
| 3                   | 1  | Câmara frigorífica para congelamento - Temperatura de trabalho média de - 18°C, podendo conter até 600 kg de congelados, com troca média de 200 kg/dia e 04 aberturas diárias de porta. Medidas: 3.07x1.87x2.50 m  |  |  |  |
| 4                   | 1  | Câmara frigorífica para vegetais - Temperatura de trabalho de 8 a 10°C, podendo conter até 900 kg de folhas, com troca média de 300 kg/dia e 06 aberturas diárias de porta. Medidas: 4.76x2.18x2.50 m  |  |  |  |
|                     |  | CÂMARA FRIGORIFICA PARA LIXO   |  |  |  |
| 5                   | 1  | Câmara frigorífica para lixo – paredes, forro e porta construídos e montados em painéis metálicos, com isolamento em poliuretano. Entrepiso isolado com poliuretano e revestido com o mesmo material do piso da cozinha. Acabamento interno e externo dos painéis, em chapa de aço inoxidável, exceto nas faces encostadas em paredes, estas serão em alumínio corrugado. Portas de abrir, com vedação e dobradiças helicoidais, fechando rente ao piso. Iluminação com lâmpadas blindadas e proteção para baixa temperatura. As câmaras serão fornecidas com quadro de força e quadro de sinalização a serem localizados em local de fácil visualização. Temperatura de trabalho de 0 a 2°C, podendo conter até 100 kg de lixo orgânico, com troca média de 50 kg/dia e 06 aberturas diárias de porta. Compressor localizado diretamente sobre a câmara, protegido e ventilado. Medidas: 3.10x2.50x2.50 m |  |  |  |
|                     |  | REFRIGERADORES   |  |  |  |
| 6                   | 1  | Refrigerador vertical – corpo em aço inox AISI 304-18.8, revestimento interno também em aço inox, paredes duplas com isolação térmica em poliuretano injetado. Prateleiras internas gradeadas. Duas portas bipartidas, com gaxetas imantadas. Sistema de refrigeração através de ar forçado, unidade compressora selada, comando automatizado com programador digital. Medidas: 1.40x0.80x2.00 m   |  |  |  |
| 7                   | 3  | Refrigerador vertical - corpo em aço inox AISI 304-18.8, revestimento interno também em aço inox, paredes duplas com isolação térmica em poliuretano injetado. Prateleiras internas gradeadas. Uma porta bipartida, com gaxetas imantadas. Sistema de refrigeração através de ar forçado, unidade compressora selada, comando automatizado com programador digital. Medidas: 0.70x.80x2.00 m   |  |  |  |

|      | INSTALAÇÕES EM AÇO INOX |   |  |
|------|-------------------------|---|--|
| Item | Quantidade              | Descrição   |  |
|      | MESAS                   |   |  |
| 8    | 1                       | Mesa lisa – tampo superior em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), fixado sobre estrutura tubular de 1.1/2" e contraventamento de 1.1/4", no mesmo material, acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio, espelho de encosto nos lados que tangenciam as paredes |  |



|    |   | a mán com constan mivele deven com mellatillaria. Manifelaria 4.40.40.70.0.75   |
|----|---|---|
|    |   | e pés com sapatas niveladoras em polietileno. Medidas: 1.10x0.70x0.85 m   |
| 9  | 3 | Mesa lisa - tampo superior em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), fixado sobre estrutura tubular de 1.1/2" e contraventamento de 1.1/4", no mesmo material, acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio, espelho de encosto nos lados que tangenciam as paredes e pés com sapatas niveladoras em polietileno. Medidas: 1.20x0.70x0.85 m   |
| 10 | 4 | Mesa lisa - tampo superior em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), fixado sobre estrutura tubular de 1.1/2" e contraventamento de 1.1/4", no mesmo material, acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio, espelho de encosto nos lados que tangenciam as paredes e pés com sapatas niveladoras em polietileno. Medidas: 1.40x0.70x0.85 m   |
| 11 | 2 | Mesa lisa – tampo superior em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), fixado sobre estrutura tubular de 1.1/2" e contraventamento de 1.1/4", no mesmo material, acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio, espelho de encosto nos lados que tangenciam as paredes e pés com sapatas niveladoras em polietileno. Medidas: 1.80x0.70x0.85 m   |
| 12 | 1 | Mesa lisa – tampo superior em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), fixado sobre estrutura tubular de 1.1/2" e contraventamento de 1.1/4", no mesmo material, acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio, espelho de encosto nos lados que tangenciam as paredes e pés com sapatas niveladoras em polietileno. Medidas: 2.10x0.70x0.85 m com furo para detritos.   |
| 13 | 1 | Mesa lisa - tampo superior em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), fixado sobre estrutura tubular de 1.1/2" e contraventamento de 1.1/4", no mesmo material, acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio, espelho de encosto nos lados que tangenciam as paredes e pés com sapatas niveladoras em polietileno. Medidas: 2.50x0.70x0.85 m   |
| 14 | 1 | Mesa lisa de apoio - tampo superior em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), fixado sobre estrutura tubular de 1.1/2" e contraventamento de 1.1/4", no mesmo material, acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio, sem espelho e pés com sapatas niveladoras em polietileno. Medidas: 0.40x0.70x0.85 m   |
| 15 | 1 | Mesa lisa de apoio - tampo superior em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), fixado sobre estrutura tubular de 1.1/2" e contraventamento de 1.1/4", no mesmo material, acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio, sem espelho e pés com sapatas niveladoras em polietileno. Medidas: 1.00x0.70x0.85 m   |
| 16 | 2 | Mesa lisa de apoio – tampo superior em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), fixado sobre estrutura tubular de 1.1/2" e contraventamento de 1.1/4", no mesmo material, acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio, sem espelho com pés e sapatas niveladoras em polietileno. Medidas: 1.80x0.70x0.85 m   |
| 17 | 1 | Mesa lisa para apoio da batedeira - tampo superior em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), fixado sobre estrutura tubular de 1.1/2" e contraventamento de 1.1/4", no mesmo material, acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio, sem espelho e pés com sapatas niveladoras em polietileno. Medidas: 0.70x0.70x0.50 m  |
| 18 | 1 | Mesa lisa para decantação - tampo superior em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), fixado sobre estrutura tubular de 1.1/2" e contraventamento de 1.1/4", orifício para passagem de tubulação de esgoto da descascadora, gaveta coletora com fundo perfurado e dreno. Medidas: 0.70x0.70x0.55 m   |
| 19 | 3 | Mesa com 01 cuba – tampo superior em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), fixado sobre estrutura tubular de 1.1/2" e contraventamento de 1.1/4", no mesmo material, acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio, espelho de encosto nos lados que tangenciam as paredes, borda d'água e pés com sapatas niveladoras em polietileno. Cuba em aço inox de 0.50x0.40x0.25, com cantos arredondados e válvula americana inclusa. Medidas: 2.10x0.70x0.85 m |



|    |    | -   |
|----|----|---|
| 20 | 1  | Mesa com 01 cuba – tampo superior em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), fixado sobre estrutura tubular de 1.1/2" e contraventamento de 1.1/4", no mesmo material, acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio, espelho de encosto nos lados que tangenciam as paredes, borda d'água e pés com sapatas niveladoras em polietileno. Cuba em aço inox de 0.60x0.50x0.35, com cantos arredondados e válvula americana inclusa. Medidas: 2.50x0.70x0.85 m   |
| 21 | 1  | Mesa com 02 cubas – tampo superior em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), fixado sobre estrutura tubular de 1.1/2" e contraventamento de 1.1/4", no mesmo material, acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio, espelho de encosto nos lados que tangenciam as paredes, borda d'água e pés com sapatas niveladoras em polietileno. Cubas em aço inox de 0.50x0.40x0.25, com cantos arredondados e válvula americana inclusa. Medidas: 2.10x0.70x0.85 m |
| 22 | 4  | Mesa com 02 cubas – tampo superior em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), fixado sobre estrutura tubular de 1.1/2" e contraventamento de 1.1/4", no mesmo material, acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio, espelho de encosto nos lados que tangenciam as paredes, borda d'água e pés com sapatas niveladoras em polietileno. Cubas em aço inox de 0.60x0.50x0.35, com cantos arredondados e válvula americana inclusa. Medidas: 2.10x0.70x0.85 m |
| 23 | 2  | Mesa de entrada e saída da máquina – tampo superior em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), com bordas para conter a gaveta da máquina, fixado sobre estrutura tubular de 1.1/2" e contraventamento de 1.1/4", no mesmo material, acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio e pés com sapatas niveladoras em polietileno. Medidas: 1.50x0.65x0.85 m  |
| 24 | 1  | Mesa para escolha de cereais – tampo superior em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), fixado sobre estrutura tubular de 1.1/2" e contraventamento de 1.1/4", no mesmo material, acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio, espelho de encosto nos lados que tangenciam as paredes e pés com sapatas niveladoras em polietileno. Medidas: 2.10x0.70x0.85 m com bordas elevadas para conter grãos e furo para despejo de detritos                        |
| 25 | 2  | Mesa de altileno - tampo superior em polietileno de 20 mm, construção em aço inox AISI 304-18.8, fixado sobre estrutura tubular de 1.1/2" e contraventamento de 1.1/4", no mesmo material, acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio, pés com sapatas niveladoras em polietileno. Medidas: 1.40x0.70x0.85 m  ESTANTES  |
| 26 | 10 | Estante em aço inox – quatro planos perfurados em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), reguláveis, fixados sobre estrutura de cantoneira no mesmo material, acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio e sapatas niveladoras em polietileno. Medidas: 1.10x0.40x1.75 m  |
| 27 | 28 | Estante em aço inox – quatro planos perfurados em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), reguláveis, fixados sobre estrutura de cantoneira no mesmo material, acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio e sapatas niveladoras em polietileno. Medidas: 1.10x0.50x1.75 m  |
| 28 | 34 | Estante em aço inox - quatro planos gradeados em perfil "U" invertido, em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), reguláveis, fixados sobre estrutura de cantoneira no mesmo material, acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio e sapatas niveladoras em polietileno. Medidas: 1.10x0.40x1.75 m  |
| 29 | 2  | Estante em aço inox - quatro planos gradeados em perfil "U" invertido, em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), reguláveis, fixados sobre estrutura de cantoneira no mesmo material, acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio e sapatas niveladoras em polietileno.  |



|    |    | Oumound I Enmantente de Liottagolo   |
|----|----|--|
|    |    | Medidas: 1.40x0.50x1.75 m  |
| 30 | 1  | PRATELEIRAS  Prateleira superior lisa - plano superior liso em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), apoiado em mão-francesa no mesmo material e fixado à parede através de buchas, acabamento polido fosco. Espelho de encosto traseiro. Medidas: 2.10x0.30 m  |
| 31 | 1  | Prateleira superior gradeada - plano superior em perfil "U" invertido, totalmente em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), apoiado em mão-francesa no mesmo material e fixado à parede através de buchas, acabamento polido fosco. Medidas: 2.10x0.40 m   |
| 32 | 1  | Prateleira tipo tray-rest - plano superior liso inclinado em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), apoiado em mão-francesa no mesmo material e fixado à parede através de buchas, acabamento polido fosco. Medidas: 3.10x0.42x0.40 m, própria para apoio de gavetas da máquina.  CARROS   |
|    |    |  |
| 33 | 7  | Carro para detritos - corpo cilíndrico em aço inoxidável AISI 304-18.8, com alças, tampa removível, dotado de 03 rodízios giratórios. Capacidade 80 lts. Medidas: Ø 0.45x0.60 m  |
| 34 | 4  | Carro para detritos com pedal - corpo cilíndrico em aço inox AISI 304-18.8, tampa com acionamento por pedal, dotado de rodízios giratórios. Capacidade 80 lts. Medidas: Ø 0.45x0.60 m  |
| 35 | 1  | Carro para remolho de talheres - cuba própria para encaixe da gaveta da máquina, corpo e estrutura em aço inox AISI 304-18.8, dotado de 02 rodízios fixos e 02 giratórios com trava. Medidas 0.60x0.60x0.65 m  |
| 36 | 2  | Carro para pratos – 04 colunas para encaixe de pilhas de pratos, corpo e estrutura em aço inox AISI 304-18.8, dotado de 02 rodízios fixos e 02 giratórios com trava. Medidas 0.60x0.60x0.85 m  |
| 37 | 2  | Carro plataforma – construído em aço inox AISI 304-18.8, plataforma com reforço para suportar peso, alça em tubo inox Ø 1", dotado 02 rodízios fixos e 02 giratórios com trava. Medidas 1.00x0.60x0.85 m   |
| 38 | 2  | Carro cantoneira – construído em aço inoxidável AISI 304-18.8, estrutura tubular com pares de cantoneiras em perfil "L" para receber gn's. Dotado de 02 rodízios fixos e 02 giratórios com trava. Medidas: 0.42x0.60x1.80 m  |
| 39 | 2  | Carro para cereais – cuba basculante com tela para contenção de grãos e alças para auxiliar a inclinação da cuba. Construído em aço inox AISI 304-18.8, 02 rodízios fixos e 02 giratórios com trava. Capacidade: 80 lts. Medidas 0.65x0.50x0.85 m  |
| 40 | 1  | Carro auxiliar 2 planos - construído em aço inox AISI 304-18.8, planos lisos com ressaltos para evitar deslizes, alça em tubo inox Ø 1", dotado 02 rodízios fixos e 02 giratórios com trava. Medidas 0.90x0.60x0.85 m  |
|    |    | ITENS DIVERSOS EM AÇO INOX   |
| 41 | 2  | Tanque de serviço – próprio para lavagem de roupas. Fixação com buchas e parafusos, suspenso, deixando o chão livre para limpeza. Medidas: 0.50x0.40x0.30 m  |
| 42 | 2  | Tanque para vegetais – cuba de 0.90x0.80x0.45 m em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), bordas retas, fundo perfurado removível, chuveiro em tubo inox, nas laterais. Fixada sobre estrutura tubular de 1.1/2" com 0.85 de altura, contraventamento de 1.1/4", no mesmo material, acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio, espelho de encosto nos lados que tangenciam as paredes e pés com sapatas niveladoras em polietileno. |
| 43 | 50 | Grelha de piso – calha berço em chapa de aço inoxidável, com fundo inclinado. Grelha removível em chapa de aço inox perfurada. Ralo removível em chapa perfurada para coleta de resíduos. Medidas: 1.00x0.20x0.07 m  |
| 44 | 1  | Shoot para talheres - em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), próprio para ser instalado em alvenaria. Medidas: 0.20x0.20x0.30 m   |
| 45 | 1  | Guichê com 12 boxes - em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm). Três planos lisos com separação interna tubular inox $\emptyset$ 1", formando os 12 boxes. Moldura em toda volta também em aço inox. Próprio   |



|    |   | para ser instalado em alvenaria. Medidas: 1.80x0.40x0.53 m   |
|----|---|--|
| 46 | 1 | Chapa quente a gás — corpo em aço inox AISI 304-18.8, com estrutura reforçada e chapa bifeteira em aço carbono de 15 mm de espessura. Gaveta coletora de gordura, chaminé para saída de gases, gabinete inferior em aço inox com 02 portas de abrir, sistema de acendimento externo. Painel frontal em aço inoxidável com manípulos em baquelite, com graduação de temperatura. Pés em aço inox, com sapatas niveladoras em polietileno. Medidas: 0.70x0.75x0.85 m |
| 47 | 2 | Lavabo automático - em aço inox AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), com acionamento no joelho, preso à parede por buchas e parafusos, suspenso, deixando o chão livre para lavagem. Soldas em atmosfera inerte de argônio, acabamento polido fosco. Medidas: 0.50x0.50x0.20 m  |

|      | COCÇÃO     |  |  |  |
|------|------------|--|--|--|
| Item | Quantidade | Descrição  |  |  |
| 48   | 2          | Caldeirão gás-vapor 300 lts – tampa articulável tipo americana, dotada de puxador. Corpo cilíndrico e estrutura em aço inoxidável 304-18.8, acabamento polido fosco. Aquecimento por queimadores mecânicos tubulares, com chama na camisa de vapor. Câmara de vapor de baixa pressão construída em aço carbono, isolamento térmico por meio de lã de vidro, válvula de aeração e manômetro com escala de 0 a 2kgf/cm². Dotado de pés tubulares com niveladores. Acompanha o equipamento registro de escoamento, torneira giratória de alimentação de água e nível, chaminé para saída de gases. Medidas: Ø 1.20x0.95 m |  |  |

|      | FOGÕES     |  |  |
|------|------------|--|--|
| Item | Quantidade | Descrição  |  |
| 49   | 1          | Fogão a gás 6 bocas - corpo em aço inox AISI 304-18.8, estrutura monobloco, com pés em aço inoxidável e niveladores. Dotado de bandejas aparadoras de resíduos, sem forno, com prateleira inferior gradeada em perfil "U" invertido. Queimadores de alto rendimento, em ferro fundido, com 02 linhas de chama (duplo). Grelhas 400x400 em ferro fundido. Válvulas de gás com ajuste de graduação da chama. Painel frontal em aço inox com manípulos em baquelite com graduação de temperatura. Medidas: 1.40x1.15x0.85 m |  |
| 50   | 1          | Fogão a gás 4 bocas - corpo em aço inox AISI 304-18.8, estrutura monobloco, com pés em aço inoxidável e niveladores. Dotado de bandejas aparadoras de resíduos, sem forno, com prateleira inferior gradeada em perfil "U" invertido. Queimadores de alto rendimento, em ferro fundido, com 02 linhas de chama (duplo). Grelhas 400x400 em ferro fundido. Válvulas de gás com ajuste de graduação da chama. Painel frontal em aço inox com manípulos em baquelite com graduação de temperatura. Medidas: 1.00x1.15x0.85 m |  |

|      | FORNOS     |  |  |
|------|------------|--|--|
| Item | Quantidade | Descrição  |  |
| 51   | 2          | Forno combinado elétrico 20 gn's – forno confeccionado em aço inoxidável, porta reforçada, com vidro duplo, mascar para proteção do turbo e distribuição do ar,pés reguláveis. Dispositivo automático para desligamento do turbo na abertura da porta. Temperatura regulável de 50° a 300°C. Temporizador regulável de 1 a 60 minutos. Teclas de vapor automático, tecla de vapor manual, válvula para desidratação de alimentos, alarme de fim de ciclo e esguicho de lavagem interna. Deverá acompanhar o forno, 20 grelhas inox, 20 gn's 1/1x200 mm, 20 gn's 1/1x100, 10 gn's 1/1x150 mm, 10 gn's 1/1x65 mm perfuradas, todas com alças móveis. Medidas: 1.00x0.90x1.80 m |  |



|      | BALCÕES    |  |  |
|------|------------|--|--|
| Item | Quantidade | Descrição  |  |
| 52   | 2          | Balcão de distribuição liso para molhos — corpo e estrutura em aço inoxidável AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio, pés com sapatas niveladoras em polietileno. Duas portas de abrir, prateleira intermediária e corre-bandeja tubular num dos lados. Medidas: 1.20x0.70+0.30x0.85 m   |  |
| 53   | 2          | Balcão de distribuição aquecido para proteinas - corpo e estrutura em aço inoxidável AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio, pés com sapatas niveladoras em polietileno. Banho-maria com capacidade para 04 gn's 1/1x150, portas de abrir e corre-bandeja tubular num dos lados. Aquecimento por resistências elétricas de imersão, dotado de entrada d'água e dreno. Protetor salivar em vidro transparente, com suportes em tubo inox. Medidas: 1.45x0.70+0.30x0.85+0.52 m   |  |
| 54   | 2          | Balcão de distribuição aquecido para alimentos quentes - corpo e estrutura em aço inoxidável AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio, pés com sapatas niveladoras em polietileno. Banho-maria com capacidade para 04 gn's 1/1x200, portas de abrir e corre-bandeja tubular num dos lados. Aquecimento por resistências elétricas de imersão, dotado de entrada d'água e dreno. Protetor salivar em vidro transparente, com suportes em tubo inox. Medidas: 1.45x0.70+0.30x0.85+0.52 m   |  |
| 55   | 2          | Balcão de distribuição refrigerado para sobremesas - corpo e estrutura em aço inoxidável AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio, pés com sapatas niveladoras em polietileno. Pista refrigerada com capacidade para 04 gn's 1/1x30, compressor acoplado, dreno, portas de abrir,prateleira intermediária e corre-bandeja tubular num dos lados. Refrigeração por serpentina, com isolação em poliuretano injetado. Protetor salivar em vidro transparente, com suportes em tubo inox. Medidas: 1.45x0.70+0.30x0.85+0.52 m               |  |
| 56   | 2          | Balcão de distribuição refrigerado para saladas - corpo e estrutura em aço inoxidável AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio, pés com sapatas niveladoras em polietileno. Refrigerador inferior com pista refrigerada aberta de capacidade para 04 gn's 1/1x65, portas num só lado, compressor acoplado, dreno e corre-bandeja tubular num dos lados. Refrigeração através de forçador de ar, isolação em poliuretano injetado. Protetor salivar em vidro transparente, com suportes em tubo inox. Medidas: 1.45x0.70+0.30x0.85+0.52 m |  |
| 57   | 2          | Balcão de distribuição liso para pratos e bandejas – corpo e estrutura em aço inoxidável AISI 304-18.8 (espessura mínima de 1,5 mm), acabamento polido fosco. Soldas em atmosfera inerte de argônio, pés com sapatas niveladoras em polietileno. Duas portas de abrir e corre-bandeja tubular num dos lados. Medidas: 1.40x0.70+0.30x0.85 m  |  |
| 58   | 1          | Balcão em madeira para caixa – balcão em "U", com lado interno em prateleiras e gavetas para acomodação de suplementos. Porta vai e vem com parte superior basculante. Frente lisa decorativa. Cor sob consulta. Medidas: 6.10x0.40x1.00 m   |  |

| MAQUINA DE LAVAR LOUÇAS |            |   |  |
|-------------------------|------------|---|--|
| Item                    | Quantidade | Descrição   |  |
| 59                      | 1          | Máquina de lavar louças - Com grande capacidade de higienização, até 2.300 pratos por hora ou 130 gavetas por hora. Tanque, cobertura, porta, estrutura, braços e painel de comando em aço inox AISI 304-18.8. Sistema transportador automático, operação bi-direcional, porta de inspeção para limpeza, cestos coletores de resíduos. Acompanha o equipamento: 02 gavetas para pratos e bandejas, 01 gaveta para copos, xícaras e louças especiais, 01 suporte para talheres com 04 copinhos. Temperatura de |  |



lavagem: 55°C a 65°C; enxágüe: 80°C a 90°C. Consumo: 270 litros de água por hora; eletricidade: 27,2 kWh; alimentação: 220/60/3 ou 380/60/3. Medidas: 1.15x0.77x1.60 m

|      | PASS-TRHU  |   |  |
|------|------------|---|--|
| Item | Quantidade | Descrição   |  |
| 60   | 1          | Pass-thru refrigerado - corpo em aço inox AISI 304-18.8, revestimento interno também em aço inox, paredes duplas com isolação térmica em poliuretano injetado. Cantoneiras inox para gn's 1/1. Duas portas inteiriças, com gaxetas imantadas, sendo uma de cada lado do refrigerador. Sistema de refrigeração através de ar forçado, unidade compressora selada, comando automatizado com programador digital. Medidas: 0.70x0.85x2.00 m                  |  |
| 61   | 1          | Pass-thru aquecido - corpo em aço inox AISI 304-18.8, revestimento interno também em aço inox, paredes duplas com isolação térmica em poliuretano injetado. Cantoneiras inox para gn's 1/1. Duas portas inteiriças, com gaxetas imantadas, sendo uma de cada lado da estufa. Sistema de aquecimento através de resistências elétricas blindadas, comando automatizado com programador digital. Sistema de umidificação interna. Medidas: 0.70x0.85x2.00 m |  |

|      | ESGUICHOS                 |   |  |  |  |  |
|------|---------------------------|---|--|--|--|--|
| Item | Item Quantidade Descrição |   |  |  |  |  |
| 62   | 2                         | Esguicho de pré-lavagem - com misturador, para instalação diretamente em parede. Chuveiro regulável, trava e empunhadura com tratamento antibacteriano. Registro robusto com fechamento rápido. |  |  |  |  |

| PALLETS |                           |  |  |  |  |
|---------|---------------------------|--|--|--|--|
| Item    | Item Quantidade Descrição |  |  |  |  |
| 63      | 6                         | Pallets para sacarias – em polietileno de alta densidade, vazado, com 04 entradas para empilhadeira e carrinho paleteiro, resistente, empilhável, lavável e impermeável. Medidas: 1.00x1.20x0.16 m |  |  |  |

|      | LIQUIDIFICADOR            |  |  |  |  |
|------|---------------------------|--|--|--|--|
| Item | Item Quantidade Descrição |  |  |  |  |
| 64   | 1                         | Liquidificador de 15 lts – tampa em alumínio polido. Copo em aço inoxidável, basculante, com capacidade para 15 lts. Cavalete em aço inoxidável com pedal trava para retirada do copo. Motor de 1CV, próprio para trituração de alimentos. |  |  |  |

| DESCASCADOR DE BATATAS |                           |  |  |  |  |
|------------------------|---------------------------|--|--|--|--|
| Item                   | Item Quantidade Descrição |  |  |  |  |
| 65                     | 1                         | Máquina de descascar batatas – corpo em aço inoxidável e tampa com abertura para inspeção visual do produto. Equipado com pés antiaderentes e saída d'água. Produção: 200 kg/h |  |  |  |

| MULTIPROCESSADOR DE VEGETAIS |                          |   |  |  |  |
|------------------------------|--------------------------|---|--|--|--|
| Item                         | tem Quantidade Descrição |   |  |  |  |
| 66                           | 1                        | Multiprocessador de vegetais – gabinete em aço inoxidável. Carcaça, haste e conjunto de tampa superior em alumínio anodizado. Prato expelidor em plástico de engenharia. Acompanha o equipamento: 01 grade cubo 12 mm, 01 disco ralador "V", 01 grade palito 10 mm, 01 disco fatiador. Produção: 350 kg/h |  |  |  |

|      | BALANÇAS   |   |  |  |  |
|------|------------|---|--|--|--|
| Item | Quantidade | Descrição   |  |  |  |
| 67   | 1          | Balança de mesa – eletrônica, com capacidade de 30 kg, bateria interna, |  |  |  |

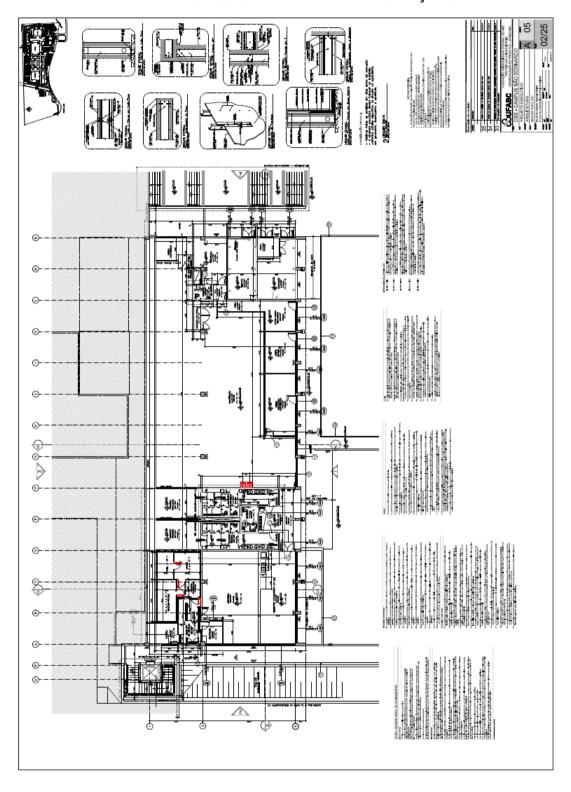


|    |   | função tara, prato em aço inox e saída para impressora.  |  |  |
|----|---|--|--|--|
| 68 | 1 | Balança plataforma – de piso, móvel, painel digital, coluna com alça para movimentação. Capacidade: 300 kg |  |  |

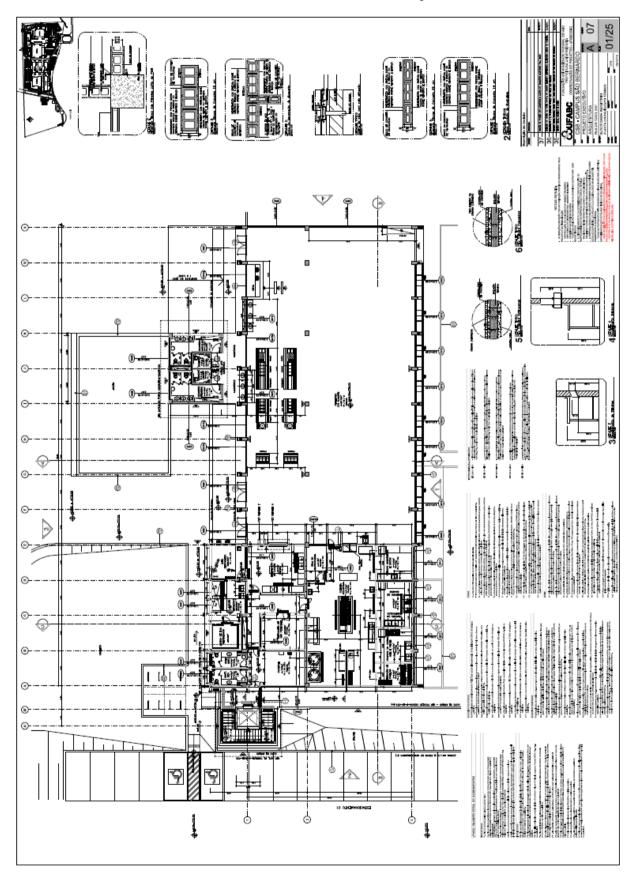
| COIFAS |                          |  |  |  |
|--------|--------------------------|--|--|--|
| Item   | tem Quantidade Descrição |  |  |  |
| 69     | 03                       | Coifa em aço inox.   |  |  |
|        |                          | Coifa e sistema de exaustão conforme projeto de mecânica.          |  |  |
|        |                          | Com Instalação (inclusos todos os materiais necessários para tal). |  |  |

| CATRACAS |                           |                                 |  |  |  |
|----------|---------------------------|---------------------------------|--|--|--|
| Item     | Item Quantidade Descrição |                                 |  |  |  |
| 70       | 02                        | Catraca tipo pedestal           |  |  |  |
| 71       | 01                        | Catraca tipo pedestal acessível |  |  |  |









#### ANEXO I-IV – MODELO DE PLANO DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA

| Sistemas                 | Subsistemas    | Item   | Elementos  | Periodicidade  | Programação   | Mês |
|--------------------------|----------------|--|--|--|---|-----|
|                          |                | 1.1.1  | Quadros de Distribuição de Circuitos                                       | Anual  | Programado  |     |
|                          | s<br>S         |  |  |  | Realizado   |     |
|                          | Elétricas      | 1.1.2  | Sistema de Iluminação (Lâmpadas, Luminárias e Reatores)                    | Semestral  | Programado  |     |
|                          |                |  |  |  | Realizado   |     |
|                          | de Instalações | 1.1.3  | Disjuntores, Tomadas e Interruptores                                       | Anual  | Programado  |     |
|                          | llaçı          |  |  |  | Realizado   |     |
|                          | ısta           | 1.1.4  | Condutores, Conexões e Elementos de Fixação                                | Anual  | Programado  |     |
|                          | e   c          |  |  |  | nual Programado Realizado |     |
| SO                       | a<br>d         | 1.1.5  | Cabeamento (Cabos, Fios e Barras)  | Anual  | Programado  |     |
| Sistemas Eletromecânicos | Sistema        |  |  |  | Realizado  Programado Realizado  ário Programado Realizado  imestral Programado Realizado  Realizado  |     |
| င်ဆ                      | Sist           | 1.1.6 Medição e Monitoramento de Energia (consumo)                       | Diário   | Programado   |   |     |
| ame<br>C                 |                |  |  | Anual Programado Realizado Diário Programado Realizado Quadrimestral Programado Realizado Quadrimestral Programado Realizado |   |     |
| etro                     |                | 1.2.1  |  | Quadrimestral Programad Realizado  | Programado  |     |
| <u> </u>                 | , o            |  | Push-Pull)   |  | Realizado   |     |
| nas                      | Ventilação     | 1.2.2  | Redes de dutos (Damper de regulagem; Damper corta-fogo)                    | Quadrimestral  | Programado  |     |
| ten                      | enti           |  |  |  | Realizado   |     |
| Sis                      | e <            | 1.2.3  | Exaustor / Ventiladores (Centrífugo "caracol"; Axial "tubular" / Drenos de |  | Programado  |     |
|                          |                |  | inspeção)  |  | Realizado   |     |
|                          | Exaustão       | 1.2.4  | .2.4 Caixa de ventilação (acessórios: Filtros para captação de ar)         | Quadrimestral  | Programado  |     |
|                          | xa             |  |  |  | Realizado   |     |
|                          |                | 1.2.5  | Tratamento de ar   | Quadrimestral  | Programado  |     |
|                          | na (           | 1.2.5 Tratamento de ar  1.2.6 Extratores de gordura (Lav carvão ativado) |  |  | Realizado   |     |
|                          | sten           | 1.2.6  | Extratores de gordura (Lavadores; Precipitadores eletrostático; Filtro de  | Quadrimestral  | Programado  |     |
|                          | i iii          |  | carvão ativado)  |  | Realizado   |     |
|                          |                | 1.2.7  | Terminais de descarga  | Quadrimestral  | Programado  |     |



|             |        |   |               | Realizado  |
|-------------|--------|---|---------------|------------|
|             | 1.2.8  | Grelhas e Venezianas (Insulflamento; exaustão; descarga)      | Quadrimestral | Programado |
|             |        |   |               | Realizado  |
|             | 1.3.1  | Captores  | Anual         | Programado |
| ₹<br>F      |        |   |               | Realizado  |
| (SPDA)      | 1.3.2  | Mastros e suportes para mastros                               | Anual         | Programado |
| a (8)       |        |   |               | Realizado  |
| - eric      | 1.3.3  | Isoladores e suporte para isoladores e mastros                | Anual         | Programado |
| osť         |        |   |               | Realizado  |
| Atmosférica | 1.3.4  | Terminal Aéreo  | Anual         | Programado |
|             |        |   |               | Realizado  |
| Descarga    | 1.3.5  | Base de Fixação e Contraventagens                             | Anual         | Programado |
| esc         |        |   |               | Realizado  |
| а<br>П      | 1.3.6  | Condutores de Descidas e suporte                              | Anual         | Programado |
| Contra      |        |   |               | Realizado  |
| ŏ           | 1.3.7  | Tubos de Proteção   | Anual         | Programado |
| ڔٛڠۯ        |        |   |               | Realizado  |
| Proteção    | 1.3.8  | Haste de Aterramento  | Anual         | Programado |
|             |        |   |               | Realizado  |
| a de        | 1.3.9  | Eletrodos de Terra e Malha de Aterramento                     | Anual         | Programado |
| l E         |        |   |               | Realizado  |
| Sistema     | 1.3.10 | Elementos de Fixação  | Anual         | Programado |
|             |        |   |               | Realizado  |
| oa          | 1.4.1  | Teste de Funcionamento do Equipamento (conforme instruções do | Quinzenal     | Programado |
| og b        |        | fabricante)   |               | Realizado  |
| Grupo       | 1.4.2  | Manutenções Preventivas/Preditivas do Grupo Motobomba         | Mensal        | Programado |
| Mo          |        |   |               | Realizado  |
|             |        |   |               |            |



|                          |              | 2.1.1 | Instalações Hidráulicas (louças, metais, acessórios e registros) | Anual         | Programado |
|--------------------------|--------------|-------|--|---------------|------------|
|                          |              |       |  |               | Realizado  |
|                          |              | 2.1.2 | Tubulações (prumadas, dutos e conexões)                          | Anual         | Programado |
|                          |              |       |  |               | Realizado  |
|                          |              | 2.1.3 | Pintura/Repintura de Tubulações                                  | Anual         | Programado |
|                          |              |       |  |               | Realizado  |
|                          | \ \rac{1}{2} | 2.1.4 | Reservatórios de Água Potável                                    | Semanal       | Programado |
|                          | otá          |       |  |               | Realizado  |
|                          | Água Potável | 2.1.5 | Desinfecção e Limpeza de Reservatórios                           | Semestral     | Programado |
|                          | -<br>Van     |       |  |               | Realizado  |
| Sistemas Hidrossanitário |              | 2.1.6 | Elementos Filtrantes - Bebedouros (filtros, refis)               | Quadrimestral | Programado |
| nitá                     |              |       |  |               | Realizado  |
| sal                      |              | 2.1.7 | Medição e Monitoramento (consumo)                                | Diário        | Programado |
| ros                      |              |       |  |               | Realizado  |
| 불                        |              | 2.1.8 | Cavaletes de Entrada de Água Potável                             | Anual         | Programado |
| as                       |              |       |  |               | Realizado  |
| e H                      |              | 2.2.1 | Instalações Hidráulicas (louças, metais, acessórios e registros) | Anual         | Programado |
| Sist                     |              |       |  |               | Realizado  |
| ",                       |              | 2.2.2 | Tubulações (prumadas, dutos e conexões)                          | Anual         | Programado |
|                          |              |       |  |               | Realizado  |
|                          |              | ,     | Anual  | Programado    |            |
|                          | Esgoto       |       |  |               | Realizado  |
|                          | l sg         | 2.2.4 | Caixas de Inspeção Esgoto  | Trimestral    | Programado |
|                          |              |       |  |               | Realizado  |
|                          |              | 2.2.5 | Caixas de Inspeção Gordura                                       | Trimestral    | Programado |
|                          |              |       |  |               | Realizado  |
|                          |              | 2.2.6 | Ralos e Grelhas  | Trimestral    | Programado |
|                          |              |       |  |               | Realizado  |
|                          |              |       |  |               |            |



|                                   | , as      | 3.1.1   | Estruturas do Telhado/Claraboia                                     | Anual     | Programado |  |
|-----------------------------------|-----------|---------|---|-----------|------------|--|
|                                   | Cobertura |         |   |           | Realizado  |  |
|                                   | ber       | 3.1.2   | Telhas/Vidros e Elementos de Fixação                                | Anual     | Programado |  |
|                                   |           |         |   |           | Realizado  |  |
| <sup>i</sup> a                    | de        | 3.1.3   | Calhas, Rufos, Drenos e Ralos (manutenção e limpeza)                | Mensal    | Programado |  |
| Estrutura<br>Sistema de           |           |         |   |           | Realizado  |  |
| str                               | iste      | 3.1.4   | Elementos de Vedação (borrachas de vedação, vedantes de calhas e    | Anual     | Programado |  |
|                                   | S         |         | rufos)  |           | Realizado  |  |
| þ                                 |           | 3.2.1   | Constituídos em Material Rígido (cimentado, concreto, cerâmica e    | Anual     | Programado |  |
| na;                               | so        |         | outros)   |           | Realizado  |  |
| Sistemas de                       | Pisos     | 3.2.2   | Revestidos com Material Flexível (pisos elevados, pisos de madeira, | Anual     | Programado |  |
| Š                                 |           | tacos e | tacos e assoalhos)  |           | Realizado  |  |
|                                   |           | 3.3.1   | Constituídos em Material Rígido (gesso, metálico)                   | Anual     | Programado |  |
|                                   | 0S        |         |   |           | Realizado  |  |
|                                   | Forros    | 3.3.2   | Revestidos com Material Flexível (fibra, PVC)                       | Anual     | Programado |  |
|                                   |           |         |   |           | Realizado  |  |
| m .                               |           | 4.1     | Central de Alarmes  | Semestral | Programado |  |
| te                                |           |         |   |           | Realizado  |  |
| nba                               |           | 4.2     | Sistema de Detecção e Extração de Fumaça (sensores, botoeiras)      | Semestral | Programado |  |
| Sor                               |           |         |   |           | Realizado  |  |
| o<br>O                            |           | 4.3     | Chuveiros Automáticos "Sprinklers" e seus Componentes               | Anual     | Programado |  |
| ção<br>Jio                        |           |         |   |           | Realizado  |  |
| revenção<br>Incêndio              |           | 4.4     | Hidrantes e seus Componentes  | Anual     | Programado |  |
| Prevenção e Combate a<br>Incêndio |           |         |   |           | Realizado  |  |
| <u>ወ</u><br>                      |           | 4.5     | Extintores de Incêndio  | Anual     | Programado |  |
| Sistemas de                       |           |         |   |           | Realizado  |  |
| E L                               |           | 4.6     | Saídas de Emergência e Portas Corta-Fogo                            | Semestral | Programado |  |
| iste                              |           |         |   |           | Realizado  |  |
| S                                 |           | 4.7     | Iluminação de Emergência  | Semestral | Programado |  |



|                     |   |       |  |           | Realizado  |  |
|---------------------|---|-------|--|-----------|------------|--|
|                     |   | 4.8   | Pressurização de Escadas                                     | Semestral | Programado |  |
|                     |   |       |  |           | Realizado  |  |
|                     |   | 4.9   | Bombas de Incêndio   | Mensal    | Programado |  |
|                     |   |       |  |           | Realizado  |  |
|                     |   | 4.10  | Sinalização de Emergência                                    | Anual     | Programado |  |
|                     |   |       |  |           | Realizado  |  |
|                     | de<br>e   | 5.1.1 | Sistema de Vedação Vertical Externa (SVVE): Paredes          | Trienal   | Programado |  |
|                     | las<br>Ição<br>ical<br>Ina<br>Ina                                     |       | Externas/Fachada   |           | Realizado  |  |
|                     | Sistemas de<br>Vedação<br>Vertical<br>Externa e<br>Interna<br>(SVVEI) | 5.1.2 | Sistema de Vedação Vertical Interna (SVVI): Paredes Internas | Anual     | Programado |  |
|                     |   |       | (Alvenaria Tradicional, Estrutural, Dry-Wall)                |           | Realizado  |  |
|                     | (0  | 5.2.1 | Pedras Naturais (mármore, granito e outros)                  | Mensal    | Programado |  |
|                     | de  |       |  |           | Realizado  |  |
| 0                   | mer   | 5.2.2 | Azulejo, Cerâmica, Pastilhas                                 | Mensal    | Programado |  |
| Sistemas de Vedação | Sistemas de<br>Revestimentos  |       |  |           | Realizado  |  |
| ed                  | Sis   | 5.2.3 | Rejuntamento e Tratamento de juntas                          | Anual     | Programado |  |
| <b>&gt;</b>         | <u> </u>  |       |  |           | Realizado  |  |
| p s                 |   | 5.3.1 | Alumínio   | Anual     | Programado |  |
| ma                  | Φ (2)   |       |  |           | Realizado  |  |
| ste                 | rias  | 5.3.2 | Ferro  | Anual     | Programado |  |
| S                   | nad<br>a  |       |  |           | Realizado  |  |
|                     | iad(  | 5.3.3 | Madeira  | Anual     | Programado |  |
|                     | Sistema de Esquadrias<br>Fachada                                      |       |  |           | Realizado  |  |
|                     | Та с<br>Е   | 5.3.4 | Vidros e seus Sistemas de Fixação                            | Anual     | Programado |  |
|                     | ten.  |       |  |           | Realizado  |  |
|                     | Sis   | 5.3.5 | Juntas e Selantes  | Anual     | Programado |  |
|                     |   |       |  |           | Realizado  |  |
|                     |   |       |  |           |            |  |
|                     |   |       |  |           |            |  |

|  |                                 | 6.1    | Pintura (Interna e Externa)  | Anual     | Programado |
|--|---------------------------------|--------|--|-----------|------------|
| ra<br>ão<br>e                            | , og                            |        |  |           | Realizado  |
| Sistemas de Pintura<br>Impermeabilização | Sistema de<br>Impermeabilização | 6.2.1  | Coberturas   | Anual     | Programado |
| e Pi<br>bili;                            | Sistema de<br>ermeabiliza       |        |  |           | Realizado  |
| s do                                     | sterr<br>nea                    | 6.2.2  | Reservatórios (Água Potável, Água Reuso, Águas Pluviais)               | Anual     | Programado |
| ma                                       | Sis                             |        |  |           | Realizado  |
| iste<br>Imp                              | <u> </u>                        | 6.2.3  | Área Molhada (Interna/Externa)   | Anual     | Programado |
| S  |                                 |        |  |           | Realizado  |
| e z                                      |                                 | 7.1    | Controle de Pragas Urbanas   | Anual     | Programado |
| em:<br>-az                               |                                 |        |  |           | 5 "        |
| Sistemas<br>de Lazer                     |                                 |        |  |           | Realizado  |
| 0, 0                                     |                                 | 8.1    | Automação de Portões   | Semestral | Programado |
| Sistemas de<br>Segurança                 |                                 |        |  |           | Realizado  |
|  |                                 | 8.2    | Automação de Catracas de Acesso  | Mensal    | Programado |
|  |                                 |        |  |           | Realizado  |
| Sist                                     |                                 | 8.3    | Controladores de Acesso  | Mensal    | Programado |
|  |                                 |        |  |           | Realizado  |
| <u>s</u>                                 |                                 | 9.1    | Instalações de Gás: GLP/GN (tubulações, conexões, válvulas, cilindros) | Anual     | Programado |
| sma<br>Gás                               |                                 |        |  |           | Realizado  |
| Sistemas<br>de Gás                       |                                 | 9.2    | Medição e Monitoramento de Gás (consumo)                               | Mensal    | Programado |
| σ ·                                      |                                 |        |  |           | Realizado  |
|  |                                 | 10.1.1 | Chapa de grelhados   | Semestral | Programado |
|  |                                 |        |  |           | Realizado  |
|  | ã                               | 10.1.2 | Fogões   | Semestral | Programado |
|  | Cocção                          |        |  |           | Realizado  |
|  | ŭ                               | 10.1.3 | Fornos combinados  | Semestral | Programado |
|  |                                 |        |  |           | Realizado  |
|  |                                 | 10.1.4 | Forno elétrico / gás   | Semestral | Programado |



|           |        |  |           | Realizado  |
|-----------|--------|--|-----------|------------|
|           | 10.1.5 | Caldeiras  | Semestral | Programado |
|           |        |  |           | Realizado  |
|           | 10.1.6 | Pass Through   | Semestral | Programado |
|           |        |  |           | Realizado  |
|           | 10.1.7 | Lava-louças  | Semestral | Programado |
|           |        |  |           | Realizado  |
|           | 10.2.1 | Câmaras Frigoríficas (revestimento, termômetros calibrados, interruptor segurança, prateleiras, dispositivo de segurança para abrir porta) | Semestral | Programado |
| ação      |        |  |           | Realizado  |
| rag       |        | Freezers   | Semestral | Programado |
| Refrigera |        |  |           | Realizado  |
| Refi      | 10.2.3 | Câmaras de Lixo  | Semestral | Programado |
| <u> </u>  |        |  |           | Realizado  |
|           | 10.3   | Mobiliário   | Semestral | Programado |
|           |        |  |           | Realizado  |



#### ANEXO I-V - AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DA CONTRATADA

#### 1. OBJETIVO

Avaliação do desempenho da empresa contratada para prestação de serviço, com a responsabilidade técnica operacional das atividades nos Restaurantes Universitários da UFABC, com a finalidade de:

- a) Garantir a qualidade dos serviços prestados;
- b) Dar condições a fiscalização para mensurar e aferir o desempenho da CONTRATADA;
- c) Instituir ferramenta de gestão para dar apoio ao processo decisório com a formalização dos resultados:
- d) Garantir o atendimento às obrigações contratuais;

Para que não ocorram desvios, sejam esses pelos descumprimentos de normas, procedimentos ou especificações.

#### 2. DEFINIÇÕES

- **2.1.** Fiscal do Contrato: Servidor Público, responsável pelo acompanhamento diário das atividades da CONTRATADA e que tem a responsabilidade de coordenar todas as ações necessárias para o sucesso do contrato. Ele deve informar todas as partes sobre o desempenho dos terceiros, bem como a divulgação dos relatórios de acompanhamento e os Planos de Ação visando à melhoria dos servicos e produtos.
- **2.2.** Plano de Ação: medidas corretivas para a solução de oportunidades e que visam o redirecionamento das ações dos terceiros para que a atividade possa ser conduzida dentro dos padrões definidos no contrato.

#### 3. PROCEDIMENTO DE AVALIAÇÃO

- **3.1.** A primeira avaliação ocorrerá sem agendamento prévio. A partir da primeira avaliação, as subsequentes serão feitas mensalmente, também sem agendamento prévio. Caso a empresa apresente na Avaliação conceito "Insatisfatório", a mesma terá que apresentar um Plano de Ação (PA) para cada Não Conformidade encontrada. Se a CONTRATADA não apresentar o PA no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, a mesma será Notificada. Caso a empresa apresente o PA, mas não o implemente, a mesma será Advertida.
- **3.2.** Caso a Contratada receba em 2 (duas) avaliações conceito "Insatisfatório", a mesma será Notificada e, se não apresentar e implantar o PA, a mesma será Advertida mais uma vez. Caso a CONTRATADA receba 3 (três) conceitos "Insatisfatório", a CONTRATADA receberá mais uma Advertência que poderá ser combinada com Multa ou Rescisão Contratual.
- 3.3. A classificação das ações para o Relatório pode ser:
  - 3.3.1. Leve Que incide em apresentação do Plano de Ação (PA);
  - 3.3.2. Grave Que incide em Notificação + Plano de Ação (PA);
  - **3.3.3.** Muito Grave Que incide em Notificação + Advertência + Ressarcimento ou Reposição (se for o caso).
- **3.4.** Caso haja algum assunto grave descrito nos relatórios de Avaliação de Desempenho, poderá haver advertência à CONTRATADA, sendo definidas ações mais urgentes a serem tomadas, incluindo rescisão contratual ou de penalização quanto ao ressarcimento de prejuízos à UFABC, de acordo com o Edital e Lei 8.666/93 atualizada.
- 3.5. O Ressarcimento ou Reposição de prejuízo causado não impedirá o andamento do processo que



poderá incidir em multa ou rescisão contratual.

- **3.6.** Periodicidade da Avaliação de desempenho: Será realizada mensalmente pelo Fiscal do Contrato para emissão dos relatórios.
  - **3.6.1.** Além da avaliação de desempenho mensal, a FISCALIZAÇÃO emitirá relatórios semanais, se assim convier, para que a CONTRATADA possa realizar com celeridade as adequações necessárias.
- **3.7.** A FISCALIZAÇÃO utilizará instrumento de controle, conforme modelo apresentado na Tabela 1. O percentual da multa refere-se ao percentual aplicado sobre o faturamento total do dia da ocorrência. A FISCALIZAÇÃO poderá suprimir ou incluir algum quesito que ache mais específico ou pertinente para aquele momento do Contrato, bem como a CONTRATADA poderá sugerir alterações para melhor desenvolvimento das atividades, que será analisado pela FISCALIZAÇÃO e poderá ser acatado ou não.

TABELA 1 – Instrumento de controle utilizado como referência pela FISCALIZAÇÃO.

|                                 | QUESITOS AVALIADOS   | PERCENTUAL (%) |
|---------------------------------|--|----------------|
| Somente em<br>Santo André       | Higienização dos Banheiros dos usuários: piso, paredes, pias, ralos, mobiliário  | 0,15           |
| Santo Andre                     | Higienização de caixa d'água   | 0,55           |
|                                 | Controle integrado de vetores e pragas urbanas (avaliar telas, lixeiras tampadas, etc.)  | 0,35           |
|                                 | Higienização da caixa de gordura   | 0,55           |
|                                 | Coifas e exaustor - interna  | 0,55           |
|                                 | Coifas e exaustor - externa  | 0,35           |
|                                 | Balcão de distribuição   | 0,15           |
|                                 | Equipamentos de cocção (especificar)   | 0,35           |
|                                 | Utensílios   | 0,35           |
|                                 | Pass-through   | 0,35           |
|                                 | Equipamentos de conservação a frio (especificar)   | 0,35           |
|                                 | Cozinha: piso, paredes, pias, ralos, mobiliário (especificar)  | 0,35           |
| Communicación de                | Açougue: piso, paredes, pias, ralos, mobiliário (especificar)  | 0,35           |
| Cumprimento de<br>Boas Práticas | Refeitório: piso, paredes, pias, ralos, mobiliário (especificar)   | 0,15           |
|                                 | Recebimento: piso, paredes, pias, ralos, mobiliário (especificar)  | 0,15           |
|                                 | Armazenamento: piso, paredes, pias, ralos, mobiliário (especificar)  | 0,35           |
|                                 | Banheiros e vestiários dos funcionários: piso, paredes, pias, ralos, mobiliário, e munidos de papel higiênico, papel toalha branca, sabonete líquido (especificar) | 0,15           |
|                                 | Manejo de resíduos: o fluxo adequado   | 0,35           |
|                                 | Ausência de contaminação cruzada   | 0,55           |
|                                 | Coleta de amostras (especificar se houver erro)  | 0,15           |
|                                 | Adequada higiene dos funcionários (assepsia de mãos, uniforme, ausência de adornos, uso de EPIs, etc.)   | 0,35           |
|                                 | Etiquetagem adequada   | 0,15           |



|                               | Produtos com origem, registro e prazo de validade   | 0,55 |  |  |  |  |  |
|-------------------------------|---|------|--|--|--|--|--|
|                               | Controle de recebimento (temperatura, embalagem, etc.)                                    | 0,55 |  |  |  |  |  |
|                               | Produtos armazenados dentro do prazo de validade  | 0,55 |  |  |  |  |  |
|                               | Armazenamento adequado: produto em paletes/ prateleiras,                                  | ·    |  |  |  |  |  |
|                               | etc.  | 0,35 |  |  |  |  |  |
|                               | Controle de temperatura: balcões, pass thru, refrigeradores, freezers, etc. (especificar) | 0,35 |  |  |  |  |  |
|                               | Congelamento e descongelamento adequados ou ausência de Recongelamento (especificar)      |      |  |  |  |  |  |
| Contaminação                  | usência de Contaminação 0,55  |      |  |  |  |  |  |
| Presença de<br>quadro técnico | Nutricionista   | 0,55 |  |  |  |  |  |
|                               | Arroz branco  | 0,35 |  |  |  |  |  |
|                               | Arroz integral  | 0,35 |  |  |  |  |  |
|                               | Feijão  | 0,35 |  |  |  |  |  |
|                               | Prato Principal   | 0,35 |  |  |  |  |  |
|                               | Guarnição   | 0,35 |  |  |  |  |  |
|                               | 3 saladas   | 0,35 |  |  |  |  |  |
|                               | Doce simples ou elaborado   | 0,15 |  |  |  |  |  |
|                               | Fruta   | 0,15 |  |  |  |  |  |
| Atendimento ao<br>usuário     | Opção sem Carne   | 0,35 |  |  |  |  |  |
|                               | 2 sabores de suco   | 0,15 |  |  |  |  |  |
|                               | Opção de suco sem açúcar  | 0,15 |  |  |  |  |  |
|                               | Adequado porcionamento  | 0,35 |  |  |  |  |  |
|                               | Alimento proveniente da agricultura familiar  | 0,15 |  |  |  |  |  |
|                               | Temperos  | 0,15 |  |  |  |  |  |
|                               | Descartáveis  | 0,15 |  |  |  |  |  |
|                               | O número de utensílios (talheres, copo, prato e bandeja) foi suficiente?                  | 0,15 |  |  |  |  |  |
|                               | Divulgação na entrada: cardápio e preço   | 0,15 |  |  |  |  |  |
|                               | Acesso normal   | 0,15 |  |  |  |  |  |
|                               | Cumprimento do horário de funcionamento   | 0,15 |  |  |  |  |  |
|                               | Presença de papel e sabonete nos lavatórios   | 0,15 |  |  |  |  |  |
|                               | Funcionários prestativos e cordiais   | 0,15 |  |  |  |  |  |
|                               | Ausência de reclamações   | 0,15 |  |  |  |  |  |
|                               | Saladas   | 0,15 |  |  |  |  |  |
|                               | Guarnição   | 0,15 |  |  |  |  |  |
|                               | Prato Principal   | 0,15 |  |  |  |  |  |
| Cumprimento                   | Opção sem Carne   | 0,15 |  |  |  |  |  |
| das                           | Tipos de cortes de carne  | 0,15 |  |  |  |  |  |
| especificações                | Tipos de arroz (branco, integral, tipo 1)   | 0,15 |  |  |  |  |  |
| do cardápio                   | Suco concentrado  | 0,15 |  |  |  |  |  |
|                               | Doce simples ou elaborado (100g)  | 0,15 |  |  |  |  |  |
|                               | Fruta (1 unidade ou porção de acordo com o tipo de fruta)                                 | 0,15 |  |  |  |  |  |
|                               | Alimento proveniente da agricultura familiar  | 0,15 |  |  |  |  |  |



|             | Óleo composto de soja e oliva (15%)                                | 0,15 |
|-------------|--|------|
|             | Aspectos sensoriais (Aparência, sabor, odor, temperatura)          | 0,15 |
| Cumprimento | Cumprimento de exigência contratual ou solicitação da fiscalização | 0,35 |

**3.8.** A somatória da tabela de pontuação e pesos poderá totalizar até 100 pontos, de acordo com os seguintes indicadores extraídos da Tabela 1:

| INDICADORES PARA AVALIAÇÃO   | Nota | Peso | Nota parcial |
|--|------|------|--------------|
| Cumprimento das Boas Práticas de Fabricação                        |      | 4,5  |              |
| Ausência de Contaminação   |      | 2    |              |
| Presença de quadro técnico   |      | 1    |              |
| Atendimento ao usuário (distribuição)                              |      | 1    |              |
| Cumprimento do Cardápio Previsto e suas especificações             |      | 0,5  |              |
| Cumprimento de exigência contratual ou solicitação da fiscalização |      | 0,5  |              |
| Média da nota de pesquisa de satisfação realizada com usuários     |      | 0,5  |              |
| Somatória  |      |      |              |

**3.9.** Conceito de Desempenho: é um parecer dado para cada quesito avaliado da CONTRATADA, conforme quadro abaixo:

| Avaliação      | Percentual   |
|----------------|--------------|
| Ótima          | de 80 a 100  |
| Boa            | de 50 a 79   |
| Insatisfatória | abaixo de 49 |

- **3.10.** Relatórios de Acompanhamento: São documentos gerados pela FISCALIZAÇÃO, que identifica não-conformidades nas atividades da CONTRATADA e define em conjunto com ela um Plano de Ação de melhorias.
- **3.11.** Reuniões Periódicas: São reuniões realizadas entre a FISCALIZAÇÃO, membros da comunidade acadêmica e representante da CONTRATADA que visam discutir sobre cláusulas contratuais e a prestação de serviços. Deverá ocorrer a critério da CONTRATANTE ou conforme solicitação da CONTRATADA.
  - **3.11.1.** O representante nomeado pela CONTRATADA para representá-la nas reuniões deverá ter capacidade, competência e autonomia para falar em nome da mesma. A empresa CONTRATADA deverá manter durante a vigência do Contrato o mesmo representante por ela nomeado. Caso haja necessidade de trocar o representante, isso só poderá ser feito mediante prévia justificativa e informando o nome e as qualificações do próximo representante para aprovação da FISCALIZAÇÃO.



**3.11.2.** Será facultativo a presença de outros membros da empresa CONTRATADA às reuniões.



#### ANEXO I-VI - MODELO DE ATESTADO DE VISTORIA

Ref. Pregão Eletrônico nº XX/XX

|       | Os pre    | postos              | da Fundação U                          | niversia | ade Federai do Ai   | BC abaixo a       | issinados | atestam que,  |
|-------|-----------|---------------------|--|----------|---|-------------------|-----------|---------------|
| para  | fins      | de                  | participação                           | na       | Concorrência<br>- CNPJ  | supracitada<br>nº | a, a      | LICITANTE     |
|       |           | •                   | entante abaixo as<br>s que os serviços |          | vistoriou o terreno,  |                   | tomou coi | nhecimento do |
| XX/XX | o a todos | os loca<br>ne forai | nis relevantes par<br>m fornecidas tod | a a elab | o assinado declar<br>oração da proposta<br>formações solicita | a para o PRI      | EGÃO ĖL   | ETRÔNICO nº   |
|       |           |                     |  |          | Santo And   | ré, de            |           | de 2019.      |
|       |           |                     | Assinatura/                            | Carimbo  | o dos prepostos da  | UFABC             |           |               |
|       |           |                     |  |          |   |                   |           |               |
|       |           |                     |  |          | entante(s) Técnico(   |                   |           |               |

Nº da cédula de identidade e Nº de Registro no Conselho de Classe



#### ANEXO I-VII - ANEXO INTEGRANTE DA RESOLUÇÃO CFN № 600/2018 PARÂMETROS NUMÉRICOS DE REFERÊNCIA PARA NUTRICIONISTAS, POR ÁREA DE ATUAÇÃO

PARÂMETROS NUMÉRICOS MÍNIMOS DE REFERÊNCIA PARA ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA

I. ÁREA DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

A. SUBÁREA – GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

A.1. Segmento – UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) INSTITUCIONAL (Pública e Privada)

A.1.1. Subsegmento – Serviços de Alimentação Coletiva (autogestão e concessão) em: empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissarias, unidades prisionais, hospitais, clínicas em geral, hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), spa clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares.

Tabela 1. Serviços de alimentação coletiva (autogestão e concessão) em: empresas e instituições,

hotéis, hotelaria marítima, comissarias, unidades prisionais e similares.

|                | Tipo d         | e refeição      | Tipo de                            | e refeição      |
|----------------|----------------|-----------------|------------------------------------|-----------------|
| Nº de grandes  | Uma grand      | de refeição/dia | Duas grandes refeições/dia ou mais |                 |
| refeições/dia  | Nº de          | Carga horária   | Nº de                              | Carga horária   |
|                | nutricionistas | técnica semanal | nutricionistas                     | técnica semanal |
| Até 100        | 1              | 12h             | 1                                  | 15h             |
| 101 a 300      | 1              | 15h             | 1                                  | 20h             |
| 301 a 500      | 1              | 20h             | 2                                  | 20h             |
| 501 a 1.000    | 2              | 30h             | 3                                  | 30h             |
| 1.001 a 1.500  | 3              | 30h             | 4                                  | 30h             |
| 1.501 a 2.500  | 4              | 30h             | 5                                  | 30h             |
| Acima de 2.500 | 4 + 1 a cada   | 30h             | 5 + 1 a cada                       | 30h             |
|                | 1.000          |                 | 1.000                              |                 |
|                | refeições/dia  |                 | refeições/dia                      |                 |

#### Observações:

- 1 Para fins de cálculo do número de grandes refeições, considerar que dez pequenas refeições equivalem a uma grande refeição.
- 2 Nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), manter nutricionista na supervisão das rotinas de produção e distribuição de refeições, inclusive as que funcionam 24 horas/dia.
- 3 Os parâmetros descritos na Tabela 1 se aplicam para os serviços centralizados, descentralizados e mistos.
- 4 Em caso de serviço descentralizado, ter também nutricionista responsável pela supervisão da distribuição das refeições na unidade/cliente, conforme os parâmetros numéricos de referência estabelecidos em norma própria do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).
- 5 A carga horária técnica semanal refere-se à atuação de cada nutricionista para atendimento às atribuições, considerando a complexidade do servico.
- 6 Os casos não previstos na tabela ficarão a critério da análise do Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).



### ANEXO I – VIII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELA NÃO REALIZAÇÃO DE VISTORIA

Atesto que a **[NOME DA EMPRESA]**, CNPJ XX.XXX.XXX/XXXX-XX, nesta declaração por intermédio do seu Representante, **[NOME DO REPRESENTANTE]**, portador do CPF XXX.XXX.XXX-XX, **OPTOU POR NÃO VISTORIAR** as instalações da FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC – UFABC, localizadas na Avenida dos Estados, 5001 – Bairro Santa Terezinha, Santo André/SP e na Alameda da Universidade, s/nº - Bairro Anchieta, São Bernardo do Campo/SP.

Declaro ainda, conforme item 13.2.1 do Termo de Referência do presente Edital, sob as penas da lei, de que tenho pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza da execução dos serviços, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizarei para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com o órgão licitador.

| Santo André, dede 2019. |  |
|-------------------------|--|
| (ass.)                  |  |
| Nome do declarante:     |  |
| Númoro CDE:             |  |