



PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA
CASA CIVIL
IMPrensa NACIONAL

CONTRATO Nº 20/2018

CONTRATO QUE ENTRE SI
CELEBRAM A UNIÃO, POR
INTERMÉDIO DA IMPRENSA
NACIONAL, E A EMPRESA UP
BACK BUFFET E COZINHA
INDUSTRIAL LTDA PARA
CONCESSÃO DE USO, A TÍTULO
GRACIOSO, DE ÁREA PÚBLICA,
NAS INSTALAÇÕES DA
IMPrensa NACIONAL, PARA
EXPLORAÇÃO DE SERVIÇO DE
RESTAURANTE.

A União, por intermédio da Imprensa Nacional, Órgão específico, singular, integrante da estrutura regimental da Casa Civil da Presidência da República, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 04.196.645/0001-00, com sede no Setor de Indústrias Gráficas, Quadra 06 Lote 800, CEP: 70.610-460, em Brasília-DF, doravante denominada **Concedente**, neste ato representada por seu Diretor-Geral, Senhor **Pedro Antonio Bertone Ataíde**, portador da Carteira de Identidade nº 15.531.289 – SSP/SP, e do CPF nº 055.071.218-69, residente e domiciliado no Distrito Federal, nomeado pela Portaria nº 1.514, de 19 de julho de 2016, publicada no DOU, Seção 2, de 20 de julho de 2016, com delegação de competência conferida pela Portaria nº 903, de 31 de julho de 2018, do Ministro de Estado da Casa Civil da Presidência da República, publicada no DOU, Seção 1, de 1º de agosto de 2018, e de conformidade com as atribuições conferidas no art. 5º, inciso XII, da Portaria nº 147, de 9 de março de 2006, alterada pela Portaria nº 446, de 26 de junho de 2008, ambas da Ministra de Estado Chefe da Casa Civil da Presidência da República, e a empresa **UP Back Buffet e Cozinha Industrial Ltda**, estabelecida no Setor Hoteleiro, Projeção “D” parte Restaurante, Taguatinga Centro, Brasília-DF, CEP 72011-000, inscrita no CNPJ sob o nº 22.832.969/0001-61, doravante denominada **Concessionária**, neste ato representada por **Marcos Tadeu Prado Bastos**, portador da Carteira de Habilitação nº 00553323381 Detran/DF e do CPF nº 699.533.681-04, residente nesta capital, de acordo com o que consta no **Processo nº 00034.002211/2018-27**, resolvem celebrar o presente contrato, sujeitando-se as partes as disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações posteriores, observadas as condições estabelecidas na **Concorrência nº 02/2018** e seus Anexos, mediante as cláusulas e condições que se seguem:

CLAUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto a concessão de uso, a título gracioso, de área pública, nas instalações da Imprensa Nacional, para exploração de serviço de restaurante, com o fornecimento de refeições do tipo “autosserviço”, mediante a comercialização de produtos, conforme especificado abaixo, e consoante Anexo I (Projeto Básico e Anexos) do Edital de Concorrência nº 02/2018, obedecendo a seguinte discriminação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DO SERVIÇO
1	Serviço de restaurante com o fornecimento de refeições tipo “autosserviço”.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - O espaço físico para a distribuição das refeições possui as seguintes características:

- restaurante – área medindo 1.043 m², contendo espaço para o serviço de “autoatendimento”, com capacidade para comportar, aproximadamente, 300 lugares.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Vinculam-se ao presente Contrato o Edital de Concorrência nº 02/2018 e seus anexos, bem como a proposta da Concessionária, os quais se constituem partes integrantes deste instrumento, independentemente de sua transcrição.

CLAUSULA SEGUNDA – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A Concessionária foi selecionada por meio de Concorrência nº 02/2018, realizada com fundamento nas disposições regulamentares contidas na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações.

CLAUSULA TERCEIRA – DA ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. Serviços de Restaurante com o fornecimento de refeições tipo “autosserviço”.

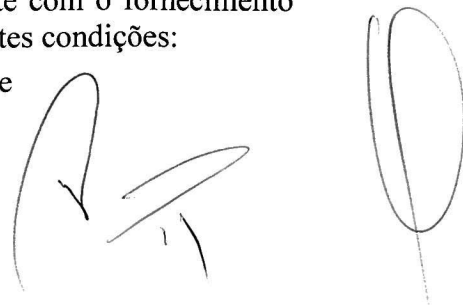
3.1.1. Os serviços de restaurante consistem no fornecimento de refeições do tipo “autosserviço” padrão para o almoço, incluindo sobremesa e bebidas, consoante itens constantes do Anexo A, do projeto básico, as quais deverão ser produzidas nas dependências da Imprensa Nacional, sito ao Setor de Indústrias Gráficas Quadra 6 Lote 800, Brasília – DF.

3.1.2. Os serviços de restaurante serão prestados de segunda-feira a sexta-feira, no horário de 11h30 às 14h30, podendo, excepcionalmente, mediante aviso prévio de 24 horas, serem convocados para funcionamento em finais de semana e feriados e/ou modificados ou ampliados em outros horários, de acordo com a necessidade estabelecida pela Concedente.

3.1.3. Para uma perfeita execução dos serviços a Concessionária deverá disponibilizar equipamentos, utensílios e outros que julgar necessários à prestação dos serviços.

3.1.4. A Concessionária prestará o serviço do restaurante com o fornecimento médio de 350 (trezentas e cinquenta) refeições diárias, nas seguintes condições:

- a) Almoço, no sistema de “autoatendimento”, por quilo; e



b) Refeições em embalagens descartáveis para transporte, tipo marmitex (prato feito), com opção de talheres e guardanapos descartáveis.

3.1.5. As quantidades médias das refeições a serem servidas, informadas pela Imprensa Nacional, não constituem qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Administração, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade dos serviços prestados pela Concessionária. Servirão apenas para balizamento das empresas licitantes para formulação de proposta comercial, podendo ser reduzidas ou acrescidas de acordo com as demandas e a legislação vigente, bem como visando atender as necessidades da Concedente.

3.1.6. O restaurante é de uso prioritário dos servidores, empregados terceirizados e estagiários da Imprensa Nacional, abrangendo a utilização à Advocacia-Geral da União e ao Arquivo Nacional. A entrada de público externo será permitida, conforme condições definidas pela Administração da Concedente.

3.1.7. O espaço físico para a distribuição das refeições possui as seguintes características:

a) restaurante – área medindo 1.043 m², contendo espaço para o serviço de “autoatendimento”, com capacidade para comportar, aproximadamente, 300 lugares.

3.1.8. O valor do quilo da sobremesa elaborada será o mesmo cobrado pelo quilo da refeição no autoatendimento. Os valores do prato feito (marmitex) e do quilo da sobremesa de frutas *in natura* não poderão ultrapassar o limite de 40% (quarenta por cento) do valor cobrado pelo quilo da refeição no autoatendimento.

3.1.9. A bebida e a embalagem térmica não integrarão o custo do prato do dia, porém os preços deverão constar de tabela pré-definida.

3.1.10. A Concessionária poderá fixar preço unitário diferenciado por quilo (do autoatendimento) para venda de porções isoladas de carnes preparadas, desde que comprove que tal valor se encontra de acordo com o preço praticado no mercado, e após prévia aprovação pela Concedente.

3.1.11. Deverão ser disponibilizados aos consumidores, a expensas da Concessionária, durante o horário de atendimento, os seguintes itens:

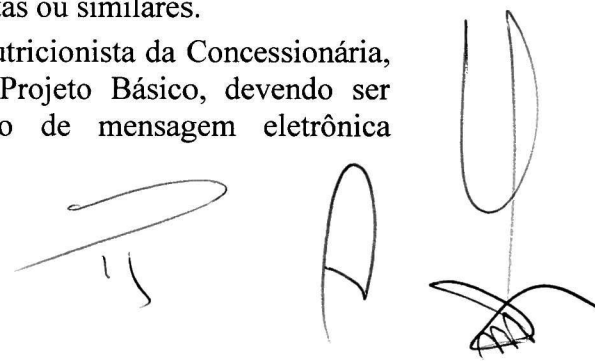
- a). Café, chá e leite com canela: em garrafas térmicas, devidamente identificadas, contendo café coado em filtro de papel, chás variados, açúcar, adoçante e colher;
- b). Purificador de água eletrônico: água gelada e natural, a ser servida em copos descartáveis (200 ml).

3.1.12. A Concessionária deverá dispor aos usuários, gratuitamente, sachês individuais de açúcar, de adoçante artificial e de sal, azeite de oliva extra virgem, pimenta, vinagre e demais molhos, assim como guardanapos de papel e palitos embalados individualmente, os quais deverão estar à disposição dos usuários em local, quantidade e recipientes apropriados.

3.1.13. Os produtos utilizados deverão ser frescos e naturais, devendo evitar, por exemplo, a utilização de enlatados, corantes químicos e sabores artificiais.

3.1.14. Todos os alimentos expostos no balcão de distribuição deverão ser mantidos em temperatura adequada ao consumo, do início ao término do horário de funcionamento, e identificados por meio de placas, etiquetas ou similares.

3.1.15. O cardápio deverá ser elaborado pelo(a) nutricionista da Concessionária, considerando as sugestões contidas no Anexo A do Projeto Básico, devendo ser apresentado à Concedente, semanalmente, por meio de mensagem eletrônica encaminhada à fiscalização do contrato, contendo:

The block contains three handwritten marks at the bottom right of the page. From left to right: a stylized signature or set of initials, a large capital letter 'A', and a signature that appears to be 'U' followed by a flourish.

- a) Item a servir;
- b) Tipo de preparação;
- c) Tabela de calorias;

3.1.16. Não serão considerados pratos principais, preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como: arroz carreteiro, paellas, galinhada, lasanhas e outros.

3.1.17. Os indicadores básicos para o cardápio do restaurante encontram-se no Anexo A do Projeto Básico.

3.1.18. A Concessionária deverá manter, em número suficiente, funcionários no restaurante para anotar e servir bebidas solicitadas pelos clientes, organizar as mesas e fazer reposição dos materiais necessários (copos, guardanapos, sachês de açúcar, sal e outros).

3.1.19. É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica.

3.1.20. Os talheres deverão estar disponíveis em embalagens de papel ou plástico, individuais e descartáveis.

3.1.21. Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares (nome da preparação e a caloria/porção).

3.1.22. Deverá constar em placas, etiquetas ou similares a presença de ingredientes contidos na preparação, que possam vir a ser restritos em algumas patologias, tais como, glúten, lactose, açúcares etc.

3.1.23. Deverão ser disponibilizados, até o último minuto do horário previsto para o atendimento, todos os itens programados nos cardápios para as refeições. Nas eventualidades em que não seja possível manter uma mesma preparação do início ao fim do horário de prestação dos serviços, a substituição deverá ser similar à substituída, utilizando-se os mesmos ingredientes básicos.

3.1.24. Não será permitido o uso de amaciantes industrializados para carnes em nenhuma preparação.

3.1.25. Todos os produtos utilizados no preparo das refeições deverão estar devidamente registrados nos órgãos competentes.

3.1.26. As sobremesas deverão estar disponíveis diariamente, além de doces simples e elaborados, quantidade mínima de 04 variedades de frutas, devendo ocorrer rodízios durante a semana, e opção de sobremesa diet, conforme Anexo A do Projeto Básico.

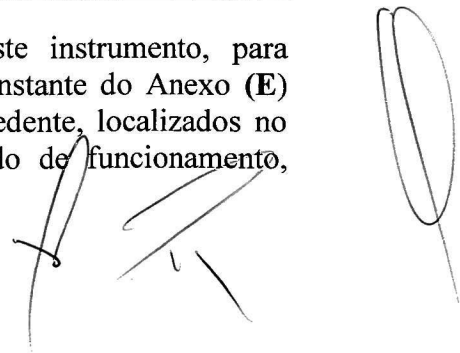
3.1.27. A sobremesa será pesada na presença do usuário e será paga por ele, de acordo com o preço por quilograma.

3.1.28. Serão comercializados sucos elaborados com frutas "in natura" e/ou polpas de frutas integrais de 1ª qualidade sem açúcar, utilizando-se de água filtrada para o preparo, além de sucos industrializados de sabores previamente acordados, entre Concessionária e Concedente, dentre as opções definidas no Anexo A do Projeto Básico.

3.1.29. Serão comercializados refrigerantes de 1ª qualidade, conforme definidos no Anexo A do Projeto Básico.

CLÁUSULA QUARTA - DOS BENS DA CONCEDENTE

A Concessionária recebe, no ato da assinatura deste instrumento, para exploração de restaurantes, móveis e demais equipamentos, constante do Anexo (E) integrantes do Projeto Básico – Anexo I, pertencentes à Concedente, localizados no SIG, Quadra 6, lote 800, em Brasília-DF, em perfeito estado de funcionamento,



mediante Termo de Responsabilidade, no qual consta a descrição dos bens, bem como o valor atualizado dos mesmos e o número de tombamento.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Por conveniência administrativa, a Concedente poderá, a qualquer época, alterar a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada, bastando, para tanto, comunicar à Concessionária, com antecedência mínima de 10 (dez) dias.

PARÁGRAFO SEGUNDO - As benfeitorias, porventura, realizadas, mediante prévia aprovação da Concedente, ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à Concessionária o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Será realizada vistoria, na presença da Concedente, nas instalações, móveis e equipamentos, quando do término do contrato.

CLAUSULA QUINTA - DOS PRODUTOS, DOS PREÇOS E DA VEDAÇÃO

A Concessionária cobrará dos usuários, no máximo, os preços indicados em sua proposta, quais sejam:

a) Do Restaurante:

ORDEM	TIPO DE SERVIÇO	UNIDADE	PREÇO (R\$)
1	Auto-atendimento	Preço por quilo	34,80
2	Suco de polpa de fruta (300ml)	Unidade	5,05
3	Suco de laranja (300ml)	Unidade	4,93
4	Suco em lata	Unidade	3,60
5	Refrigerante em garrafa (290ml)	Unidade	4,10
6	Refrigerante em garrafa (600ml)	Unidade	6,32
7	Refrigerante em lata (350 ml)	Unidade	4,52
8	Chá gelado em lata	Unidade	4,47
9	Embalagem térmica	Unidade	0,95

CLAUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

I - São obrigações da Concessionária:

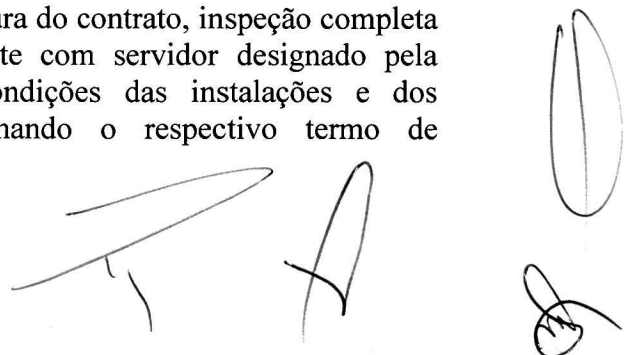
a) Das obrigações gerais, dos serviços e dos empregados:

1. Iniciar os serviços objeto deste contrato em, no máximo, 10 (dez) dias úteis, contados da data de sua assinatura do contrato.

2. Acatar as orientações do fiscal do contrato, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.

3. Fornecer todo o mobiliário, equipamentos e materiais necessários para a perfeita execução do contrato, exceto aqueles disponibilizados pela Concedente e aceitos pela Concessionária.

4. Obrigar-se a realizar, no momento da assinatura do contrato, inspeção completa em todas as instalações e equipamentos, juntamente com servidor designado pela Concedente e informar, por escrito, as reais condições das instalações e dos equipamentos colocados a sua disposição, assinando o respectivo termo de responsabilidade.



5. Fornecer à fiscalização, quando da assinatura do contrato, relação nominal dos funcionários responsáveis pelos serviços, com nome, função e horário de trabalho, comunicando, por escrito, quaisquer alterações no quadro de funcionários, devendo considerar que o substituto tenha pelo menos as mesmas qualificações do substituído.

6. Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, Carteira de Trabalho, Carteira de Saúde e comprovação da idoneidade moral e profissional, na forma legal, dos empregados devidamente registrados e designados para os serviços nas dependências do restaurante e da lanchonete.

7. Indicar à Concedente o nome de seu preposto, sendo ele idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a empresa em tudo que se relacione com a execução dos serviços, inclusive sua supervisão.

8. Obrigar-se a somente permitir a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições e lanches, de seus funcionários devidamente uniformizados, identificados e portadores de carteira de saúde atualizada, tanto em suas dependências quanto nas disponibilizadas pela Concedente.

9. Afixar, em local visível, a tabela de preços praticados e, para o restaurante, o cardápio do dia, devidamente aprovados pela Concedente, sendo vedada a inclusão de qualquer taxa além do estabelecido na tabela.

10. Afixar, sobre a rampa e acima de cada prato de refeição, placa de pequeno porte com a indicação do nome do alimento ou prato, a quantidade de calorias por porção e a indicação de ausência de lactose e/ou glúten na preparação.

11. Apresentar relação de quaisquer equipamentos, utensílios ou objetos de sua propriedade, utilizados no contrato, mantendo sob sua guarda uma cópia dessa relação para eventuais conferências ou ajustes.

12. Substituir, sempre que exigido pela Concedente, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios às normas da Concedente ou, ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

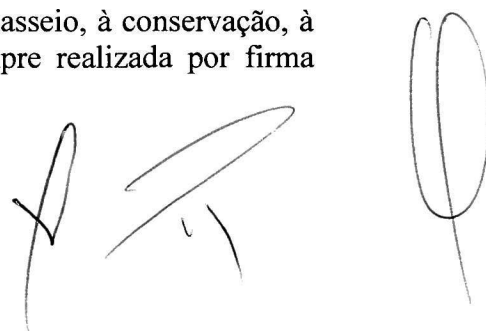
13. Adotar providências e assumir as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência de espécie, os seus empregados forem vítimas, no desempenho dos serviços ou na conexão com eles, ainda que verificados nas dependências da Concedente.

14. Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento do contrato.

15. Responder por danos materiais ou físicos causados, culposa ou dolosamente, por seus empregados, quando em serviço, a servidor da Concedente ou a terceiros, ou equipamentos, devendo ser adotadas providências necessárias, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicado pela Concedente.

16. Não utilizar as instalações e os equipamentos do restaurante para preparação de refeições a serem comercializados externamente.

17. Assumir o ônus decorrente das despesas relativas ao asseio, à conservação, à guarda e à manutenção das instalações e equipamentos, sempre realizada por firma especializada, mediante aprovação da Concedente.



18. Receber fornecedores, ou qualquer outra pessoa estranha ao serviço e que tenha acesso às instalações em uso pela Concessionária, somente pela entrada principal da Concedente. O recebimento de gêneros alimentícios se dará pela garagem do subsolo.

19. Utilizar somente o elevador de carga do restaurante para transporte de materiais, gêneros alimentícios e outras cargas destinadas ao restaurante.

20. Comunicar, imediatamente, ao fiscal do contrato, por escrito, qualquer anormalidade, de caráter urgente, verificada na execução dos serviços, e prestar os esclarecimentos julgados necessários.

21. Manter o padrão de qualidade dos alimentos e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato.

22. Apresentar à comissão de fiscalização do contrato o cardápio semanal do restaurante, elaborado por nutricionista, previamente, na semana anterior, para aprovação e divulgação interna, por meio da rede Intranet.

23. Disponibilizar no restaurante, em rampas próprias, os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas e sobremesas geladas ou não, de forma que o consumidor possa se servir conforme sua preferência e, ainda, mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições.

24. Avisar a comissão de fiscalização do contrato, com antecedência mínima de 3 (três) horas antes da abertura do restaurante, qualquer imprevisto que altere o cardápio do dia, devendo afixar essa alteração em local visível aos usuários.

25. Disponibilizar balanças para pesagem de refeições e sobremesas, e funcionários suficientes para o atendimento rápido, de modo a evitar a formação de filas, principalmente nos caixas.

26. Manter atendentes uniformizados e em número suficiente para a prestação de serviços com cordialidade, rapidez e eficiência.

27. Realizar, até o último dia do prazo contratual, revisão nas câmaras frigoríficas, instalações e equipamentos que lhe forem cedidos para uso, bem como limpeza geral na rede de esgoto e caixas de gordura localizadas nas áreas de serviço.

28. Corrigir, no prazo determinado pela Concedente, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pela comissão de fiscalização do contrato.

29. Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras.

30. Realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização da Concedente, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à empresa o direito de indenização sob qualquer título.

31. Facilitar a fiscalização dos Órgãos de Vigilância Sanitária, dar cumprimento às determinações e cientificar a Concedente do resultado das inspeções.

32. Providenciar junto aos órgãos competentes a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais.

33. Afixar o quadro informativo ou tabela de preços em mural, não podendo ser afixado nas paredes do restaurante, salvo autorização da Concedente.

34. Solicitar prévia anuência da Concedente, caso pretenda instalar telefone, cuja despesa correrá a sua conta.

35. Manter os banheiros do restaurante sempre limpos, para os clientes e seus empregados, não sendo permitido o depósito de quaisquer tipos de objetos.

36. Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel ao que estabelecem as cláusulas e condições do contrato, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade.

37. Entregar o espaço cedido nas mesmas condições recebidas e realizar a limpeza e a higienização dos equipamentos colocados a sua disposição, quando do encerramento do contrato.

b) Do quadro de pessoal do restaurante:

Manter profissional nutricionista em seu quadro de pessoal, responsável pelo acompanhamento do preparo das refeições e demais produtos, bem como na prestação dos serviços de restaurante nas dependências da Concedente;

Prover pessoal necessário para garantir a execução dos serviços contratados, compreendendo desde a produção, o transporte e o autoatendimento prestados no restaurante, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão e outras análogas, obedecidas às disposições da legislação trabalhista vigente;

Empregar pessoal devidamente qualificado, com experiência comprovada na atividade a ser executada e maior de 18 (dezoito) anos, reservando-se a Concedente o direito de impugnar, a qualquer tempo, aqueles empregados que, ao seu juízo, não preencham os requisitos exigíveis para o desempenho dos serviços;

Manter empregados devidamente registrados em Carteira de Trabalho e com Carteira de Saúde atualizada, responsabilizando-se por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade;

Fornecer uniformes completos, de cor clara: calças, blusas, camisas ou camisetas, botas/calçados fechados (salto baixo, solado antiderrapante), aventais, proteção para cabelos (gorro, touca, redes, bibicos), máscaras e luvas descartáveis, em quantidade suficiente, considerando as particularidades de cada função;

Fornecer crachás de identificação;

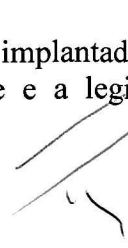
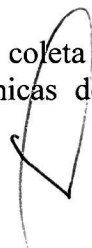
Manter seu pessoal devido e completamente uniformizado e identificado, quando em horário de trabalho, e nas dependências da Concedente, bem como sujeitos às normas disciplinares da Concedente;

c) Quanto ao acondicionamento e descarte de lixo e de outros materiais:

1. Arcar com os custos de todos os resíduos sólidos indiferenciados (não reciclados) em conformidade com o Decreto nº 37.568, de 24 de agosto de 2016, do Governo do Distrito Federal, que regulamenta a Lei Distrital nº 5.610, de 16 de fevereiro de 2016, que dispõe sobre a responsabilidade dos grandes geradores de resíduos sólidos.

2. Separar o lixo resultante de suas atividades, em orgânico e seco, acondicionando-os em sacos plásticos apropriados, conforme legislação e normas vigentes;

2.1. Para o lixo seco, observar a rota da coleta seletiva implantada pelo Governo do Distrito Federal/GDF e as normas técnicas de higiene e a legislação



ambiental pertinente. Quanto ao descarte deste material, se dará conforme os dias estabelecidos pelo Serviço de Limpeza Urbana de Brasília – SLU.

3. Disponibilizar no mínimo 2 (dois) contêineres com tampa para a deposição de lixo orgânico e seco, contendo identificação da empresa;

4. Retirar diariamente, tantas vezes quanto forem necessárias, o lixo resultante de suas atividades;

5. Utilizar carrinhos com tampa e demais equipamentos e materiais necessários para transporte do lixo, fazendo a manutenção ou a substituição destes sempre que necessário ou por solicitação da Imprensa Nacional; e

6. Recolher, em recipiente próprio, caso haja a utilização, a sobra de óleos em frituras que não serão reaproveitados e nem jogados na rede de água pluvial e/ou de esgoto da Concedente ou pública, e aplicando a destinação correta, conforme legislação pertinente.

d) Quanto ao controle de qualidade dos serviços e produtos:

O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com o prescrito na Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, e Instrução Normativa DIVISA/SVS Nº 04, de 15 de dezembro de 2014, que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, Anexo C.

As mesas e as cadeiras do restaurante deverão ser estáveis, de material resistente e superfície lisa que facilitem a limpeza diária com produto específico para esse fim.

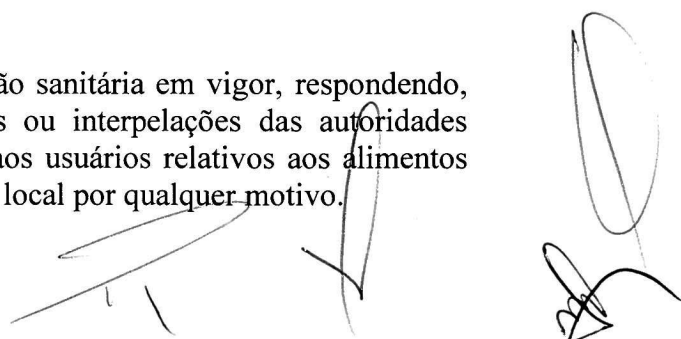
Os alimentos preparados deverão estar dispostos de modo que permaneçam organizados e adequados às condições higiênico-sanitárias, de acordo com o disposto na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Anvisa, alterada pela RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014, e Resolução CNNPA nº 33, de 9 de novembro de 1977, da ANVISA, que fixa normas gerais de higiene para assegurar as condições de pureza necessárias aos alimentos destinados ao consumo humano.

Para que não falte nenhum dos itens da tabela de produtos, deverão ser mantidas quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento do restaurante.

Apresentar à fiscalização, em até 120 (cento e vinte) dias da assinatura do contrato, o Manual de Boas Práticas e o Procedimento Operacional Padronizado (POP), já implementados, de acordo com a legislação exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa. O manual deverá ser apresentado com laudo emitido pelo Núcleo de Inspeção da Vigilância Sanitária, respectivo à região da Concedente, auditando que o manual está de acordo com a legislação vigente. Até a implementação do manual e dos procedimentos, a Concessionária deverá seguir, rigorosamente, as normas sanitárias vigentes.

e) Quanto à produção de refeições:

1. A Concessionária deverá seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo, com exclusividade, por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando falta grave a interdição do local por qualquer motivo.



f) Quanto aos procedimentos básicos:

No elevador de carga, não poderão ser transportados gêneros alimentícios ou materiais que derramem líquido, cabendo à Concessionária a limpeza do elevador e da área, logo após a descarga de mercadoria ou de lixo.

g) Quanto à segurança alimentar:

1. A Concessionária deverá coletar amostras diariamente, de acordo com o estabelecido na legislação pertinente, RDC nº 12/2001 da ANVISA e Portaria M.S. nº 2914/2011, ou normas que venham a substituí-las;

2. Em especial as amostras tratadas no subitem anterior deverão ser coletadas em recipiente plástico lacrado e datado e mantidas congeladas, pelo prazo de 72 horas, após a fabricação/produção dos alimentos, para averiguação de conformidade;

3. Amostras de alimentos sob suspeita de contaminação deverão ser encaminhadas para análise em Laboratório Microbiológico de Referência, pela Concessionária, devendo essa arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico;

4. Caso alguma amostra esteja em desacordo com o estabelecido pela legislação pertinente, RDC nº 12/2001 da ANVISA e Portaria M.S. nº 2914/2011 ou normas que venham a substituí-las, a Concessionária deverá imediatamente tomar as medidas cabíveis para corrigir a desconformidade;

5. A Concessionária deverá encaminhar uma cópia dos laudos enviados pelo laboratório à Concedente, para conhecimento.

II – São obrigações da Concedente:

1. Fornecer “Declaração de Vistoria”, declarando que a empresa licitante vistoriou os locais onde serão prestados os serviços, que tomou conhecimento, mediante inspeção e coleta de informações, das condições e peculiaridades inerentes à execução dos serviços e dos elementos que poderiam vir a influir no valor da proposta ofertada, ocasião em que foram sanadas as dúvidas existentes.

2. Prestar ao representante da Concessionária as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados e que sejam necessários ao funcionamento do restaurante.

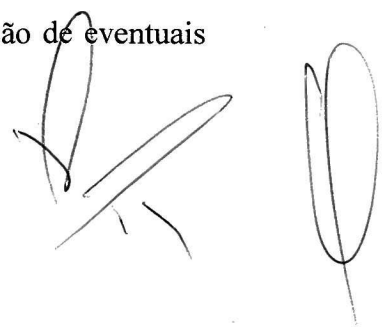
3. Elaborar “Termo de Responsabilidade”, contendo o inventário dos bens (instalações, móveis e equipamentos) de propriedade da Concedente que estarão à disposição da Concessionária, a ser assinado no momento da formalização do contrato, conforme Anexo E do Projeto Básico.

4. Examinar, por meio da comissão de fiscalização, a quantidade e a qualidade das refeições preparados pela Concessionária.

5. Fiscalizar a execução dos serviços objeto deste contrato, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e/ou exigências especificadas.

6. Verificar as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como das instalações e também o local onde são servidas as refeições e lanches.

7. Notificar a Concessionária, quando for o caso, sobre a aplicação de eventuais sanções previstas neste contrato.



8. Exigir, em qualquer tempo, a comprovação de que os empregados da Concessionária possuem a Carteira de Saúde atualizada, bem como os exames periódicos que julgar necessários.

9. Realizar pesquisa de opinião, a cada 6 (seis) meses, com os servidores, empregados terceirizados e estagiários da Imprensa Nacional, frequentadores do restaurante, na forma que julgar conveniente, para avaliar o grau de satisfação deles quanto à qualidade e o atendimento dos serviços.

10. Conferir, vistoriar e aprovar, previamente, os cardápios semanais, os quais serão elaborados pela nutricionista da Concessionária.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Pela natureza do objeto da presente contratação, não há necessidade de dotação orçamentária, pela Concedente, para firmar esta avença.

CLÁUSULA OITAVA - DO RESSARCIMENTO DAS DESPESAS

1. A Concessionária para os serviços de restaurante deverá recolher, mensalmente, em favor da Concedente, até a data de vencimento, os valores referentes aos ressarcimentos do consumo de energia elétrica, água e esgoto, da conta de telefone de ramal instalado nas dependências do restaurante, bem como do custo da manutenção do elevador utilizado.

2. O consumo de energia elétrica será mensurado por meio de wattímetro interno e o de água e esgoto pelo sistema de hidrometração. Os valores a serem pagos serão calculados utilizando-se tabelas da CEB Distribuição S/A e da Companhia de Saneamento Ambiental do Distrito Federal - CAESB.

3. Para o ressarcimento referente à manutenção do elevador será considerado o valor proporcional a uma unidade no contrato de manutenção dos elevadores, celebrado pela Concedente.

4. Para o ressarcimento referente às despesas do ramal telefônico, será utilizada a conta apresentada pela empresa prestadora dos serviços de telefonia, onde constam as ligações efetuadas e os custos.

5. O valor mensal do ressarcimento devido será efetivamente aferido pela fiscalização administrativa da Concedente, a qual emitirá a Guia de Recolhimento da União - GRU a ser entregue a Concessionária em até 24 horas de sua emissão.

5.1. A data de vencimento da GRU será de 5 (cinco) dias úteis contados de sua emissão.

5.2. A Concessionária deverá apresentar cópia do comprovante do recolhimento à fiscalização administrativa do contrato, em até 48 horas do seu vencimento.

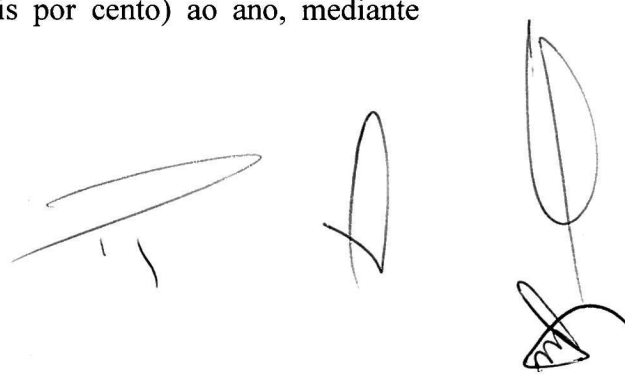
6. No caso de eventual atraso no pagamento do ressarcimento, o valor devido pela Concessionária será atualizado financeiramente desde a data do vencimento até a data do efetivo pagamento solicitado pela Concessionária, sendo calculados os juros de mora de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

$$365$$

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:



I = índice de atualização financeira.

TX = percentual da taxa de juros de mora anual.

EM = encargos moratórios.

N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a da sua efetivação.

VP = valor da parcela em atraso.

CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO

O pagamento das refeições e demais produtos do restaurante, fornecidos pela Concessionária nas instalações da Concedente, será efetuado por seus clientes, em moeda corrente ou em outras formas definidas pela Concessionária, não cabendo nenhum desembolso por parte da Concedente.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA VIGÊNCIA

Este contrato terá a vigência inicial por um período de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme previsto no art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA – DO REAJUSTE

1. O reajuste de preços do quilo da refeição e dos produtos será anual, de acordo com a legislação vigente, em especial o Decreto nº 1.054, de 7/2/1994, alterado pelo Decreto nº 1.110, de 10/4/1994, a Lei nº 9.069, de 29/6/1995, e a Lei nº 10.192, de 14/2/2001, ou em conformidade com outra norma que vier a ser editada pelo poder público, com base na variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, ou, na sua falta, ao que vier a lhe substituir, utilizando-se da seguinte fórmula:

$R = V(I - I_0)/I_0$, onde:

R = valor do reajuste procurado.

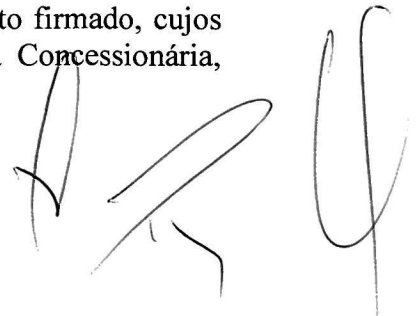
V = valor contratual do serviço a ser reajustado.

I = índice relativo à data do reajuste.

I₀ = índice inicial – refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação.

2. O reajuste dos preços deverá ser formalmente solicitado pela Concessionária até a data da prorrogação contratual do período subsequente, sendo que se não o fizer de forma tempestiva e, por via de consequência, prorrogar o contrato sem pleitear o reajuste, ocorrerá à preclusão do direito de reajustar os preços dos produtos.

3. A concessão do reajuste dos preços dos produtos será precedida de ato da autoridade competente, devidamente motivado, cabendo à Concedente verificar se os novos preços a serem contratados não estão superiores aos cobrados por outras empresas que disponibilizam idênticos serviços, devendo as partes, se for o caso, rever os preços para adequá-los às condições existentes no início do contrato firmado, cujos efeitos financeiros serão devidos a partir da data da solicitação da Concessionária, considerada a periodicidade mínima de 1 (um) ano.



CLAUSULA DÉCIMA-SEGUNDA – DA FISCALIZAÇÃO

1. O acompanhamento e a fiscalização da execução dos serviços serão realizados por meio de representante especialmente designado, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, cujas atribuições estão definidas na legislação que rege a matéria, dentre elas:

- a) Receber e examinar as críticas, sugestões e reclamações dos usuários;
- b) Realizar pesquisa de satisfação;
- c) Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto;
- d) Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;
- e) Verificar as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como das instalações e também o local onde são servidas as refeições e lanches;
- f) Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados;
- g) Verificar os hábitos de higiene do pessoal da Concessionária;
- h) Anotar todas as queixas e reclamações dos usuários para serem examinadas;
- i) Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da Concessionária; e
- j) Exigir a apresentação da cópia do comprovante do pagamento, no primeiro dia útil após o vencimento das faturas.

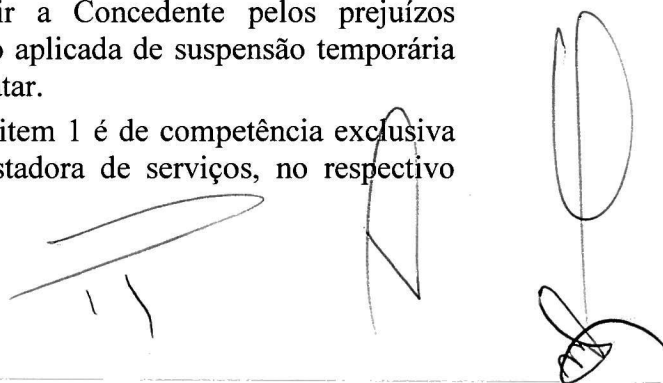
2. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Concedente ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666/1993.

CLAUSULA DÉCIMA-TERCEIRA – DAS SANÇÕES

1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Concedente poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à prestadora de serviços, observando a gravidade das faltas cometidas, as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa, conforme disposto na Tabela de Multas constante do subitem 10, a ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento da comunicação oficial;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Concedente, por prazo não superior a 2 (dois) anos.
- d) 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 Concessionária ressarcir a Concedente pelos prejuízos resultantes, e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar.

2. A sanção estabelecida na alínea “d” do subitem 1 é de competência exclusiva do Ministro de Estado, facultada a defesa da prestadora de serviços, no respectivo



processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

3. Ao longo do período contratual de 12 (doze) meses, o acúmulo de condutas faltosas cometidas de forma reiterada, de mesma classificação ou não, bem como as reincidências, ensejarão a aplicação pela Concedente de penalidades relacionadas às faltas de maior gravidade, cujo fato da Concedente relevar qualquer falta não implicará em novação.

4. As multas deverão ser recolhidas no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela Concedente.

5. As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas, motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato da Concedente, devidamente justificado.

6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e, no caso da aplicação da penalidade descrita na alínea “d” do subitem 1, a Concessionária deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste item e das demais cominações legais.

7. No caso da aplicação da penalidade descrita na alínea “d” do subitem 1, a prestadora de serviços deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas nesse item e das demais cominações legais.

8. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

9. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado o contraditório e a ampla defesa.

10. Para efeito de aplicação de multas, a fiscalização deverá atribuir às infrações graus e seus respectivos valores, conforme tabelas abaixo:

Tabela de Multas

INFRAÇÃO	GRAU
1. Utilizar as dependências do restaurante para fins diversos do objeto do contrato, por vez e por dia.	6
2. Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez e por dia.	7
3. Atrasar, sem justificativa, o início dos serviços objeto da contratação.	6
4. Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por unidade de atendimento.	5
5. Jogar óleos na rede de água fluvial e/ou de esgoto, por vez.	7
6. Servir bebida alcoólica ou cigarro nas dependências, por vez.	5
7. Ser descortês com os usuários, por vez e por usuário.	3
8. Cobrar preços maiores do que os fixados na lista aprovada ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez e por usuário.	3
9. Reutilizar gêneros preparados e não servidos para compor o cardápio do dia subsequente, por vez.	6
10. Cobrar, ou permitir que seja cobrada, gorjeta pelos serviços prestados, por vez e por usuário.	3

INFRAÇÃO	GRAU
11. Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por vez.	5
12. Deixar de:	
a) apresentar o Manual de Boas Práticas no prazo estabelecido, por vez.	5
b) remover o lixo e promover a limpeza do local, por vez e por dia.	4
c) cumprir horário de funcionamento, determinado pela Concedente, por vez.	4
d) providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, no prazo fixado, por vez.	3
e) coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por vez.	3
f) refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por vez e por dia.	3
g) ressarcir a Concedente pelas despesas relativas à manutenção do elevador e ao consumo de água/esgoto, de energia elétrica e de telefone, por dia de atraso.	2
h) coletar óleos utilizados de acordo com a legislação, por vez.	3
i) realizar limpeza das áreas internas e externas, do elevador, das caixas de gordura e dos banheiros, por vez.	3
j) manter nutricionista na execução do contrato, por vez.	4
k) manter empregado qualificado para responder perante a Concedente, por vez.	2
l) substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por vez.	2
m) remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos, por vez.	2
n) manter lista de preços em lugar visível, por vez e por dia..	2
o) prestar a manutenção aos equipamentos, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, salvo nos casos de justificativas aceitas pelo fiscal do contrato, com as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo, por item e por vez.	2
p) manter documentação legal, por vez e por dia.	2
q) cumprir determinação formal ou instrução complementar do fiscal do contrato, no prazo fixado, por vez e por dia..	2
r) cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, por vez.	2
s) cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do fiscal do contrato, por vez.	2
t) apresentar cupom fiscal aos usuários, por vez e por usuário.	2
15. Permitir:	

INFRAÇÃO	GRAU
a) a presença de empregado sem identificação da empresa Concessionária ou sem uniforme ou que esteja mal apresentado ou descalço ou portando uniforme sem a devida higienização, por empregado e por vez.	2
b) a presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por vez.	3

TABELA DE GRAUS

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	R\$ 10,00
2	R\$ 50,00
3	R\$ 100,00
4	R\$ 200,00
5	R\$ 500,00
6	R\$ 1.000,00
7	R\$ 2.000,00

11. Persistindo o descumprimento das obrigações assumidas, será aplicado, cumulativamente, o valor corresponde ao grau 1, por dia de atraso.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA – DA RESCISÃO DO CONTRATO

São motivos para a rescisão do contrato, os enumerados nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – No caso de rescisão do contrato, será obedecido o que estabelece os artigos 79 e 80 da Lei nº 8.666/93.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Os casos de rescisão contratual deverão ser formalmente motivados nos autos, assegurando-se à contratada o contraditório e a ampla defesa.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A rescisão por descumprimento das cláusulas contratuais acarretará o ressarcimento previsto neste contrato, até o limite dos prejuízos causados à Concedente, além das sanções previstas neste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUINTA – DA PUBLICAÇÃO

A publicação do extrato deste contrato no Diário Oficial da União, será providenciada pela Concedente, nos termos do parágrafo único do artigo 61 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA-SEXTA – DO FORO

As questões decorrentes da execução deste contrato, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, Seção Judiciária do Distrito Federal, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

ANEXO A

INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE

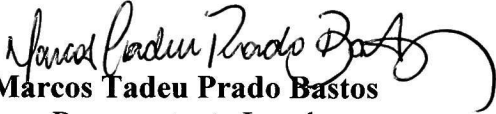
ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA DIÁRIA
SALADAS	Alface e tomate (deverão ser servidos todos os dias).
	3 tipos de vegetais folhosos do grupo A. (acelga, chicória, agrião, rúcula, etc.).
	5 tipos de vegetais crus não folhosos do grupo A. (pimentão, nabo, rabanete, ervilha torta, palmito etc.).
	4 tipos de vegetais cozidos leguminosas do grupo B e C. (beterraba, cenoura, chuchu, batata, mandioca etc.).
	2 tipos de saladas compostas (mais de três componentes), com ou sem maionese ou outro molho especial (rosê, francês, mostarda com laranja, mostarda com mel, de iogurte, italiano, vinagrete e outros).
	Sementes de linhaça, girassol, queijo ralado, etc.
MOLHOS	3 tipos de molhos para saladas , servidos em molheiras separadas. (à vinagrete, rose, mostarda, francês, iogurte, branco, soja, etc.)
ACOMPANHAMENTOS QUENTES	Arroz branco (longo fino, tipo 1).
	Arroz integral (em preparações diversas).
	Arroz composto ou risotos (com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro, frutos do mar, etc.).
	Feijão com caldo (tipo 1, roxinho, preto, jalo, verde, fradinho), em preparações sem carnes.
	Feijão especial (tipo 1, tropeiro, tutu, e outros).
GUARNIÇÕES (Mínimo de 4 opções diárias, sem repetição durante a semana)	Legumes gratinados; lasanha de legumes; legumes a parmegiana; bolinho de carne, queijo, camarão, arroz com queijo; pastel de queijo e carne; tutu de feijão, feijão tropeiro, couve a mineira; massas (talharim, espaguete, canelone, raviole, lasanha, rondele); outros do mesmo padrão.
	Sufê queijo, alho-poró, espinafre, cenoura, chuchu, couve-flor, queijo; torta de frango, palmito, camarão, carne; quiche de queijo, brócolis, legumes, cebola; panqueca de frango, carne, camarão, legumes; outros do mesmo padrão.
	Batata frita, gratinada, corada, soutê; empadão de frango, palmito, camarão; recheados : pimentão, tomate e abobrinha; purê : mandioquinha, batata, abóbora, maçã com fécula de batata, misto; creme de espinafre, milho, aspargos e brócolis; polenta (tradicional e frita; croquete de polenta); outros do mesmo padrão.
	Farofa.
	Soja texturizada em preparações diversas.
PRATOS PROTEICOS (Mínimo de 4 opções diárias)	Carne bovina de 1ª qualidade , em preparações diversas, com cortes de contrafilé, alcatra, patinho, coxão mole, picanha, lagarto, cupim e filé mignon.

E, por estarem assim justas e acertadas, foi celebrado o presente contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito, sem rasuras ou emendas, o qual, depois de lido e achado conforme, perante 02 (duas) testemunhas, a todo o ato presente, vai pelas partes assinado, as quais se obrigam a cumpri-lo.

Brasília, 09 de novembro de 2018.

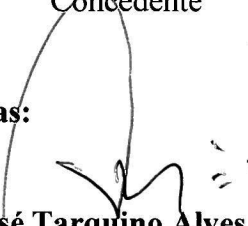


Pedro Antonio Bertone Ataíde
Diretor-Geral
Concedente



Marcos Tadeu Prado Bastos
Representante Legal
Concessionária

Testemunhas:



José Tarquino Alves Silva
Coordenador de Recursos Logísticos
Matrícula Siape nº 747179



Areolino Alves de Souza Neto
Gerente de Serviços Gerais - Substituto
Matrícula Siape nº 2188872



	Frango de 1ª qualidade , em preparações diversas, frango (coxa e sobrecoxa); coxa de frango desossada; filé de peito de frango; peito de peru; filé de peito de chester. Peixe de 1ª qualidade , em preparações: filé e postas.. Carne vermelha de 2ª qualidade , em preparações diversas Visceras ou embutidos , em preparações diversas: fígado de boi, dobradinha (bucha), linguiça, rabada, costela, língua, mocotó, coração de frango. Carne suína de 1ª qualidade em preparações diversas, pernil, lombo costelinha ou bisteca e feijoadada.
PRATO VEGETARIANO	Prato vegetariano a base de soja e glúten.
PRATO PARA DIETA	Filé de frango, peixe, chester. (grelhados e temperados com pouco sal). Obrigatoriamente, peixe duas vezes por semana.
GRELHADOS (2 tipos de cortes diários, peso mínimo de 180g depois de pronto, alternando as opções de carne).	Carne vermelha: filé <i>mignon</i> , alcatra, contrafilé e picanha. (mínimo de 1 opção diária). Peito de frango sem pele e sem osso (diariamente). Filé de peixe abadejo, salmão, surubim, congro rosa.
PRATO ESPECIAL (uma vez na semana)	Bacalhoadada; cozido a brasileira; vatapá; bobo de camarão; rabada; salmão; camarão na moranga, entre outros. Feijoadada servida às sextas-feiras.
SOBREMESAS (cinco opções diárias)	Frutas <i>in natura</i> 4 variedades, no mínimo.
	Salada de frutas (composta por mamão, banana, maçã, laranja, etc.).
	Pudim de leite (diariamente).
	Doces simples (gelatina, frutas em calda).
	Doces elaborados (pavês, tortas, pudins etc.).
	Sobremesas dietéticas 1 variedade, no mínimo (elaborada sem a adição de açúcar e com redução de, no mínimo, 1/3 do valor calórico).
	Creme de leite e queijo minas (diariamente).
MARMITEX	Arroz, feijão, opção proteica, guarnição e salada.
BEBIDAS (mínimo de duas opções de fabricante)	Suco de polpa de frutas 300ml.
	Suco de laranja 300ml.
	Suco em lata de 350ml
	Refrigerante em lata de 350ml, diversos sabores.
	Refrigerante em garrafa de 290ml, diversos sabores.
	Refrigerante em garrafa de 600ml, diversos sabores.
CORTESIA	Café, leite com canela, chá diversos. (acondicionados em garrafas térmicas)

QUADRO DE CLASSIFICAÇÃO DE ALIMENTOS:

VEGETAIS "A"	Abobrinha, acelga, agrião, aipo, alcachofra, almeirão, broto de feijão, broto de bambu, chicória, cebola, cebolinha,
---------------------	--

	coentro, ervilha, hortelã, manjeriço, palmito, pepino, pimentão, rabanete, rúcula, salsa, tomate.
VEGETAIS "B"	Abóbora ou jerimum, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha-verde, nabo, quiabo, vagem.
VEGETAIS "C"	Aipim, batata, batata-baroa, cará, inhame, mandioca, milho verde.
FRUTAS "A"	Abacaxi, abiu, araçá, cajá, caju, carambola, goiaba, groselha, jaca, jambo, laranja, lima, limão, maracujá, melancia, melão, morango, pêsego, pitanga, romã, tangerina.
FRUTAS "B"	Ameixa, banana, caqui, cereja, figo, framboesa, fruta do conde, fruta pão, graviola, maçã, mamão, manga, pera, uva.

ANEXO B

PROCEDIMENTOS MÍNIMOS E BÁSICOS DE HIGIENE E DE CONTROLE DE PRAGAS

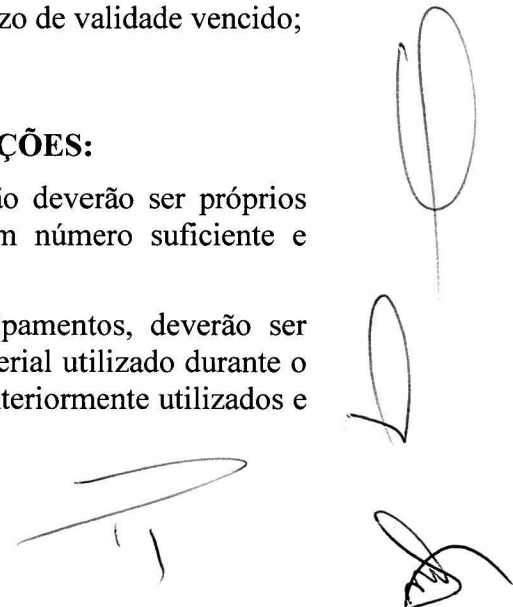
1. A periodicidade de higienização do ambiente e produtos a utilizados deverá atender as recomendações vigentes dos órgãos competentes, e prevista no Manual de Boas Práticas e no Procedimento Operacional Padronizado.
2. As pessoas que trabalham na área de manipulação de alimentos deverão dispensar cuidados tanto no manuseio dos alimentos, dos utensílios e equipamentos como com o ambiente e com elas próprias, a fim de evitarem a contaminação.
3. Deverão ser utilizados produtos de limpeza e saneantes adequados, regulamentados pelo Ministério da Saúde, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam alimentos. A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação desses produtos deverão obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.
4. Produtos de limpeza e saneantes deverão ser identificados e armazenados em local isolado e reservado, exclusivamente, para essa finalidade.

A) DOS ALIMENTOS:

1. lavar constantemente as mãos, utilizando sabão e água em abundância;
2. não manusear alimentos cozidos sem utensílios apropriados;
3. não tocar nos alimentos se estiver com algum ferimento nas mãos;
4. lavar muito bem com água corrente as verduras, legumes e frutas, utilizando a escovação manual, se for necessário, de forma a retirar todas as impurezas, colocando-as de molho em solução clorada para desinfecção, com posterior enxague em água corrente;
5. manter os alimentos sempre cobertos;
6. cozinhar bem os alimentos;
7. não falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;
8. não utilizar, sob hipótese alguma, alimentos com prazo de validade vencido;
9. utilizar água mineral na preparação de sucos.

B) DOS UTENSÍLIOS, EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES:

1. Todos os utensílios e equipamentos de higienização deverão ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e armazenados em local exclusivo para essa finalidade.
2. Para evitar a contaminação dos utensílios e equipamentos, deverão ser observados, **diariamente**, os aspectos de higiene de todo o material utilizado durante o dia, sendo rigorosamente proibida a reutilização de utensílios anteriormente utilizados e não lavados:

Handwritten signatures and marks on the right margin, including a large vertical oval, a smaller vertical oval, and a signature at the bottom right.

- a. lavarem os utensílios que caírem no chão;
- b. deixar os utensílios limpos sempre cobertos;
- c. utilizar espátula ou esponja para retirar restos de alimentos dos pratos sujos, evitando o contato das mãos nos utensílios, onde os alimentos são colocados;
- d. retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas e demais itens que estiverem lascados, trincados, manchados;
- e. os pratos, talheres, bandejas devem ser higienizados com álcool 70%, após a lavagem;
- f. servir as refeições em pratos de louça branca, dispondo bandejas de boa qualidade e perfeitamente estáveis;
- g. os talheres deverão ser disponibilizados em embalagens individuais;
- h. proceder à limpeza geral dos móveis e equipamentos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, mesas de inox e os utensílios/eletrodomésticos da cozinha, inclusive talheres, pratos e bandejas) com produtos adequados;
- i. os panos utilizados para higiene de piso devem ser lavados em local apropriado com detergentes adequados – preferencialmente em tanques próprios, equipados com torneiras de água corrente e ralos encanados aos esgotos –, em seguida, os panos devem ficar de molho em soluções cloradas por, no mínimo, uma hora.

Semanalmente, efetuar a limpeza de acordo com os seguintes critérios:

- j. limpeza dos filtros dos terminais do sistema de exaustão e coifas, até a completa remoção da gordura ali acumulada;
- k. lavagem e limpeza completa das paredes azulejadas, vidros, esquadrias, grades, etc, considerando os lados interno e externo;
- l. limpeza das paredes pintadas, portas, rodapés e móveis com flanela úmida e detergente neutro.

Quinzenalmente, proceder à:

- m. limpeza geral nas caixas de gordura, calhas e ralos localizados na área de serviço do restaurante, com produtos recomendados pela Anvisa, se responsabilizando pela manutenção preventiva e corretiva da rede de esgoto e caixas de gordura, em tempo hábil, arcando com as despesas inerentes aos serviços.

C) DO AMBIENTE:

1. Diariamente, as áreas que compõem a cozinha, os depósitos, o restaurante e áreas adjacentes, câmaras frias e despensas, elevador, recipientes e depósito de lixo, banheiros, escritório da prestadora de serviços, área de descarga de mercadorias deverão ser conservadas no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança.
2. Em qualquer momento, antes, durante e/ou depois do horário das refeições, deverá ser efetuada a limpeza do local por empregado especializado e específico, que não exerça outras atividades.



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

4. Lavagem geral e completa dos pisos internos, cuidando do fechamento dos ralos quando da remoção de lixo. Desinfecção, higienização do ambiente, superfícies e bancadas, etc.

5. Não varrer.

6. Obediência ao programa de controle integrado de pragas, de acordo com o preconizado pelo Programa de Controle de Zoonose da Fundação Nacional de Saúde – Funasa, realizando, no mínimo, mensalmente, ou sempre que houver necessidade, o serviço de controle de pragas, sem ônus para a Concedente.

a) A dedetização/desratização será feita no final do expediente de sexta-feira, devendo ser realizada faxina geral, no fim de semana, para o asseio das instalações e em todos os utensílios. A dedetização/desratização e a faxina serão acompanhadas por servidor formalmente designado pela Concedente.

7. É obrigatória a utilização de toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. Os porta-papéis devem ser instalados em diversos setores da cozinha, do restaurante, em seus banheiros e áreas afins.

D) DOS EMPREGADOS:

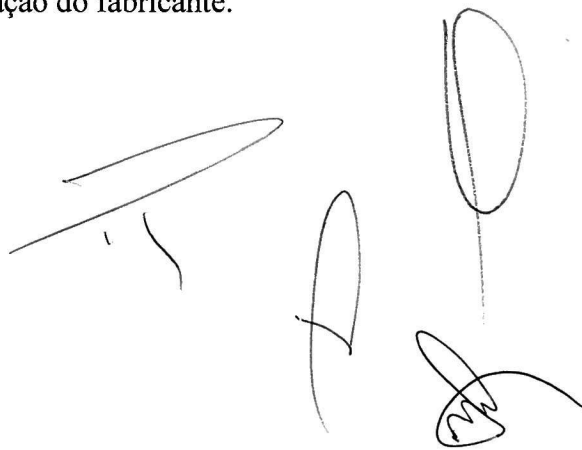
1. A Concessionária deverá manter seu pessoal com uniforme limpo e bem passado, em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, mantendo necessariamente, o rosto barbeado, unhas curtas, cabelos presos, proteção para cabelos, sem a utilização de adereços.

2. Os empregados responsáveis pela limpeza e conservação deverão receber 1 (um) par de botas de borracha, cano médio, além do uniforme apropriado e diferenciado daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

3. Os uniformes serão mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua substituição ocorrerá sempre que não apresentar bom estado de conservação, garantindo a boa aparência aos empregados.

4. Os manipuladores que apresentarem lesões cutâneas devem ser afastados da área de manipulação.

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

The block contains several handwritten marks in the bottom right corner. There is a large, stylized signature that appears to be 'A' or 'B'. To its right is a vertical oval shape. Below the signature are two smaller, more complex handwritten marks, possibly initials or additional signatures.

ANEXO C

PRÁTICAS AMBIENTAIS DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES ESPECÍFICAS

A) COLETA SELETIVA SOLIDÁRIA

1. Realizar o recolhimento e a separação dos resíduos recicláveis, de acordo com a padronização internacional, para a identificação por cores, nos recipientes coletores (verde para vidro, vermelho para plástico, amarelo para metal e azul para papel).
2. A coleta do material passível de reciclagem deverá ser realizada em horário diferenciado da coleta do lixo comum, utilizando-se sacos de lixo, de fornecimento da prestadora de serviços, de cor diferente do utilizado para a coleta de lixo comum, a fim de facilitar a identificação dos resíduos.
3. Alocar os resíduos passíveis de reciclagem coletados, nos contêineres próprios destinados à Coleta Seletiva Solidária.
4. Separar e dar destinação, de acordo com a legislação vigente, para óleos utilizados em frituras, pilhas e lâmpadas dispostas para descarte, para que estes adotem, diretamente ou por meio de terceiros, os procedimentos de reutilização, reciclagem, tratamento ou disposição final ambientalmente adequada, em face dos impactos negativos causados ao meio ambiente pelo descarte inadequado desses materiais.

B) SANEANTES DOMISSANITÁRIOS

1. Manter critérios especiais para aquisição e uso de produtos biodegradáveis, que deverão conter marca de conformidade (Inmetro ou similar) e estarem devidamente registrados no Órgão de Vigilância Sanitária competente do Ministério da Saúde (artigos 14 e 15 do Decreto nº 79.094, de 5 de janeiro de 1997, que regulamenta a Lei nº 6.360, de 23 de setembro de 1976).

C) USO RACIONAL DA ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA

1. A prestadora de serviços deverá adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instruído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003.
2. Utilizar equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo, submetendo-os ao fiscal do contrato quando do início dos serviços e nas substituições.

