

ANEXO I

PROJETO BÁSICO

1. GENERALIDADES

1.1 Constitui objeto da presente licitação a cessão de uso a terceiro, a título oneroso, de área constitutiva de próprio nacional, sob o título jurídico de cessão de uso, selecionando empresa que preste serviços de fornecimento de refeições e lanches aos servidores públicos federais, estagiários, empregados de empresas terceirizadas que freqüentem o Edifício-Sede da SR/DPF/RS em Porto Alegre, situado à Av. Ipiranga, nº 1.365, 9º andar, Azenha.

1.2 O número aproximado de servidores, colaboradores, funcionários de empresas terceirizadas e estagiários que trabalham nas dependências da SR/DPF/RS é de aproximadamente 360 pessoas. A média nos últimos 3 anos foi de 108 refeições diárias.

1.3 A Licitante vencedora tem que estar capacitada tecnicamente para oferecer de 150 refeições diárias, no mínimo.

1.4 O espaço físico próprio para restaurante a ser objeto da cessão de uso, a título oneroso, à empresa que vencer a licitação é constituído de cozinha, salão-refeitório, sanitários, vestiário e depósito, com área com 76,80 m² (setenta e seis metros quadrados e oitenta centímetros quadrados, exclusivamente relativo ao local de preparação dos alimentos), está localizado no 9º andar, do Edifício Sede do Departamento de Policia Federal no Rio Grande do Sul (Av. Ipiranga 1365, Azenha, Porto Alegre – RS)

1.5 O Departamento de Policia Federal no Rio Grande do Sul reserva-se o direito de requisitar a área ocupada pelo restaurante, para fins de realização de eventos, desde que não haja interferência na execução dos serviços prestados pela licitante vencedora;

1.6 O Restaurante do DPF/RS possui 40 cadeiras e 10 mesas para copa e/ou salão de festas, os quais serão disponibilizados à licitante vencedora, ficando a complementação de **quaisquer dos materiais necessários** à execução do objeto (tais como equipamentos, máquinas, utensílios, móveis e outros), bem como a instalação do restaurante para a prestação dos serviços, **desde que as modificações sejam aprovadas pela Contratante**, sob exclusiva responsabilidade da licitante vencedora, inclusive a mão-de-obra especializada e treinada;

1.7 A **Licitante vencedora** não poderá em hipótese nenhuma utilizar as dependências do Restaurante para produzir, estocar ou receber alimentos provenientes e/ou destinados a outros estabelecimentos que não sejam para o Restaurante do Departamento de Policia Federal no RS;

1.8 A **Licitante vencedora** se obriga a explorar a área cedida para prestar os serviços rigorosamente de acordo com estas Normas de Execução, a legislação vigente do Ministério da Saúde e da Anvisa.

1.9 O pagamento pela prestação dos serviços de fornecimento de refeições e lanches será feito pelos usuários de tais serviços – servidores públicos,

estagiários, empregados de empresas terceirizadas e eventuais convidados.

2. NORMAS DE EXECUÇÃO

2.1 OBRIGAÇÕES GERAIS

2.1.1 Cumprir fielmente esta Norma, de forma que os serviços relacionados sejam realizados com esmero, perfeição e de acordo com as normas de higiene da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul e demais legais vigentes.

2.1.2 Providenciar a obtenção de documentação necessário junto às autoridades competentes, para o funcionamento do Restaurante dentro das normas legais vigentes, mantendo-as atualizadas.

2.1.3 Responsabilizar-se por todos os impostos, taxas, encargos sociais e obrigações de ordem trabalhista, previdenciária e civil, decorrentes de suas atividades, bem como o pagamento de salários e benefícios a seus funcionários.

2.1.4 Pagar todas as multas que venham a ser impostas a **CONTRATANTE**, pelos Órgãos competentes, em decorrência de não observância de leis ou regulamentos relativos à prestação dos serviços contratados.

2.1.5 Arcar com as despesas decorrentes:

2.1.5.1 da cessão de uso da área: R\$ 470,00 (quatrocentos e setenta reais);

2.1.5.2 do rateio das despesas mensais com consumo de energia elétrica no prédio, mediante aplicação do percentual de 0,317 % (zero inteiro e trezentos e dezessete milésimos por cento) aplicado sobre o valor total mensal da respectiva fatura, indicando-se o valor estimativo o de R\$ 110,00 (cento e dez reais), obtido considerando-se a média de consumo dos últimos 12 meses;

2.1.5.3 do rateio das despesas mensais com consumo d'água no prédio, mediante a aplicação do percentual de 0,317 % (zero inteiro e trezentos e dezessete milésimos por cento) aplicado sobre o valor total mensal da respectiva fatura, indicando-se o valor estimado o de R\$ 80,00 (oitenta reais), obtido considerando-se a média de consumo dos últimos 12 meses;

2.1.5.4 da utilização do telefone;

2.1.5.5 da utilização de gás.

2.1.6 Fiscalizar o perfeito cumprimento do Contrato resultante da presente licitação, independente da fiscalização que será exercida pela CONTRATANTE.

2.1.7 Manter o Restaurante funcionando de segunda a sexta-feira das 8h30min às 18h00min, com exceção dos dias feriados, observando para que não falte nenhum dos itens constante no cardápio do dia, seguindo as exigências do item 2.4;

2.1.8 Servir almoço tipo bufê a quilo conforme item 2.6.17 no horário das 11h30min às 14h;

2.1.9 Caso a licitante vencedora opte por não preparar lanches no horário estabelecido para almoço, deve disponibilizar, nesse horário, pelo menos

03 (três) tipos de sanduíches e 03 (três) tipos de salgados pré-prontos em geral;

2.1.10 Manter sempre em serviço, número suficiente de profissionais, com vistas ao perfeito, eficiente e ágil atendimento nos dias e horários fixados por esta Norma, disponibilizando, no mínimo 01 (uma) balança calibrada para o serviço de bufê a quilo.

2.1.11 É vedada a venda ou fornecimento de qualquer tipo de bebida alcoólica e cigarros.

2.1.12 Adquirir, por conta própria, os ingredientes necessários ao preparo dos lanches e refeições, os quais deverão ser colocados dentre os melhores produtos do mercado.

2.1.13 Arcar com preparo dos alimentos e lanches.

2.1.14 Não aumentar os preços das refeições, sem prévia autorização por escrito da CONTRATANTE.

2.1.15 Não transferir para outrem, no todo ou em parte, os serviços contratados.

2.1.16 Utilizar unicamente para os serviços contratados, as instalações do restaurante cedidas pela CONTRATANTE.

2.1.17 Assinar os termos de responsabilidade quando receber os equipamentos e instalações cedidos pela CONTRATANTE.

2.1.18 Zelar pelos móveis, equipamentos e instalações que lhe forem entregues para uso, substituindo-os ou reparando-os imediatamente, por sua conta e dentro dos padrões de qualidade existentes, quando danificados ou extraviados. Verificada a necessidade de conserto ou reparação de qualquer equipamento, aparelho ou utensílio, e não sendo providenciado pela CONTRATADA, a CONTRATANTE, reserva-se o direito de mandar efetuá-lo, ficando a CONTRATADA obrigada a ressarcir a despesa efetuada no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas da apresentação da respectiva notificação.

2.1.19 Reparar ou indenizar todos e quaisquer danos causados a terceiros, por seus funcionários ou pessoas a seu serviço.

2.1.20 Indenizar a CONTRATANTE por qualquer dano causado às suas instalações, móveis, utensílios ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços, causados por seus empregados e ou fornecedores. Entretanto, a seu exclusivo critério, a CONTRATADA poderá optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens por sua conta. A CONTRATANTE, não sendo atendida, a CONTRATADA sofrerá as penalidades contratuais.

2.1.21 Restituir os móveis, utensílios e equipamentos até o final do último dia do prazo contratual, nas mesmas condições e quantidades (conforme termo de responsabilidade) em que lhe foram entregues, deixando as instalações do restaurante em prefeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o funcionamento do restaurante.

2.1.22 Apresentar, antes do inicio dos serviços do Contrato, relação com a identificação de seus empregados, constando cópia da carteira de identidade, endereço completo, telefone e documentação exigidas item 2.1.31 desta norma, que serão utilizados na execução dos serviços,

inclusive da nutricionista legalmente habilitada e do encarregado pelo Contrato, que será a pessoa responsável junto à CONTRATANTE, pela execução dos serviços. Qualquer alteração de pessoal deverá ser previamente comunicada, por escrito, à CONTRATANTE, e preenchido formulário disponibilizado pelo Fiscal do Contrato.

2.1.23 Havendo substituição de empregados, a CONTRATADA deverá apresentar ao Fiscal do Contrato, antecipadamente, documentação do mesmo inclusive de sua qualificação, conforme item 2.1.31.

2.1.24 Submeter obrigatoriamente, seu pessoal a exame de saúde, segundo normas legais, apresentando o resultado ao Fiscal de Contrato.

2.1.25 As qualificações profissionais dos empregados serão objeto de aprovação por parte da CONTRATANTE, obrigando-se a CONTRATADA a substituir todos aqueles que não satisfizerem as condições de trabalho.

2.1.26 Pagar os salários de seus empregados, os encargos sociais e eventuais impostos.

2.1.27 Substituir, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sempre que exigido pela CONTRATANTE, e independente da apresentação de motivos por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, nocivos, inconvenientes ou insatisfatórios a disciplina ou ao interesse do Serviço Público.

2.1.28 Manter sob a orientação de Nutricionista, devidamente habilitada, a atividade do restaurante, que deverá desempenhar suas funções no turno da manhã por, no mínimo, seis horas diariamente, apresentando ao Fiscal de Contrato o Manual de Boas Práticas atualizado, consoante com as normas legais que regulamentam a matéria (RDC nº 216 ANVISA – Resolução de Diretoria Colegiada nº 216 – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, de 15/09/2004).

2.1.29 Providenciar para que todos os seus funcionários cumpram integralmente as normas internas de segurança e outras relativas ao Edifício Sede da SR/DPF/RS.

2.1.30 O encarregado pelo Restaurante deve sempre estar presente, durante seu funcionamento, ou no seu impedimento o representante legalmente indicado pela CONTRATADA.

2.1.31 A CONTRATADA apresentará ao Fiscal de Contrato antes do início dos serviços cópia dos seguintes documentos: qualificação profissional de seus funcionários, carteira de identidade, contrato de trabalho e exames médicos laboratoriais admissionais (previsto na NR-7 do Ministério do Trabalho), mantendo atualizada sua periodicidade.

2.2 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA QUANTO AS NORMAS SANITÁRIAS

2.2.1 Dependências e mobiliário

2.2.1.1 É de inteira responsabilidade da CONTRATADA firmar contrato permanente com empresa especializada em desinsetização que possua registro na Secretaria de Saúde, do Meio Ambiente e no Conselho Regional de Química, devendo a mesma fazer um tratamento periódico quinzenal com produtos domissanitários com efeito desalojante e residual, e ainda de inseticida gel dentro da periodicidade sugerida sob forma de manutenção, ficando sob sua

responsabilidade o resguardo das condições técnicas de higiene e precauções necessárias quanto a saúde dos usuários.

2.2.1.2 Conservar limpa e em perfeitas condições de higiene todas as dependências a seu encargo, obrigando-se:

2.2.1.3 Lavar mesas e cadeiras, no mínimo 02 (duas) vezes por semana.

2.2.1.4 Lavar, escovar e encerar pelo menos duas vezes por semana com produtos adequados para piso cerâmico.

2.2.1.5 Manter limpa a área de serviço comum entre a porta do elevador de serviço e a do restaurante, sob sua responsabilidade.

2.2.1.6 Semanalmente deverá ser feita uma faxina na parte interna da cozinha do restaurante incluindo coifa, fogão, panelas, freezer, balcões e demais utensílios usados neste local. Esta rotina deverá ser comunicada ao Fiscal de Contrato o dia de sua realização para eficácia de sua fiscalização.

2.2.1.7 Manter limpo o vestiário destinado aos funcionários, com armários próprios que serão adquiridos pela CONTRATADA. para guardar seus pertences.

2.2.1.8 Manter sempre bem dispostos e arrumados os móveis do restaurante.

2.2.1.9 Manter em ordem o depósito de material, de modo a facilitar a fiscalização e o controle, bem como a higienização.

2.2.1.10 Transportar o lixo ocasionado na área de serviço até o local designado pela CONTRATANTE, a qual se responsabilizará pela destinação final. A retirada do lixo deverá ocorrer no mínimo 02 (duas) vezes ao dia, sendo este acondicionado em sacos plásticos adequados ao tipo de lixo, não podendo ser acumulado no interior do restaurante. O lixo deve ser colocado na local indicado pela CONTRATANTE e transportado no elevador de serviços.

2.2.1.11 Deixar as mesas em condições de uso antes de cada usuário utilizá-la.

2.2.2 Armazenamento de Gêneros Alimentícios

2.2.2.1 Os locais de armazenamento serão mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados;

2.2.2.2 Não será admitido o armazenamento de gêneros impróprios para o consumo;

2.2.2.3 O armazenamento de gêneros perecíveis será feito em temperaturas apropriadas;

2.2.2.4 Não será permitida a estocagem de enlatados enferrujados, estufados, danificados, sem rótulo ou outro meio de identificação original;

2.2.2.5 Os alimentos armazenados serão acondicionados em embalagens apropriadas e colocadas sobre estrados à altura de 20cm do solo;

2.2.2.6 Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas serão estocadas em dependência própria, rigorosamente isolada dos gêneros alimentícios.

2.2.3 Higiene/Alimentos

2.2.3.1 A lavagem das frutas e verduras deverá ser feita em água corrente. Estes itens deverão ser higienizados em solução de hipoclorito, própria para alimentos (como Hipoclor, Sumaveg, Aquatabs ou outro produto similar) de acordo com as instruções do fabricante;

2.2.3.2 Não será permitida a utilização de vegetais folhosos, verduras, ovos de galinha sem que os mesmos sejam previamente higienizados em solução a base de cloritos ou similar;

2.2.3.3 Na limpeza das instalações, equipamentos e utensílios com os quais os alimentos possam ter contato, não será permitido o uso de produtos fenólicos, dando-se preferência àqueles à base de sais quaternários de amônio;

2.3 UNIFORMES E APRESENTAÇÃO DOS EMPREGADOS

2.3.1 Os empregados da Contratada que trabalham nas dependências do Restaurante, deverão se apresentar com as unhas das mãos curtas, limpas e sem esmalte não sendo permitido o uso de anéis, bijuterias ou maquiagem durante o desempenho de suas tarefas.

2.3.2 Manter todo o quadro de funcionários sempre identificado e uniformizado de acordo com as seguintes exigências;

2.3.3 A identificação deve ser por meio de crachá plastificado e confeccionado por conta da Contratada, constando o logotipo da empresa, nome do funcionário e fotografia atualizada.

2.3.4 Os funcionários encarregados de atender o balcão, as mesas, assim como fazer a reposição de alimentos, devem estar com os uniformes completos: jaleco ou assemelhado, cobertura na cabeça (gorro ou rede no cabelo se feminino, se masculino, gorro) calça branca e avental e estes devem estar impecáveis.

2.3.5 A equipe que executa o trabalho na cozinha estará usando uniforme completo acrescido de luvas para os que trabalham com a limpeza das bandejas, e devem mantê-los em condições de uso e higiene.

2.3.6 O empregado que atender na balança ou caixa também estará uniformizado.

2.3.7 Fornecer, por conta própria, crachás de identificação e uniformes a seus empregados, em quantidade suficiente para atender as exigências deste contrato.

2.4 REFEIÇÕES

2.4.1 A Licitante vencedora deverá fornecer refeições de acordo com os cardápios aprovados pela CONTRATANTE, em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, dentro das melhores condições de higiene e técnicas culinárias, observando rigorosamente o valor nutritivo dos pratos.

2.4.2 A licitante vencedora deverá realizar, trimestralmente, pesquisa de satisfação junto aos usuários do Restaurante, de modo a adequar o cardápio ao gosto dos usuários, sob a responsabilidade e anuência do Fiscal de Contrato designado pelo Superintendência Regional do Departamento de Polícia Federal no Rio Grande do Sul.

2.4.3 A licitante vencedora deverá manter o padrão de qualidade dos cardápios diárias com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, de todas as preparações, desde o início do horário estabelecido até o último usuário sair, ou término do horário de prestação dos serviços;

2.4.4 Deverá ser evitado o uso de condimentos ou temperos fortes (especiarias) no preparo das refeições, os quais devem ser servidos, separadamente, a pedido. A gordura a ser utilizada deve ser de origem vegetal, sem reaproveitamento, de preferência óleo de soja, de amendoim, de canola, de milho ou de arroz, de primeira qualidade e com grau de acidez mínima. Todos os produtos a serem utilizados deverão ser submetidos à aprovação da Comissão de Fiscalização da Superintendência Regional do Departamento de Polícia Federal no Rio Grande do Sul.

2.4.5 Caberá a Contratada fazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes no cardápio, embora já preparados, desde que impugnados fundamentalmente pela Comissão de Fiscalização da Superintendência Regional do Departamento de Polícia Federal no Rio Grande do Sul, por estarem salgados excessivamente, apimentados, queimados, crus e ou mal cozidos, etc.

2.4.6 Conservar por sua conta e risco, os estoques dos gêneros alimentícios e materiais necessários ao funcionamento do restaurante.

2.4.7 Utilizar os utensílios de cozinhas necessários (louças, copos, talheres, facas cortadeiras, panelas, frigideiras, máquinas para suco, frizer, copos, talheres, louças de qualquer tipo, paliteiros galheteiros e demais itens pertinentes) todos de sua propriedade, sem ônus para a contratante, devendo ser adequados aos tipos de refeições e lanches servidos e apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene;

2.4.8 É vedada a utilização de utensílios, mesas, balcões ou qualquer outro objeto de madeira que forem entrar em contato direto com o alimento. A licitante vencedora deverá usar somente utensílios de inox, acrílico transparente, porcelana e vidro;

2.4.9 Caberá a Contratada responsabilizar-se pelos danos causados aos consumidores dos alimentos quando comprovada a inobservância das condições previstas na presente Norma, na legislação do Ministério da Saúde e da ANVISA.

2.4.10 A Contratada deverá manter, obrigatoriamente, durante 72 (setenta e duas) horas e guardados em recipientes e local apropriados, conforme determinação da Saúde Pública do Estado do Rio Grande do Sul e da Superintendência Regional do Departamento de Polícia Federal no Rio Grande do Sul, amostras das refeições servidas diariamente, para, no caso de intoxicação alimentar coletiva, encaminhá-la para análise, correndo por conta da Contratada as despesas da referida análise.

2.4.11 Não será permitido, em hipótese alguma, o aproveitamento de qualquer componente da refeição preparada e não servida, para confecção dos produtos a serem comercializados na refeição seguinte. Em hipótese alguma haverá reaproveitamento de sobras de refeições.

2.4.12 A licitante vencedora apresentará, mensalmente, até a semana

que antecede ao mês de sua aplicação, a programação de cardápios das refeições a serem servidas, durante os dias úteis do mês seguinte, organizados de acordo com as especificações a seguir descritas.

2.4.13 Cardápio será fixado nos murais do edifício Sede desta Superintendência, o qual apresentará a assinatura do Nutricionista responsável por sua elaboração, devidamente identificado com o numero de seu registro no CRN.

2.4.14 Os cardápios das refeições deverão ser variados, sem freqüentes repetições de pratos;

2.4.15 As alterações nos cardápios poderão ser feitas por conveniência ou necessidade de uma das partes, com a concordância da outra, com antecedência mínima de 24 horas;

2.4.16 Na programação dos cardápios será exigida completa compatibilidade estacional, não sendo aconselhável a adoção de pratos inadequados às épocas de frio ou calor.

2.4.17 A refeição, servida sob a forma de bufê quilo, diariamente, deverá ser composta, no mínimo, por:

TIPO	FREQÜÊNCIA DIÁRIA
1 – ENTRADAS	03(três) tipos de frutas frescas 02(dois) tipos de compotas 01(um) tipo de carne fria(lombinho, peru, chester, etc) 02(dois) tipos diversos(farofa, uva passa, granola, etc) 01(um) tipo de queijo 01(um) tipo de pão
2 – SALADAS	03(três) tipos crus não folhosos 03(três) tipos cozidos 03(três) tipos folhosas 02(dois) tipos preparadas(salpicão, maionese de legumes, etc) 02(dois) tipos de conservas
3 – MOLHOS	03(três) tipos(rosé, vinagrete, tártaro, etc)
4 – TEMPEROS	- azeite de oliva(puro extra virgem) - vinagre(vinho tinto, de maçã, branco) - sal refinado e sal marinho - molho de pimenta vermelha - queijo parmesão ralado - molho shoyu - óleo de girassol
5 – GUARNIÇÕES	- arroz branco tipo 1 - arroz integral - feijão(preto, vermelho, branco, com e sem carne) ou variações, lentilha ou ervilha seca(com e sem carne) - massa(talharim, canelone, espaguete, etc.) com molhos (presto, bolognesa, 4 queijos, sugu, etc.) - raízes(batata, aipim, batata doce, etc.)
6 – DEMAIS GUARNIÇÕES	- 04(quatro) tipos(bolinhos, suflês, omeletes, panquecas, frituras, etc.) - variações conhecidas de arroz(risoto, arroz à grega, carreteiro)
7 – CARNES	- 03(três) tipos, sendo, no mínimo, uma grelhada, a qual deverá

	<p>ser alternada da seguinte forma: 03(três) dias carne branca e 02(dois) dias carne vermelha:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 01(um) tipo de carne branca (ave, peixe sem espinhas ou fruto do mar) - 01(um) tipo de carne vermelha (filé mignon, tatu, contra-filé, alcatra, coxão mole, picanha, fraldinha, maminha, chuleta, carne moída de primeira, costela) - 01(um) de outros(lombinho, fígado, língua, salsichão, etc) <p>Qualquer tipo de carne servida sob qualquer forma deverá ser do tipo limpa, isto é, isenta de nervuras, gorduras e aparas de qualquer espécie.</p>
8 – SOBREMESAS	<p>- 03(três) tipos sendo:</p> <p style="margin-left: 20px;">01(um) doce; 01(uma) fruta e 01 Uma diet.</p> <p>Deverão ser apresentadas semanalmente, três sobremesas do tipo médio, 01(uma) do tipo especial e 01(uma) do tipo simples, não podendo repetir o modo de preparo dentro de uma mesma semana.</p> <p>Sobremesas Especiais: preparadas a base de leite condensado obrigatoriamente, tipo: mousses diversos, pudins, tortas, pavê, docinhos, morango com chantilly, sorvetes.</p> <p>Sobremesas médias: quindão torta de bolacha, salada de fruta, ambrosia, sagu de vinho com creme.</p> <p>Sobremesas Simples: gelatina, arroz doce, doce de abóbora, banana caramelada etc.</p> <p>O usuário do buffet terá direito a 01 (uma) sobremesa, diariamente, conforme sua livre escolha entre as opções disponíveis de sobremesa, a qual não será pesada, ou seja, sem qualquer custo.</p> <p>A porção será servida em cremeira de inox com capacidade de no mínimo, 100ml.</p>

2.4.18 Na tabela acima quando mencionada a expressão “etc” significa que o alimento poderá ser repetido, no máximo, uma vez a cada cinco dias.

2.4.19 No inverno a licitante vencedora deverá, obrigatoriamente, incluir no bufê livre (acima de 500 gramas) o fornecimento de sopa (em prato com capacidade de, no mínimo, 250ml) aos usuários do restaurante.

2.4.20 Se o usuário quiser somente sopa ou a sua refeição for inferior a 500 gramas a sopa deverá ser cobrada à parte.

2.4.21 Ficará a critério da licitante vencedora oferecer, em outras estações, sopa aos usuários do Restaurante, a qual terá seu preço cobrado à parte do preço da refeição servida no bufê.

2.4.22 Os sucos naturais, refrigerantes ou água mineral serão solicitados às expensas do usuário do bufê.

2.4.23 No atendimento do bufê deverão ser disponibilizados pratos de dimensões adequadas e bandejas em número suficiente ao atendimento adequado, guardanapos de papel absorvente de tamanho médio, palitos e talheres distribuídos individualmente, acondicionadas em embalagens plásticas.

2.4.24 Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração das refeições e dos lanches deverão ser obrigatoriamente, de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, devendo ser submetidos à fiscalização da SR/DPF/RS.

2.5 LANCHES

2.5.1 A licitante vencedora deverá fornecer lanches no horário mencionado no item 2.1.7, considerando o item 2.1.9 deste anexo, contendo no mínimo, a seguinte variedade;

LANCHES	TIPO
SALGADOS	<ul style="list-style-type: none">- Bauru- Cachorro quente- Cheeseburguer- Sanduíches- Torrada- Torta fria- Ovo- Salgados em geral
DOCES	<ul style="list-style-type: none">- Fatia de Bolo e de Torta- Salada de fruta- Sorvete- Picolé- Doces em geral
BEBIDAS	<ul style="list-style-type: none">- Refrigerantes (copo, garrafa, latas)- Água Mineral (copo, garrafa)- Suco de frutas Natural três variedades- Café com leite, expresso, cafezinho- Chá- Iogurte- Copo com leite (quente, frio ou morno)- Copo com leite achocolatado- Vitaminas três variedades no mínimo.

2.5.2 A relação acima não é exaustiva podendo a licitante oferecer outras opções, respeitando, sempre, a razoabilidade de preços.

2.5.3 A licitante vencedora deverá disponibilizar cardápios com a composição dos lanches oferecido, bem como o preço de cada um, em quantidade suficiente e mantendo-os sempre atualizados.

2.5.4 O preço dos lanches oferecidos deverão ser compatíveis com os praticados no mercado.

2.5.5 Não será permitido a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços do cardápio.

2.6 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

2.6.1 A Superintendência Regional do Departamento de Polícia Federal no Rio Grande do Sul não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários do Restaurante.

2.6.2 Proporcionar todas as facilidades para que a Contratada possa desempenhar suas atividades dentro das normas deste Contrato.

2.6.3 Colocar a disposição da Contratada, sem ônus, para exploração dos serviços contratados: local e todos os itens constantes da Relação de Materiais Existentes no Restaurante, anexa a esta Norma, com todos os itens em perfeito funcionamento.

2.6.4 Fornecer à Contratada acesso a água e luz necessários ao bom atendimento dos usuários.

2.6.5 Dispensar a Contratada do pagamento de aluguéis relativo ao uso de móveis, utensílios, equipamentos e ao local de suas instalações postos a sua disposições pela SR/DPF/RS.

2.6.6 Arcar com as despesas de substituição de lâmpadas e de todos os dispositivos componentes das instalações elétricas e hidrosanitárias dos locais de serviços, desde que, comprovadamente os defeitos não tenham sido causados em decorrência de mau uso.

2.6.7 Fiscalizar os serviços objeto desta Norma, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou refazer quaisquer serviços quando estes estiverem sendo realizados em desacordo com o previsto no presente instrumento.

2.6.8 Notificar a Contratada das irregularidades encontradas, no decurso da execução dos serviços, fixando prazos para sua correção ou impugnação dos mesmos.

3. VALOR DE REFERÊNCIA, VALOR ESTIMADO DO CONTRATO E VALOR DA CESSÃO DE USO

3.1 O valor do quilograma da refeição em sistema de bufê pelo critério da média dos quatro orçamentos obtidos em pesquisa de mercado é de **R\$ 22,42** (dezoito reais e cinquenta e seis centavos), sendo este **Valor de Referência** o valor máximo admitido para adjudicação do objeto.

3.2 O valor anual estimado do contrato é R\$ 327.539,52 (duzentos e setenta e dois mil, quinhentos e onze reais e trinta e seis centavos).

3.3 O valor da cessão de uso é de R\$ 470,00 (quatrocentos e setenta reais) e foi obtido por avaliação do Setor de Edificações da SR/DPF/RS.

3.4 Os itens que compõem o valor do contrato são: estimativa anual de vendas, valor da cessão de uso e despesas anuais com água e esgoto e despesa anual com energia elétrica.

3.4.1 A estimativa anual de vendas é o produto da expectativa de usuários do bufê por dia pelo número de dias de serviço por ano (dias de expediente) e pelo preço do bufê livre.

3.4.1.1 A expectativa de usuários do bufê por dia é estimada pela média histórica do último contrato, que foi de 108 refeições/dia.

3.4.1.2 O preço do bufê livre estimado é de R\$ 11,21 (onze reais e vinte e um centavos), equivalente ao preço de 500 gramas do preço estabelecido como valor de referência.

3.4.3 A despesa anual com água e esgoto é estimada em R\$ 960,00 (novecentos e sessenta reais), originada do rateio das despesas mensais com consumo de água e esgoto no prédio, mediante aplicação do percentual de 0,317 % (zero inteiro e trezentos e dezessete milésimos por cento) sobre o valor total mensal da respectiva fatura, indicando-se o valor estimativo de R\$ 80,00 (oitenta reais), obtido considerando-se a média de

consumo dos últimos 12 meses.

3.4.4 A despesa anual com energia elétrica é estimada em R\$ 1.320,00 (um mil trezentos e vinte reais), originada do rateio das despesas mensais com consumo de energia elétrica no prédio, mediante aplicação do percentual de 0,317 % (zero inteiro e trezentos e dezessete milésimos por cento) sobre o valor total mensal da respectiva fatura, indicando-se o valor estimativo de R\$ 110,00 (cento e dez reais), obtido considerando-se a média de consumo dos últimos 12 meses.

3.5 Demonstração dos cálculos:

$$\mathbf{VAEC = EAV + VCU + DAAE + DAEE}$$

Onde:

VAEC = Valor Anual Estimado do Contrato;

EAV = Estimativa Anual de Vendas;

VCU = Valor da Cessão de Uso = $12 \times 470 = \text{R\$ } 5.640,00$;

DAAE = Despesa Anual com Água e Esgoto = $12 \times 80 = \text{R\$ } 960,00$;

DAEE = Despesa Anual com Energia Elétrica = $12 \times 110 = \text{R\$ } 1.320,00$;

$$\mathbf{EAV = EUB \times TDM \times TMV \times PBL}$$

Onde:

EUB = Expectativa de usuários do bufê por dia = 108;

TDM = Total de dias no mês = 22;

TMV = Total de meses de vigência = 12;

PBL = Preço Bufê Livre (500g, Valor Referência R\$ 22,42/kg) = R\$ 11,21.

$$\mathbf{EAV = 108 \times 22 \times 12 \times 11,21 = \text{R\$ } 319.619,22}$$

$$\mathbf{VAEC = 319.619,22 + 5.640 + 960 + 1.320 = \text{R\$ } 327.539,52}$$

JOSÉ JAIR WERMANN
SELOG/SR/DPF/RS