

**MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO  
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO**

**CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 76/2015  
CONVITE Nº 03/2015  
PROCESSO Nº 03110.025840/2014-30**

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS  
DE RESTAURANTE DO TIPO A LA CARTE  
(PRATO DO DIA MEDIANTE PEDIDO), SELF  
SERVICE COM GRELHADOS, BUFFET DE  
MASSAS, SALADA SHOW, LANCHONETE E  
CAFÉ COLONIAL, QUE ENTRE SI  
CELEBRAM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO  
DO MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO,  
ORÇAMENTO E GESTÃO E A CESSIONÁRIA  
VILLA DA GASTRONOMIA BAR E  
RESTAURANTE EIRELI - EPP.**

A UNIÃO, por intermédio do MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO, com sede na Esplanada dos Ministérios, Bloco "K" - Brasília/DF – CEP 70040-906, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 00.489.828/0003-17, por meio da Diretoria de Administração, no uso das atribuições que lhe confere o Decreto nº 8.189, de 21 de janeiro de 2014, e o Regimento Interno aprovado pelo Anexo II à Portaria GM/MP nº 220, de 25 de junho de 2014, neste ato representada pela Diretora de Administração, Senhora ANA CLÉCIA SILVA GONÇALVES DE FRANÇA, brasileira, casada, portadora da Carteira de Identidade nº 3.364.592, expedida pela SSP/PE e do CPF nº 471.775.944-34, residente e domiciliada em Brasília/DF, nomeada pela Portaria nº 64, de 03 de fevereiro de 2014, da Casa Civil da Presidência da República, publicada no D.O.U. de 04 de fevereiro de 2014, doravante denominada CEDENTE, e de outro lado, a empresa **VILLA DA GASTRONOMIA BAR E RESTAURANTE EIRELI - EPP**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº **20.802.458/0001-71**, estabelecida no Setor de Indústrias Gráficas – SIG - Quadra 04 - Lote: 25 - Loja 01 – Edifício Barão de Mauá – Brasília/DF - CEP 70610-440, daqui por diante designada CESSIONÁRIA, neste ato representada pela Senhora ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS, brasileira, solteira, portadora da Carteira de Identidade nº 2.983.743 expedida pela SSP/DF e do CPF nº 044.824.271-01, residente e domiciliada em Brasília/DF, resolvem celebrar o presente Contrato, em conformidade com o que consta do Processo Administrativo nº 03110.025840/2014-30, referente ao Convite nº 03/2015, com fundamento na Lei nº 9.636, de 15 de maio de 1998, no Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2001, no Decreto nº 2.271, de 07 de julho de 1997, no Decreto nº 3.722, de 09 de janeiro de 2001, na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, no Decreto nº 6.204, de 05 de setembro de 2007, na Instrução Normativa SLTI/MP nº 02, de 30 de abril de 2008, na Instrução Normativa SLTI/MP nº 02, de 11 de outubro de 2010, na Instrução Normativa SLTI/MP nº 03, de 16 de dezembro de 2011, Instrução Normativa SLTI/MP, nº 01, de 26 de março de 2014, na Instrução Normativa nº 06, de 26 de dezembro de 2013, na Lei nº 12.349, de 15 de dezembro de 2010, na Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, demais legislação correlata e mediante as Cláusulas e condições seguintes:



SA

## **CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

O presente contrato tem por objeto a concessão de uso de áreas, equipamentos e instalações próprias da CEDENTE, necessárias a exploração, por parte de CESSIONÁRIA especializada, de serviços de restaurante do self service com grelhados, a la carte (prato do dia mediante pedido), Buffet de massas, salada show, lanchonete e café colonial – item 1 – Bloco “K”.

## **CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO CONVITE E À PROPOSTA DA CESSIONÁRIA**

Vinculam-se ao presente Contrato, independentemente de transcrição, ao Convite nº 03/2015, com seus anexos, a Proposta da CESSIONÁRIA e demais documentos constantes do Processo nº 03110.025840/2014-30.

## **CLÁUSULA TERCEIRA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

1. Os serviços serão prestados pela CESSIONÁRIA no decurso das 7:30 às 18:00 horas, nos dias úteis em que haja expediente normal na CEDENTE, e deverão atender da seguinte maneira:
2. As refeições dos restaurantes serão servidas entre 11:00 e 14:30 horas;  
  
As lanchonetes atenderão no horário compreendido entre 07:30 e 18:00 horas, de forma ininterrupta.
3. O restaurante terá atendimento prioritário aos servidores, estagiários e terceirizados em exercício na CEDENTE, e a critério da CEDENTE, poderá ser adotado horário diferenciado para atendimento ao público externo;
4. Quando da ocorrência de eventos externos que comprometam a segurança interna do prédio (como por exemplo manifestações), a CEDENTE poderá restringir o funcionamento do restaurante para o público externo;
5. Os serviços compreendem, obrigatoriamente, refeições do tipo a la carte, self service com grelhados e sobremesas, buffet de massas, salada show, lanchonete e café colonial;
6. Os alimentos oferecidos no Restaurante/Lanchonete deverão ser servidos após o seu preparo, observando a Tabela de Alimentos, para a composição do cardápio mínimo diária, constante do anexo I;
7. A composição do cardápio diário/semanal (restaurante) deverá ser elaborada por nutricionista residente e apresentado à fiscalização da CEDENTE,



*Handwritten signature*

*Handwritten signature*



8. O horário de funcionamento do restaurante/lanchonete e a programação básica do cardápio, poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pela CEDENTE, desde que, previamente acordada entre as partes;
9. A demanda diária estimada de refeições/lanches servidos na CEDENTE é a abaixo descrita:

<b>Item 01 - Bloco "K"</b>	
Café da manhã	30
Almoço	400
Lanche da tarde	30

10. A indicação dos quantitativos nos itens acima não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da CEDENTE, que não poderá ser responsabilizada, também, por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela CESSIONÁRIA.
11. No cálculo do quantitativo acima está incluído o público externo, o qual poderá sofrer variação;
12. Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas, no restaurante ou lanchonete, sob pena de rescisão contratual;
13. A CESSIONÁRIA deverá compilar no preço da refeição os custos diretos e indiretos envolvidos;

**14. PARA ATENDIMENTO NO SERVIÇO SELF SERVICE SERÃO CONSIDERADOS:**

- 14.1. A CESSIONÁRIA deverá servir diariamente 05 (cinco) variedades de carnes/aves/pescados: 03 (três) tipos em cubas (preparadas no interior da cozinha) e 02 (duas) preparadas na chapa, no refeitório self service, durante todo o período de almoço (de 11h às 14h30min).
  - a) A CESSIONÁRIA deverá oferecer diariamente 01 (um) tipo de pescado, em cortes de filé ou posta, dentre as espécies listadas na tabela abaixo, de modo que não haja repetição ao longo da semana. O SALMÃO deverá ser servido em 01 (um) dos dias da semana.



AI

A

<b>Robalo</b>
<b>Pescada Amarela</b>
<b>Surubim</b>
<b>Salmão</b>
<b>Badejo (Abadejo)</b>
<b>Saint Peter</b>

- b) Em 01 (um) dia da semana, excetuadas às sextas-feiras, a CESSIONÁRIA deverá oferecer uma preparação elaborada com CAMARÃO TAMANHO MÉDIO ou BACALHAU.
- c) Em 01 (um) dia da semana, excetuadas às sextas-feiras, a CESSIONÁRIA deverá oferecer uma preparação elaborada com FILE MIGNON.
- d) A CESSIONÁRIA deverá utilizar para o preparo diário de carnes na chapa os seguintes cortes: PEITO DE FRANGO (sem osso e não em forma de isca) e CONTRAFILÉ. O CONTRAFILÉ adquirido deverá atender as expectativas de maciez e sabor compatíveis com os alcançados pelos melhores fornecedores e marcas do mercado.

14.2. Modo de utilização dos 02 (dois) tipos de carnes servidas nas cubas:

<i>Tipo da carne</i>	<i>Modo de preparo/corte</i>
Contrafilé	Bife, estrogonofe, e iscas
Alcatra	Bife empanado, estrogonofe e iscas
Coxão mole	Bifes, preparações cozidas e estrogonofe
Coxão duro	Somente preparações cozidas (com molho)
Lagarto, fraldinha, cupim ou costela	Preparações assadas e com molho
Patinho	Bife empanado ou moído como recheio de preparações
Fígado	Bife e iscas
Lombo ou bisteca de porco	Conforme iniciativa da CESSIONÁRIA

- 14.3. Não poderão ser servidos os seguintes tipos de carne: acém bovino, pés ou pescoço de galinha.
- 14.4. Às sextas-feiras, a CESSIONÁRIA deverá servir feijoada completa conforme a seguinte disposição:



*Handwritten signature*

*Handwritten mark*

- a) Uma cuba/panela de feijoada sem carne com o feijão da feijoada;
  - b) Uma cuba/panela de feijoada com paio e calabresa (linguiça toscana);
  - c) Uma cuba/panela de feijoada com carne de charque;
  - d) Uma cuba/panela de feijoada com lombo e costela suínos;
  - e) Uma cuba/panela de feijoada com miúdos suínos (pé, orelha, rabo e toucinho);
  - f) Uma cuba/recipiente com molho de feijão com pimenta.
  - g) A CESSIONÁRIA deverá manter os acompanhamentos tradicionais da feijoada - couve refogada, torresmo, laranja descascada em rodela e farinha de mandioca - durante todo o horário do almoço.
- 14.5. A CESSIONÁRIA deverá oferecer diariamente 01 (um) prato de massa (talharim, espaguete, rondeli, ravióli, nhoque, etc.), de modo que não haja repetição na mesma semana.
- 14.6. Às QUARTAS-FEIRAS, a CESSIONÁRIA deverá preparar 02 (dois) tipos de MASSA, uma recheada e outro tipo grano duro, no modo de cozinha show (preparado em frente ao cliente com acompanhamentos diversos). O preço dessa massa será o mesmo preço do Kilo do self service.
- a) A CESSIONÁRIA deverá prover 02 (dois) tipos de molho para acompanhar as massas.
  - b) A CESSIONÁRIA deverá prover ao menos 03 (três) tipos de tempero/ervas para agregar ao molho das massas.
  - c) A CESSIONÁRIA deverá prover pelo menos 05 (cinco) ingredientes (presunto, queijo, calabresa, bacon, milho, tomate...) para acompanhar as massas.
- 14.7. A CESSIONÁRIA deverá oferecer diariamente o mínimo de 02 (duas) guarnições conforme estabelecido no quadro abaixo, de modo que não haja repetição na mesma semana.



*M*

*A*



### Guarnições para o restaurante self service

<i>Serão consideradas as seguintes preparações:</i>
Suflês de: queijo, alho-poró, espinafre, cenoura, chuchu, couve-flor
Tortas de: frango, palmito, camarão, carne
Quiches de: queijo, brócolis, legumes, cebola
Panquecas de: frango, carne, camarão, legumes
Legumes gratinados
Lasanha de legumes
Legumes à parmegiana
Bolinho de carne, queijo, camarão
Batata frita, gratinada, corada, <i>sauté</i>
Empadão de frango, palmito, camarão
Purê (mandioquinha, batatas, abóbora)
Creme de espinafre, milho, aspargos e brócolis
Polenta
Cogumelo shitake
Outros do mesmo padrão

14.8. Durante todo o período de almoço, a CESSIONÁRIA deverá oferecer no mínimo 12 (doze) variedades de salada, no balcão de serviço refrigerado e bem apresentadas, atendendo a seguinte variação:

- a) Dois tipos de alfaces, variando entre um tipo e outro na forma de apresentação (folha inteira, rasgada ou picada). A **alface americana deverá ser servida todos os dias da semana.**
- b) Um tipo de folhoso cru, que dever ser variado diariamente entre acelga, agrião, rúcula, mostarda e chicória.
- c) Dois tipos de hortaliça preparado no vapor ou refogado, entre couve, brócolis, repolho, couve-flor, berinjela, espinafre, etc.
- d) Um tipo de leguminosa em forma de salada (grão-de-bico, lentilha, feijões, etc.).

Um tipo de tomate, variando a apresentação diariamente.

- e) Dois tipos de tubérculos (batatas, beterraba, cenoura, inhame, cará, batata baroa...) preparados no vapor ou refogados.
- f) Um tipo de salada de maionese ou salpicão.



*Handwritten signature*

- g) Três tipos de saladas compostas (reunindo-se 2 ou mais ingredientes).
- 14.9. Nas SEGUNDAS e QUINTAS-FEIRAS, a CESSIONÁRIA deverá preparar SALADAS compostas no modo de cozinha show. O preço dessa salada será o mesmo preço do Kilo do self service. A quantidade mínima de ingredientes a serem oferecidas aos USUÁRIOS para este serviço são:
- a) Grupo Proteico (duas variedades entre as seguintes): presunto magro ou peito de peru, frango desfiado, atum em conserva d'água ou ovo de codorna cozido picado;
  - b) Grupo de Queijo (duas variedades entre as seguintes): ricota, muçarela, prato ou parmesão ralados;
  - c) Grupo Amido: Fusilli ou Crouton;
  - d) Três tipos de folhosos;
  - e) Dois tipos de legumes crus ou cozidos;
  - f) Tomate salada, tomate cereja ou tomate seco;
  - g) Um tipo de fruta (fresca ou passa);
  - h) Dois tipos de molho.
- 14.10. A CESSIONÁRIA deverá oferecer diariamente, no mínimo, 06 (seis) tipos de sobremesa, com as seguintes variações: salada de frutas, torta doce ou mousse, pudim, (acrescido ou não de outros ingredientes), 02 (dois) doces de fruta (em pasta ou calda), e 01 (uma) opção diet.
- 14.11. Os sucos servidos no restaurante self service deverão ser feitos com polpas congeladas ou frutas in natura em variedade semelhante à apresentada no mercado e servidos em copos de vidro de 300 ml.
- 14.12. Deverão ser oferecidos refrigerantes, em latas (350 ml) ou garrafas (300 ml e 600 ml), nos sabores cola, laranja, guaraná e limão, adoçados tradicionalmente ou com adoçantes (denominados "diet", "light" ou "zero") e seus preços deverão ser os mesmos praticados na lanchonete.
- 14.13. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar à clientela refeição do tipo "PRATO FEITO", em marmitex, comercializada ao preço de até R\$ 7,00, com a seguinte composição mínima:



Al

A

<i>Composição Básica do Prato Feito</i>	<i>Porcionamento Mínimo</i>
Carne (vermelha ou branca)	(120 g)
Guarnição (farofa, purê, suflê de legumes, etc.)	(100 g)
Arroz branco (tipo 1)	(120g)
Feijão	(80 g)
Salada com dois itens de legumes e/ou vegetais	(80 a 120 g)

- 14.14. A CESSIONÁRIA deverá utilizar, no restaurante self service, pratos de louça branca de boa qualidade e em forma circular ou ovalada.
- 14.15. A CESSIONÁRIA deverá manter palitos em sachês, guardanapos de papel (acondicionados apropriadamente) e sachês de sal, açúcar e adoçantes sobre todas as mesas.
- 14.16. A CESSIONÁRIA deverá manter, diariamente, sobre os balcões de atendimento do restaurante self service:
- a) Azeite de oliva extra virgem, aceto balsâmico, shoyo light e molho de pimenta. Estes itens deverão ser mantidos em sua embalagem original, que, sempre que possível, deverá ser dotada de bico dosador.
  - b) Três molhos para saladas.
  - c) Farinha de mandioca, semente de linhaça (negra ou dourada), semente de gergelim e semente de girassol. Estes itens deverão ser mantidos em embalagens dotadas de tampa, com identificação expressa de sua data de validade.
- 14.17. Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em pauta. Deverão ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste documento, todas as normas inerentes à concessão, normas do INMETRO, assim como as normas relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo entre outras:
- a) Resolução CNNPA n° 33, de 9 de novembro de 1977.
  - b) Código de Defesa do Consumidor.
  - c) Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*



- 14.18. As preparações servidas nos restaurantes e lanchonete que contiverem glúten ou lactose deverão ser identificadas com a expressão “contem glútem” ou “contém lactose”.

**15. PARA O ATENDIMENTO A LA CARTE SERÃO CONSIDERADOS:**

- 15.1. O cardápio mínimo, definido no anexo “A”, compõe-se de pratos individuais com uma porção proteica acrescidos de 02 (dois) acompanhamentos;
- 15.2. Para composição das propostas, os pratos deverão ser elaborados com 160g (PESO CRU LIMPO) de FILÉ MIGNON, PICANHA, FILÉ DE SALMÃO, FILÉ DE ROBALO, FILÉ DE PESCADA-AMARELA ou FILÉ DE SAINT PETER, PEITO DE FRANGO e 02 (dois) acompanhamentos.
- 15.3. Para o comercialização de (a) OMELETES (preparados com 03 (três) ovos, com ou sem a inclusão de queijos, embutidos e hortaliças quentes), acrescidos de 02 (dois) acompanhamentos e (b) MASSAS (tipo grano duro ou integral, acrescidas de um dos seguintes molhos: Alfredo, carbonara, pesto, sugo, quatro queijos, etc.) serão praticados preços 70% (setenta por cento) menores que aqueles categorizados no item 3.12.2 do Projeto Básico.
- 15.4. Conforme o anexo “A” do cardápio básico, no serviço a la carte devem constar ainda: entrada (saladas), porções de acompanhamentos, refrigerantes, sobremesas, sucos e água mineral, os quais deverão ter preços compatíveis com os praticados no mercado, e serão submetidos à aprovação do Gestor do Contrato.
- 15.5. Os sucos servidos no restaurante a la carte deverão ser feitos com polpas congeladas ou frutas in natura em variedade semelhante à apresentada no mercado e servidos em copos de vidro de 300 mL, com preços iguais aos praticados na lanchonete.
- 15.6. Deverá ser oferecida água mineral com e sem gás, em garrafas de 300 ml.
- 15.7. Deverão ser oferecidos refrigerantes, em latas (350 ml) ou garrafas (280 ml e 600 ml), nos sabores cola, laranja, guaraná e limão, adoçados tradicionalmente ou com adoçantes (denominados “diet”, “light” ou “zero”).
- 15.8. Os acompanhamentos e saladas dos pratos do restaurante a la carte deverão ter a seguinte variedade mínima e porcionamento individual:



M

A

<i>Acompanhamentos</i>	<i>Porcionamento Mínimo</i>
Batata sauté, purê de abóbora, ...	100g
Arroz (simples, com brócolis, a grega,...)	120g
Hortaliças quentes com no mínimo 04 variedades	Volume de ½ prato de sobremesas
Farofa com ovos	100g
Salada com três tipos hortaliças cruas	Volume de 01 prato de sobremesas

- 15.9. Após o pedido do cliente, a CESSIONÁRIA deverá empenhar-se em servir os pratos solicitados em até 30 (trinta) minutos. A CESSIONÁRIA deverá entregar os pedidos nas salas dos clientes, conforme solicitação, sem qualquer ônus adicional.
- 15.10. A CESSIONÁRIA deverá oferecer pelo menos 05 (cinco) opções de pratos proteicos para serem servidos no serviço a la carte, sendo 01 (um) prato oferecido para cada dia da semana. A informação do prato do dia deverá ser amplamente divulgada.
- 15.11. Para o serviço de restaurante a la carte o pagamento poderá ser realizado diretamente ao garçom, mediante a entrega da Nota Fiscal.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DO QUANTITATIVO DE PROFISSIONAIS**

1. Para cada item a CESSIONÁRIA deverá dispor diariamente de quantidade suficiente de mão de obra especializada e treinada para o preparo e distribuição das refeições e lanches durante todo o horário de funcionamento;
2. A CESSIONÁRIA deverá manter no local de trabalho um Nutricionista com registro no CRN, para atender com eficiência os serviços de restaurante e lanchonete.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DAS INSTALAÇÕES FÍSICAS**

1. A CESSIONÁRIA deverá receber e devolver as instalações do restaurante/lanchonete, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo de vistoria próprio;
2. As medidas impostas pelos órgãos de fiscalização serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA, exceto aquelas relacionadas no subitem 7.5, do Projto Básico;



*Handwritten signature in blue ink.*

*Handwritten letter 'A' in blue ink.*

3. A CESSIONÁRIA deverá realizar as benfeitorias que julgar necessária no ambiente cedido, somente mediante autorização da CEDENTE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a CESSIONÁRIA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;
4. A CESSIONÁRIA deverá manter o laudo de estanqueidade do gás sempre dentro do prazo de validade podendo a CEDENTE solicitar a qualquer momento documentação comprobatória;
5. Ficará a cargo da CEDENTE, as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras;
6. A CESSIONÁRIA deverá comunicar a CEDENTE sobre qualquer equipamento que será instalado nas dependências dos restaurantes e lanchonetes ("K") informando suas respectivas capacidades (potência) a fim de promover uma avaliação comparativa com a rede elétrica da CEDENTE.

#### **CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE**

Compete à CEDENTE:

- a) comunicar à CESSIONÁRIA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços contratados;
- b) proporcionar todas as facilidades para que a CESSIONÁRIA possa desempenhar seus serviços, dentro das normas da CEDENTE, prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela CESSIONÁRIA;
- c) fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste Contrato, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;
- d) acompanhar e fiscalizar a execução deste Contrato, através de servidor especialmente designado que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo;
- e) examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela CESSIONÁRIA;
- f) verificar diariamente as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações;





- g) conferir, vistoriar e aprovar os cardápios semanais, os quais serão elaborados pela nutricionista da CESSIONÁRIA;
- h) exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da CESSIONÁRIA que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante a qualificação econômico-financeira;
- i) solicitar a substituição de qualquer empregado e/ou preposto cuja conduta, a juízo da CEDENTE, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;
- j) realizar, semestralmente, pesquisa de opinião junto à clientela do restaurante e da lanchonete, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços;
- k) a pesquisa de opinião seguirá o parâmetro demonstrado nos Anexos “D” e “D-I” do Projeto Básico, podendo ser reformulada, cujo modelo será apresentado previamente à CESSIONÁRIA;
- l) para efeito de apuração do grau de satisfação do usuário, a CESSIONÁRIA deverá atingir por pessoa e na totalidade, 50% (cinquenta por cento) dos itens constantes da pesquisa como “satisfeito”. Caso o resultado da pesquisa demonstre insatisfação em mais de 50% (cinquenta por cento), será oportunizada a CESSIONÁRIA a reavaliar os quesitos apontados e adequar aos procedimentos necessários;
- m) ocorrendo a situação prevista na alínea anterior, a CEDENTE procederá a nova pesquisa de satisfação no intervalo de 01 (um) mês, com vistas a certificação da melhoria dos serviços prestados. Caso persista a insatisfação por parte do usuário, poderá ensejar a aplicação das penalidades legais; e
- n) arcar com as despesas de substituições, remanejamento ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras.

## CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

Compete à CESSIONÁRIA:

- a) Afixar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante e junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços (lanchonete, café colonial, restaurante self service e a la carte), a qual deverá ser impressa, tipo cartaz, disponibilizando, também, o cardápio individual;



*Handwritten signature in blue ink.*

- b) Utilizar em todas as mesas toalhas e sobre toalhas, em tecido de boa qualidade, de cores claras e contrastantes, guarnecidas com portaguardanapos. As referidas toalhas deverão ser lavadas com frequência de modo que sempre se apresentem limpas;
- c) Substituir, sempre que houver necessidade, todas as toalhas, sendo a lavagem efetuada por conta da CESSIONÁRIA e, obrigatoriamente, fora das dependências da CEDENTE;
- d) Substituir, sempre que houver necessidade, todas as toalhas, sendo a lavagem efetuada por conta da CESSIONÁRIA e, obrigatoriamente, fora das dependências da CEDENTE;
- e) Retirar, quantas vezes se fizer necessário e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene (sempre com o auxílio de luvas), objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis, bem como adquirir contentor para coleta de resíduo, contêineres de plástico para acondicionamento de lixo seco e orgânico, cabendo, também, a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços;
- f) Disponibilizar contêiner próprio, com cadeado, para o acondicionamento do lixo recolhido, com a identificação do restaurante;
- g) Afixar, sobre o balcão de distribuição e acima de cada prato servido como refeição, placa de pequeno porte com a indicação do nome do alimento ou prato, a quantidade de calorias por porção e a informação sobre ausência de glúten na preparação;
- h) Manter o padrão de qualidade das refeições/lanches e de atendimento pessoal, desde o 1º (primeiro) até o último dia de vigência do contrato;
- i) Aceitar que, por motivo de força maior, a CEDENTE possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada, desde que, comunicando a CESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;
- j) Credenciar, por escrito, junto a CEDENTE, um preposto idôneo, com poderes para representar a CESSIONÁRIA em tudo que relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;
- k) Disponibilizar 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;



A



- l) A composição do cardápio diário/mensal para os serviços “A La Carte” deverá ser elaborada pelo nutricionista residente e apresentado à fiscalização da CEDENTE, com antecedência de 01 (uma) semana para aprovação prévia;
- n) Comunicar à fiscalização, com antecedência, qualquer alteração necessária no cardápio do dia. Deverá, também, ser afixada em local visível, informação quanto a alteração do cardápio;
- m) Seguir as orientações de higiene, e, em especial, adotar o procedimento com luvas quando do manuseio dos talheres para fins de embalagem;
- o) Disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de louça branca, talheres de metal que deverão se encontrar ensacados individualmente, não sendo permitido a utilização desses com qualquer tipo de avaria;
- p) Preparar e servir os alimentos seguindo os padrões recomendados, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para confecção dos produtos a serem comercializados na lanchonete, tão pouco em pratos futuros;
- q) Fornecer gratuitamente azeites de oliva extra virgem, vinagre, molho de pimenta, adoçante dietético e açúcar (sachê). Serão gratuitos também os temperos tais como: maionese, pimenta, ketchup e mostarda, devendo estes serem industrializados;
- r) Preparar e confeccionar os lanches, diariamente, nas dependências da lanchonete, e dependendo do caso, preparar na hora, devendo ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados ou envolvidos em embalagens especiais, ou servido no prato;
- s) Manter, em cada restaurante, no mínimo 03 (três) balanças sendo, 02 (duas) para o atendimento rápido da pesagem das refeições, e 01 (uma) para sobremesa;
- t) Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, não sendo permitida a emissão de vale troco;
- u) Utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitido, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim, sendo que os dispensers para papel e sabão deverão ser instalados nos diversos setores da cozinha e áreas afins, assim como os recipientes para álcool;



Handwritten signature in blue ink.



- v) Responsabilizar pelo cumprimento fiel ao que estabelece as cláusulas e condições deste contrato, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade;
- w) Dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento da lanchonete e restaurante, devendo sempre dispensar atendimento cordial, rápido e eficiente;
- x) Fornecer uniforme e crachá com foto, aos seus empregados quando nas dependências da CEDENTE. Deverão utilizar uniforme devidamente limpo e bem passado em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, mantendo necessariamente o rosto barbeado, unhas curtas e cabelos presos com proteção, não utilizando anéis, pulseiras, relógios, bijuterias, conforme Convenção Coletiva e resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- y) Fornecer uniforme apropriado e diferenciado aos funcionários responsáveis pelas atividades de limpeza, higienização das copas e cozinhas (piso, parede e outros), sendo que esses não devem exercer outras atividades que incluam contatos com alimentos;
- z) Os uniformes de todos os funcionários deverão receber numeração fixa bordada/pintada na manga da camisa, de modo que seja possível identificar a troca diária de cada uniforme.
- a.a) Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios preestabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;
- a.b) Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, disponibilizando toda a ferramenta necessária para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pela CEDENTE, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;
- a.c) Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva, bem como pela limpeza, quando se fizer necessário, do sistema de exaustão da cozinha e dos equipamentos, utilizados nos restaurantes, sem ônus adicionais para a CEDENTE;
- a.d) Responsabilizar-se pela limpeza das caixas de gordura internas, quando se fizer necessário, assim como pela preservação e



Handwritten signature in blue ink.

Handwritten letter 'A' in blue ink.

substituição das proteções (telas) das calhas localizadas no chão da cozinha;

- a.e) Utilizar, na execução dos serviços, empregados devidamente registrados, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados devidamente atualizada e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas;
- a.f) Respeitar as normas e procedimentos da CEDENTE, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), assim como às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da CESSIONÁRIA, restrito às dependências dos restaurantes e lanchonetes, responsabilizando-se pelas consequências advindas de qualquer transgressão das normas em vigor;
- a.g) Receber e devolver os bens móveis conforme discriminação do inventário, que será entregue pela Coordenação-Geral de Administração Predial - CGDAP na data da assinatura do contrato, sendo que esse deverá ser devolvido ao mesmo setor após conferência e assinatura em um prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis;
- a.h) Fornecer todo o material necessário ao perfeito funcionamento dos restaurantes e lanchonetes, bem como todo o equipamento complementar que se fizer necessário para o pleno cumprimento deste Instrumento, observando sempre as disposições legais quanto à segurança e higiene;
- a.i) Utilizar as instalações fornecidas pela CEDENTE, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, o asseio, a conservação, a guarda e a manutenção das instalações e equipamentos;
- a.j) Garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos, sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados;
- a.k) Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do Fiscal do contrato, prestando todos os esclarecimentos solicitados e solucionando todas as reclamações formuladas, inclusive quanto à fiscalização da Brigada de Incêndio;
- a.l) Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviços, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;



*Handwritten signature in blue ink.*



- a.m) Responsabilizar pelo provimento de todo o material necessário a manutenção das instalações dos restaurantes e lanchonetes, inclusive carrinhos para transporte de materiais;
- a.n) Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, comunicando a fiscalização e cientificando a CEDENTE do resultado das inspeções;
- a.o) Utilizar, para carga e descarga de material, as áreas e elevador de serviços dos prédios;
- a.p) Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de todas as licenças e autorizações necessárias para o exercício de suas atividades comerciais;
- a.q) Manter todas as áreas de salões, cozinhas, depósitos, banheiros e hall, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;
- a.r) Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente, álcool, para se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;
- a.s) Utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição;
- a.t) Realizar desinsetização e desratização a cada 15 (quinze) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. Estes serviços deverão ser feitos no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana ou na segunda-feira, desde que esta ocorra antes da abertura da lanchonete, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A desinsetização, desratização e a faxina deverão ser acompanhadas, por um funcionário designado pela CESSIONÁRIA e com o conhecimento da CEDENTE;
- a.u) Manter os refrigeradores/freezers permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos devidamente acondicionados e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;
- a.v) Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, conservando-as em recipientes devidamente higienizados, por um período de 72 (setenta e duas) horas, arcando com os custos das análises microbiológicas efetuadas em amostras coletadas pela CEDENTE, nos restaurantes e lanchonetes, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto analisado; Quando da



CA

A



necessidade de encaminhamento das amostras para análise, será acompanhado por representante da CEDENTE;

- a.w) Manter a fiscalização atualizada com as informações de todos os serviços/manutenções realizadas nas lanchonetes/restaurantes, tais como manutenção e limpeza dos exaustores, limpeza das caixas de gordura, desinsetização e desratização;
- a.x) Corrigir, no prazo fixado pela fiscalização, as eventuais imperfeições verificadas no curso de execução dos serviços;
- a.x) Comunicar, previamente a CEDENTE para que esta adote as providências em relação às substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras;
- ay) Fornecer Notas Fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado;
- a.z) Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência da CEDENTE.
- b.a) Manter sob rigoroso processo de higienização, os pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;
- b.b) Manter, durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação;
- b.c) Manter a quantidade de empregados capaz de atender aos serviços demandados, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outra razão, devendo acatar a sugestão da CEDENTE quando esta constatar que o número de pessoal estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços;
- b.d) Disponibilizar o serviço “disque lanche” para os produtos ofertados nas lanchonetes, Bloco “K”, devendo efetuar a entrega durante todo o horário de funcionamento da lanchonete de qualquer item sem acréscimo no preço;
- b.e) Disponibilizar, diariamente, todos os itens constantes do cardápio da lanchonete;
- b.f) Franquear a fiscalização/CEDENTE, a qualquer momento, os locais de recepção e armazenamento de gêneros alimentícios e outros produtos para fins de vistoria e fiscalização;



*[Handwritten signature]*

- b.g) Disponibilizar máquinas eletrônicas para cartões de crédito/débito e vales de alimentação/refeição (analisar os vales utilizados pelos terceirizados da CEDENTE);
- b.h) Orientar regularmente seus empregados acerca da adequada metodologia de otimização dos serviços, dando ênfase à economia no emprego de materiais e a racionalização de energia elétrica e água no uso dos equipamentos além de racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxico-poluentes substituindo-as por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- b.i) Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- b.j) Observar a Resolução CONAMA nº 01 08/03/90, e legislação correlata, quanto aos equipamentos que gerem ruídos em seu funcionamento;
- b.k) Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- b.l) Garantir a utilização de técnica correta de pré preparo e preparo das refeições de acordo com a moderna Ciência da Nutrição no que diz respeito à técnica dietética;
- b.m) Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões, quanto a critérios higiênico-sanitários e nutricionais;
- b.n) Promover periodicamente treinamento em manipulação de alimentos visando à reciclagem dos funcionários;
- b.o) Manter em seu quadro de empregados pelo menos 01 (um) nutricionista, o qual deverá realizar atividades de educação nutricional através de informativos e outros recursos;
- b.p) Arcar com as despesas relativas ao consumo efetivo de água, energia elétrica e telefone, nas condições previstas no item 11 do Projeto Básico.
- b.q) É vedada a prática de composição de cardápios e preços diferenciados dos pactuados, no horário das refeições, ou seja, entre 11:00 e 14:30 horas; e
- b.r) Caso haja interesse da CESSIONÁRIA em disponibilizar serviço de preparo de massas com montagem personalizada pelo cliente “buffet de massas” deverá haver prévia autorização junto a fiscalização da CEDENTE;



AM

A

## CLÁUSULA OITAVA – DO RESSARCIMENTO DAS DESPESAS

1. A CESSIONÁRIA deverá arcar com as despesas relativas ao consumo efetivo de água e energia elétrica, sendo que a leitura será aferida mensalmente, com o acompanhamento do representante da CEDENTE, visto que existe equipamento individualizado (hidrômetro e wattímetro) que atende exclusivamente ao restaurante e lanchonete;
2. Como subsídio à CESSIONÁRIA, informamos que a média/mensal de consumo de água e energia elétrica no ano de 2014 e 2015 foi de:

### 2014 (janeiro a dezembro)

Para o bloco “K” - consumo de água R\$ 2.980,30 e consumo de luz R\$ 1.423,55

### 2015 (janeiro a julho)

Para o bloco “K” - consumo de água R\$ 2.120,00 e consumo de luz R\$ 1.753,37

- 2.1. Cabe ressaltar que os valores acima mencionados podem variar de acordo com conduta da CESSIONÁRIA;
3. O ressarcimento das despesas a CEDENTE de água e luz deverá acontecer mensalmente, até 10 (dez) dias, a contar da notificação feita pela CEDENTE, entregando a cópia do comprovante do recolhimento - GRU ao fiscal do Contrato;
4. A CESSIONÁRIA deverá ressarcir a CEDENTE, mensalmente, até 10 (dez) dias, a contar da notificação feita pela CEDENTE, o valor correspondente ao total da conta de telefone disponibilizado pela CEDENTE e instalado no restaurante/lanchonete, entregando a cópia do comprovante do recolhimento - GRU ao fiscal do Contrato; e
5. A CESSIONÁRIA deverá arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, assim como se houver problema técnico a ser resolvido. Quando do abastecimento deverá ser acionada a equipe de Brigada de Incêndio da CEDENTE para acompanhamento, sob pena da não realização do serviço.

## CLÁUSULA NONA – DA PESQUISA DE OPINIÃO PÚBLICA

1. A pesquisa de opinião será realizada semestralmente junto à clientela interna do restaurante e da lanchonete, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços;



*Handwritten signature*

*Handwritten mark*



2. A pesquisa de opinião seguirá o parâmetro demonstrado nos Anexos “D” e “D-I” do Projeto Básico, podendo ser reformulada, cujo modelo será apresentado previamente à CESSIONÁRIA;
  - 2.1. Para efeito de apuração do grau de satisfação do usuário, a CESSIONÁRIA deverá atingir por pessoa e na totalidade, 50% (cinquenta por cento) dos itens constantes da pesquisa como “satisfeito”. Caso o resultado da pesquisa demonstre insatisfação em mais de 50% (cinquenta por cento), poderá ser oportunizada a CESSIONÁRIA a reavaliar os quesitos apontados e adequar aos procedimentos necessários.
3. Ocorrendo a situação prevista no item 2.1, a CEDENTE procederá a nova pesquisa de satisfação, com vistas a certificação da melhoria dos serviços prestados. Caso persista a insatisfação o contrato não será objeto de renovação.
4. A CEDENTE, ante a insatisfação de mais de 50% (cinquenta por cento) dos pesquisados poderá ser oportunizada a CESSIONÁRIA a adequação dos procedimentos ou determinará a rescisão unilateral do contrato nos termos da Cláusula Décima Sexta, Inciso I, alínea “d”.

#### CLÁUSULA DÉCIMA - DA GARANTIA CONTRATUAL

1. A CESSIONÁRIA, de acordo com o disposto no art. 56 da Lei nº 8.666/93, deverá, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, prorrogável por igual período, a critério da CEDENTE, a contar da data da assinatura do Contrato, prestar garantia para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas, no percentual de 3% (três por cento) do valor total anual estimado de refeições self service, tomando por base o quantitativo estimado informado no subitem 3.8 do Projeto Básico, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$VA = (RD \times PM \times DM \times MA \times PK) =$$
$$VG = (VA \times PG) =$$

Onde:

VA = Valor Anual Refeições;  
RD = Refeição/dia (400 BI K e 550 BI C);  
PM = Peso Médio Refeição (400grs);  
DM = Dias úteis no mês (22);  
MA = Meses no ano (12);  
PK = Preço Kilo Self Service ofertado pela licitante;  
PG = Percentual exigido para garantia contratual (3%).  
VG = Valor da garantia a ser prestada



2. A CESSIONÁRIA deverá acrescer a garantia a ser apresentada o valor total dos bens disponibilizados pela CEDENTE, sendo para o Bloco “K”, o valor estimado de R\$ 51.455,01 (cinquenta e um mil quatrocentos e cinquenta e cinco reais e um centavo), conforme RELATÓRIO DE TERMO DE RESPONSABILIDADE DOS BENS PERMANENTE, Anexo “F” do Projeto Básico, os quais terão seu valor complementado ou reduzido na hipótese de aumento ou diminuição da quantidade dos bens disponibilizados.
3. Para prestação das garantias solicitadas nos subitens anteriores, a CESSIONÁRIA poderá optar por uma das seguintes modalidades abaixo:
  - a) caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;
  - b) seguro – garantia; ou
  - c) fiança bancária.

#### **Parágrafo Primeiro**

No caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado em qualquer agência da Caixa Econômica Federal, em conta específica com correção monetária, mediante depósito a crédito do CEDENTE;

#### **Parágrafo Segundo**

A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
- b) prejuízos diretos causados à CEDENTE decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) multas moratórias e punitivas aplicadas pela CEDENTE à CESSIONÁRIA;
- d) obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela CESSIONÁRIA, quando couber;
- e) modalidade seguro garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados nas alíneas “a” a “d”, deste subitem, observada a legislação que rege a matéria.

#### **Parágrafo Terceiro**

Caso a opção seja por utilizar título da dívida pública como garantia, estes deverão ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de



liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

#### **Parágrafo Quarto**

A garantia, se prestada na forma de fiança bancária ou seguro-garantia, deverá ter validade, no mínimo, de 15 (quinze) meses a contar da data de assinatura deste Contrato, sendo renovada, tempestivamente, no caso de cada prorrogação.

#### **Parágrafo Quinto**

No caso de garantia na modalidade de Carta de Fiança, deverá constar da mesma expressa renúncia pelo fiador, aos benefícios do art. 827 do Código Civil.

#### **Parágrafo Sexto**

A CESSIONÁRIA terá sua garantia liberada ou restituída após o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais assumidas, ou devido a rescisão deste Contrato por acordo entre as partes.

#### **Parágrafo Sétimo**

A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total anual estimado de refeições self service, tomando por base o quantitativo estimado informado no subitem 3.8 do Projeto Básico por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento).

#### **Parágrafo Oitavo**

O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a CEDENTE a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993.

#### **Parágrafo Nono**

O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela CEDENTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CESSIONÁRIA.

#### **Parágrafo Décimo**

A garantia será considerada extinta:

- a) Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da CEDENTE, mediante termo circunstanciado, de que a CESSIONÁRIA cumpriu todas as cláusulas do contrato; e



M

A



- b) Após o término da vigência do contrato, devendo o instrumento convocatório estabelecer o prazo de extinção da garantia, que poderá ser estendido em caso de ocorrência de sinistro;
- c) A CEDENTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

#### **Parágrafo Décimo Primeiro**

A garantia terá validade durante a execução do contrato e 3 (três) meses após o término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.

#### **Parágrafo Décimo Segundo**

A garantia somente será liberada ante a comprovação de que a CESSIONÁRIA pagou todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação, e que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do 2º (segundo) mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, conforme estabelecido no art. 19-A, inciso IV, desta Instrução Normativa, observada a legislação que rege a matéria.

### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO REAJUSTE**

1. Os valores da refeição e lanches poderão ser reajustados, após o período de 01 (um) ano da data limite para apresentação das propostas, utilizando-se, para tanto, o Índice de Preço ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$R = \frac{V(I - I_0)}{I_0}, \text{ onde:}$$

R= Valor do reajuste procurado;

V= Valor constante da proposta;

I= Índice relativo ao mês do reajustamento;

I<sub>0</sub> = Índice relativo ao mês da proposta

2. O reajuste deve abranger o período de somente 01 (um) ano, contado a partir da data limite para apresentação das propostas, devendo, os demais reajustes, serem efetuados de acordo com o índice indicado acima, quando se completarem períodos múltiplos de 01 (um) ano, contados sempre desse marco inicial.
3. Os novos valores somente passarão a vigorar após apresentação, por parte da CESSIONÁRIA, do cálculo de reajuste e da conferência e aprovação por parte da CEDENTE, que deverá ocorrer no prazo de até 30 (trinta) dias.



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*

4. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado em substituição o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
5. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento dos preços da refeição e lanches.
6. A CESSIONÁRIA poderá abdicar do reajuste ou praticar reajuste inferior ao do índice adotado, para a manutenção de preços atrativos ou para o arredondamento dos preços de um ou mais itens dos lanches e/ou da refeição.
7. O reajuste será formalizado por meio de Apostilamento.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA**

A concessão de uso de áreas constantes do presente contrato é de natureza continuada, razão pela qual o Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contado da data da assinatura, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, limitado a 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II, artigo 57, da Lei n° 8.666/93.

#### **CLAUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO**

O acompanhamento e a fiscalização da execução do Contrato serão exercidos por meio de 01 (um) representante (denominado Fiscal) e 01 (um) substituto, designados pela CEDENTE, aos quais compete acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a execução, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas e pendências que surgirem, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, problemas ou defeitos observados, e os quais de tudo darão ciência à CESSIONÁRIA, conforme determina o art. 67, da Lei n° 8.666/1993, e suas alterações.

##### **Parágrafo Primeiro**

A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA, 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 CEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei n° 8.666, de 1993.

##### **Parágrafo Segundo**

A qualquer tempo, a Fiscalização poderá solicitar a substituição de qualquer membro da equipe residente da CESSIONÁRIA que, a seu critério, venha a prejudicar o bom andamento dos serviços.



*M*

*A*

### **Parágrafo Terceiro**

A Fiscalização não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de qualquer responsabilidade da CESSIONÁRIA em razão dos serviços executados para outras entidades.

### **Parágrafo Quarto**

A CEDENTE será reservado o direito de rejeitar no todo ou em parte os serviços prestados, se em desacordo com o Contrato e/ou especificações, devendo a CESSIONÁRIA refazer ou substituir as partes que apresentarem defeitos, sem ônus adicionais a CEDENTE.

### **Parágrafo Quinto**

As decisões e providências que ultrapassarem a competência da fiscalização serão encaminhadas à autoridade competente da CEDENTE para adoção das medidas convenientes, consoante disposto no § 2º, do art. 67, da Lei nº 8.666/93.

## **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS ALTERAÇÕES**

Este Contrato somente sofrerá alterações, consoante disposições do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

## **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela CESSIONÁRIA, sem justificativa aceita pela CEDENTE, garantida a prévia defesa, poderá acarretar as seguintes sanções:
  - a) advertência;
  - b) multa, conforme previsto no Anexo "C" do Projeto Básico;
  - c) suspensão temporária do direito de participar em licitações e impedimento de contratar com a CEDENTE pelo prazo de até 02 (dois) anos; e
  - 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 CESSIONÁRIA ressarcir a CEDENTE pelos prejuízos resultantes, e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



2. A CESSIONÁRIA estará sujeita, também, às penalidades citadas no item anterior se:
  - a) não apresentar a garantia de que trata a Cláusula Décima deste Contrato;
  - b) atrasar, sem justificativa, o início da execução dos serviços; e,
  - c) executar os serviços em desacordo com o estabelecido neste Contrato e seus anexos.
3. No processo de aplicação da sanção administrativa é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.
4. As sanções previstas nas alíneas “a”, “c”, e “d”, do item 1, poderá ser aplicada juntamente com as alíneas “b”.
5. O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 05 (cinco) dias, a contar do recebimento da notificação.
6. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do valor da garantia previsto na Cláusula Décima deste Contrato.
7. Para a aplicação das multas deverão observar os graus de infrações estabelecidos no Anexo “E” do Projeto Básico.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA RESCISÃO CONTRATUAL**

- I. São motivos para a rescisão do presente Contrato:
  - a) o não cumprimento de cláusulas contratuais ou prazos;
  - b) o cumprimento irregular de cláusulas contratuais ou prazos;
  - c) a lentidão do seu cumprimento, levando a CEDENTE a comprovar a impossibilidade de conclusão do serviço ou do fornecimento nos prazos estipulados;
  - d) se, em pesquisa de opinião junto à clientela dos restaurantes e das lanchonetes a ser realizada semestralmente, demonstre insatisfação por parte de mais de 50% (cinquenta por cento) dos consumidores;



AM

A

- e) o atraso injustificado no início do serviço ou do fornecimento;
- f) a paralisação do serviço ou do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à CEDENTE;
- g) a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação da CESSIONÁRIA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no Convite e neste Contrato;
- h) o desatendimento das determinações regulares emanadas da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
- i) o cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei n.º 8.666/93;
- j) a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
- k) a dissolução da sociedade ou o falecimento de um dos sócios da CESSIONÁRIA;
- l) a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da CESSIONÁRIA, que prejudiquem a execução deste Contrato;
- m) as razões de interesse público de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado a CEDENTE e exaradas no processo administrativo a que se refere este Contrato;
- n) a suspensão de sua execução, por ordem escrita da CEDENTE, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou, ainda, por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado a CESSIONÁRIA, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;
- o) a não liberação, por parte da CEDENTE, de área, local ou objeto para a execução serviço ou fornecimento, nos prazos contratuais;
- p) a ocorrência de caso fortuito ou de força maior regularmente comprovados, impeditivos da execução deste Contrato;



Handwritten signature in blue ink.

- q) a contratação de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, em conformidade com o Inciso XXXIII da Emenda Constitucional nº 20, de 15/12/1998;

II. A rescisão deste Contrato poderá ser:

- a) determinada por ato unilateral e escrito da CEDENTE, nos casos enumerados nas alíneas “a” a “m” e “p” do item I.
- b) amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a CEDENTE;
- c) judicial, nos termos da legislação.

#### **Parágrafo primeiro**

A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

#### **Parágrafo segundo**

Quando a rescisão ocorrer com base nas letras “m” a “p” do item I desta cláusula, sem que haja culpa da CESSIONÁRIA, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito a:

- a) devolução da garantia;
- b) pagamentos devidos pela execução deste Contrato até a data da rescisão; e
- c) pagamento do custo da desmobilização.

#### **Parágrafo terceiro**

Ocorrendo impedimento, paralisação ou sustação deste Contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente por igual tempo.

#### **Parágrafo quarto**

A rescisão de que trata a alínea “a” do item II, acarreta as seguintes conseqüências, sem prejuízos das sanções previstas na Lei:



AM

A



- a) assunção imediata do objeto deste Contrato, no estado e local em que encontrar, por ato próprio da CEDENTE;
- b) ocupação e utilização do local, instalações, equipamentos, material e pessoal empregados na execução deste Contrato, necessários à sua continuidade, na forma do inciso V do art. 58, da Lei nº 8.666/93;
- c) execução da garantia contratual, para ressarcimento da CEDENTE, e dos valores das multas e indenizações a ela devidos;
- d) retenção dos créditos decorrentes deste Contrato até o limite dos prejuízos causados à CEDENTE;
- e) a aplicação das medidas previstas nas alíneas “a” e “b” deste Parágrafo fica a critério da CEDENTE, que poderá dar continuidade à obra ou ao serviço por execução direta ou indireta; e
- f) na hipótese da letra “b” deste Parágrafo, o ato deverá ser precedido de autorização expressa do Ministro de Estado da CEDENTE.

#### **Parágrafo quinto**

Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DOS CASOS OMISSOS**

Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste Instrumento serão decididos pela CEDENTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, e suas alterações posteriores, demais regulamentos e normas administrativas federais, que fazem parte integrante deste Contrato, independentemente de suas transcrições.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA PUBLICAÇÃO**

Incumbirá à CEDENTE a publicação do extrato deste Contrato no Diário Oficial da União, conforme dispõe a legislação vigente.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO FORO**


Fica eleito o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária do Distrito Federal, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente Contrato.



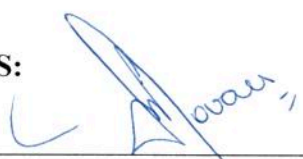
E assim, por estarem de acordo, ajustadas e contratadas, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente Contrato em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo assinadas.


Brasília, 27 de NOVEMBRO de 2015.

  
\_\_\_\_\_  
**ANA CLÉCIA SILVA GONÇALVES DE FRANÇA**  
Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão

  
\_\_\_\_\_  
**ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS**  
Villa da Gastronomia Bar e Restaurante Eireli - EPP

**TESTEMUNHAS:**

  
\_\_\_\_\_  
**Nome:** Teresinha Mendes Novaes  
**CPF:** CPF: 150.237.291-68  
**Identidade:** RG: 3238362 IFP-RJ

  
\_\_\_\_\_  
**Nome:** DAMARES ALVES  
**CPF:** CPF: 461.815.397-00  
**Identidade:** 9323-CRA/DF

## ANEXO "A" DO CONTRATO

### ITEM A - INDICADORES BÁSICOS PARA OS PRATOS A LA CARTE

#### PRATOS PROTÉICOS

OPÇÃO 1:
<b>Filé mignon ou Contra filé (grelhado no forno ou na chapa):</b>
<i>Ao molho madeira com champignon</i>
<i>À chateaubriand (molho da carne com temperos, ervas e manteiga)</i>
<i>À parmegiana</i>
<i>Estrogonofe de filé mignon</i>
<i>Grelhado simples</i>
<i>Medalhão</i>

OPÇÃO 2:
<b>Picanha</b>
Grelhada no forno ou na chapa

OPÇÃO 3:
<b>Salmão, Pescada amarela, Robalo e Surubim</b>
Grelhado no forno ou na chapa

OPÇÃO 4:
<b>Filé de peito de frango sem osso</b>
<i>À kiev</i>
<i>À romana</i>
<i>Ao catupiry</i>
<i>Estrogonofe</i>
<i>Grelhado</i>

OPÇÃO 5:
<b>Massas (Preço no mínimo 70% menor que as opções 1,2,3 e 4)</b>
<i>À bolonhesa</i>
<i>À carbonara</i>



*Handwritten signature*

*Handwritten mark*



À marinara
À romana
Ao molho branco

**Obs: os pratos de massas não precisam de acompanhamento.**

OPÇÃO 6:
<b>Omeletes (com três ovos)</b>
Omelete de legumes
Omelete de queijo

### **ACOMPANHAMENTOS**

Arroz à grega
Arroz à piemontesa
Arroz com brócolis
Batata inglesa frita
Batata inglesa sauté
Purê de batatas
Farofa de ovos
Salada de vegetais cozidos
Salada de vegetais

OBS: Poderão ser servidas porções de acompanhamento à parte dos pratos, com preços em concordância com os praticados no mercado e prévia aprovação do Gestor do Contrato.

### **ITEM B - INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE SELF SERVICE –VARIACÃO MÍNIMA DIÁRIA**

#### **Itens comercializados por quilo:**

- Cinco tipos de carne:
  - ✓ Duas de preparo contínuo na chapa do refeitório self service utilizando-se **PEITO DE FRANGO e CONTRAFILÉ.**
  - ✓ Três servidas nas cubas:
    - Servir, alternando a variedade diariamente, um tipo de pescado entre **ROBALO, PESCADA AMARELA, SURUBIM,**



*M*

*A*

**BADEJO, SAINT PETER e SALMÃO** (o último deve ser servido obrigatoriamente uma vez por semana);

- Servir uma vez por semana **CAMARÃO MÉDIO OU BACALHAU**;
  - Servir uma vez por semana **FILÉ MIGNON**.
- Uma preparação com ovos.
  - Uma preparação de soja
  - Feijoada uma vez por semana.
  - Doze variedades de salada:
    - ✓ Dois tipos de alface. A alface americana deve ser oferecida duas vezes por semana;
    - ✓ Um tipo de folhoso verde cru entre as opções: acelga, agrião, rúcula, mostarda e chicória;
    - ✓ Dois tipos de hortaliça refogada ou cozida no vapor (exemplos: abóbora, abobrinha, berinjela, brócolis, chuchu, couve, couve-flor, espinafre, quiabo, repolho, vagem);
    - ✓ Uma leguminosa em forma de salada (exemplos: ervilha, grão-de-bico, lentilha, feijão fradinho, feijão branco);
    - ✓ Um tipo de tomate;
    - ✓ Dois tubérculos refogados ou cozidos no vapor (exemplos: batatas, beterraba, cenoura, inhame, cará, batata baroa);
    - ✓ Um tipo maionese ou salpicão;
    - ✓ Três tipos de saladas compostas (com dois ou mais ingredientes);
  - Salada show duas vez por semana.
  - Três tipos de arroz, sendo um branco, um acrescido de condimentos/especiarias e um integral.
  - Dois tipos de feijão com caldo.
  - Duas guarnições
  - Um prato com MASSA.
  - Cozinha show com uma massa *grano duro* e uma massa recheada uma vez por semana.
  - Três tipos de molho para salada, preparados diariamente.
  - Azeite de oliva extra virgem.
  - Sobremesas diversificadas entre doces de frutas caseiros, pudins, tortas, mousses, e opções diet;



*Handwritten signature*

**Itens não cobrados – servidos como cortesia:**

- Chá e café (infusão), com e sem açúcar;
- 01 (uma) sobremesa;
- Açúcar em sachê;
- Adoçante dietético em gotas ou sachê;
- Sal em sachê;
- Palitos em sachê;
- Guardanapos de papel;
- Copos, talheres e pratos descartáveis.

**ITEM C - INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DA LANCHONETE**

- Sanduíches naturais (composição variadas com frango desfiado, cenoura, saladas, atum, ovos, ricota, ameixa, peito de peru defumado, presunto, salame e queijos variados);
- Queijo quente;
- Misto quente (queijo muçarela e presunto);
- Hambúrguer;
- Cheeseburger;
- Pão (integral e branco) com manteiga;
- Torrada;
- Pão com ovo;
- Salgados (no mínimo 5 tipos): coxinha, quibe, enroladinho de presunto ou queijo, esfirra de carne ou frango, risole, empada, e outros;
- Pão de queijo (médio);
- Bolos (mínimo três tipos): fubá, cenoura, chocolate, integral, confeitados e outros;
- Leite puro (integral e desnatado) (copo de 300ml);
- Achocolatado (copo 300ml);
- Sucos naturais e de poupas (copo 300ml);
- Água mineral com e sem gás (garrafa 300ml);
- Café (50ml);
- Refrigerantes (lata);
- Vitaminas simples e compostas (copo 300ml);



CA

A



- Refrescos (copo 300ml);
- Refrigerante de 2 L (coca-cola,fanta, gurraná e outros);
- Salada de frutas (300 gr);
- Café colonial (kilo);



CAJ

## **ANEXO “B” DO CONTRATO**

### **PROCEDIMENTOS BÁSICOS**

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

#### **1. DOS ALIMENTOS**

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

- a) Lavar constantemente as mãos utilizando sabão e água em abundância;
- b) Não segurar os alimentos cozidos com as mãos;
- c) Não tocar nos alimentos se estiver com algum ferimento nas mãos;
- d) Lavar muito bem em água corrente as verduras, legumes e frutas, utilizando escovação manual, se for necessário, de forma a retirar todas as impurezas, colocando-as de molho em solução clorada para desinfecção;
- e) Manter os alimentos sempre cobertos;
- f) Cozinhar muito bem os alimentos;
- g) Não falar, tossir, ou espirrar sobre os alimentos;
- h) Não utilizar sob hipótese alguma, alimentos com prazo de validade vencido;

#### **2. DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS**

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

- a) Lavar os utensílios que caírem no chão;
- b) Deixar os utensílios limpos sempre cobertos;
- c) Utilizar espátula ou esponja para retirar restos de alimentos dos pratos sujos evitando o contato das mãos nos utensílios, onde os alimentos são colocados;
- d) Retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas e demais itens, que estiverem lascados, trincados ou manchados;



*Handwritten signature in blue ink.*

*Handwritten signature in blue ink.*

- e) Os pratos, talheres, bandejas, devem ser higienizados com álcool, após lavagem;
- f) Servir as refeições em pratos de louça branca, sobre bandejas perfeitamente estáveis e de boa qualidade, forradas com papel descartável, os talheres deverão se encontrar ensacados (individualmente), e os lanches entregue aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados, ou envolvidos em embalagens especiais;
- g) Diariamente proceder a limpeza geral dos móveis e equipamentos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, mesa de inox e os utensílios/eletrodomésticos da cozinha, inclusive talheres, pratos e bandejas) com produtos adequados;

### 3. DO AMBIENTE

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

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

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

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

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

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

- a) Limpeza dos filtros dos terminais do sistema de exaustão e coifas até a completa remoção da gordura ali acumulada;
- b) Lavagem e limpeza completa das paredes azulejadas, vidros e esquadrias, grades, considerando os lados interno e externo;
- c) Limpeza das paredes pintadas, portas, rodapés e móveis com flanela úmida e detergente neutro;



*Handwritten signature*



## ANEXO "C" DO CONTRATO

### RESTAURANTE

ITEM A - la carte (pratos individuais)	R\$ 35,90
ITEM B - Self service (Kg)	R\$ 24,90
Sobremesa (Kg) ( <b>não faz parte do critério de seleção</b> )	R\$ 19,90

### LANCHONETE – ITEM C

Sanduíches naturais (composição variadas com frango desfiado, cenoura, saladas, atum, ovos, ricota, peito de peru defumado, presunto, salame e queijos variados)	R\$ 4,00
Queijo quente	R\$ 2,00
Misto quente	R\$ 3,00
Hambúrguer	R\$ 4,00
Cheeseburger	R\$ 4,20
Pão francês com manteiga	R\$ 1,30
Torrada	R\$ 1,00
Pão francês com ovo	R\$ 2,00
Salgados (no mínimo 5 tipos): coxinha, quibe, enroladinho de presunto ou queijo, esfirra de carne ou frango, risole, empada, e outros	R\$ 2,50
Pão de queijo (médio)	R\$ 1,50
Bolos: fubá, cenoura, chocolate, integral, e outros	R\$ 1,50
Leite (copo de 300ml)	R\$ 1,70
Achocolatado (copo 300 ml)	R\$ 2,20
Sucos naturais (copo 300ml)	R\$ 3,00
Água mineral com gás (garrafa 300ml)	R\$ 1,70
Água mineral sem gás (garrafa 300ml)	R\$ 1,50
Café (50ml).	R\$ 0,50
Refrigerantes (lata)	R\$ 3,00
Vitaminas mínimo 3 frutas (copo 300ml)	R\$ 3,00
Refrigerante de 2L (coca-cola, fanta, guaraná e outros)	R\$ 6,00
Salada de frutas (300gr)	R\$ 3,00
Café colonial (Kg)	R\$ 22,90
<b>Total do Somatório do ITEM C</b>	<b>R\$ 75,50</b>

### **FÓRMULA:**

$$\text{Somatório: } (1,0 \times \text{Item A}) + (2,0 \times \text{Item B}) + (1,5 \times \text{Item C}) = \text{Total}$$

Identificação dos itens:

- Item A: refere-se ao preço cotado para os pratos individuais do Restaurante a *La Carte* preparados com uma das seguintes carnes: filé mignon, picanha, salmão, surubim, pescada amarela e robalo.

- Item B: refere-se ao preço do quilo do Restaurante *Self Service*.

- Item C: refere-se à soma dos preços cotados para os itens básicos da LANCHONETE



*Handwritten signature*

*Handwritten mark*

