



TERMO DE CONTRATO: Nº 14/2012
CONTRATANTE: TRIBUNAL DE CONTAS DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
CONTRATADA: CONVIDA REFEIÇÕES LTDA.
OBJETO DO CONTRATO: PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS PARA CONSUMO NAS DEPENDÊNCIAS DO TCMSP, NA QUANTIDADE MENSAL ESTIMADA DE 8.500 REFEIÇÕES
PERÍODO: 30 MESES
VALOR: R\$ 4.182.000,00 (ESTIMADOS)
DOTAÇÃO: 10.10.01.032.2810.2050.3390.39
PROCESSO TC: Nº 72.000.213.12-30

O TRIBUNAL DE CONTAS DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, CNPJ 50.176.270/0001-26, com endereço na Av. Prof. Ascendino Reis 1.130 – São Paulo/SP, neste ato representado por seu Presidente, EDSON SIMÕES, doravante denominado CONTRATANTE, e a CONVIDA REFEIÇÕES LTDA., CNPJ 05.599.283/0001-53, com endereço na Avenida Jabaquara, 2.958, conjunto 43 doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada por seu Diretor Presidente, SÉRGIO DE NADAI, RG X.XXX.XXX-X XXX/XX e CPF XXX.XXX.XXX-XX, e por Diretor Geral, FABRICIO AROUCA DE NADAI, RG XX.XXX.XXX-X XXX/XX e CPF XXX.XXX.XXX-XX, conforme autorização constante do processo TC 72.000.213.12-30, resolvem celebrar o presente contrato, decorrente da licitação na modalidade Pregão nº 06/2012, conforme o edital da licitação, seus anexos, comprovante da garantia prestada e a proposta formulada pela CONTRATADA, que integram, para todos os efeitos, o presente contrato, bem como as seguintes cláusulas:

CLÁUSULA I - DO OBJETO: O objeto do presente contrato consiste no preparo e distribuição de alimentos para consumo nas dependências do CONTRATANTE, na quantidade mensal estimada de 8.500 (oito mil e quinhentas) refeições, conforme especificações contidas no Anexo I deste instrumento.

CLÁUSULA II - DO PREÇO, CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E REAJUSTE:

II.1 - O montante contratual estimado é de R\$ 4.182.000,00 (quatro milhões, cento e oitenta e dois mil reais), correspondente ao preço unitário por refeição de R\$ 16,40 (dezesseis reais e quarenta centavos), equivalente à pesagem de 600 (seiscentos) gramas de alimento por refeição e por servidor, como definido no Anexo I deste contrato.

II.2 - O pagamento será feito em parcelas quinzenais, até o 10º (décimo) dia útil do período subsequente ao da execução dos serviços, mediante a apresentação de nota fiscal ou documento equivalente, acompanhado de recibo dos serviços executados expedido pelo responsável pela fiscalização do contrato,



necessariamente lotado na unidade fiscalizadora dos serviços Coordenadoria Administrativa, a ser indicado por autoridade competente, desde que cumpridas todas as exigências legais e contratuais pela CONTRATADA.

II.2.1 - pagamento referente ao que exceder à pesagem de 600 (seiscentas) gramas de alimento por refeição e por servidor, como definido no Anexo I do edital, assim como de refeições fornecidas a convidados de servidor, deverá ser tratado diretamente entre a CONTRATADA e o servidor, sem qualquer interferência do CONTRATANTE.

II.3 - O preço contratual poderá ser reajustado após um ano da data limite para apresentação da proposta (mês de referência - Io), limitado à variação do item "alimentação fora do domicílio" do IPC-FIPE ocorrida entre o mês de referência de preços ou o mês do último reajuste aplicado e o mês de aplicação do reajuste.

II.4 - **DA VIGÊNCIA:** O contrato terá prazo de 30 (trinta) meses, cuja vigência iniciar-se-á a partir da data fixada na Ordem para Início de Fornecimento a ser expedida pelo responsável pela fiscalização do contrato, podendo ser prorrogado conforme o estabelecido no art. 57 da Lei Federal 8.666/93 e no art. 46 do Decreto Municipal 44.279/03.

CLÁUSULA III - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS: As despesas resultantes do presente instrumento correrão por conta dos recursos constantes da dotação orçamentária 10.10.01.032.2810.2050.3390.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica, e nos próximos exercícios, à conta das dotações orçamentárias previstas para atenderem despesas da mesma natureza.

CLÁUSULA IV - DA GARANTIA CONTRATUAL: Comprova-se a prestação de garantia, representada por (uma das modalidades elencadas no artigo 56 da Lei Federal 8.666/93) nos termos do que estabelece o art. 56 da Lei Federal 8.666/93, no valor total de R\$ 174.143,40 (cento e setenta e quatro mil, cento e quarenta e três reais e quarenta centavos), sendo R\$ 41.820,00 (quarenta e um mil, oitocentos e vinte reais) referente a 1% (um por cento) do valor contratual e R\$ 132.323,40 (cento e trinta e dois mil, trezentos e vinte e três reais e quarenta centavos), correspondendo ao valor dos bens do CONTRATANTE relacionados no Anexo II deste instrumento.

IV.1 - Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, em pagamento de qualquer obrigação, inclusive a terceiros, a CONTRATADA deverá proceder a respectiva reposição no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da data em que for notificada pelo CONTRATANTE.

IV.2 - O documento referente à modalidade de fiança bancária deverá conter cláusula em que seu emitente (banco) renuncie ao benefício de ordem de que trata o art. 827 do Código Civil.

IV.3 - Após o cumprimento fiel e integral do contrato, a garantia prestada será liberada ou restituída à CONTRATADA.

IV.4 - Fica a Contratada obrigada a apresentar, no prazo de 24 horas desta data, a competente garantia de execução, sob pena de rescisão deste Instrumento, sem embargo da aplicação das demais penalidades contratuais.



CLÁUSULA V - DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

V.1 - Designar seu preposto, mediante prévia aceitação do CONTRATANTE, no local do fornecimento, para orientar sua execução, bem como manter contato com o responsável pela fiscalização do contrato, solicitando as providências que se fizerem necessárias ao bom cumprimento de suas obrigações, recebendo as reclamações daquele e, por consequência, tomando todas as medidas cabíveis para a solução das falhas detectadas, conforme art. 68 da Lei Federal 8.666/93.

V.2 - Preparar e distribuir as refeições em conformidade com as especificações técnicas do Anexo I do edital, podendo adotar como referencial o cardápio descrito no Anexo III do edital.

V.3 - Encaminhar o cardápio semanal para a Unidade Fiscalizadora dos Serviços, com antecedência de duas semanas.

V.4 - Providenciar com a companhia de gás a transferência de titularidade da conta, arcando com as despesas geradas pelo consumo.

V.5 - Cumprir rigorosamente a legislação sanitária na área de alimentos, em especial a Resolução ANVISA RDC 216/2004 e, no que couber, a Portaria CVS-6/99, do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo.

V.6 - Manter as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios em condições higiênico-sanitárias apropriadas, através de operações de higienização realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento.

V.7 - Coletar e guardar amostras dos alimentos preparados, em conformidade com o disposto no item 20 da Portaria CVS-6/99, do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo.

V.7.1 - Providenciar, às suas expensas, laudos de controle microbiológico e físico-químico, expedidos por laboratório certificado, em amostras cuja preparação representa risco iminente de contaminação, em data escolhida pelo CONTRATANTE, em intervalos semestrais ou, à vista de reclamações dos usuários, quando necessário.

V.8 - Dispor do Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados, acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando necessário.

V.9 - Designar funcionário Responsável Técnico a quem caberá implementar e responder pelas seguintes atividades:

V.9.1 - Treinamento de funcionários;

V.9.2 - Elaboração, atualização e implantação do Manual de Boas Práticas;

V.9.3 - Elaboração, atualização e implantação dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs);

V.9.4 - Elaboração, atualização e implantação de critérios padronizados para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e



embalagens, bem como de fiscalização da qualidade e validade dos insumos adquiridos e dos alimentos preparados;

V.9.5 - Acompanhamento das inspeções realizadas pelas autoridades sanitárias;

V.9.6 - Notificação ao Serviço de Vigilância em Saúde de casos ou surtos de doenças transmitidas por alimentos;

V.9.7 - Avaliação periódica das causas de reclamações dos usuários referentes à qualidade e segurança dos produtos;

V.10 - Apresentar relação nominal de seus empregados, com a respectiva identificação, dando ciência ao CONTRATANTE de eventuais substituições, exclusões ou inclusões. Todos deverão portar carteira de trabalho e de saúde atualizadas e estar regularmente inscritos no Livro de Registro de Empregados da CONTRATADA, observadas as exigências estabelecidas no item VII do Anexo I deste instrumento.

V.11 - Assegurar, por parte dos manipuladores de alimentos, o cumprimento de todas as normas sanitárias e de segurança aplicáveis à atividade desenvolvida, atentando especialmente para as questões envolvendo o asseio pessoal e comportamento no trabalho.

V.12 - Afastar os manipuladores que apresentarem lesões e (ou) sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, tais como feridas ou chagas nas mãos ou braços, gastroenterites agudas ou crônicas, infecções pulmonares, faringites etc., enquanto persistirem essas condições de saúde.

V.13 - Manter as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios de propriedade do CONTRATANTE, cedidos à CONTRATADA exclusivamente para a execução do objeto contratual, em perfeitas condições de integridade e funcionamento. Deve ser realizada manutenção periódica de equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos e equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.

V.14 - Realizar, mensalmente, ou quando o CONTRATANTE julgar necessário, reunião com a Unidade Fiscalizadora, devendo estar presente o responsável pela fiscalização do contrato, necessariamente lotado na unidade fiscalizadora dos serviços (Coordenadoria Administrativa), e o funcionário responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos da CONTRATADA.

V.15 - Responsabilizar-se pelo recolhimento de todos os tributos previstos na legislação vigente que incidam sobre o objeto contratado, bem como pelo cumprimento de suas demais obrigações tributárias principais e acessórias.

V.16 - Responsabilizar-se por todos os encargos sociais, tributos trabalhistas e previdenciários e com o estabelecido na Convenção Coletiva de Trabalho da Categoria. A inadimplência em qualquer um desses itens não transferirá a responsabilidade ao CONTRATANTE e nem poderá onerar o objeto do ajuste.



V.17 - Responder exclusivamente por eventuais ações de natureza trabalhista intentadas por seus empregados, posto não haver qualquer vínculo empregatício com o CONTRATANTE.

V.18 - Responder por quaisquer prejuízos que seus empregados ou prepostos causem ao patrimônio do CONTRATANTE ou a terceiros, durante a permanência no local de serviço, decorrentes de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

V.19 - Manter atualizadas, durante a vigência da contratação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para esta contratação.

CLÁUSULA VI - DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

VI.1 - Caberá ao responsável pela fiscalização do contrato, necessariamente exercente de funções na unidade fiscalizadora dos serviços (Coordenadoria Administrativa), a ser indicado por autoridade competente, na forma do artigo 67 da Lei Federal 8.666/93:

VI.1.1 - Proporcionar as facilidades necessárias para que a CONTRATADA possa desempenhar normalmente os serviços contratados, compreendendo inclusive a prestação de informações e esclarecimentos solicitados pelo preposto da CONTRATADA.

VI.1.2 - Verificar a manutenção das condições de integridade e funcionamento das instalações, dos equipamentos, dos móveis e dos utensílios de propriedade do CONTRATANTE, relacionados no anexo próprio a este instrumento, cedidos à CONTRATADA exclusivamente para a execução do objeto contratual.

VI.1.3 - Exigir a apresentação e conferir os exames médico-laboratoriais dos funcionários da CONTRATADA anualmente e por ocasião de cada admissão, com ênfase nos parâmetros preconizados pela Portaria CVS-6/99, do Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, tais como hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL, dentre outros.

VI.1.4 - Exigir a apresentação e conferir os comprovantes de participação dos funcionários da CONTRATADA nos cursos de capacitação previstos neste instrumento e na legislação pertinente ao objeto contratual.

VI.1.5 - Solicitar à CONTRATADA, em intervalos semestrais ou, à vista de reclamações dos usuários, quando necessário, laudos de controle microbiológico e físico-químico, expedidos por laboratório certificado, em amostras cuja preparação representa risco iminente de contaminação, fornecido em data escolhida pelo CONTRATANTE.

VI.1.6 - Manifestar-se formalmente nos atos relativos à execução do contrato, particularmente quanto à proposição de aplicação de sanções.

VI.1.7 - Receber provisoriamente os serviços prestados, mediante recibo, em até 10 (dez) dias da comunicação escrita da CONTRATADA.

VI.1.8 - Receber definitivamente os serviços executados, mediante termo circunstanciado assinado pelas partes, após o decurso do prazo de



observação ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no artigo 69 da lei federal 8.666/93.

VI.1.9 - Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da CONTRATADA que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante à qualificação técnica.

VI.2 - Caberá ao CONTRATANTE:

VI.2.1 - Arcar com as despesas de consumo de água, esgoto e energia elétrica decorrentes da prestação dos serviços.

VI.2.2 - Manter a disposição da CONTRATADA um ramal telefônico para sua utilização, apresentando-lhe as contas provenientes de seu uso, para que ela efetue, na Tesouraria do CONTRATANTE, o respectivo pagamento, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis contados da sua apresentação.

VI.2.3 - Admitir, a seu exclusivo critério e mediante sua expressa aprovação, a cessão ou transferência, total ou parcial, dos direitos e obrigações desta contratação, decorrente da fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA, observadas as exigências legais e as condições ora pactuadas.

CLÁUSULA VII - DAS PENALIDADES

VII.1 - O descumprimento das obrigações previstas em lei ou neste contrato enseja a aplicação das seguintes penalidades à CONTRATADA, sem embargo das demais sanções dispostas na Seção II, do Capítulo IV, da Lei Federal 8.666/93:

VII.1.1 - multa de 1% (um por cento) por dia de atraso sobre o valor total deste contrato, se houver atraso para o início da execução dos serviços, salvo se por motivo de força maior, justificado e a critério exclusivo do mesmo;

VII.1.2 - multa de 5% (cinco por cento) do valor total deste contrato caso a CONTRATADA dê causa à rescisão do ajuste, sem motivo justificado e aceito pelo CONTRATANTE.

VII.1.3 - 1% (um por cento) por dia e por ocorrência de descumprimento de obrigações relacionadas no Anexo I do contrato e na cláusula VI, calculada sobre o valor mensal do ajuste.

VII.1.3.1 - Em caso de reincidência, o percentual acima referido será majorado para 2% (dois por cento).

VII.2 - As multas são independentes, e a aplicação de uma não exclui a das outras, sendo descontadas de pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE, ou, se for o caso, cobradas judicialmente..

CLÁUSULA VIII - DA RESCISÃO: O ajuste poderá ser rescindido, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, nas hipóteses previstas na Lei Municipal 13.278/02, Decreto Municipal 44.279/03 e da Lei Federal 8.666/93.

CLÁUSULA IX - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL: Lei Federal 8.666/93, Lei Municipal 13.278/02, Decreto Municipal 44.279/03 e legislação correlata, cabendo ao CONTRATANTE decidir sobre os casos omissos.



CLÁUSULA X - DA TAXA DE SERVIÇOS RELATIVA À LAVRATURA DO CONTRATO: Recolhe-se, neste ato, o preço público relativo à prestação de serviços administrativos no valor de R\$ 107,40 (cento e sete reais e quarenta centavos).

CLÁUSULA XI - DO FORO: Fica eleito o Foro da Comarca desta Capital para solução de quaisquer litígios relativos ao presente ajuste, com renúncia expressa de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem de acordo, as partes firmam o presente, em duas vias de igual teor.

São Paulo, 17 de setembro de 2012.

EDSON SIMÕES

Presidente

TRIBUNAL DE CONTAS DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

SÉRGIO DE NADAI

Diretor Presidente

CONVIDA REFEIÇÕES LTDA

FABRICIO AROUCA DE NADAI

Diretor Geral

CONVIDA REFEIÇÕES LTDA



ANEXO I DO CONTRATO Nº 14/2012

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

CLÁUSULA I - ALIMENTOS A SEREM PREPARADOS E DISTRIBUÍDOS

CLÁUSULA II - O CARDÁPIO COMUM deverá ser composto dos seguintes itens:

II.1 - ENTRADA

- II.1.1 - 2 hortalças de folha;
- II.1.2 - 3 legumes;
- II.1.3 - 1 tipo de queijo;
- II.1.4 - 1 salgadinho;
- II.1.5 - 1 tipo de vegetal em conserva ou leguminosa;
- II.1.6 - 1 sopa.

II.2 - PRATO BÁSICO (não é pesado)

- II.2.1 - arroz branco e integral;
- II.2.2 - feijão.

II.3 - PRATO PRINCIPAL, composto por 2 (dois) tipos variados entre carnes bovinas, de aves, de peixes e suínas. O peixe deverá ser servido 2 (duas) vezes por semana.

II.4 - GUARNIÇÃO, composta por 6 (seis) tipos variados entre:

- II.4.1 - um preparo à base de tubérculo, podendo variar em frito, preparações de forno, simples ou mistos;
- II.4.2 - duas variações entre verduras, legumes, farináceos e féculas, sendo obrigatório uma preparação com brócolis por semana.
- II.4.3 - duas massas, acompanhadas de quatro tipos de molhos, sendo dois fixos (tomate e alho e óleo) e dois variáveis (sendo obrigatório um deles ser variante de molho branco);
- II.4.4 - ovos fritos, mexidos, cozidos e omeletes ou preparações à base de soja.

II.5 - SOBREMESA, composta por 04 (quatro) opções para escolha de somente uma por usuário, sendo:

- II.5.1 - um tipo de sorvete;
- II.5.2 - dois tipos de fruta, com porcionamento mínimo de 120g;
- II.5.3 - um doce de confeitaria.



II.6 - BEBIDA, composta por 3 (três) opções para escolha de somente uma por usuário, sendo:

II.6.1 - um refrigerante de 300 ml, servido em sistema post-mix ou em lata de alumínio com no mínimo três opções de sabores;

II.6.2 - um suco natural de frutas de 300 ml com no mínimo três opções de sabores;

II.6.3 - 1 bebida à base de chá de 300 ml.

II.7 - COMPLEMENTOS (não são pesados)

II.7.1 - Pão integral;

II.7.2 - Pão francês;

II.7.3 - Café e chá (sistema "self service");

II.7.4 - Água filtrada ou mineral.

II.8 - ESPECIAIS

II.8.1 - No período de maio a outubro deverá ser servida feijoada, *puchero* ou *cassoulet* a cada 15 (quinze) dias e servido bacalhau em pelo menos 2 eventos no período de 12 meses.

II.8.2. - A cada mês deve ser programado no mínimo um evento comemorativo ou temático .

II.9 - O CARDÁPIO DE DIETA deverá ser composto dos mesmos itens do CARDÁPIO COMUM, sem sal e sem óleo, com as seguintes substituições:

II.9.1 - ENTRADA

II.9.1.1 - 2 tipos hortaliças de folha cruas;

II.9.1.2 - 3 tipos entre legumes ou leguminosas;

II.9.1.3 - 1 tipo de queijo magro.

II.9.2 - GUARNIÇÃO

II.9.2.1 - 1 tubérculo cozido;

II.9.2.2 - 1 legume cozido e 1 hortaliça cozida.

II.9.3 - SOBREMESA

II.9.3.1 - 2 tipos de fruta com porcionamento mínimo de 120g;

II.9.3.2 - 1 tipo de doce dietético, sendo 2 vezes por semana 1 tipo de doce de confeitaria *light* ou diet.

II.9.4 - BEBIDA, composta por no mínimo 3(três) opções para escolha de somente uma por usuário, sendo:

II.9.4.1 - 1 refrigerante dietético de 300 ml, servido em sistema post-mix;

II.9.4.2 - 1 suco natural de frutas de 300 ml sem açúcar;



II.9.4.3 - 1 bebida à base de chá de 300 ml.

II.9.5 - O CARDÁPIO DE DIETA poderá ser de acordo com o cardápio do dia, com as devidas adaptações.

II.10 - MOLHOS E TEMPEROS

II.10.1 - para a salada, 2 tipos de molho, sendo vinagrete, rosé, tártaro, maionese ou similares, que deverão ser servidos diariamente, à parte, no balcão de distribuição.

II.10.2 - Azeite de oliva extra virgem, limão, catchup, mostarda, vinagre balsâmico, molho inglês, molho de pimenta, dois tipos de molho para salada industrializado deverão ser servidos à parte no balcão de distribuição.

II.11 - MAIONESE

II.11.1 - a maionese utilizada nas preparações deverá ser industrializada e de fornecedor idôneo.

II.12 - FARINHA DE MANDIOCA E QUEIJO RALADO

II.12.1 - devem ser servidos diariamente, à parte, em recipientes adequados, no balcão de distribuição.

II.13 - ARROZ

II.13.1 - Deverá ser utilizado arroz agulhinha tipo 1.

II.14 - FEIJÃO

II.14.1 - deverá ser utilizado feijão tipo 1.

II.15 - CARNES

II.15.1 - quando moídas, deverão ser do tipo coxão mole ou patinho, processadas no restaurante do CONTRATANTE.

II.15.2 - as carnes bovinas grelhadas deverão ser do tipo “*baby beef*”, alcatra ou contra-filé, extra-limpos servidas alternadamente. Para as demais preparações deverão ser de 1ª qualidade, devendo conter o carimbo do SIF.

II.15.3 - as carnes de aves utilizadas com osso, não deverão ser do tipo “carcaça”, devendo conter o carimbo da SIF.

II.15.4 - as carnes suínas, referem-se à lombo, pernil, bisteca, linguiças e costela com o carimbo do SIF.

II.15.5 - nas feijoadas deverão ser utilizadas partes iguais de cada tipo de carne (lombo de porco, linguiça, paio e carne seca), contendo o carimbo do SIF.

II.15.6 - poderá haver variação do tipo de carne, desde que haja concordância do contratante.

II.15.7 - os peixes utilizados devem ser de boa qualidade, sem espinhos, congelados, com carimbo do SIF. Uma vez por semana deve ser servido um dos seguintes tipos: Anchova, Badejo, Congrio, Filhote, Linguado, Namorado,



Pargo, Pintado, Pirarucu, Robalo, Salmão, Saint Peter, Tainha, Truta, Tucunaré ou outro, mediante aprovação da Contratante.

II.15.8 - Carnes embutidas poderão ser servidas na frequência máxima de uma vez a cada quinzena.

II.16 - LATICÍNIOS

II.16.1 - deverão ser de 1ª linha, servidos em fatias ou cubos e devendo conter carimbo do SIF.

II.17 - FRUTAS

II.17.1 - deverão ser servidas preferencialmente aquelas da época, quando for o caso descascadas e fatiadas, devendo estar um açucareiro e adoçante à disposição do usuário.

II.17.2 - deverão ser de classificação “Extra” ou “Primeira qualidade”.

II.18 - HORTALIÇAS DE FOLHA, LEGUMES, TUBÉRCULOS E RAÍZES

II.18.1 - deverão ser de classificação “Extra” ou “Primeira qualidade”.

II.19 - OLEAGINOSAS

II.19.1 - excluindo-se o amendoim, deverão ser servidas no mínimo 1 vez por semana, como parte de preparações ou molhos.

II.20 - GORDURAS

II.20.1 - é proibida a utilização de gordura do tipo “trans” no preparo dos alimentos.

II.20.2 - Frituras são limitadas à frequência máxima de 3 vezes por semana.

II - OBSERVAÇÕES QUANTO ÀS REFEIÇÕES E AOS ALIMENTOS A SEREM FORNECIDOS

II.1 - A CONTRATADA deverá utilizar-se somente de gêneros alimentícios e produtos diversos de primeira qualidade, podendo o CONTRATANTE rejeitar todos aqueles que forem considerados inadequados.

II.2 - Toda aquisição de mercadoria deverá ser efetuada somente em nome da CONTRATADA e a permissão para que os fornecedores adentrem às dependências do CONTRATANTE para a entrega, restrita ao horário das 6h00 às 17h00, de 2ª a 6ª feira, está condicionada à prévia informação dos seus nomes ao CONTRATANTE.

II.3 - A CONTRATADA será responsável, perante as autoridades sanitárias, no que diz respeito às mercadorias e alimentação fornecidas.

II.4 - O armazenamento dos alimentos deverá ser procedido de acordo com a legislação, respeitando a natureza e perecibilidade, não podendo misturá-los com produtos de limpeza, descartáveis e similares.

II.5 - Deverá a CONTRATADA manter absoluta higiene no preparo, manipulação, forma de servir, transporte e armazenamento dos alimentos, bem como nas



instalações, mobiliários, equipamentos e utensílios do restaurante, obedecendo à legislação sobre o assunto.

II.6 - De acordo com a Lei Municipal 13.063/00, todas as preparações deverão ser discriminadas quanto à sua composição e afixadas em local do Restaurante, juntamente com o cardápio.

II.7 – A CONTRATANTE deverá enviar refeições para serem servidas nos Gabinetes, sempre que solicitado pela Coordenadoria Administrativa.

II.8 - O lixo reciclável deverá ser separado do orgânico e disposto em container próprio, indicado pela CONTRATANTE.

II.9 – O lixo orgânico deve ser recolhido em sacos plásticos mantidos em recipientes fechados, com pedal e transferidos posteriormente para caçamba com tampa de propriedade da CONTRATADA, localizada em área externa determinada pela CONTRATANTE.

II.10 – A CONTRATADA deverá disponibilizar álcool gel para os usuários do restaurante.

III - DO SISTEMA DE PESAGEM

III.1 - O servidor do CONTRATANTE deverá servir-se dos alimentos no sistema “self service”, cabendo à CONTRATADA efetuar a pesagem e o registro correspondente da quantidade consumida, em microcomputador.

III.2 – A identificação do servidor deverá ser feita mediante leitura do crachá de identificação do Tribunal, devendo a CONTRATADA trabalhar com sistema de leitura compatível a ser definido pelo Núcleo de Tecnologia da Informação - NTI.

III.2 - Considera-se como total de gramagem por servidor, que será custeada pelo CONTRATANTE, o consumo máximo diário de 600 (seiscentos) gramas de refeição, correspondente à pesagem dos seguintes alimentos: entradas, molhos, prato principal e guarnição.

III.3 - Não serão pesados os seguintes alimentos: bebida, sobremesa, café, pão, limão, farinha de mandioca, feijão e arroz.

III.4 - Deverá ser incluída na planilha do servidor do CONTRATANTE a pesagem relativa ao consumo de seu eventual convidado.

III.5 - O consumo do servidor restringir-se-á às dependências do restaurante, não podendo ser transportadas refeições por quaisquer tipos de embalagens, tais como, vasilhas, marmitas etc., exceto sobremesas e bebidas.

IV - BENS DE PROPRIEDADE DO CONTRATANTE

IV.1 - Os bens de propriedade do CONTRATANTE, relacionados no Anexo II deste instrumento, assim como as demais instalações, equipamentos e utensílios colocados à disposição da CONTRATADA, deverão ser mantidos em plenas condições de limpeza, integridade e funcionamento e, quando necessário, reparados às expensas da CONTRATADA.

IV.1.1 - A cada inventário efetuado, se for constatada a falta de algum deles ou imprestabilidade não decorrente de desgaste normal, fica a



CONTRATADA obrigada a repô-los, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contado da comunicação feita pelo CONTRATANTE, na quantidade faltante e nos padrões originais (marcas, características físicas etc). Quando for comprovada a impossibilidade de substituí-los pelo mesmo modelo, poderá a CONTRATADA substituí-los por outro bem de especificações semelhantes ou superiores, desde que aprovado previamente pelo CONTRATANTE.

IV.1.2 - A substituição de bens de propriedade do CONTRATANTE sem condições de uso, desde que decorrente de desgaste normal, ficará a cargo e às expensas da CONTRATADA, devendo o referido bem, no estado em que se encontrar, ser devolvido para o CONTRATANTE, para baixa. O novo bem será de propriedade da CONTRATADA.

V - BENS FORNECIDOS PELA CONTRATADA

V.1 - Caberá a CONTRATADA fornecer os seguintes bens:

V.1.1 - Bandejas lisas para armazenamento e distribuição de sobremesas e bandejas revestidas com papel descartável tipo toalha para os comensais;

V.1.2 - Talheres (colher, garfo e faca) em aço inox, embalados em saco plástico com uma bala;

V.1.3 - Porta-guardanapos de papel, sal e palito em sachês individuais em cada mesa;

V.1.4 - Pratos em louça ou vidro, com peso padronizado, adequados ao cardápio do dia e em quantidade suficiente para atender a demanda, bem como cumbuca em louça para feijão e sopa e travessa em inox para arroz;

V.1.5 - Copos descartáveis de 300 ml, em quantidade suficiente para atender à demanda;

V.1.6 - Duas refresqueiras com capacidade unitária de 20 litros;

V.1.7 –Três balcões térmicos em aço inox, com capacidade para 4 *gastronorm* 1/1 cada e medida aproximada 1,50X 0,70, 2 (dois) balcões refrigerados para saladas e sobremesas, medidas aproximadas 1,50X 0,70. Todos devem ser equipados com aparador salivar e corre bandejas bilateral, à exceção do balcão de sobremesas, que pode ser utilizado com apenas um aparador salivar e corre-bandeja.

V.1.8 - Móvel para acomodar *post-mix* de refrigerantes e 2 refresqueiras, nas medidas aproximadas de 0,83x1,32 m;

V.1.9 – Filtros de água;

V.1.10 - Dois *freezers* para armazenamento de sorvetes, sendo um deles expositor para o refeitório;

V.1.11 – Três *freezers* para o armazenamento de carnes, frango e peixes;

V.1.12 – Fogão de 8 bocas;

V.1.13 – 2 fornos, sendo um deles forno combinado;

V.1.14 – Chapa elétrica para carnes grelhadas;



V.1.15 – Cortador de frios, descascador de legumes, picador de legumes, liquidificadores, batedeira industrial e outros equipamentos e utensílios necessários à execução do cardápio;

V.1.16 - Um *pass through* para manter a temperatura dos alimentos;

V.1.17 - Duas geladeiras para acondicionamento de laticínios, embutidos;

V.1.18 – Armários de aço para guarda de pertences dos funcionários da Contratada;

V.1.19 – Mesa de apoio para balanças e caixa;

V.1.20 – Mesa de apoio para chá e café

V.1.21 – Mesa ou balcão de apoio para bandejas, pratos e talheres;

V.1.22 – Mesa de apoio para bolsas;

V.1.23 – Coletor para copos descartáveis;

V.1.24 - Lixeira com pedal para o refeitório;

V.1.25 - Duas balanças de precisão digital, aferidas anualmente pelo Instituto de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO), para pesagem das refeições;

V.1.26 - Um microcomputador a ser instalado no restaurante, dispondo de *software* que permita o registro das refeições consumidas, de forma a apurar o respectivo faturamento.

V.1.27 – Mobiliário de escritório

V.2 - Na hipótese de a CONTRATADA achar necessária e (ou) conveniente a utilização de outros bens, além dos discriminados neste instrumento, deverá arcar com as despesas de sua aquisição e manutenção, podendo ser retirados ao término do contrato.

VI - DESINSETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO

VI.1 -Ficará por conta da CONTRATADA a desinsetização e desratização semestral de toda a área da cozinha e do restaurante, com reforço bimestral, ou sempre que necessário, a serem executadas, de preferência, no final do expediente das sextas-feiras ou em vésperas de feriados.

VI.2 -A data da primeira aplicação será determinada pelo CONTRATANTE.

VI.3 -Para a desratização deverá ser utilizado raticida do tipo isca. Para a desinsetização, inseticida do tipo piretróides e fosforados, através de pulverização direcionada, bem como gel.

VI.4 -As empresas que executarão os serviços de desinsetização deverão ser especializadas no ramo e possuir registro no Ministério da Saúde.

VI.5 -Cada execução deverá ser comunicada com antecipação mínima de 3 (três) dias, para que os serviços possam ser autorizados.



VII - EQUIPE DE TRABALHO

VII.1 - A CONTRATADA deverá fornecer quadro de pessoal compatível e altamente qualificado para a execução dos serviços, de modo a garantir o fluxo operacional das atividades e a boa qualidade das refeições a serem servidas.

VII.2 - A CONTRATADA deve cumprir norma do Ministério do Trabalho - NR7, que determina a realização do PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional.

VII.3 - Os funcionários da CONTRATADA deverão efetuar os seguintes exames médicos:

VII.3.1 - parasitológico de fezes;

VII.3.2 - coprocultura com patogenicidade para *E. coli* (antibiograma se necessário);

VII.3.3 - urina tipo I;

VII.3.4 - segmento quantitativo de orofaringe (antibiograma se necessário);

VII.3.5 - reações sorológicas de lues;

VII.3.6 - hemograma;

VII.3.7 - raio-x do tórax;

VII.4 - Os exames acima deverão ser repetidos pelo empregado semestralmente, exceto o último, de periodicidade bienal.

VII.4.1 - Caso seja avaliada a inaptidão do empregado pelo serviço de saúde, a CONTRATADA deverá substituí-lo no prazo de 24 (vinte e quatro) horas da comunicação.

VII.5 - No desligamento da empresa, os funcionários deverão submeter-se a exame médico demissional, na forma preconizada nos itens 7.4.3.5 e 7.4.4 da norma do Ministério do Trabalho – NR-07.

VII.6 - O quadro de funcionários deverá ser composto obrigatoriamente por:

VII.6.1 - um quadro de empregados operacionais suficientes para elaboração dos pratos, limpeza em geral (louças e dependências do restaurante e cozinha) e atendimento de todo e qualquer serviço de apoio para a execução do objeto contratual;

VII.6.2 - um supervisor de serviços, preferencialmente com formação superior em nutrição e registro no CRN ou com formação acadêmica pertinente e experiência que lhe confira conhecimento pleno dos serviços de alimentação;

VII.6.3 - um nutricionista, com formação superior em nutrição e registro no CRN, com experiência comprovada de, no mínimo, 3 (três) anos;

VII.6.4 - um cozinheiro-líder, com formação em curso técnico pertinente à área;

VII.6.5 - um atendente de salão de restaurante.



Deverá proporcionar constantes treinamentos a todos os seus funcionários no que tange à higiene e manipulação de alimentos, higiene ambiental e pessoal, noções básicas de microbiologia, de técnicas culinárias de preparo de alimentos e de segurança do trabalho, compreendendo práticas adequadas de combate à incêndios e operação detalhada de equipamentos em geral e de alto risco, bem como demais cursos necessários ao constante aprimoramento e aperfeiçoamento profissional.

VII.7 - A CONTRATADA se responsabilizará por todos os encargos trabalhistas, previdenciários e sociais de seus empregados uma vez que nenhum deles manterá vínculo empregatício com o CONTRATANTE, providenciando imediatamente as substituições decorrentes de faltas, férias, licenças médicas, transferências, afastamentos, demissões ou quaisquer outros motivos, comunicando, por escrito, tal fato ao CONTRATANTE com o máximo de antecedência possível e apresentando mensalmente o quadro atualizado do pessoal.

VIII - UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

VIII.1 - Os empregados deverão se apresentar no trabalho dentro dos padrões de higiene recomendados, utilizando uniformes e equipamentos de proteção individual (nos termos da norma do Ministério do Trabalho – NR-06), conforme abaixo discriminado:

VIII.1.1 - jaleco para inverno e verão de cor clara;

VIII.1.2 - calças compridas de cor clara;

VIII.1.3 - avental de frente, distinto para cada atividade;

VIII.1.4 - bibico e/ou rede de proteção de cabelos;

VIII.1.5 - calçados anti-derrapantes femininos e masculinos;

VIII.1.6- luvas descartáveis para manipulação dos alimentos;

VIII.1.7 - botas de PVC;

VIII.1.8 - luvas de PVC;

VIII.1.9 - luvas em kevlar ou outro material resistente à temperatura de até 300°C;

VIII.1.10 - avental de borracha ou napa;

VIII.1.11 - luva de açougueiro;

VIII.1.12 - casaco para câmara frigorífica;

VIII.1.13 - demais equipamentos de segurança ou que se fizerem necessários.

IX - SERVIÇOS FORA DO HORÁRIO DO EXPEDIENTE

IX.1 - A CONTRATADA deverá informar a Coordenadoria Administrativa, por escrito, detalhando o motivo, o nome, o dia e o horário dos empregados convocados a trabalharem nas dependências do CONTRATANTE, fora do horário do expediente, bem como fornecer o nome das empresas que eventualmente



venham prestar serviços tais como desinsetização, consertos de equipamentos etc., e o nome e número da cédula de identidade do(s) funcionário(s).

X - DAS NORMAS: - Fica a CONTRATADA obrigada a cumprir as normas no Ministério do Trabalho no que se refere aos serviços por ela executados, em especial a NR-06 e NR-17, bem como outras que entrarem em vigor durante a vigência do contrato.



ANEXO II DO CONTRATO Nº 14/2012

ORDEM	TOMBO	RELAÇÃO DE BENS DE PROPRIEDADE DO CONTRATANTE EXISTENTES NO RESTAURANTE	VALOR (R\$)
1	não	câmara frigorífica (266,5 x 196,5 x 295 cm) obs: conjugada em 2: 1 p/diversos + 1 p/laticínios	27.881,34
2	não	guichê em inox c/4 planos (100 x 40 cm)	1.468,94
3	não	prateleira em inox (140 x 40) c/3 vãos em inox	298,31
4	não	prateleira dupla em aço inox (222 x 23 cm)	271,99
5	não	prateleira em aço inox (323 x 23 cm)	395,74
6	não	prateleira em aço inox (224 x 23 cm)	274,45
7	não	prateleira gradeada em inox (360 x 40 x 160 cm) do piso	1.128,38
8	não	prateleira lisa c/mão francesa em inox (552 x 40 x 60) do piso	1.500,18
9	não	prateleira lisa e elev.em inox c/suporte de mão francesa (270 x 40 x 160 cm)	728,48
10	não	prateleira lisa em inox (215 x 40 x 160 cm) do piso	618,23
11	não	prateleira lisa em inox (350 x 40 x 160 cm) do piso	935,99
12	não	prateleira lisa em inox (360 x 40 x 160 cm)	957,61
13	não	18 prateleiras em inox fixadas nas paredes	8.198,69
14	não	tampo em aço inox (360 x 70 cm) dotado de 2 cubas (70 x 55 x 40 cm)	3.401,16
15	não	tampo em inox (280 x 70 cm)	1.114,13
16	não	tampo em inox (270 x 70 cm) dotado c/1 cuba (50 x 40 x 30 cm)	1.360,46
17	não	tampo em inox (270 x 70 cm) dotado c/2 cubas (60 x 50 x 40 cm)	2.992,11
18	não	tampo em inox (350 x 70 cm) c/3 prateleiras (95 x 65 cm) fixada em mureta de alvenaria	2.736,75
19	não	tampo em inox (360 x 70 cm) c/1 cuba e 2 prateleiras (72,5 x 65 cm)	2.537,78
20	não	tampo em granito (215 x 70 x 3 cm)	971,76
21	2486	mesa em inox c/tampo duplo	1.549,39
22	2488	máquina de lavar louça Hobart Dayton	7.650,12
23	5365	estante em inox c/6 prateleiras (180 x 150 cm)	5.810,22
24	11122	aquecedor de água Ecal ER-100	2.035,66
25	11773	refrigerador 4 portas inox 220 v	2.735,99



ORDEM	TOMBO	RELAÇÃO DE BENS DE PROPRIEDADE DO CONTRATANTE EXISTENTES NO RESTAURANTE	VALOR (R\$)
26	15930	extintor gás carbônico (6 kg)	185,63
27	15931	extintor gás carbônico (6 kg)	185,63
28	15932	extintor água pressurizada (10 lts)	68,68
29	15935	extintor pó químico (8 kg)	101,76
30	15940	carro tipo plataforma em inox (100 x 50 cm)	984,03
31	15944	estante em inox gradeada	2.188,75
32	15945	estante em inox gradeada	2.188,75
33	15946	estante em inox gradeada	2.188,75
34	15947	estante em inox gradeada	1.774,56
35	15948	estante em inox gradeada	1.774,56
36	15949	estante em inox gradeada	1.774,56
37	15950	estante em inox gradeada	1.774,56
38	15952	mesa c/tampo altileno (70 x 76 x 75 cm) c/1 gaveta	1.711,61
39	15955	fritadeira elétrica c/1 tacho e 2 cestos	1.843,96
40	15956	coifa em inox c/4 águas e baterias de filtros (350 x 140 x 40 cm)	4.751,10
41	15960	refrigerador horizontal c/2 portas, c/cabine p/compressor (210 x 65 x 75 cm)	4.075,53
42	15961	mesa auxiliar c/prateleiras, pés tubulares em inox (100 x 60 x 88 cm)	1.563,40
43	15963	estante inox 6 planos (150 x 40 x 189 cm)	3.674,99
44	15967	mesa em inox de entrada de lavador de louças (120 x 65 x 85 cm)	1.451,72
45	15969	mesa inox p/saída da lavadora de louças (155 x 65 x 85 cm)	1.183,71
46	15970	carrinho 2 planos (100 x 50 x 85 cm)	1.165,44
47	16859	chuveiro	221,70
48	17359	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
49	17360	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
50	17361	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
51	17362	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04



ORDEM	TOMBO	RELAÇÃO DE BENS DE PROPRIEDADE DO CONTRATANTE EXISTENTES NO RESTAURANTE	VALOR (R\$)
52	17363	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
53	17364	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
54	17366	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
55	17367	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
56	17368	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
57	17369	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
58	17370	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
59	17371	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
60	17372	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
61	17373	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
62	17374	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
63	17375	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
64	17376	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
65	17377	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
66	17378	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
67	17379	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
68	17380	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
69	17381	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
70	17382	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04



ORDEM	TOMBO	RELAÇÃO DE BENS DE PROPRIEDADE DO CONTRATANTE EXISTENTES NO RESTAURANTE	VALOR (R\$)
71	17383	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
72	17384	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
73	17385	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
74	17386	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
75	17387	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
76	17388	mesa mod. carré c/4 cadeiras acopladas e fixas de ferro pintado, tampo e assento em mármore sintético	275,04
77	22059	Exaustor sistema da cozinha, com axial, dutos, tela de proteção	7.960,00
VALOR TOTAL			132.323,40