



UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 65/2022, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA E A EMPRESA TRIGOLEVE INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA**, com sede na Rua José Lourenço Kelmer, s/nº - Bairro São Pedro, na cidade de Juiz de Fora/MG, inscrita no CNPJ sob o nº 21.195.755/0001-69, neste ato representado(a) pelo Magnífico Reitor, Sr. Marcus Vinicius David, nomeado pelo Decreto de 03 de abril de 2020, publicado no DOU de 06 de abril de 2020, inscrito no CPF nº [REDAZIDO], SSPMG, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa **TRIGOLEVE INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA** inscrita no CNPJ/MF sob o nº 01.524.963/0004-08 - IE 7131996520317, sediada à Av. PH Rolfs, s/nº, Campus UFV, em Viçosa/MG, CEP 36.570-900, Tel (31) 3892-4843, (32)3233-1649, [REDAZIDO] email: denise@trigoleve.com.br, rodolfojf@trigoleve.com.br, (Endereço de prestação de serviços contratados: R. José Lourenço Kelmer, s/nº, 4ª Plataforma - RU - Bairro São Pedro - Juiz de Fora - MG), doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pela Sra. Denise Andrade Khoury, portadora da Carteira de Identidade nº [REDAZIDO], tendo em vista o que consta no **Processo nº 23071.014070/2022-21** e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente da **Dispensa nº 75/2022**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação emergencial de serviços de empresa para fornecimento de refeições prontas tipo marmiteix (almoço e jantar), com concessão onerosa do espaço, destinado a comunidade acadêmica da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:

Item	Descrição	Unid.	Quant.	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	Fornecimento de refeições prontas (almoço e jantar), tipo marmiteix, por um período 45 dias, conforme demanda, para a UFJF Campus-sede e Centro.	Un.	200.000	13,18	2.636.000,00

1.4. O objeto da licitação tem a natureza de concessão onerosa de espaço público para prestação de Serviços continuados, sem dedicação exclusiva de mão de obra.

1.5. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.

1.6. A presente contratação adotará como regime de execução a de empreitada por preço global, visando o fornecimento de refeições comunidade acadêmica da Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF).

1.7. Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante contratação emergencial, na modalidade dispensa de licitação.

1.8. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

1.9. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração CONTRATANTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

1.10. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

1.10.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice do Edital

1.11. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

1.11.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.

1.11.2. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estadual, distrital e municipal como disposto no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, ou seja, 45 (quarenta e cinco) dias, com início na data de 08.11.2022 e encerramento em 23.12.2022, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de mais 45 (quarenta e cinco) dias com base no inciso IV, art.24 da Lei 8.666, de 1993, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;

2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1 O valor total da contratação é de R\$ 2.636.000,00 (dois milhões, seiscentos e trinta e seis mil reais)

3.1. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.2. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2022, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 15228/153061

Fonte: 8150262370

Programa de Trabalho: 169670

Elemento de Despesa: 339039

Pl: 1

Plano Interno: M20RKN0100N

Empenho: 2022NE1219

Valor (R\$): 50.000,00

Data: 08.11.2022

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência/**Edital** e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, conforme transcrição a seguir:

5.2. O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.

5.3. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

5.4. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme Termo de Referência e este contrato

5.5. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

5.6. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

5.7. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

5.8. o prazo de validade;

5.9. a data da emissão;

5.10. os dados do contrato e do órgão CONTRATANTE;

5.11. o período de prestação dos serviços;

5.12. o valor a pagar; e

5.13. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

5.14. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE;

5.15. Nos termos do item 1, do Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a CONTRATADA:

5.16. não produziu os resultados acordados;

5.17. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

5.18. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

5.19. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

5.20. Antes de cada pagamento à CONTRATADA, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

5.21. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da CONTRATADA, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da CONTRATANTE.

5.22. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

5.23. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a CONTRATANTE deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da CONTRATADA, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

5.24. Persistindo a irregularidade, a CONTRATANTE deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à CONTRATADA a ampla defesa.

5.25. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a CONTRATADA não regularize sua situação junto ao SICAF.

5.26. Será rescindido o contrato em execução com a CONTRATADA inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da CONTRATANTE.

5.27. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

5.28. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão CONTRATANTE, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

5.29. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela CONTRATANTE, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

I = (TX)	I = $\frac{6}{100}$ 365	I = 0,00016438 TX = Percentual da taxa anual = 6%
----------	----------------------------	--

5.30. Do pagamento do Aluguel e Taxas

5.30.1. A CONTRATADA deverá recolher mensalmente em favor da UFJF, via Guia de Recolhimento da União (GRU) emitida pela própria CONTRATADA, até o 10º dia útil do mês seguinte ao período da concessão (mês comercial), o valor de aluguel mensal calculado. O comprovante de pagamento da GRU deverá ser apresentado ao fiscal/gestor do contrato.

5.30.2. A GRU referente ao aluguel deverá ser emitida pelo sítio do Tesouro Nacional (http://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru_novosite/gru_simples.asp)

5.30.2.1. Unidade Gestora (UG): 153061

5.30.2.2. Gestão: 15228

5.30.2.3. Nome da Unidade: Universidade Federal de Juiz de Fora

5.30.2.4. Código de Recolhimento: 28802-0 (Aluguéis)

5.30.3. A CONTRATADA deverá também realizar o ressarcimento do consumo de água/esgoto e energia elétrica das unidades do RU.

5.30.4. No que se refere ao consumo de água/esgoto, a medição será por consumo a ser realizada mensalmente, a partir da aferição do hidrômetro.

5.30.5. A medição de energia elétrica da unidade campus será por consumo, realizada mensalmente, a partir de instrumento instalado, pela PROINFRA, naquela unidade.

5.30.6. Os valores a serem ressarcidos à CONTRATANTE pela CONTRATADA e o consumo (kwh e m3), serão informados mensalmente, pela PROINFRA, até o quinto dia útil do mês subsequente ao consumo, ao fiscal/gestor do contrato que deverá notificar à CONTRATADA até o décimo dia útil. Após a notificação, a CONTRATADA, terá um prazo máximo de 5 (cinco) dias para realizar o ressarcimento via GRU.

5.30.7. A GRU das taxas deverá ser emitida pelo sítio do Tesouro Nacional (http://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru_novosite/gru_simples.asp)

5.30.7.1. Unidade Gestora (UG): 153061

5.30.7.2. Gestão: 15228

5.30.7.3. Nome da Unidade: Universidade Federal de Juiz de Fora

5.30.7.4. Código de Recolhimento: 28955-8 (Outros Ressarcimentos)

5.30.8. Quaisquer alterações na emissão da GRU, não eximem a CONTRATADA do pagamento do aluguel e ressarcimento das taxas. Nessa situação, a CONTRATADA deve entrar em contato com o fiscal/gestor do contrato. Para efeito de recolhimento do primeiro mês do valor relativo ao ressarcimento das taxas, será contada como data inicial a data da entrega do espaço à CONTRATADA mediante ordem de serviço emitida e, caso o período de medição seja distinto do de utilização do espaço, para as taxas que são possíveis mensurar o consumo, será feita uma proporcionalidade. Os valores serão informados pela PROINFRA ao fiscal/gestor do contrato que informará à CONTRATADA que deverá realizar o ressarcimento do valor informado, no prazo máximo de 10 (dez) dias, via GRU.

5.30.9. O atraso no cumprimento das obrigações acarretará para a CONTRATADA multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso;

5.30.10. O não pagamento das obrigações após 30 (trinta) dias contados do prazo do vencimento, sem motivo justificado e aceito pela UFJF implicará na aplicação das sanções previstas no art. 87 da Lei nº 8.666/93;

5.30.11. Caso o atraso no pagamento das obrigações por parte da CONTRATADA for superior a 90 (noventa) dias, a CONTRATANTE procederá à rescisão contratual e executará a cobrança judicial ou extrajudicial dos valores devidos, podendo inclusive promover a inscrição na Dívida Ativa da União.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência/Edital, conforme abaixo reproduzido:

6.2. Os preços são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

6.2.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da CONTRATADA, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

6.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

6.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

6.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

6.6. 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.

6.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

6.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência/**Edital, adiante transcritas:**

7.2. O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

7.3. No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do CONTRATANTE, contados da assinatura do contrato, a CONTRATADA deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.

7.3.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

7.3.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração 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 n. 8.666 de 1993.

7.4. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 5/2017.

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

7.5.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

7.5.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

7.5.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à CONTRATADA; e

7.5.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela CONTRATADA, quando couber.

7.6. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

7.7. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da CONTRATANTE, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

7.8. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem 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.

7.9. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

7.10. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

7.11. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a CONTRATADA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

7.12. A CONTRATANTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

7.13. Será considerada extinta a garantia:

7.13.1. 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 CONTRATANTE, mediante termo circunstanciado, de que a CONTRATADA cumpriu todas as cláusulas do contrato;

7.13.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII – Fda IN SEGES/MP n. 05/2017.

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

7.15. A CONTRATADA autoriza a CONTRATANTE a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital e seguem reproduzidas abaixo:

8.2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

8.2.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

8.2.1.1. Prazo

8.2.1.1.1. O serviço deverá ser iniciado imediatamente após a assinatura do contrato emergencial que terá prazo de vigência do dia 09 de novembro de 2022 a 23 de dezembro de 2022

8.2.2. Documentação

8.2.2.1. Atestado de capacidade técnica: Apresentação de documentos, fornecidos por órgão competente, que comprove regularidade da matriz para o desempenho da atividade pertinente (preparo e fornecimento de refeições) e compatível em características e quantidade (aproximadamente 1.000 refeições por dia);

8.2.2.2. Alvará de localização e funcionamento da matriz;

8.2.2.3. Alvará sanitário da matriz;

8.2.2.4. Declaração da empresa: a CONTRATADA deverá apresentar declaração afirmando ter pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço

8.2.2.5. Regularidade: a CONTRATADA deverá comprovar sua regularidade fiscal e trabalhista conforme determinar a legislação vigente.

8.2.3. Materiais e Equipamentos

8.2.3.1. A CONTRATADA deverá utilizar veículo que contenha alvará de vigilância sanitária de propriedade própria ou por meio de contrato de locação para transporte das refeições do RU campus para o RU centro.

8.2.4. Sustentabilidade

8.2.4.1. A CONTRATADA deverá se responsabilizar:

8.2.4.1.1. Pelo gerenciamento de resíduos;

8.2.4.1.2. Uso racional da água;

8.2.4.1.3. Garantir a eficiência energética e uso racional da eletricidade;

8.2.4.1.4. Zelar pela redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos;

8.2.4.1.5. Desenvolver diariamente atividades de separação de resíduos sólidos;

8.2.4.1.6. Implementar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível;

8.2.4.1.7. Observar a necessidade de Selo Ruído nos equipamentos utilizados que gerem ruído em seu funcionamento, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel – dB(A), conforme resolução CONAMA nº 20, de 12/07/1997.

8.2.4.1.8. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais como disposto no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis.

8.2.5. Quadro de Funcionários

8.2.5.1. É de responsabilidade da CONTRATADA definir a quantidade, salários e benefícios dos funcionários alocados nas duas unidades do RU para a prestação adequada do serviço. Contudo, a empresa deve se atentar que durante a vigência do contrato, todos os parâmetros dos serviços prestados serão avaliados pelo fiscal/gestor do contrato por meio da planilha de índice de medição de resultados (IMR) conforme anexo constante no termo de referência.

8.2.5.2. A CONTRATADA deve manter permanentemente em seu quadro de funcionários pelo menos um profissional nutricionista responsável técnico com trabalho presencial independentemente do número de refeições produzidas até um máximo de mil refeições. A partir deste quantitativo o número de nutricionistas deve seguir o recomendado pela resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas.

8.2.6. Especificação Nutricional e dos Serviços

8.2.6.1. A especificação nutricional e detalhada dos serviços está no estudo preliminar e será parte integrante das peças editalícias.

8.2.7. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

8.2.8. A quantidade estimada total é de 200.000 refeições (almoço e jantar) – conforme item 4 dos Estudos Preliminares.

8.3. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.3.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

8.3.1.1. A CONTRATADA utilizará a área destinada ao funcionamento do RU, com concessão onerosa do espaço, exclusivamente para preparo e fornecimento de refeições tipo marmitex aos alunos, servidores e terceirizados da UFJF.

8.3.1.2. A prestação dos serviços objeto desta licitação deverá ser executada mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE, com concessão onerosa do espaço. As refeições deverão ser devidamente preparadas, porcionadas nos marmitex e distribuídas em horário previamente determinado pela CONTRATANTE, conforme Anexo I deste contrato, sendo a distribuição aos usuários feita por empregados da CONTRATADA e acompanhada por funcionário designado pela Coordenação do RU.

8.3.1.3. A prestação dos serviços deve envolver todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições, conforme o padrão de alimentação estabelecido, a média de usuários e os respectivos horários definidos pela CONTRATANTE, no Anexo I deste contrato.

8.3.1.4. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8.3.1.5. A execução dos serviços será iniciada imediatamente após a assinatura do contrato.

8.3.1.6. A especificação nutricional, descarte de resíduos, condições higiênico-sanitárias e demais especificações para a plena execução do objeto, encontram-se no ANEXO I.

8.3.1.7. A produção das refeições deverá estar sob a responsabilidade técnica do(s) nutricionista(s) responsáveis da CONTRATADA, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias. Estas atividades serão fiscalizadas pelas nutricionistas da CONTRATANTE, fiscais técnicas do contrato.

8.4. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

8.4.1. Gestão Contratual:

8.4.1.1. A CONTRATANTE designará servidores de seu quadro funcional para atuarem na gestão e fiscalização do contrato conforme dispõe a Instrução Normativa MPOG/SEGES nº 5, de 26 de maio de 2017. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual ficarão a cargo dos seguintes atores: gestor da execução do contrato, fiscal técnico, fiscal administrativo, fiscal setorial e público usuário, conforme o caso. Para o presente contrato há sugestão dos fiscais/gestores e apresentação das obrigações destes (ANEXO IV do Edital).

8.4.1.2. A indicação do preposto da CONTRATADA deverá ocorrer por ocasião da assinatura do contrato mediante declaração, constando dados, tais como: nome completo, número de identidade e CPF, endereço, telefone e número de celular, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional, entre outros. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

8.4.1.3. A CONTRATADA deverá instruir seu preposto quanto à necessidade de atender prontamente a quaisquer solicitações do fiscal ou gestor contratual da CONTRATANTE, acatando imediatamente as instruções e orientações destes, quanto ao cumprimento das cláusulas contratuais e normas internas da instituição.

8.4.1.4. As comunicações entre o órgão ou entidade e a CONTRATADA devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

8.4.2. Critérios para Medição:

8.4.2.1. A medição será realizada conforme o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) apresentado no Anexo VII deste TR.

8.4.2.2. Os registros dos IMR serão realizados pelo fiscal/gestor durante toda vigência do contrato.

8.4.2.3. A equipe de execução contratual também fará uso do formulário de Acompanhamento e Fiscalização do Fornecimento de Refeições (ANEXO VI do Edital).

8.5. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

8.5.1. Para a perfeita execução dos serviços, deverão ser disponibilizados os equipamentos, mobiliários, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades estabelecidas no Anexo II deste Contrato, sendo substituídos quando necessário.

8.5.2. A CONTRATANTE responsabilizar-se-á pelo fornecimento de equipamentos e instalações disponíveis à época da visita técnica no momento da licitação. Todos os outros equipamentos e instalações necessários à perfeita execução do contrato serão de responsabilidade da CONTRATADA.

8.5.3. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos, mobiliários, instalações e utensílios destinados a operacionalização das atividades e mantê-los em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes, inclusive com a reposição de peças.

8.5.4. A execução deverá ser realizada por pessoal qualificado e treinado para operar os equipamentos.

8.5.5. O fiscal técnico qualificado da CONTRATANTE fará a fiscalização periodicamente dos equipamentos a fim de garantir o fiel cumprimento da execução dos serviços.

8.5.6. A CONTRATADA deverá utilizar veículo que contenha alvará de vigilância sanitária de propriedade própria ou por meio de contrato de locação para transporte das refeições do RU campus para o RU centro.

8.6. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

8.6.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados, na forma dos artigos 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.6.2. O representante da CONTRATANTE deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução do preparo e distribuição das refeições tipo marmitex e do contrato.

8.6.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos no Termo de Referência e neste Contrato.

8.6.4. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.6.5. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido no Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

8.6.6. O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.6.7. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no Termo de Referência, neste Contrato e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.6.8. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

8.6.9. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Anexo III deste Contrato, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

8.6.10. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

8.6.11. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

8.6.12. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

8.6.13. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

8.6.14. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

8.6.15. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

8.6.16. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

8.6.17. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

8.6.17.1. Verificar mensalmente o pagamento do aluguel/taxas pela CONTRATADA via GRU;

8.6.17.2. Verificar as reclamações e sugestões dos usuários quanto aos serviços contratuais assumidos.

8.6.18. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

8.6.19. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, 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 corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.7. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO PARA FATURAMENTO

8.7.1. Por se tratar de fornecimento de refeição tipo marmitex em que a UFJF realizará concessão onerosa dos espaços, equipamentos/mobiliários (ANEXO II) e utensílios, a CONTRATADA, além do pagamento de GRU relativo ao aluguel e taxas, fará emissão de nota fiscal contra a UFJF dos valores relativos às refeições tipo marmitex.

8.7.2. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.

8.7.3. No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

8.7.4. O recebimento provisório será realizado pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

8.7.4.1. A CONTRATANTE realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

8.7.4.1.1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à CONTRATADA, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato

8.7.4.1.2. A CONTRATADA fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

8.7.4.1.3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

8.7.4.2. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

8.7.4.2.1. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

8.7.4.2.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

8.7.4.2.2.1 Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

8.7.5. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo às seguintes diretrizes:

8.7.5.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

8.7.5.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

8.7.5.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

8.7.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

8.7.7. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital, conforme abaixo transcrito:

9.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

9.2.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

9.2.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

9.2.3. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

9.2.4. Pagar à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e neste contrato;

9.2.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da CONTRATADA, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

9.2.6. Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA, tais como:

9.2.6.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

9.2.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas contratadas;

9.2.6.3. considerar os trabalhadores da CONTRATADA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

9.2.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

9.2.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

9.2.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONTRATADA;

9.2.10. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

9.2.11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a CONTRATADA houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

9.2.12. Manter as condições iniciais das áreas licitadas para que a CONTRATADA possa desempenhar o fornecimento de refeições de acordo com as cláusulas contratuais em especial o constante do Anexo I.

9.2.13. Acompanhar mensalmente os pagamentos realizados pela CONTRATADA, e, em eventual atraso/inadimplência informá-la das implicações que poderão acarretar, indicando inclusive cláusulas de sanções administrativas contidas no contrato.

9.3. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

9.3.1. Executar os serviços conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta e deste Contrato, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas no Termo de Referência, neste Contrato e em sua proposta;

9.3.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.3.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.3.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

9.3.5. Realizar treinamento periódico com todos os funcionários. Estes treinamentos devem contemplar assuntos comuns a todos os setores e assuntos direcionados ao melhor desenvolvimento das atividades específicas de cada setor. Comprovar o treinamento por ata assinada pelos funcionários e o profissional que ministrou o treinamento.

9.3.6. Manter seus funcionários à disposição da CONTRATANTE apenas durante o período de realização do serviço contratado.

9.3.7. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão CONTRATANTE, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

9.3.8. Assegurar que funcionários que lidam diretamente no preparo e pré-preparo das refeições, que estejam de aviso prévio, não o cumpram dentro das dependências do Restaurante Universitário, evitando assim, riscos de sabotagem.

9.3.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa CONTRATADA deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

9.3.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CONTRATANTE;

9.3.11. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou imediatamente em caso de acidente que se verifique no local dos serviços.

9.3.12. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

9.3.13. Paralisar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.3.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

9.3.15. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

9.3.16. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local da distribuição e preparo das refeições e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.3.17. Submeter previamente, por escrito, à CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos cardápios já aprovados.

9.3.18. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

9.3.19. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.3.20. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a CONTRATADA houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

9.3.21. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.3.22. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.3.23. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE;

9.3.24. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

9.3.25. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:

9.3.25.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à CONTRATANTE distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

9.3.25.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da CONTRATANTE, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

9.3.26. Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos da CONTRATANTE ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços.

9.3.27. Disponibilizar operador de caixa para a venda das refeições no RU, aos beneficiários deste contrato que não possuem direito à gratuidade de refeições, com registro no sistema. O valor recolhido no caixa durante o mês será considerado adiantamento do valor devido referente ao mês de seu recolhimento.

9.3.28. Operacionalizar a venda das refeições em sistema.

9.3.29. Em caso de falhas, falta de energia elétrica ou outros problemas que impeçam o registro no sistema da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá seguir os procedimentos que a CONTRATANTE orientar.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital e seguem reproduzidas:

10.2. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

10.2.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

10.2.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

10.2.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

10.2.4. comportar-se de modo inidôneo; ou

10.2.5. cometer fraude fiscal.

10.3. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

10.3.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

10.3.2. Multa de:

10.3.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

10.3.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

10.3.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

10.3.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

10.3.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

10.3.2.6. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

10.3.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

10.3.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos

10.3.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 10.2 deste Contrato.

10.3.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a CONTRATANTE pelos prejuízos causados;

10.4. As sanções previstas nos subitens 10.3.1, 10.3.3, 10.3.4 e 10.3.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

10.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01

11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01
----	--	----

10.6. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

10.6.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

10.6.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

10.6.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

10.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

10.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à CONTRATANTE serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

10.8.1. Caso a CONTRATANTE determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

10.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

10.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

10.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

10.12. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

10.13. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

10.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

11.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

12.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

12.2.1. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

12.2.2. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

12.3. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.4. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA ELETRÔNICA

15.1. O instrumento de contrato, termos aditivos e seus anexos deverão ser assinados eletronicamente, por meio de login e senha no Sistema Eletrônico de Informações – SEI da CONTRATANTE ou por assinatura digital, conforme disposições a seguir:

15.1.1. Homologado o resultado da licitação, os vencedores serão convocados para assinatura eletrônica do Termo de Contrato, que deverá ocorrer no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da sua disponibilização no Sistema Eletrônico de Informação (SEI). A falta de cumprimento do prazo poderá ensejar em sanções conforme, constante no item do edital do pregão;

15.1.2. A assinatura eletrônica ou digital de que trata o item 15.2 será firmada por meio do “Termo de Assinatura Eletrônica/Digital”.

15.1.3. O(s) representante(s) legal (is) do(s) vencedor (es) receberá(ão) um e-mail no endereço cadastrado informando a disponibilização do documento para assinatura eletrônica/digital, o qual indicará o link para acesso;

15.1.4. É de responsabilidade exclusiva do usuário a consulta acerca da disponibilização do documento para assinatura no seu ambiente virtual;

15.1.5. Caso o vencedor não apresente situação de habilitação regular ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recuse a assinar o Termo de Contrato, poderá ser convocado outro proponente. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo à sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de um que atenda ao Edital que será declarado o vencedor do certame, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço;

15.1.6. Se o vencedor se recusar a assinar o Termo de Contrato no prazo estipulado no subitem 15.1.1, e apresentar justificativa por escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito sujeitar-se-á das sanções previstas no Edital e no Termo de Contrato;

15.1.7. Para assinatura eletrônica ou digital do Termo de Contrato o vencedor deverá: apresentar certidão atualizada no SICAF níveis I e II. Na hipótese de a assinatura do termo contratual ser realizada por um procurador designado pelo proponente, deverá ser apresentada a procuração pública ou particular, com poderes específicos para representar o interessado.

15.2. Da assinatura Eletrônica/Digital:

15.2.1. A assinatura do Termo de Contrato e demais documentos vinculados, serão realizadas eletronicamente dentro do sistema SEI, mediante login e senha, ou por meio de certificado digital, devendo o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) providenciar(em) a sua assinatura eletrônica ou por meio de token. Para tal consultar o site: <https://www2.ufjf.br/sei/usuario-externo/>, seguindo as instruções contidas no mesmo;

15.2.2. Após declarado vencedor o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) deverá(ão) estar com o seu usuário externo certificado para fins de efetuar a assinatura eletrônica, ou digital, sob pena de decair do direito de assinar o Termo de Contrato e/ou eventuais alterações, sem prejuízo das sanções previstas no edital em sua Cláusula das Sanções;

15.2.3. A autoria, a autenticidade e a integridade dos documentos e da assinatura, nos processos administrativos eletrônicos, poderão ser obtidas por meio de certificado digital

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

17.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de **Juiz de Fora/MG** - Justiça Federal.

E, por estarem as partes justas e acordadas, assinam o presente instrumento de forma eletrônica, por meio do Sistema Eletrônico de Informações – SEI.

ANEXO I - ESPECIFICAÇÃO NUTRICIONAL E DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM MARMITEX

1. REGRAS GERAIS

Deve haver rígida observância quanto às especificações, detalhadas neste anexo, relacionadas ao aspecto nutricional e higiênico-sanitário na produção das refeições.

1. As refeições serão preparadas pela CONTRATADA, utilizando as dependências, equipamentos e utensílios da CONTRATANTE. As refeições serão distribuídas no RU Campus e Centro em horários estipulados pela CONTRATANTE.
1. O controle do número de refeições servidas será realizado pelos profissionais especializados da CONTRATANTE.
1. O operador de caixa para a venda dos tíquetes deve ser disponibilizado pela CONTRATADA.
1. O valor recolhido no caixa durante o mês será considerado adiantamento do valor devido referente ao mês de seu recolhimento.
1. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da CONTRATANTE.

2. DAS NORMAS DE FUNCIONAMENTO

2. A CONTRATADA deverá possuir todas as licenças, alvarás e/ou documentos semelhantes ou equivalentes, necessários ao seu funcionamento regular, junto aos órgãos competentes.
2. A CONTRATADA deverá apresentar o Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária) da empresa licitante, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, tal como exigido pela Lei Federal nº 6.360/76 (art. 2º), Decreto Federal nº 79.094/77 (art. 2º) e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/98.
2. A CONTRATADA deverá apresentar o nome e registro do (s) Nutricionista (s) do quadro de funcionários, com Registro válido no Conselho Regional de Nutricionistas, com inscrição principal ou suplementar no CRN de Minas Gerais (CRN9).
2. A CONTRATADA deverá apresentar comprovação da execução de serviços adequados de controle de pragas, no ambiente interno da cozinha e salão de distribuição da CONTRATANTE, por empresa habilitada, e essa comprovação deverá ser entregue mensalmente ao gestor do Contrato.
2. A CONTRATADA deverá cumprir todas as normas de segurança, disciplinares e administrativas dos serviços. Todos os empregados da CONTRATADA deverão estar uniformizados.
2. Os Empregados da CONTRATADA, nos recintos em que tiverem acesso, não poderão, em hipótese alguma, portar joias, bijuterias ou acessórios de qualquer natureza. Deverão estar sempre com os cabelos presos e protegidos por touca. Ressalta-se também a não permissão do uso de maquiagens em hipótese alguma por nenhum colaborador. Não poderão calçar chinelos, sandálias, sapatos abertos ou permanecer descalços,

devendo assim usar sapatos adequados para atividade desempenhada. Não poderão utilizar-se de esmaltes nas unhas, devendo mantê-las sempre cortadas e em asseio e atender as demais exigências da Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, ou quaisquer alterações posteriores.

2. Os Empregados deverão portar todos os equipamentos de proteção individual (EPI) determinados pela Legislação, os quais deverão ser fornecidos e mantidos pela CONTRATADA.
2. A CONTRATADA, sempre que solicitado pela UFJF, deverá fornecer todos os documentos necessários, bem como materiais (ou amostras desses).
2. A CONTRATADA deverá possuir seguro de responsabilidade civil, que cubra danos causados a terceiros pela prestação dos serviços, dentro e fora dos limites ocupados pela empresa.
2. A CONTRATADA deverá entregar ao gestor/fiscal do contrato, até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato um Manual de Boas Práticas de Fabricação.

3. DA COMPOSIÇÃO DO MARMITEX

A CONTRATADA deverá oferecer:

- 2 (duas) refeições, sendo almoço de segunda a domingo e jantar de segunda à sexta entregues nos horários determinados pela contratante;
- Para a perfeita execução dos serviços a CONTRATADA deverá distribuir as refeições tipo "marmitex", almoço e jantar, sendo acondicionadas em recipientes individuais descartáveis de isopor com capacidade de 750 ml e com tampa, garantindo a preservação da refeição, a temperatura e o fechamento eficiente para evitar o escape do alimento.
- Para temperar os alimentos é proibido o uso de glutamato monossódico puro. Fica proibida também a utilização de temperos prontos como caldo de carne, caldo de legumes, creme de cebola e etc. Sendo permitido, portanto, ervas, especiarias e outros temperos naturais.
- Não é permitido o uso de amaciante industrializado para carne.

3. Valor Nutricional do Cardápio:

O valor energético diário médio de cada marmitex deverá ser de 900 Kcal com margem de variação de até 10%. A distribuição dos macronutrientes deverá seguir o disposto no quadro abaixo:

Item	%
Carboidrato (%)	50
Proteína (%)	20
Lipídios (%)	30
Valor Energético (Kcal)	900

Fonte: Elaboração própria com base nos valores percentuais de acordo DRI (2001)

3. Composição dos Marmitex (peso do alimento pronto):

1. Preparação: Peso (750 g)

1. Guarnição	120 g
2. Arroz	195 g
3. Feijão	150 g
4. Folhosos refogados	55 g
5. Salada de legumes	110 g
6. Prato proteico: base de carne ou opção a base de alimentos proteicos (exceto carne) combinados ou não com leite, ovos e vegetais	120 g de carne ou 180 g de coxa ou sobrecoxa
7. Sobremesa ou fruta	unidade

As **SALADAS** deverão conter no mínimo os seguintes itens:

Item	Características de qualidade	Frequência

Salada de folhosos (1 ingrediente de folha servido refogado)	Hortaliças de folha, frescas, de primeira qualidade, sem injúrias e livre de pragas e insetos.	Diária
Salada de legumes (mínimo de 2 ingredientes)	Legumes frescos, de primeira qualidade, sem injúrias e livres de pragas e insetos.	Diária

Nota: Os componentes da salada não poderão ser servidos em dias seguidos.

O prato **PROTEICO** deverá atender às especificações:

- Porção mínima de carne de 120 g. Deve ser feita a ressalva que preparações que contenham legumes ou outros ingredientes, devem apresentar 120 g de carne e não da preparação inteira. Outra ressalva é com relação à coxa e sobrecoxa de frango que devem ser servidas na mesma porção num total de 180 g visto que, o osso e a pele representam cerca de 30% do peso.
- Todas as carnes deverão ter, **obrigatoriamente**, selo de inspeção do órgão de fiscalização competente.
- Incidências dos tipos de carne que compõem o cardápio

Tipo de Carne	Frequência mensal
Bovina	8
Frango	12
Suína	7
Peixe	3

- Preparações **proteicas à base de carne**

Preparações	Características
Bife de carne bovina	Carne de primeira, fatiada, livre de tecido conjuntivo (coxão mole ou patinho), chapeada.
Bife de carne bovina à milanesa	Carne de primeira, fatiada, livre de tecido conjuntivo (coxão mole ou patinho).
	Empanado com ovo, leite, farinha de trigo e farinha de rosca, frito.
Bife de carne bovina a role com cenoura	Carne de primeira, fatiada, livre de tecido conjuntivo (coxão mole ou patinho), cozido com molho.
	Cenoura de primeira qualidade, tipo extra.
Carne bovina assada com molho madeira	Carne de primeira (lagarto), assado e servido com molho madeira.
Carne bovina moída	Carne de primeira, livre de tecido conjuntivo e sem gordura (coxão mole ou patinho) cozida com acompanhamentos como: cebola, azeitona, milho, ervilha, palmito e cenoura.
Bife de panela	Carne de primeira, fatiada, livre de tecido conjuntivo (coxão mole ou patinho), cozido com molho.
Quibe recheado	Quibe com mínimo de 70% de carne de primeira (coxão mole ou patinho) moída, podendo ser recheado com queijo ou carne, podendo ser assado ou frito.
Lasanha	Lasanha com molho à bolonhesa, frango ou presunto e muçarela.
Estrogonofe Bovino	Estrogonofe de carne bovina picada de primeira qualidade (Coxão Mole), com molho branco, creme de leite e milho verde.

Carne bovina cozida com batata, cenoura, mandioca e vagem	Carne bovina de primeira qualidade, com pouca gordura, livre de tecido conjuntivo com batata, cenoura, mandioca e vagem de primeira qualidade tipo extra.
Pernil suíno assado com molho	Pernil suíno sem osso, com pouca gordura, assado e acompanhado com molho.
Linguiça assada	Linguiça de pernil de primeira qualidade
Feijoada	Feijoada de feijão preto com linguiça calabresa, paio, carne seca e lombo defumado.
Lombo assado com molho	Lombo de primeira qualidade, com pouca gordura e acompanhado de molho.
Frango assado	Coxa e Sobrecoxa de frango de primeira qualidade, assada.
Estrogonofe de frango	Estrogonofe de filé de peito de frango picado com molho branco, creme de leite e milho verde.
Bife de filé de peito de frango com molho	Filé de peito de frango, chapeado, podendo ser acompanhado de molho ou não. Exemplos: mostarda, cebola, açafrão, bacon, etc.
Frango xadrez	Filé de peito de frango picado, cozido com legumes e molho oriental.
Espetinho de frango	Espetinho de filé de peito de frango chapeado.
Filé de Frango à Milanese	Filé de peito de frango empanado com ovo, leite, farinha de trigo e farinha de rosca.
Moqueca de peixe	Peixe (filé de merluza interfolhado) em postas cozido com molho de moqueca tipo capixaba
Filé de peixe empanado e frito	Filé de merluza ou pescada, empanado com leite, ovo, farinha de trigo e fubá, frito
Peixada	Filé de peixe ensopado
Isca de peixe empanada	Isca de filé peixe empanada
Picadinho suíno ao molho	Isca suína (pernil ou lombo) ao molho do dia
Frango com Quiabo	Peito, coxa ou sobrecoxa de frango, cozido com quiabo.
Frango com calabresa	Filé de peito de frango picado (80%), cozido com calabresa picada (20%).
Tortinha de frango	Massa de torta assada com frango desfiado.
Bife suíno acebolado	Bife suíno (pernil ou lombo) acebolado
Almôndega bovina	Almôndega bovina (carne de primeira qualidade)
Escondidinhos	Batatas ou mandioca amassadas e assadas com recheio de carne moída ou frango ou recheio de presunto e muçarela.
Fricassês	Ensopado a base de creme de milho com frango desfiado ou base de creme de milho e frango desfiado junto com queijo e batata palha em tabuleiro raso para partir.
Medalhão de frango	Frango em cubo envolto por fatia de bacon.

Panquecas	Massa de panqueca com recheio de frango, carne moída ou presunto e muçarela.
-----------	--

- **Observação importante:** todas as preparações de prato principal devem ser oferecidas de segunda a domingo no almoço e no jantar, ou seja, nenhuma delas pode ser servida somente em almoços de sábado e domingo. O mesmo tipo de carne não pode ser servido em dias seguidos.
- Obrigatório o peixe ser servido durante a semana, pelo menos 1 (uma) vez ao mês.

- Preparações **proteicas sem carne**

Preparações	Características
Almôndega de soja	Almôndega de soja não industrializada.
Bolinho de ervilha	Bolinho de ervilha não industrializado.
Bolinho de Feijão Branco	Bolinho de feijão branco não industrializado.
Bolinho de Grão de Bico	Bolinho de grão de bico não industrializado.
Bolinho de Lentilha	Bolinho de Lentilha não industrializado.
Bolinho de Soja	Bolinho de soja não industrializado.
Estrogonofe de grão de bico	Grão de bico com molho branco, creme de leite e milho verde.
Estrogonofe de proteína texturizada de soja	Proteína texturizada de soja em cubos com molho branco, creme de leite e milho verde.
Feijoad vegetariana	Feijão acompanhado proteína de soja e legumes.
Fricassê de grão de bico	Base de creme de milho verde com grão de bico cozido
Fricassê de soja	Base de creme de milho verde com proteína de soja
Grão de Bico ao molho vermelho	Grão de bico cozido ao molho vermelho
Hambúrguer de aveia com abobrinha e queijo	Abobrinha ralada misturada ao queijo e massa de aveia e ovos
Hambúrguer de grãos	Hambúrguer de grãos não industrializado.
Hambúrguer de soja	Hambúrguer de soja não industrializado.
Lasanha de berinjela	Berinjela fatiada
Lasanha de Repolho, soja e Queijo	Lasanha com molho de soja à bolonhesa (soja) e queijo.
Omelete	Ovo tipo extra com legumes ou verduras, frescas de primeira qualidade ou queijo.
Omelete de espinafre	Ovo tipo extra.
Ovo a <i>Pizzaiolo</i>	Ovo tipo extra.
Ovo cozido	Ovo tipo extra.

Ovo cozido ao creme de alho	Ovo tipo extra.
Ovo cozido ao sugo	Ovo tipo extra.
Ovo cozido com <i>barbecue</i>	Ovo tipo extra.
Ovos mexidos com queijo	Ovo tipo extra.
Panqueca de soja	Panqueca de soja
Proteína texturizada de soja ao sugo	Proteína texturizada de soja peletizada com molho de tomates, cebola e azeitonas
Proteína texturizada de soja ao vinagrete	Proteína texturizada de soja peletizada com molho vinagrete.
Quibe de proteína texturizada de soja	Quibe com mínimo de 70% de proteína texturizada de soja peletizada, recheado com queijo e cenoura ralada.
Suflê de legumes	Suflê de legumes não industrializado.
Tortinha de couve-flor	Tortinha de couve-flor não industrializada.
Tortinha de Espinafre	Tortinha de Espinafre não industrializada.
Tortinha de Grão de Bico	Tortinha de Grão de Bico não industrializada.
Tortinha de legumes	Tortinha de legumes não industrializada.

- **Observação importante:** todas as preparações de opção de prato principal devem ser oferecidas de segunda a domingo no almoço e no jantar. O mesmo tipo de preparações proteicas a base de soja ou ovos e vegetais não poderá ser servido em dias seguidos. Além disso, os dias em que a opção for a base de ovo, deverá substituir um componente da salada (legume) por um tipo de grão. Ressalta-se que frituras somente serão aceitas duas vezes por semana tanto na opção sem carne, quanto no prato principal.

A **GUARNIÇÃO** deverá atender às especificações:

- Frequência diária. Preparações a base de legumes cozidos, massas e farinhas. A guarnição deverá estar de acordo com o prato proteico combinando adequadamente em textura e cor com as demais preparações. Podem ser utilizadas preparações, tais como cremes de legumes, purês, suflês, tortas, refogados, farofas. Um ponto importante é que a guarnição durante a semana não deve ser rica e/ou fonte de carboidrato em dias consecutivos e também se ressalta que se a opção sem carne ou o prato principal forem fritos a guarnição obrigatoriamente não poderá ser feita a cocção por imersão em óleo de qualquer tipo.
- Sugestões de acompanhamento para o macarrão quando este for a guarnição do dia:

• Molho branco; • Molho ao sugo; • Molho ao alho e óleo; • Molho à carbonara • Molho de espinafre; • Molho de açafrão; • Molho à bolonhesa • Molho de ervas;	• Molho aos quatro queijos • Molho ao sugo com orégano; • Massa com cenoura e passas; • Massa com milho e ervilha; • Massa com tomate e manjerição; • Molho ao pesto de manjerição, rúcula, espinafre • Massa com brócolis
---	--

Os **ACOMPANHAMENTOS (ARROZ e FEIJÃO)** devem ter frequência diária e as seguintes características

- Arroz – agulhinha tipo 1, polido, grão longo.
- Feijão – principais cultivares cariocinha, preto e vermelho, de primeira qualidade.

A **SOBREMESA** tem frequência diária, uma fruta ou 1 doce que devem ser entregues juntamente ao marmitex. A empresa deve oferecer frutas frescas ou doce. A porção para frutas servidas em unidade deve ter o mínimo de 80 gramas por unidade.

As sobremesas têm a seguinte frequência por tipo:

- Frutas frescas: Diariamente.

- Doces em pasta, em barra, em compota ou cristalizado e preparações cremosas a base de leite (flan, pudim, pavê, etc.): diariamente, com porção mínima de 50 g.

3. Controle de Qualidade

Inicialmente a empresa deve seguir todos os padrões de qualidade citados pela resolução RDC nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Caso não siga será notificada, advertida e multada no valor proporcional a gravidade da situação.

1. A CONTRATADA deve recolher amostras diárias de todos os alimentos individualmente em recipientes estéreis e acondicioná-los por 3 dias de acordo com a RDC nº 216 da ANVISA. A coleta também deve seguir as normas desta resolução.
2. A CONTRATADA deve fornecer à contratante laudo técnico microbiológico dos alimentos quando solicitado pelo gestor do contrato. Caso o laudo microbiológico seja desfavorável a empresa será notificada e multada no valor de 0,05% do montante do mês. Vale ressaltar que caso a empresa não apresente os laudos no tempo estipulado o mesmo valor da multa será aplicado.
3. O controle integrado de vetores e pragas deve seguir as instruções do item 4.3 da RDC nº 216 da ANVISA e, além disso, deverá ocorrer desratização e dedetização mensalmente nas instalações, ou quando a CONTRATANTE julgar necessário. Caso a empresa não cumpra com a frequência de controle, será advertida, tendo 5 (cinco) dias úteis para providenciar, caso não providencie será notificada e multada no valor de 0,05% do montante do mês.
4. A CONTRATADA deverá apresentar comprovação da limpeza das caixas d'água, obrigatoriamente, de seis em seis meses de acordo com a RDC nº 216 da ANVISA, e caso não seja seguido a empresa será notificada.
5. O abastecimento de água deve seguir as orientações do item 4.4 da RDC nº 216 da ANVISA, e caso não seja seguido a empresa será notificada.
6. Manipuladores: todos os subitens do item 4.6 da RDC nº 216 deverão ser rigorosamente seguidos pela CONTRATADA. O controle de saúde e higiene dos manipuladores é de extrema importância para fornecimento de refeições de qualidade. Caso algum dos itens 4.6.1 ao item 4.6.8 não forem rigorosamente cumpridos a empresa será notificada na primeira vez e na segunda vez advertida e multada no valor de 0,05% do montante do mês.
7. Matérias primas, ingredientes e embalagens: todos os subitens do item 4.7 da RDC nº 216 devem ser rigorosamente cumpridos.
8. Preparação do Alimento: todos os subitens do item 4.8 da RDC nº 216 devem ser rigorosamente cumpridos. Caso algum não seja cumprido, a empresa será notificada da primeira vez, advertida na segunda e multada na terceira sob o valor de 0,05% do valor do montante do mês.
9. Armazenamento e transporte do alimento preparado: todos os subitens do item 4.9 da RDC nº 216 da ANVISA devem ser rigorosamente cumpridos, se não cumpridos a empresa será notificada.
10. Exposição ao consumo do alimento preparado: todos os subitens do item 4.10 da RDC nº 216 da ANVISA devem ser rigorosamente cumpridos, se não cumpridos a empresa será notificada da primeira vez, advertida da segunda vez e multada no valor de 0,05% sobre o valor do montante do mês da terceira vez.
9. A CONTRATADA deverá afixar, na parte externa da embalagem do marmiteix, orientações sobre a conservação e consumo.
10. A CONTRATADA ficará responsável pela disponibilização de funcionário devidamente capacitado para trabalhar no caixa.

3. Documentação e registro

Todos os subitens do item 4.11 da RDC nº 216 da ANVISA devem ser rigorosamente cumpridos e se não cumpridos a empresa será notificada.

1. Responsabilidade:
 1. Devem ser seguidos os itens 4.12 da RDC nº 216.
 2. O gestor poderá utilizar para fins de fiscalização e prova quaisquer meios tecnológicos que julgar necessários, tais como fotografias e filmagens.

4. TRANSPORTE DAS PREPARAÇÕES

4. O transporte dos marmiteix prontos deverá ser feito pela CONTRATADA, em veículos próprios e recipientes adequados (laváveis, reutilizáveis e que conservem a temperatura), de modo a garantir a qualidade higiênico-sanitária das refeições, garantindo a proteção à saúde dos usuários do Restaurante.
4. Os marmiteix prontos, que serão distribuídos no RU centro (Rua Santo Antônio S/N), deverão ser transportados, diariamente em horário estabelecido pela coordenação dos RU's, em *hotboxes* limpos diariamente e devidamente higienizados, os quais deverão ser fornecidos pela empresa.
4. Os veículos para o transporte dos gêneros alimentícios e preparações deverão ser exclusivos para tal fim, com revestimento interno em material liso, preferencialmente em metal próprio de acordo com a ANVISA. A manutenção dos veículos e combustível é de responsabilidade da CONTRATADA.

Observação: Tanto os *hotboxes* quanto os veículos para transporte das refeições, deverão ser higienizados diariamente para garantir a qualidade da refeição.

5. ATENDIMENTO AO USUÁRIO

A CONTRATANTE propiciará meios para que os usuários possam efetuar reclamações e sugestões, através de área específica na página do RU (www2.ufjf.br/ru/)

Das reclamações e sugestões apresentadas, a CONTRATADA terá no máximo 05 (cinco) dias para responder por escrito, justificando as possíveis falhas ou informando o motivo da não aceitação das sugestões. As reclamações e sugestões consideradas relevantes deverão ser publicadas pela CONTRATANTE, com a resposta da CONTRATADA na mesma página do RU e também da CONTRATANTE caso seja de sua vontade.

6. HORÁRIO DAS REFEIÇÕES

6. O horário de distribuição das refeições segue descrito no quadro abaixo, podendo ser ampliado de acordo com as necessidades da UFJF, mediante comunicação com antecedência. Poderá haver ampliação também dos locais de serviço.

Refeição	Dias da Semana	Horários
Almoço	Segunda à Domingo	11 h às 14 h

Jantar	Segunda à sexta	17 h às 19 h
--------	-----------------	--------------

6. As refeições deverão estar disponíveis no local de distribuição com antecedência mínima de 30 minutos e acondicionadas adequadamente, podendo usar os *passthroughs* disponíveis na unidade do **RU Campus e Ru Centro**.

7. DA UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS

7.1. Regras Gerais

1. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela guarda, manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos e utensílios destinados a operacionalização das atividades, objeto desta LICITAÇÃO, e manter em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes. A manutenção das catracas de saída também está inclusa neste item.
2. A CONTRATANTE responsabilizar-se-á pelo fornecimento de equipamentos e instalações disponíveis à época da visita técnica no momento da licitação. Todos os outros equipamentos e instalações necessários à perfeita execução do contrato serão de responsabilidade da CONTRATADA.
3. Ao final da vigência do contrato, inclusive no caso de rescisão, a CONTRATADA deverá devolver os espaços e equipamentos cedidos em perfeitas condições de funcionamento, sendo emitido termo de vistoria que deverá ser assinado por ambas as partes. Quaisquer alterações nas instalações disponibilizadas pela CONTRATANTE somente poderão ser realizadas mediante autorização prévia e por escrito desta. As benfeitorias voluptuárias, úteis e necessárias só poderão ser realizadas mediante autorização do Gestor do Contrato, passando a ser propriedade da CONTRATANTE, sem direito a qualquer indenização, incorporando-se ao patrimônio da Universidade.
4. A CONTRATADA será responsabilizada caso ocorra qualquer sinistro envolvendo algum dos equipamentos da CONTRATANTE, cedido para a execução do contrato, durante sua vigência, devendo substituí-lo por bem na mesma categoria.
5. Deverão ser observadas as regras internas de funcionamento da CONTRATANTE, sobre a utilização das dependências a serem usadas para o objeto desta licitação e horários estipulados.
6. As atividades exercidas pela CONTRATADA não poderão prejudicar as atividades-fim ou o funcionamento da CONTRATANTE.
7. Fica vedado à CONTRATADA ceder, transferir, arrendar, sublocar, ou emprestar a terceiros, no todo ou em parte, a área cedida, local destinado a prestação de serviço, objeto desta licitação, bem como utilizá-la para fim diverso do previsto.
8. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se totalmente pela aquisição e instalação do gás GLP, que será consumido, no atendimento do objeto desta licitação.
9. Deverá ser instalado um tanque estacionário, construído em chapa de aço carbono com capacidade de 2000 kg (dois mil quilogramas) de GLP, equipado com válvula de excesso de fluxo, válvula de segurança, válvula de enchimento, medidor de nível, válvula de consumo, tampa de proteção do conjunto de válvulas e demais acessórios prescritos pela ABNT. Os recipientes deverão ser pintados de branco, com tinta especial contra corrosão.
10. Toda a instalação da central de GLP deverá obedecer e atender às normas de segurança vigentes no país. O Projeto deverá ser aprovado pelo Setor responsável da UFJF.
11. A instalação e manutenção da Central de Gás GLP poderá ser feita pela CONTRATADA mediante contrato de comodato com empresa fornecedora de GLP. A CONTRATADA deverá também se responsabilizar pelas despesas com obras necessárias à montagem e instalação dos equipamentos, bem como pela manutenção preventiva e corretiva de toda a extensão da linha de gás durante o período do contrato.
12. Ao final do contrato, todas as instalações devem ser devolvidas a CONTRATANTE no mínimo nas mesmas condições de qualidade e preservação de quando foram entregues a CONTRATADA. Caso seja verificado alguma avaria será de responsabilidade da CONTRATA arcar com os custos de manutenção e reparo.

7.2. Mobiliários, Equipamentos e Utensílios

1. A CONTRATANTE deverá se responsabilizar pela disponibilização de todos os equipamentos e mobiliários necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto desta licitação. Todos os outros equipamentos e instalações necessários à perfeita execução do contrato serão de responsabilidade da CONTRATADA.
2. A CONTRATADA deverá fornecer todo o material descartável, marmitex, sacola plástica para transporte do marmitex, guardanapos.
3. As refeições deverão ser servidas em marmitex de isopor, tamanho grande, com tampa, pesando depois de servido, aproximadamente, 750 g de responsabilidade e expensas da CONTRATADA.
4. A CONTRATADA assinará, no ato da entrada nos Restaurantes, um termo de recebimento contendo todos os equipamentos, mobiliário e utensílios fornecidos para conferência e reposição durante o período contratado e ao término do contrato.

8. DEMAIS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. A CONTRATADA deverá:

1. Seguir todas as medidas de segurança relacionadas à pandemia, como o uso de máscaras adequadas, álcool em gel, higienização regular das mãos, manter o distanciamento social, etc.
2. Substituir imediatamente os profissionais ausentes por motivo de férias, absenteísmo ou licenças previstas na legislação trabalhista.
3. Fornecer uniformes completos aos colaboradores, bem como os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC), conforme legislação vigente. Os Empregados e prepostos da CONTRATADA deverão se apresentar aos locais de trabalho devidamente uniformizados, equipados com segurança (EPI/EPC) e identificados. Os profissionais que lidam com o público deverão ser treinados para recepcionar e bem atender a clientela.
4. Seguir e obedecer aos procedimentos, normas, ferramentas de qualidade e orientações emanadas pelo Manual de Boas Práticas de Fabricação. Este deverá ter uma cópia entregue ao gestor do contrato e ter uma cópia disponível para consulta no ambiente de produção do alimento ou em local de fácil acesso dos funcionários ou nutricionistas para consulta sempre que necessário.
5. Zelar pela conservação dos locais de prestação dos serviços, de forma a garantir a preservação do patrimônio da Universidade e a segurança dos usuários.

6. Informar à UFJF sobre qualquer ocorrência ou irregularidade que afete ou possa afetar o andamento dos serviços, tão logo tenha conhecimento de tais fatos ou possibilidade de sua ocorrência.
7. Efetuar pontualmente os pagamentos de salários e demais direitos dos seus empregados, nos termos da legislação aplicável.
8. Franquear, sempre que solicitado, os espaços para inspeção e avaliação dos serviços por parte do gestor do contrato.
9. Cumprir e fazer cumprir as normas de segurança internas, de Segurança Patrimonial, do Trabalho, Contra Incêndio, de proteção ao meio ambiente e outras exigíveis pela legislação.
10. Fornecer relatório mensal, junto com as notas fiscais, dos serviços prestados, bem como outras informações que possam ser solicitadas a qualquer tempo.
11. Responsabilizar-se pela retirada, acondicionamento e destinação final do lixo produzido na execução dos serviços, com separação de materiais orgânicos, recicláveis e não aproveitáveis.
12. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais como disposto no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis.
13. Apresentar Atestados de Saúde Ocupacional de seus Empregados; Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional; Programa de Prevenção de Riscos Ambientais e comprovação de que consta, nos quadros da Empresa, ou por contrato de prestação de serviços, Técnico de Segurança do Trabalho.

A CONTRATADA não poderá alugar, emprestar, ceder, alienar ou substituir qualquer equipamento ou utensílio cedido pela contratante para execução dos serviços.

ANEXO II – RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS, MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS DISPONIBILIZADOS PELA UFJF À CONTRATADA

ESPECIFICAÇÃO	QUANT
ARMARIO ALTO SEMI ABERTO, EM AGLOMERADO DE FIBRAS VEGETAIS TRATADO COM RESINAS ESPECIFICAS DE ALTA DENSIDADE, REVESTIDO EM LAMINADO MELAMINICO TEXTURIZADO DE BAIXA PRESSÃO, DUPLA FACE, COM TAMPO EXPRESSURA 18 MM CINZA, ACABAMENTO EM PERFIL DE PVC CINZA, COM DUAS PRATELEIRAS NA PARTE SUPERIOR E DUAS PORTAS DE ABRIR NA PARTE INFERIOR, COM CHAVES MEDINDO APROXIMADAMENTE 0,91 X 0,42 X 1,60.	01
ARMARIO EM AÇO INOX AISI 304, ESPESSURA 1,0MM. DIMENSOES APROX. COMPR. 1000 MM, LARGURA : 500 MM, ALTURA 1850MM	02
ARMARIO MULTI USO, COM 2 COMPARTIMENTOS C/FECHADURA PADRÃO, COM DUAS CHAVES, EM CHAPA DE AÇO ZINCADO, PINTURA ELETROSTATICA EPOXI –PO, CORPO NA COR BEGE E PORTAS NA COR AMARELO COM BASE ELEVADAS COM PES DESLIZADORES EM POLIPROPILENO PRETO DE 150 MM; COM 1 PRATELEIRA E 1 SUPORTE P/ CABIDE MEDIDAS (CADA COMPARTIMENTO) LARGURA 300 MM X PROF 450 MM, ALTURA 822 MM; DIM. EXTERNAS: 300 X 450 X1845 MM	01
ARMARIO MULTI USO, COM 4 COMPARTIMENTOS C/FECHADURA PADRÃO, COM DUAS CHAVES, EM CHAPA DE AÇO ZINCADO, PINTURA ELETROSTATICA EPOXI –PO, CORPO NA COR BEGE E PORTAS NA COR AMARELO COM BASE ELEVADAS COM PES DESLIZADORES EM POLIPROPILENO PRETO DE 150MM; COM 1 PRATELEIRA E 1 SUPORTE P/ CABIDE MEDIDAS (CADA COMPARTIMENTO) LARGURA 300MM X PROF 450MM, ALTURA 822MM; DIM. EXTERNAS :300 X 450 X1845MM	01
ARMARIO MULTI USO, COM 4 COMPARTIMENTOS C/FECHADURA PADRÃO, COM DUAS CHAVES, EM CHAPA DE AÇO ZINCADO, PINTURA ELETROSTATICA EPOXI –PO, CORPO NA COR BEGE E PORTAS NA COR AMARELO COM BASE ELEVADAS COM PES DESLIZADORES EM POLIPROPILENO PRETO DE 150MM; COM 1 PRATELEIRA E 1 SUPORTE P/ CABIDE MEDIDAS (CADA COMPARTIMENTO) LARGURA 300MM X PROF 450MM, ALTURA 822MM; DIM. EXTERNAS :300 X 450 X1845MM	12
ARMARIO TIPO ROUPEIRO TODO CONFECCIONADO EM CHAPA DE AÇO 24, COM DIMENSÕES EXTERNAS APROXIMADAS DE 1930 X 350 X 400 MM DIVISÃO NA VERTICAL EM 04 PARTES IGUAIS CADA COMPARTIMENTO DEVERA CONTER 01 PORTA COM FECHADURA E CHAVES (2 COPIAS) 02 DOBRADIÇAS INTERNAS 04 PES REGULAVEIS E DESTACAVEIS CONFECCIONADOS EM AÇO GALVANIZADO 14. TRATAMENTO DO AÇO POR FOSFALITIZAÇÃO OU EQUIVALENTE PINTURA ELETROTASTICA EPOXI-PO LATERAIS E FUNDOS EM CINZA E PORTAS EM VERDE CLARO. ORIFICIOS E RASGOS DE PEQUENAS DIMENSOES PARA VENTILAÇÃO EM CADA COMPARTIMENTO QUE INPEÇAM VISÃO INTERNA.	05

BALANÇA CAP 500K ARJA N 1406 – RU. CENTRO	01
BALANÇA ELETRONICA CAP 15KG X5G, DISPLAY LCD COM 15MM DE ALTURA FONTE ADAPTADORA EM 110/220VCA TOLEDO , MODELO 9094	02
BALANÇA ELETRONICA COM RODIZIOS CAPAC.500KG MEDINDO 700 X 500MM, 220VCA TOLEDO MODELO 2124	02
BALANÇA ELETRONICA PRATO AÇO INOX N. 73932 FILIZOLA	01
BANCO COM ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO GALVANIZADO TRATAMENTO ANTI FERRIGINOSO, PINTURA ELETROTASTICA EPOXI-PO, NA COR BEGE, ASSENTO DEVIDAMENTE SOLDADO NA ESTRUTURA TUBULAR COM ESPESSURA DE 6,65MM ACABAMENTO SEM REBARBAS TRATAMENTO ANTI FERRUGINOSO, PINTURA ELETROTASTICA EPOXI-PO NA COR AZUL EM AMBAS AS FACES MEDIDAS COMPR:1500MM PROF:470MM, ALTURA :416MM	07
BEBEDOURO AGUA PRESSÃO, ADULTO EM AÇO INOX, UMA SAIDA DE JATO E OUTRO PARA COPO EM LATÃO CROMADO, ALIMENTAÇÃO 127V /220V, TAMPO EM AÇO INOX POLIDO, RESERVATÓRIO EM AÇO INOXIDÁVEL COM SERPENTINA EXTERNA. ACOMPANHA MANUAL DE INSTRUÇÃO GARANTIA DE 01 ANO	02
CADEIRA ENCOSTO EPOXI VERMELHO ASSENTO BEGE, TRIYP	111
CADEIRA ENCOSTO EPOXI VERMELHO ASSENTO BEGE TRYP	548
CADEIRA FIXA ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO 1020 NA COR VERMELHA ASSENTO/ENCOSTO EM AÇO 1020 ESTAMPADO ANATOMICAMENTE, NA COR BEGE STALL	876
CADEIRAS TIPO SECRETRARIA FIXA, SEM BRAÇO, ASSENTO E ENCOSTO C/ ESTRUTURA INTERNA EM COMPENSADO	04
CAIXA DE DECANTAÇÃO, COM TELA EM AÇO INOX AISI 304, PROCESSO DE CORTE A LASER, SOLDA EM ATMOSFERA INERTE DE ARGONIO, LIGA 18/8 BITOLA N 18 , COM FURO CENTRAL DE DIAMETRO 10CM E ALTURA 10CM, LARGURA 50CM ALTURA 35CM PROF , 50CM COM SAPATAS NIVELADORAS M POLIPROPILENO DIAMETRO 1 ½ POL	17
CALDEIRÃO INDUSTRIAL CONVENCIONAL, CAPAC. 500 LITROS	02
CALDEIRÃO A GÁS GLP PARA COZINHA INDUSTRIAL,CILÍNDRICO, COM FUNCIONAMENTO HERMÉTICO DO RECIPIENTE DE COCÇÃO; FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 , LIGA 18,8, TAMPA AUTOCLAVADA, VOLUME 500 LITROS;CORPO INTERNO (PANELA) DE COCÇÃO EM AÇO INOXIDÁVEL DE EXPESSURA 3,00 MM, SOLDADO AO FUNDO EM FORMATO ABAULADO DE BORDAS ARREDONDADAS COM DRENO PARA ESCOAMENTO, TAMBÉM EM AÇO INOXIDÁVEL; CHAMINÉS LOCALIZADAS NA PARTE TRASEIRA PARA SAÍDA DOS GASES QUEIMADOS NA CÂMARA DE COMBUSTÃO, CONSTRUÍDA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304; CONJUNTO DE QUEIMADORES CONSTITUÍDOS DE TUBOS DE AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, MULTIPERFURADOS, LOCALIZADOS NA PARTE INFERIOR COMANDADOS POR REGISTRO DE GÁS GLP LOCALIZADO NO PAINEL LATERAL DO EQUIPAMENTO, COM PILOTO PARA ACENDIMENTO EXTERNO COM ACESSO NA PARTE FRONTAL (IGNIÇÃO ELÉTRICA);	01
CALDEIRÃO PARA COCÇÃO INDUSTRIAL, CILINDRICO, A GÁS GLP, PARA 500 LITROS, TIPO AMERICANO EM AÇO INOXIDÁVEL PADRÃO AISI 304, LIGA 18.8, VOLUME 500 LITROS, FABRICADO COM AÇO INOXIDAVEL DE ESPESSURA 3,00 MM SOLDADO AO FUNDO ABAULADO DE BORDAS ARREDONDADAS COM DRENO PARA ESCOVAMENTO TAMBÉM EM AÇO INOXIDÁVEL, FORMANDO UM CONJUNTO ÚNICO; TAMPA DE FECHAMENTO MODELO AMERICANO CONSTRUÍDA COM AÇO INOXIDAVEL AISI 304 DE ESPESSURA 1,5 MM, DOTADA DE FRISOS ESTRUTURAIS E BORDA EXTERNA PARA ALOJAMENTO DA MESMA SOBRE O CORPO DA	

PANELA, COM CABO EXECUTADO EM TUBO COM PUXADOR TIPO ESFÉRICO DE MATERIAL TÉRMICO DOBRADIÇAS E SISTEMA DE TRAVAMENTO. MANÍPULO DE ABERTURA DA TAMPA EM AÇO INOXIDÁVEL CURVADO, COM DUPLA FIXAÇÃO; CÂMARA DE GERAÇÃO DE VAPOR FABRICADA COM CHAPA DE AÇO CARBONO 1020 COM TRATAMENTO, PRESSÃO DE TRABALHO: 0 A 2,00 KG/CM²; CONSUMO DE GÁS GLP: 2,5 KG/HORA; DIMENSÕES APROXIMADAS: COMPRIMENTO (1400MM); LARGURA (1400MM); ALTURA (900MM);	
CARRO CANTONEIRA PARA TRANSPORTE DE BANDEJA ACABAMENTO POLIDO FOSCO , MEDIDAS 775 X 613 X 1834MM	16
CARRO CUBA SOBRE RODAS , MEDIDAS ; 870 X 630 X 850MM	04
CARRO PARA LAVAGEM SE CEREAIS , MEDIDAS 705 X 400 X 800MM	07
CARRO PARA DETRITOS, MEDIDAS 480MM X 60MM X 625MM	09
CARRO PLATAFORMA INDUSTRIAL , CAPACIDADE 240KG DIMENSOES 890 X 480 X 1000MM	04
CARRO PORTA PRATOS P/ 4 COLUNAS MEDIDAS 580 X 580 880MM	06
CARRO TIPO ZORRA , PARA RECOLHIMENTO E REMOLHO DE TALHERES , MEDIDAS 600 X 600 X 600MM	06
FRITADEIRA A GÁS INDUSTRIAL CONSTRUÍDA EXTERNAMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL; CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL; QUEIMADOR COM ALTO RENDIMENTO TÉRMICO; SEGURANÇA CONTRA FALTA DE CHAMA; ACENDIMENTO AUTOMÁTICO COM ALIMENTAÇÃO 220V; MANÍPULO CROMADO ANATÔMICO; TERMOSTATO DE SEGURANÇA; TEMPERATURA DE TRABALHO: ATÉ 200°C; PAINEL FRONTAL EM AÇO INOXIDÁVEL; ACOMPANHA CESTOS PARA FRITURAS E APOIO INFERIOR INTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL; GABINETE INFERIOR COM PORTA EM AÇO INOXIDÁVEL; PÉS EXTRA REFORÇADOS EM POLIAMIDA 6.6 (NYLON COM NIVELAMENTO DE ALTURA). CAPACIDADE DE 20 A 23 LITROS DE ÓLEO; CONSUMO APROXIMADO DE GLP: 2,1 KG/H.	03
COIFA DE CENTRO SEM FILTROS, EM AÇO INOX AISI PROVA DE FOGO , ACABAMENTO ESCOVADO .MEDIDAS 6300 X 2000 X 600MM	02
COIFA DE CENTRO EM AÇO AISI 304, BITOLA 20, PROCESSO DE CORTE A LASER, DE 60 WATTS A PROVA DE FOGO ACABAMENTO ESCOVADO MEDIDAS 3600 X 1500 X 600MM	01
COIFA DE CENTRO EM AÇO INOX AISI 304, LUMINARIAS BLINDADAS C/ LAMAPADAS DE 60 WATTS A PROVA DE FOGO; ACABAMENTO ESCOVADO MEDIDAS 5400 X 1400 X 600MM	02
COIFA COM MOTOR DE EXAUSTÃO, SEM FILTRO PARA AS COPAS DE HIGIENIZAÇÃO(A) E (B). FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO DE DUAS (02) COIFAS SEM FILTRO COM DUTO DE EXAUSTÃO E MOTOR AXIAL, QUADRO DE COMANDO, PARA EXAUSTÃO DE VAPORES NAS COPAS DE HIGIENIZAÇÃO DE LOUÇAS E TALHERES COM ILUMINAÇÃO. AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS REQUERIDAS SÃO: A CONFECCÃO DAS COIFAS DEVE SER EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, BITOL 20, ESCOVADO SERÁ FIXADA NAS ESTRUTURAS / TESOURA DO TELHADO /COBERTURA DAS COPAS DE HIGIENIZAÇÃO ATRAVÉS DE TIRANTES DE CABO DE AÇO. AS DIMENSÕES E DEMAIS DETALHES TÉCNICOS DEVEM SER OBSERVADOS NOS DESENHOS DOS ANEXOS Nº 02 E 03; A FORÇA DE EMPUXO NECESSÁRIA À EXAUSTÃO DOS VALORES PRODUZIDOS SERÁ CRIADA POR UM MOTOR AXIAL COLOCADO NO INTERIOR DE CADA TUBULAÇÃO VERTICAL ACOPLADA À COIFA (A) E (B). AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE REFERÊNCIA PARA O MOTOR SÃO: MOTOR BIFÁSICO (220 VOLTS + TERRA), POTÊNCIA MECÂNICA DE 1 CV,VAZÃO APROXIMADA DE 8.500 A 10.200M3/ HORA – 35MMCA.2018NE801670	02
CORTADOR ELETRICO DE FRIOS, SEMI AUTOMATICO, EQUIPADO COM LAMINA DE AÇO COM 310MMDE DIAMETRO C/ TRATAMENTO TERMIO E PROTEÇÃO GALVANOPLASTICA, AFIADOR MOVEL COM DUAS PEDRAS CONJUGADA AO CORPO DO APARELHO DE DUPLA	01

AÇÃO E CORTA FRIOS, ENCOSTO, CORTINA E MESA RECEPTORA EM AÇO INOX. TENSÃO 220V; POTENCIA 1/3 CV ;1750RPM. ACOMPANHA MANUAL DE INSTRUÇÃO. GARANTIA MINIMA DE 01 ANO	
DESCASCADOR DE LEGUMES INDUSTRIAL, CAPACIDADE 10 KG, CONFECCIONADO EM AÇO INOX AISI 304, PROVIDO DE CAIXA COLETORA DE RESIDUOS COM BASE COLETORA , TIPO 6115, POTENCIA 1/3 HP;220 VOLTS BAFISICO	02
DESCASCADOR DE TUBÉRCULOS INDUSTRIAL, PARA PRODUÇÃO DE 500 KG/HORA, COM AS SEGUINTEES ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: FABRICADO COM AÇO INOXIDÁVEL PADRÃO AISI 304. BOCAL PARA O DESCARREGAMENTO DO PRODUTO APÓS SER PROCESSADO EQUIPADO COM SISTEMA DE ABERTURA PARA IMPEDIR O ACESSO DAS MÃOS DO OPERADOR AS ÁREAS INTERNAS DA MÁQUINA EM OPERAÇÃO. TAMPA DO EQUIPAMENTO EQUIPADA COM SENSOR DE SEGURANÇA QUE TRAVA A OPERAÇÃO DA MÁQUINA QUANDO AQUELA PARTE ESTIVER ABERTA. PÉS METÁLICOS DE AÇO INOXIDÁVEL ENVOLVIDOS POR BORRACHA ANTIDERRAPANTE; SISTEMA ANTIREARME DA MÁQUINA PARA IMPEDIR O RELIGAMENTO AUTOMÁTICO DA MESMA NO CASO EM QUE HOUVER FALTA DE ENERGIA ELÉTRICA E SEU POSTERIOR RESTABELECIMENTO. CHAVE LIGA/DESLIGA; RESET E BOTÃO DE EMERGÊNCIA. POTÊNCIA MECÂNICA: 1,0 CV (MOTOR); TENSÃO: 220 VOLTS.	02
ESTANTE TIPO PANELEIRO, EM AÇO INOX AISI 304, PROCESSO CORTE A LASER, DOBRAS AUTOMATIZADAS, SOLDA EM ATOMOSFERA INERTE DE ARGÔNIO INVISIVEL, COM 04 PLANOS PERFURADOS BITOLA 18, DOBRAS DE 40MM VIRADAS PARA BAIXO ACABANDO COM DOBRA DE 10MM EM 90 GRAUS, MONTANTES EM PERFIL DE CHAPA DOBRADA DE AÇO INOX BITOLA 14 COM SUPORTES DE ALUMINIO FUNDIDO P/ FIXAÇÃO DOS PLANOS. ACABAMENTO ESCOVADO COM PELICULA PROTETORA EM FILME PVC. MEDIDAS : 2600 X 700 X 1800MM	07
ESTANTE EM AÇO INOX AISI 304, MEDIDAS 1300 X 700 X 1800MM	01
ESTANTE EM AÇO INOX AISI 304, MEDIDAS 1300 X 700 X 1800MM	05
ESTANTE EM AÇO INOX AISI 304, PROCESSO CORTE A LASER , DOBRAS AUTOMATIZADAS, SOLDA EM ATMOSFERA INERTE DE ARGÔNIO INVISIVEL, COM 04 PLANOS PERFURADOS , BITOLA 18 , DOBRAS DE 40MM VIRADAS PARA BAXO ACABANDO COM DOBRA DE 10MM EM 90 GRAUS; MONTANTES EM PERFIL DE CHAPA DOBRADA DE AÇO INOX BITOLA 14 COM SUPORTES DE ALUMINIO FUNDIDO P/ FIXAÇÃO DOS PLANOS ACABAMENTO ESCOVADO C/PELICULA PROTETORA EM FILME PVC MEDIDAS :2000 X 700 X 1800MM	01
ESTANTE INOX AISI 304 , MEDIDAS :1000 X 700 X 1800MM	12
ESTANTE EM AÇO INOX, COM MONTANTES EM CANTONEIRA DO MESMO MATERIAL, SOLDA EM ATMOSFERA INERTE DE AGONIO INVISIVEL, COM SAPATAS NIVELADORAS EM POLIETILENO E ROSQUEAMENTO EMBUTIDO, COM QUATRO PLANOS LISOS, REGULÁVEIS, REFORÇADOS NA SUA PARTE INFERIOR EM PERFIS EM (U) E BORDAS DE 4MM DE LARGURA EM TODO O PERIMETRO DOS PLANOS, TRAVAMENTO NA PARTE TRASSEIRA E NAS LATERAIS EM (X) , CHAPA Nº, 1500 X 700 X 1800MM	04
FOGÃO INDUSTRIAL DE CENTRO, 04 BOCAS, QUADRO SUPERIOR EM AÇO INOX AISI 304, LIGA 18/8, BITOLA APARENTE ACABAMENTO POLIDO FOSCO ACETINADO, PRESSÃO GÁS :285MMCA. MEDIDAS 180 X 1255 X 830MM	02
FRIG.C 2CAM 1 ANTI CAM GELOMINAS (USA APENAS UMA ATUALMENTE)	01
FRITADEIRA A GÁS INDUSTRIAL CONSTRUÍDA EXTERNAMENTE EM AÇO INOXIDÁVEL; CUBA EM AÇO INOXIDÁVEL; QUEIMADOR COM ALTO RENDIMENTO TÉRMICO; SEGURANÇA CONTRA FALTA DE CHAMA; ACENDIMENTO AUTOMÁTICO COM ALIMENTAÇÃO 220V; MANÍPULO CROMADO ANATÔMICO; TERMOSTATO DE SEGURANÇA; TEMPERATURA DE TRABALHO: ATÉ 200°C; PAINEL FRONTAL EM AÇO INOXIDÁVEL; ACOMPANHA CESTOS PARA	03

FRITURAS E APOIO INFERIOR INTERNO EM AÇO INOXIDÁVEL; GABINETE INFERIOR COM PORTA EM AÇO INOXIDÁVEL; PÉS EXTRA REFORÇADOS EM POLIAMIDA 6.6 (NYLON COM NIVELAMENTO DE ALTURA). CAPACIDADE DE 20 A 23 LITROS DE ÓLEO; CONSUMO APROXIMADO DE GLP: 2,1 KG/H. A TOMADA ELÉTRICA PARA A IGNIÇÃO DO EQUIPAMENTO DEVE SER BLINDADA PARA AMBIENTES MOLHADOS E DEVE ESTAR CONECTADA AO RESPECTIVO CABO. DEVE ESTAR CONECTADA AO EQUIPAMENTO PARA O TRABALHO DE IGNIÇÃO DO GÁS, E ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS PRESCRIÇÕES NORMATIZADAS PELA ABNT NBR 14.136/2017. (2P + T)	
FRITADOR ELETRICO EM AÇO INOX , ACABAMENTO ESCOVADO	01
GELADEIRA INDL , 3 PORTAS, PPIENK, BIFASICO , C/ 140 X 70 X 200CM	01
GUICHE, PARA DEVOLUÇÃO DE BANDEJAS, COM 15 ABERTURAS, EM CHAPA DE AÇO INOX AISI 304, PROCESSO DE ACABAMENTO POLIDO FOSCO. MEDIDAS 2850 X 700 X 400MM	02
LAVATÓRIO COLETIVO COM ESPELHO TRASSEIRO DE 100DE ALTURA , CONSTRUÍDO TOTALMENTE EM AÇO INOX , POSSUI CUBA ESTAMPADA MEDINDO 400X340X140MM E TAMPO COM ESPESSURA DE 1,2MM. MEDIDAS :550 X 500 X 300MM	02
LIQUIDIFICADOR BASCULANTE INDUSTRIAL PARA PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS. CORPO EM AÇO CARBONO, COPO FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL. AS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DESEJADAS SÃO: POTÊNCIA MECÂNICA: 1,5 CV; TENSÃO 220 VOLTS; ROTAÇÃO DE 3500 RPM. AS DIMENSÕES APROXIMADAS SÃO: ALTURA (1175,00M); LARGURA (390,00MM). O FORNECEDOR DEVERÁ APRESENTAR TERMO DE GARANTIA DE NO MÍNIMO 03 MESES PARA O EQUIPAMENTO.	03
MAQ. LAVADORA HDS 1200 KARCHER 3102149	01
MAQUINA DE LAVAR LOUÇAS INDUSTRIAL, TANQUE, MAXIMA: ALTURA (C/ PORTA ABERTA):1947; LARG:1677; PROF:768. ACOMPANHA MANUAL DE INSTRUÇÃO. GARANTIA MÍNIMA DE 01 ANO	01
MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇAS E TALHERES COM EXTENSOR DE COBERTURA E TÚNEL DE SECAGEM PARA A COZINHA INDUSTRIAL, COM CAPACIDADE DE LAVAGEM ATÉ 260 GAVETAS/HORA. CONSTRUÇÃO DO PAINEL DE COMANDO, TANQUE E PORTA, DUPLOS; ESTRUTURA E BRAÇOS EM AÇO INOXIDÁVEL PADRÃO AISI 304. O PAINEL DE COMANDO DEVE SER DIGITAL COM DISPLAY EXIBINDO AS FASES DE OPERAÇÃO DA MÁQUINA, E INCLUSIVE, CAMPO INDICADOR DE INTERRUPÇÃO DO CICLO DE OPERAÇÕES NO CASO DE ABERTURA DA PORTA E NO CASO DE HAVER GAVETAS OU RACKS ESQUECIDAS DENTRO DA LAVADORA. TEMPORIZADOR ELETRÔNICO PARA COMANDAR A FUNÇÃO DAS RESISTÊNCIAS AQUECEDORAS QUANDO NÃO HÁ PASSAGEM DE GAVETAS NO SISTEMA DE TRANSPORTE (ECONOMIA DE ENERGIA); TECNOLOGIA DE PROTEÇÃO CONTRA TRAVAMENTO DAS GAVETAS / RACKS NO SISTEMA DE TRANSPORTE; TERMOSTATO PARA EXERCER O CONTROLE AUTOMÁTICO DO NÍVEL E DAS TEMPERATURAS MÍNIMAS DE LAVAGEM E ENXÁGUE; TERMÔMETRO LOCALIZADOS NO PAINÉL PARA EXIBIR AS TEMPERATURAS.	02
MESA AUXILIAR COM FURO PARA DETRITO, EM AÇO INOX AISI 304,MEDIDAS 2100 X 700 X 850MM COM 2 FUROS DIÂMETRO 200MM	02
MESA AUXILIAR COM FURO PARA DETRITO , EM AÇO INOX AISI 304, PROCESSO DE CORTE A LASER, MEDIDAS 2800 X 700 X 900MM COM 2 FUROS DIÂMETRO 250MM	02
MESA AUXILIAR COM FURO PARA DETRITO, EM AÇO INOX AISI 304; MEDIDAS 1250 X 800 X 900MM COM FURO DIÂMETRO 250 MM	01
MESA AUXILIAR COM TAMPO SUPERIOR ,200 X 80 X 90CM	01

MESA AUXILIAR EM AÇO INOX AISI 304 MEDIDAS 1000 X 700 X 850MM	01
MESA AUXILIAR EM AÇO INOX AISI 304 MEDIDAS 1800 X 700 X 850MM	04
MESA AUXILIAR EM AÇO INOX AISI 304 MEDIDAS 1800 X 700 X 900MM CUBA (AO CENTRO) 500 X 400 X 250MM COM VALVULA DE AÇO INOX DIAMETRO	01
MESA AUXILIAR EM AÇO INOX AISI 304, MEDIDAS 2100 X 700 X 900MM	01
MESA AUXILIAR EM AÇO INOX AISI 304 MEDIDAS 2100 X 700 X 900MM CUBA (A DIREITA) 500 X 500 X 200MM	01
MESA AUXILIAR EM AÇO INOX AISI 304 MEDIDAS 3300 X 700 X 900MM CUBA (A ESQUERDA) :500 X 400 X 400MM, COM VALVULA EM AÇO INOX	01
MESA AUXILIAR EM AÇO INOX AISI 304, PROCESSO DE CORTE LASER, SOLDA EM ATMOSFERA INERTE DE ARGONIO COM TAMPO SUPERIOR LISO EM CHAPA DE AÇO INOX AISI 3040 LIGA 18/8 BITOLA Nº 18 COM BORDAS DOS LADOS LIVRES DE 40MM VIRADAS PARA BAIXO ACABANDO COM A DOBRA DE 10MM EM ÂNGULO DE 90 GRAUS E ESPELHO TRASEIRO COM 115MM DE ALTURA C/ PESTANA DE ENCOSTO P/FIXAÇÃO, COM ESTRUTURA DE APOIO DESMONTAVEL. TIPO MEIA –SAI EM PERFIS DE AÇO INOX FIXADA AO TAMPO , COM PÉS EM TUBO DE AÇO INOX NO DIAMETRO DE 1 ½ POL E SAPATAS DE NIVELAMENTO EM PROLIPEPILENO INJETADO MEDIDAS 2500 X 700 X 900MM	01
MESA COM TANQUE ,PARA LAVAGEM DE PANEAS , EM AÇO INOX AISI 304 MEDIDAS 1300X700X900MM E 01CUBA ESTAMPADA COM CANTOS ARRENDONDADOS NA MEDIDA 1000X510X PROF.400MM	02
MESA DE CENTRO COM UMA PRATELEIRA SUPERIOR SOBRE TUBOS , MEDIDAS 2000 X 700 X 1845MM COM PRATELEIRA	02
MESA EM AÇO INOX AISI 304 COM UMA PRATELEIRA SUPERIOR SOBRE TUBOS , MEDIDAS 2000 X 700 X 1845MM COM PRATELEIRA	01
MESA EM AÇO INOX AISI 304 COM UMA PRATELEIRA SUPERIOR SOBRE TUBOS , MEDIDAS 2000 X 700 X 1845MM COM PRATELEIRA E UM FURO DE 250MM DE DIAMETRO	01
MESA LISA EM AÇO INOX AISI 304, MEDIDAS 1650 X 700 X 850MM	02
MESA PARA REFEITÓRIO , ESTRUTURA EM AO 1020, NA COR VERMELHA , TAMPO EM MDF COM REVESTIMENTO DE FORMICA NA COR OVO MEDIDA 120 X 80CM. STALL	219
MESA PES EM TUBO DE AÇO TAMPO LAMINADO POST FORMING, NATIVA	165
MÓDULO DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS AQUECIDOS , COMPONENTES EM AÇO INOX AISI 304, LIGA 18/8, BITOLA 18,PROCESSO DE CORTE A LASER , DOBRAS AUTOMIZADAS , SOLDA EM ATMOSFERA INERTE DE ARGONIO INVISIVEL MEDIDAS : 2100 X 1300 X 1355MM	06
MODULO DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS REFRIGERADOS (SALADA/SOBREMESA) COMPONENTES EM	06
MODULO NEUTRO P/ APOIO DE PRATOS E BANDEJAS, EM AÇO INOX AISI 304 MEDIDAS : 1000X1300XALTURA 700MM	06
MODULO NEUTRO PARA MOLHOS E TALHERES EM ACOMPANHA OS RECIPIENTES 1/6-100	03

MOEDOR DE CARNE INDUSTRIAL PARA PRODUÇÃO DE 300KG/HORA COM AS SEGUINTEES ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: BOCA 22 E CARACOL FABRICADOS EM FERRO FUNDIDO COM TRATAMENTO ANTIFERRUGEM E DOTADO DE SISTEMA DE SEGURANÇA PARA IMPEDIR O ACESSO DAS MÃOS AS ÁREAS DE CORTE DA CARNE. LÂMINAS E DISCOS FABRICADOS EM AÇO INOXIDÁVEL. GABINETE FABRICADO COM AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO ASSIM COMO A BANDEJA COLETORA. A BANDEJA DEVE APRESENTAR: SENSOR DE SEGURANÇA PARA IMPEDIR A OPERAÇÃO DA MÁQUINA QUANDO ELA NÃO ESTIVER ACOPLADA/ASSENTADA E ANTEPARO LOCALIZADO NO BOCAL PARA IMPEDIR O ACESSO DAS MÃOS A ÁREA INTERNA DA MÁQUINA ONDE SE PROCESSA OS CORTES DE CARNE. SISTEMA ANTIREARME PARA IMPEDIR O RELIGAMENTO AUTOMÁTICO DA MÁQUINA NO CASO EM QUE HOUVER FALTA DE ENERGIA ELÉTRICA E SEU POSTERIOR RESTABELECIDO. POTÊNCIA MECÂNICA: 1,0 CV (MOTOR); TENSÃO: 220 VOLTS. ACESSÓRIOS: A TOMADA ELÉTRICA DO EQUIPAMENTO E O RESPECTIVO CABO DEVE ESTAR CONECTADA AO MESMO, ESTAR EM CONFORMIDADE COM A NORMA ABNT IEC 60309.	02
PASS TROUGH AQUECIDO , VERTICAL INDUSTRIAL , 04 PORTAS PROC. DE CORTE A LAZER , MED 1400X800X2100MM FRIGER.	02
PASS TROUGH REFRIG, VERTICAL INDUSTRIAL 02 PORTAS (01 PORTA DE CADA LADO), CORPO INT/EXT. EM CHAPA DE AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8 ESP.0,6MM PROC. DE CORTE A LAZER, BATENTES EM PERFIL PLASTICO ISOL.MAGNETICO, C/RESIST. ELETRICA P/ ELIMINAÇÃO DE COND. JUNTO A GAXETA DE VEDAÇÃO DA PORTA E SIST. REGUL.DE CANTON P/ APOIO DE GRADE INT.OU RECIP. DO TIPO GN, PORTA EM CHAPA DE AÇO INOX ESP.0,6MM C/ GAXETA DE ENCAIXE, ATOXICA E MOLA P/ FECHAMENTO AUTOM; DOBRADIÇAS E PUXADORES DE METAL CROMADO, TRINCO C/ ROLETES EM NYLON; EVAPORADOR DE ALTA EFICIÊNCIA TIPO AR FORÇADO, POSIC. NO TETO, CONST EM TUBOS DE COBRE ELETROLÍTICO C/ ALETAS DE ALUMINIO CONDENSADOR TIPO HERMETICO DE 1/4HP, TENSÃO 220VOLTS BIFASICO, 60HZ PRATELEIRAS CONST. EM CANTON EM AÇO INOX, 1 X 1POL, FIXADOS EM PERFIS (U) P/ ENCAIXE DE RECIP. GN PÉS REGULAVEIS DE ALUMINIO. VOL. INTERNO 540 LITROS; TEMP. DE TRAB. (+2°C), COM REGUL; DEGELO AUT. COLETA DE AGUA GAS ECOL: R134A.ISOL. ESPUMA DE POLIURETANO INJ. MED.700X800X2100MM	02
PASS TROUGH REFRIG, VERTICAL INDUSTRIAL 04 PORTAS (02 PORTAS DE CADA LADO), CORPO INT/EXT. EM CHAPA DE AÇO INOX AISI 304, LIGA 18.8 ESP.0,6MM PROC. DE CORTE A LAZER, BATENTES EM PERFIL PLASTICO ISOL.MAGNETICO, C/RESIST. ELETRICA P/ ELIMINAÇÃO DE COND. JUNTO A GAXETA DE VEDAÇÃO DA PORTA E SIST. REGUL.DE CANTON P/ APOIO DE GRADE INT.OU RECIP. DO TIPO GN, PORTA EM CHAPA DE AÇO INOX ESP.0,6MM C/ GAXETA DE ENCAIXE, ATOXICA E MOLA P/ FECHAMENTO AUTOM; DOBRADIÇAS E PUXADORES DE METAL CROMADO, TRINCO C/ ROLETES EM NYLON; EVAPORADOR DE ALTA EFICIÊNCIA TIPO AR FORÇADO, POSIC. NO TETO, CONST EM TUBOS DE COBRE ELETROLÍTICO C/ ALETAS DE ALUMINIO CONDENSADOR TIPO HERMETICO DE 1/3HP, TENSÃO 220VOLTS BIFASICO, 60HZ PRATELEIRAS CONST. EM CANTON EM AÇO INOX, 1 X 1POL, FIXADOS EM PERFIS (U) P/ ENCAIXE DE RECIP. GN PÉS REGULAVEIS DE ALUMINIO. VOL. INTERNO 540LITROS; TEMP. DE TRAB. (+2°C), COM REGUL; DEGELO AUT. COLETA DE AGUA GAS ECOL: R134A.ISOL. ESPUMA DE POLIURETANO INJ. MED.1400X800X2100MM	02
PICADOR DE LEGUMES, AÇO INOXIDÁVEL, MANUAL, LAMINA, ALAVANCA, TRIPE, CUBO DE PLACA DE 10MM LUCRE – CENTRO (ALMOX. R.U)	02
PICADOR /MOEDOR DE CARNE, COM CAPA E PRATO EM AÇO INOX, CILINDRO ESTANHADO.	01
PORTA CHAVES (CLAVICULARIO) CONFECCIONADO EM CHAPA DE AÇO ZINCADA, PINTURA ELETROSTATICA EPOXI-PONA COR BEJE CAPAC.60 CHAVES, SEGREDO E NUMERAÇÃO INDIVIDUAL, C/ DUAS CHAVES COM IDENTIFICADOR DE CHAVES, ETIQUETAS DE VINIL NA COR AZUL NUMERADAS. MEDIDAS ALTURA 398MM: LARGURA 540MM;PROF 62MM	01

PROCESSADOR DE ALIMENTOS ROBUSTO , CAPACIDADE 5,0KG/MIN MOTOR :0,5HP, ALIMENTAÇÃO :220V/60HZ	03
REFRIGERADOR HORIZONTAL 03 PORTAS , CAP 460 LITROS CORPO INT/EXT EM CHAPA INOX ESP 0,6MM, BATENTES EM PERFIL PLASTICO ISOLANTE , MAGNETICO C/ RESISTENCIA ELETRICA JUNTO A GAXETA DE VEDAÇÃO DA PORTA SIST REGULAVEL DE CANTONEIRAS P/ APOIO DE GRADE INTERNA (ACABAMENTO EM PINTURA EPOXI NA COR BRANCA)OU RECIP. DO TIPO DE GASTRONORM PORTAS EXECUTADAS EM CHAPA DE AÇO INOX ESP.0,6MM GAVETA DE ENCAIXA ATOXICA , MOLA PARA FECHAMENTO AUTOMATICO UNID COMPENSADORA TIPO HERMETICO NA PARTE INFERIOR DO EQUIPAMENTO C/ GAS R134A; EVAPORADOR DE ALTA EFICIENCIA TIPO AR FORÇADO , JUNTO AO TETO REGULAGEM DE TEMPERATURA DE TRABALHO ., SISTEMA DE DEGELO AUTOMATICO C COLETA DE AGUA ; ISOLAÇÃO TERMICA CORPO/PORTAS EM ESPUMA POLIURETANO INJETADO ; PES C/ ALT DE 150MM EM POLIPROPILENO P/ NIVELAMENTO ; POT440W TENSÃO 220V TEMP 4° C A 6° C DIMENSÕES APROX. 2000 X 700 X 850MM. ACOMPANHA MANUAL DE INSTRUÇÃO. GARANTIA MINIMA 01 ANO	01
REFRIGERADOR VERTICAL 04 PORTAS, CAPAC. 1170 LITROS, CORPO INT./EXT. EM CHAPA AÇO INOX, ESP. 0,6MM, BATENTES EM PERFIL PLASTICO ISOLANTE, MAGNETICO C/ RESIST. ELETRICA JUNTO A GAXETA DE VEDACAO DA PORTA;SISTEMA REGULAVEL DE CANTONEIRAS P/APOIO DE GRADE INTERNA(ACABAMENTO EM PINTURA EPOXI NA COR BRANCA) OU RECIP. DO TIPO GASTRONORM;PORTAS EXECUTADAS EM CHAPA DE AÇO INOX ESP. 0,6MM. GAXETA DE ENCAIXA, ATOXICA, MOLA P/ FECHAMENTO AUTOMATICO; UNID.CONDENSADORA TIPO HERMETICO NA PARTE INFERIOR DO EQUIPAMENTO, C/ GAS R134A; EVAPORADOR DE ALTA EFICIENCIA TIPO AR FORÇADO, JUNTO AO TETO;REGULAGEM DE TEMPERATURA ATRAVES DE CONTROLADOR ELETRONICO C/ Sonda INTERNA, INDICANDO A TEMPERATURA DE TRABALHO; SIST. DE DEGELO AUTOMATICO C/ COLETA DE AGUA;ISOLACAO TERMICA CORPO/PORTAS EM ESPUMA POLIURETANO INJETADO; PES C/ ALT. DE 150MM EM POLIPROPILENO P/NIVELAMENTO; POT. 810W; TENSAO 220V; TEMP. 4°C A 6°C. DIMENSOES APROX.: 1400 X 800 X 2100MM.ACOMPANHA MANUAL DE INSTRUÇÃO. GARANTIA MINIMA 01 ANO	01
RESFRIADOR RAPIDO C/ 01 PORTA, CAPAC. 24GN 1/1X65; TENSÃO :220V TRIFASICO /225WATTS TEMP:20° (-22°C) CORPO INT/EXT PORTA EM CHAPA DE AÇO INOX ESP.0,8MM, AISI 304 LIGA 18/8, BATENTES COM PERFIL PÁSTICO ISOLANTE COM TUBULAÇÃO IMBUTIDA AQUECIDA P/ ELIMIN. DE CONDENSAÇÃO JUNTO A GAXETA DE VEDAÇÃO DA PORTA E SIST REGUL DE CANTONEIRAS P/ APOIO DE 24GN1/1-65; GAXETA , MALEAVÉL , ATOXICA P/VEDAÇÃO JUNTO AO BATENTE DOBRADIÇAS EM ALUMINIO FUNDIDO E FECHO MAGNETICO TIPO ALA ALAVANCA C/ ACABAMENTO CROMADO ;01 UNIDADE CONDENSADORA TIPO SEMI-HERMÉTICO , A GAS ECO .R402B , EVAPORADOR DE ALTA EFICIENCIA TIPO AR FORÇADO , POSICIONADO INTERNA/NA LATERAL DO EQUIPAMENTO C/ VENTILA DE ALTA VAZÃO ; REGULAGEM DE TEMP.C/6 PROGRAMAÇÕES CONFIG; SONDAS INTERNAS C/ INDIC . DE TEMPERATURA TRABALHO; SIST .DEGELO AUTOM./MANUAL DRENO INT ; ISOL TERMICA DO CORPO / PORTA EM ESPUMA POLIURETANO INJETADO ; PES TUBULARES EM AÇO INOX C/ ALTURA DE 125MM, SAPATAS EM POLIPROPILENO. MEDIDAS :1250 X 1040 X 1980MM	02
ROLETA TIPO TORNIQUETE EM AÇO CARBONO , NA COR BEGE , COM MECANISMO ROTATIVO BIDIRECIONAL DE 03 BRAÇOS , CONFORME DEMAIS ESPECIFICAÇÕES EM ANEXO	02
SHOOT PARA DEVOLUÇÃO DE TALHERES EM AÇO INOX AISI 304, PROCESSO DE CORTE A LAZER , DOBRAS AUTOMATIZADAS , SOLDA EM ATMOSFERA INERTE DE ARGONIO IMVISIVEL FIXAÇÃO EM ALVENARIA ACABAMENTO POLIDO FOSCO MEDIDAS 265 X 155 X PROFUNDIDADE	04
SISTEMA DE EXAUSTÃO P/ COIFA DE FRITADEIRA E FRIGIDEIRA DE AÇO INOX AISI 304 PROCESSO DE CORTE A LASER INCLUINDO CONJUNTO DE FERRAGEM E ACESSORIOS PARA FIXAÇÃO. GARANTIA MINIMA DE 01 ANO	01
SISTEMA DE EXAUSTÃO P/ COIFA P/ CALDEIRÕES , EM AÇO INOX AISI 304, PROCESSO DE CORTE A LASER, INCLUINDO CONJUNTO	02

DE FERRAGEM E ACESSORIOS P/ FIXAÇÃO , GARANTIA MINIMA DE 01 ANO	
SISTEMA DE EXASTÃO P/ FOGÃO / CHAPAS , EM AÇO INOX AISI 304, PROCESSO DE CORTE A LASER INCLUINDO CONJUNTO DE FERRAGEM E ACESSORIOS P/ FIXAÇÃO GARANTIA MINIMA DE 01 ANO	02
TANQUE EM AÇO INOX AISI 304 ; MEDIDA 1000 X 800 X 400MM , COM VALVUÇLA DE AÇO INOX	03
TANQUE EM AÇO INOX AISI 304 , ACABAMENTO POLIDO ACETINADO MEDIDA TOTAL 2400 X 1200 X 880MM/CUBA 800 X 1200 X 400MM(3 UNIDADES)	03
TANQUE PARA PREPARO , EM AÇO INOX AISI 304 , LIGA 18/8 MEDIDA TOTAL 2050 X 700 X 900MM/CUBA 1850 X 500 X 200MM	01
TANQUE PARA LAVAGEM DE PANEAS DE PANEAS EM AÇO INOX AISI 304 MEDIDAS 1200 X 800 X 900MM E 01 CUBA ESTAMPADA COM CANTOS ARREDONDADOS NA MEDIDA : 1000 X 600 X PROF: 400MM	02
MESA PARA COMPUTADOR, COR OVO COM TAMPOS EM MADEIRA PRENSADA 25MM REVESTIDA FACE INFERIOR C/ MELAMÍNICO E FACE SUPERIOR C/ LAMINADO DECORATIVO TEXTURIZADO AP C/ BORDAS EM POST FORMING E LATERAIS C/ PERFIL DE PVC DE 2MM; PAINÉIS EM MADEIRA PRENSADA 15MM E TECLADO RETRÁTIL 700 X 350MMREVESTIDO EM MELAMÍNICO TEXTURIZADO BP, EM AMBAS FACES; BORDA INF.C/ PERFIL DE PVC DE 2MM, FIXADOS COM PARAFUSO. ESTRUTURAL SUSTENTAÇÃO HORIZ. INF.C/ TUBO OBLONGO 29X58 ESP.1,2MM, PONTEIRAS EM POLIESTIRENO INJETADO; SUPORTES DESLIZ. C/ REGULAGEM DE ALTURAS; SUSTENTAÇÃO HORIZ.SUP. C/ CHAPA DE AÇO DOBRADA ESP.2MM. SUSTENTAÇÃO VERT. C/ TUBO DE AÇO OBLONGO 25X60 ESP.0,90MM; CALHA P/ FIAÇÃO REMOVIVEL DE CHAPA DE AÇO ESP.1,06MM, FIX .C/ BUCHAS METÁLICAS C/ PINT. ELETROSTÁTICA EPOXI –PO TEXTURIZADA ;01 GAVETEIRO C/ CHAVES , EM MADEIRA PRENSADA 15MM REVESTIDA EM AMBAS FACES C/ MELAMÍNICO TEXTURIZADO BP.MEDIDAS 1050 X 600X 740MM	05

ANEXO III - MODELO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

(Anexo V-B da IN nº 05/2017)

Indicador N° 1 – Desempenho das Atividades	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir o desempenho correto das atividades conforme constante no contrato
Meta a cumprir	Mínimo de 75% da pontuação máxima
Instrumento de medição	Pontuação obtida nos itens do Grupo 1 do Acompanhamento e Fiscalização do Fornecimento de Refeições
Forma de acompanhamento	Formulário de acompanhamento
Periodicidade	Semanal
Mecanismo de Cálculo	Semanalmente verificar os itens do Grupo 1 do Acompanhamento e Fiscalização do Fornecimento de Refeições por fiscal/gestor do contrato e contabilizar a pontuação obtida
Início da Vigência	Dia da assinatura do contrato

Faixas de ajuste pagamento	Não há
Sanções	Notificação
Observações	Infração Grau 1 do Quadro de Grau de Infração e Penalidade/Sanção do Edital

	Indicador N° 2 – Controle das Atividades	
	Item	Descrição
	Finalidade	Garantir o pleno funcionamento dos serviços
	Meta a cumprir	Mínimo de 75% da pontuação máxima
	Instrumento de medição	Pontuação obtida nos itens do Grupo 2 do Acompanhamento e Fiscalização do Fornecimento de Refeições
	Forma de acompanhamento	Formulário de acompanhamento
	Periodicidade	Diário
	Mecanismo de Cálculo	Diariamente verificar os itens do Grupo 1 do Acompanhamento e Fiscalização do Fornecimento de Refeições por fiscal/gestor do contrato e contabilizar a pontuação obtida
	Início da Vigência	Dia da assinatura do contrato
	Faixas de ajuste pagamento	Não há
	Sanções	1. Primeiro dia de ocorrência no mês de menos de 75% da pontuação máxima: Grau 1 2. Segundo dia de ocorrência no mês de menos de 75% da pontuação máxima: Grau 2 3. 3 a 10 ocorrências no mês de menos de 75% da pontuação máxima: Grau 3 4. Acima de 10 por motivação única do CONTRATADO no mês de menos de 75% da pontuação máxima: Grau 7 + rescisão contratual + impedimento de contratar com a administração pública
	Observações	Verificar correspondência do Grau de Infração no Quadro de Grau de Infração e Penalidade/Sanção do Edital

Indicador N° 3 – Gerenciamento das Atividades

Item	Descrição
Finalidade	Garantir execução dos serviços conforme previsto em contrato em relação e equipamentos e utensílios
Meta a cumprir	Mínimo de 75% da pontuação máxima
Instrumento de medição	Pontuação obtida nos itens do Grupo 3 do Acompanhamento e Fiscalização do Fornecimento de Refeições
Forma de acompanhamento	Formulário de acompanhamento
Periodicidade	Mensal

Mecanismo de Cálculo	Mensalmente verificar os itens do Grupo 3 do Acompanhamento e Fiscalização do Fornecimento de Refeições por fiscal/gestor do contrato e contabilizar a pontuação obtida
Início da Vigência	Dia da assinatura do contrato
Faixas de ajuste pagamento	Não há
Sanções	1. Primeiro mês de ocorrência de algum evento: Grau 1 2. Segundo mês de ocorrência de algum evento: Grau 2 3. 3 a 10 ocorrências em 12 meses: Grau 3 4. 11 a 20 ocorrências em 12 meses: Grau 5 5. Acima de 30 por motivação única da contratada em 12 meses: Grau 7 + rescisão contratual + impedimento de contratar com a administração pública
Observações	Verificar correspondência do Grau de Infração no Quadro de Grau de Infração e Penalidade/Sanção do Edital

Indicador N° 4 – Gerenciamento da Sustentabilidade	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir execução dos serviços conforme previsto em contrato em relação e equipamentos e utensílios
Meta a cumprir	Mínimo de 75% da pontuação máxima
Instrumento de medição	Pontuação obtida nos itens do Grupo 4 do Acompanhamento e Fiscalização do Fornecimento de Refeições
Forma de acompanhamento	Formulário de acompanhamento
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de Cálculo	Mensalmente verificar os itens do Grupo 4 do Acompanhamento e Fiscalização do Fornecimento de Refeições por fiscal/gestor do contrato e contabilizar a pontuação obtida
Início da Vigência	Dia da assinatura do contrato
Faixas de ajuste pagamento	Não há
Sanções	1. Primeiro mês de ocorrência de algum evento: Grau 1 2. Segundo mês de ocorrência de algum evento: Grau 2 3. 3 a 10 ocorrências em 12 meses: Grau 3 4. 11 a 20 ocorrências em 12 meses: Grau 5 5. Acima de 30 por motivação única da contratada em 12 meses: Grau 7 + rescisão contratual + impedimento de contratar com a administração pública
Observações	Verificar correspondência do Grau de Infração no Quadro de Grau de Infração e Penalidade/Sanção do Edital

Indicador N° 5 – Controle dos Pagamentos e Recebimentos	
Item	Descrição

Juiz de Fora, ____ de ____ de 20XX.

Identificação e assinatura do Fiscal/Gestor da UFJF

CIENTE,

Identificação e assinatura da CONTRATADA

Juiz de Fora, ____ de ____ de 20XX.

ANEXO V – COMUNICAÇÃO DE OCORRÊNCIA/NOTIFICAÇÃO OU ADVERTÊNCIA

De: _____ Para: _____

Número da Ocorrência:	Data:
Contrato nº	Vigência do Contrato:
CONTRATADA:	Prazo:
Local: () RU <i>Campus</i>	
Gestor:	Fiscal:

Descrição da ocorrência:

Grau da Ocorrência:

Atenção: O grau da ocorrência foi obtido pela aplicação do Anexo VII – Acompanhamento e Fiscalização do Contrato, emitido em __/__/__, referente à competência do mês _____

Pelo presente concedo-lhe o prazo de 5 (cinco) dias úteis do recebimento da presente comunicação, para a correção de irregularidade e para manifestar-se sobre o ocorrido. Alerta-se para Cláusula das Sanções Administrativas do presente instrumento.

Juiz de Fora, ____ de _____ de 20XX.

Identificação e assinatura do Fiscal/Gestor da UFJF

Recebido, em: ____/____/20XX

Por: _____

Identificação e assinatura da CONTRATADA



Documento assinado eletronicamente por **Rodolfo Kalil Soares, Usuário Externo**, em 08/11/2022, às 18:26, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Denise Andrade Khoury, Usuário Externo**, em 08/11/2022, às 18:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Marcus Vinicius David, Reitor**, em 08/11/2022, às 18:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Yury Aranha de Oliveira, Servidor(a)**, em 08/11/2022, às 18:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no Portal do SEI-Ufjf (www2.ufjf.br/SEI) através do ícone Conferência de Documentos, informando o código verificador **1031992** e o código CRC **2AA691AE**.

Referente ao processo 23071.014070/2022-21