



AGÊNCIA NACIONAL DE TRANSPORTES TERRESTRES
St. de Clubes Esportivos Sul Trecho 3 Lote 10, Lote 10 - Bairro Projeto Orla Polo, Brasília/DF, CEP 70200-003

CONTRATO Nº 001/2019

Processo nº 50500.373161/2019-75

CONTRATO DE CESSÃO Nº 001/2019

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 13/2019

TERMO DE CONTRATO DE CESSÃO DE USO ONEROSO, PARA FINS DE EXPLORAÇÃO COMERCIAL DOS SERVIÇOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE QUE FAZEM ENTRE SI A ANTT E A EMPRESA TAIOBA SELF-SERVICE LTDA-EPP.

A **AGÊNCIA NACIONAL DE TRANSPORTES TERRESTRES - ANTT**, com sede no Setor de Clubes Esportivos Sul Trecho 3 - Lote 10 - Projeto Orla, Pólo 8, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 04.898.488/0001-77, na cidade de Brasília-DF, neste ato representada por seu Superintendente de Gestão senhor **EDUARDO JOSÉ MARRA**, portador da Carteira de Identidade nº [REDAZIDO], expedida pela [REDAZIDO] e do CPF nº [REDAZIDO], nomeado pela Portaria nº 357 de 31 de agosto de 2016, publicada no DOU de 01 de setembro de 2016, doravante denominada CEDENTE, e do outro lado a empresa **TAIOBA SELF-SERVICE LTDA - EPP**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 03.346.671/0001-05, sediada no SAF/SUL Quadra 06, Conjunto A, Parte Restaurante, Zona Cívico Administrativa, em Brasília/DF - CEP: 70095-900, doravante designada CESSIONÁRIA, neste ato representada por sua sócia a senhora **JANETE FRAZÃO DOS REIS**, portadora da Carteira de Identidade nº [REDAZIDO] expedida pela [REDAZIDO] e CPF nº 230.666.959-72, tendo em vista o que consta no Processo nº 50500.345690/2019-89 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, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, da Lei nº 9.636, de 15 de maio de 1998, do Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2001, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato de Cessão, decorrente do Pregão nº 13/2019, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a exploração de serviços de restaurante, mediante cessão administrativa de uso de área, a título oneroso e precário, com a utilização de mobiliários e equipamentos disponibilizados pela Agência Nacional de Transportes Terrestres – ANTT, 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.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de 12 (doze) meses, com início na data de 03/09/2019 e encerramento em 03/09/2020, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, 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 deste Contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a CEDENTE mantém interesse na realização do serviço;
- 2.1.5. Seja comprovado que o valor deste Contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- 2.1.6. Haja manifestação expressa da CESSIONÁRIA informando o interesse na prorrogação; e
- 2.1.7. Seja comprovado que a CESSIONÁRIA mantém as condições iniciais de habilitação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DAS DESPESAS E PAGAMENTOS

3.1. Este Termo de Contrato de Cessão não gerará despesa para a CEDENTE.

3.2. A CESSIONÁRIA se responsabilizará integralmente por suas despesas operacionais.

3.3. Os pagamentos a serem efetuados pela CESSIONÁRIA serão mediante emissão de Guia de Recolhimento da União – GRU, a qual emitida feita pela Fiscalização deste Termo de Contrato de Cessão.

3.4. O pagamento da GRU emitida deverá ser feito em até 5 dias úteis, contados a partir do seu recebimento.

3.5. As despesas da CESSIONÁRIA sujeitas a cobrança por meio de GRU serão aquelas que se enquadrem nas seguintes categorias:

- 3.5.1. Despesas que tenham sido de usufruto da CESSIONÁRIA e que tenham implicações financeiras para a CEDENTE, tais como:
 - 3.5.1.1. Recolhimento de lixo e demais resíduos sólidos;
 - 3.5.1.2. Gastos com chamadas telefônicas para celular e/ou interestadual;
 - 3.5.1.3. Taxa Mensal de Utilização.
- 3.5.2. Despesas decorrentes de sanções administrativas ou dano ao erário, tais como:
 - 3.5.2.1. Multa;
 - 3.5.2.2. Indenização por dano ao patrimônio cedido.

3.6. Pela utilização da área ocupada, a CESSIONÁRIA pagará, mensalmente, a Taxa Mensal de Utilização no valor de **R\$ 100.000,00 (cem mil reais)**, observado o disposto no subitem 4.3.4 deste Contrato.

3.7. Os créditos da Cedente, de qualquer natureza, não pagos nos prazos previstos na legislação, serão acrescidos de juros e multa de mora, calculados nos termos e na forma da legislação aplicável aos tributos federais.

4. CLÁUSULA QUARTA – DA AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Os serviços do restaurante estarão sujeitos a dois tipos avaliação, os quais seguem abaixo:

- 4.1.1. Avaliação Técnica;
- 4.1.2. Pesquisa de Satisfação do Cliente.

4.2. Suas características e implicações são distintas e seguem descritas na tabela abaixo:

Tipo de avaliação	Avaliador	Característica	Implicação
Avaliação Técnica	Profissionais contratados(as) pela empresa terceirizada para prestação de serviço de nutricionista e apoio à Fiscalização na CEDENTE.	<ul style="list-style-type: none"> • Caráter obrigatório e rotineiro; • Natureza técnica, relacionada às boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênicas sanitárias dos alimentos; • Parâmetros de avaliação conforme formulário constante do Anexo V deste Contrato; • Avaliador terá livre acesso a qualquer dependência do restaurante; • Avaliação realizada diariamente, durante o horário de funcionamento do restaurante; • Apuração mensal das irregularidades apontadas. 	Resultado da avaliação poderá ensejar aplicação de multa com valor correspondente à(s) irregularidade(s) apontada(s), conforme tabelas do subitem 10.2.3 deste Contrato, e poderá ensejar desconto de até 100% do valor excedente de Cessão a ser pago, respeitado o valor mínimo da Taxa Mensal de Utilização.
Pesquisa de Satisfação do Cliente	Clientes	<ul style="list-style-type: none"> • Caráter obrigatório e rotineiro; • Natureza de pesquisa de opinião, anônima, quantitativa e/ou qualitativa; • Parâmetros de avaliação conforme formulário constante do Anexo VI deste Contrato; • Avaliação por meio de preenchimento de formulário virtual; • Avaliação realizada quadrimestralmente, por iniciativa da CEDENTE. • Período mínimo sugerido de pesquisa: 5 dias úteis. • Apuração logo após o período de pesquisa. 	Resultado da avaliação ensejará revisão na forma de prestação de serviço.

4.3. Critérios a serem adotados na Avaliação Técnica:

4.3.1. Os critérios de avaliação são baseados na Instrução Normativa DIVISA/SVS nº 16, de 23 de maio de 2017, adaptados para a realidade da CEDENTE.

4.3.2. A Avaliação Técnica se guiará pelas Tabelas de Infrações do subitem 10.2.3 deste Contrato.

4.3.3. O Resultado da Avaliação Técnica (RAT) corresponderá à seguinte fórmula: $RAT = 100 - \text{soma aritmética de todos os graus das infrações registradas no mês em apuração, conforme Anexo V deste Contrato.}$

4.3.4. A CESSIONÁRIA poderá obter desconto de até 100% do valor excedente de Cessão a ser pago, respeitado o valor mínimo de **R\$ 5.529,29 (cinco mil, quinhentos e vinte e nove reais e vinte e nove centavos)**, conforme segue:

- 4.3.4.1. RAT acima de 95 - desconto de 100%;
- 4.3.4.2. RAT entre 90 e 94 - desconto de 90%;
- 4.3.4.3. RAT entre 85 e 89 - desconto de 80%;
- 4.3.4.4. RAT entre 80 e 84 - desconto de 70%;
- 4.3.4.5. RAT entre 75 e 79 - desconto de 60%;
- 4.3.4.6. RAT entre 70 e 74 - desconto de 50%;
- 4.3.4.7. RAT menor que 70 - sem desconto.

4.3.5. Nos meses de janeiro, julho e dezembro, devido ao grande número de servidores que usufruem férias, diminuindo consideravelmente o movimento do restaurante, será concedido desconto de 50% na proposta ofertada pela empresa, cumulativo com o desconto concedido pelo Resultado da Avaliação Técnica, desde que respeitado o valor mínimo estabelecido.

4.3.6. Assim que apurado o resultado da Avaliação Técnica, a CEDENTE emitirá o Demonstrativo do Resultado da Avaliação Técnica do mês, para que se cientifique a CESSIONÁRIA do resultado. O Demonstrativo do Resultado da Avaliação Técnica será conforme modelo contido no Anexo V deste Contrato.

4.3.7. A Avaliação Técnica realizada pelas(os) profissionais nutricionistas somente surtirá os seus efeitos legais, para fins de aplicação de sanções administrativas, a partir de sua homologação pela Fiscalização da CEDENTE.

4.4. Critérios a serem adotados na Pesquisa de Satisfação do Cliente:

4.4.1. A Pesquisa de Satisfação do Cliente será feita por meio de preenchimento de formulário, que será disponibilizado aos clientes da CESSIONÁRIA.

4.4.2. O preenchimento do formulário será facultativo e deverá expressar a opinião genuína do cliente.

4.4.3. A iniciativa para realização da Pesquisa de Satisfação do Cliente será sempre da CEDENTE, por meio da fiscalização deste Termo de Contrato.

4.4.4. O modelo de formulário apresentado no Anexo VI deste Contrato é apenas sugestivo, podendo a CEDENTE introduzir/retirar perguntas que se julgarem convenientes no decorrer da execução contratual.

4.4.5. Assim que apurado o resultado da Pesquisa de Satisfação do Cliente, a CEDENTE emitirá o Demonstrativo do Resultado da Pesquisa de Satisfação do Cliente do respectivo período, para que se cientifique a CESSIONÁRIA do resultado.

5. CLÁUSULA QUINTA – REAJUSTE

5.1. O valor da Taxa Mensal de Utilização ofertado pela CESSIONÁRIA será reajustado quando transcorrido um ano da data da assinatura deste Termo de Contrato, por meio da variação do Índice IGP-M/FGV para o período.

5.2. Os valores cobrados por quilo de refeição, bem como aqueles constantes da planilha de preços de lanches somente poderão ser reajustados após 01 (um) ano a contar da data da proposta, de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas – Item alimentação fora do domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

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

5.4. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

5.5. 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.

5.6. O reajuste será realizado por apostilamento.

6. CLÁUSULA SEXTA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

6.1. 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 deste Contrato (Valor da Taxa Mensal de Utilização X 12 meses) mais o valor referente dos bens constantes do Anexo III do Termo de Referência).

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

6.2.1. 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).

6.2.2. 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.

6.3. 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.

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

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

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

6.4.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à CESSIONÁRIA; e

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

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

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

6.7. 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 Economia.

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

6.9. 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.

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

6.11. A CEDENTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

6.12. Será considerada extinta a garantia:

6.12.1. 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 CEDENTE, mediante termo circunstanciado, de que a CESSIONÁRIA cumpriu todas as cláusulas do contrato;

6.12.2. 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-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.

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

6.14. A CESSIONÁRIA autoriza a CEDENTE a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Edital e no Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CESSIONÁRIA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CEDENTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

- 8.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CESSIONÁRIA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- 8.2. 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.
- 8.3. Notificar a CESSIONÁRIA 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.
- 8.4. Não praticar atos de ingerência na administração da CESSIONÁRIA, tais como:
 - 8.4.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da CESSIONÁRIA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
 - 8.4.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Cessionárias;
 - 8.4.3. considerar os trabalhadores da CESSIONÁRIA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 8.5. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.
- 8.6. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.
- 8.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CESSIONÁRIA.
- 8.8. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a CESSIONÁRIA houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 8.9. Proporcionar as condições necessárias para que a CESSIONÁRIA possa cumprir o objeto do Termo de Referência.
- 8.10. Solicitar à CESSIONÁRIA os esclarecimentos que julgar necessários, quanto à execução dos serviços.
- 8.11. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo preposto da CESSIONÁRIA.
- 8.12. Disponibilizar, na área destinada ao funcionamento do restaurante, água, energia elétrica, cilindro vazio de gás (GLP) e ramal telefônico.
- 8.13. Tornar disponíveis as instalações e os equipamentos necessários ao cumprimento dos serviços, respeitadas as suas normas de segurança interna.
- 8.14. Relacionar as dependências e as instalações colocadas à disposição da CESSIONÁRIA durante a vigência do Termo de Contrato de Cessão, com a indicação do estado de conservação delas.
- 8.15. Receber, conferir e aprovar, até o último dia útil da semana, os cardápios dos dias da semana seguinte.
- 8.16. Examinar, periodicamente, a quantidade e qualidade dos pratos preparados, determinando à CESSIONÁRIA imediata regularização de qualquer anormalidade verificada.
- 8.17. Realizar inspeções periódicas na cozinha do restaurante, a fim de verificar a higiene, forma de manuseio e preparo dos alimentos, asseio dos profissionais, organização e limpeza das instalações, determinando, imediatamente, a adoção das medidas necessárias à regularização das faltas observadas.
- 8.18. Promover as avaliações previstas no Termo de Referência, observando as respectivas periodicidades.
- 8.19. Acompanhar, por meio da Coordenação de Gestão de Bens, Materiais e Segurança Predial da CEDENTE, as manutenções preventiva e corretiva dos equipamentos concedidos.
- 8.20. Elaborar, mensalmente Relatório de Ocorrências, onde serão anotados quaisquer fatos relevantes.
- 8.21. Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto.
- 8.22. Aprovar as alterações dos cardápios conforme o prazo previsto no item 8.15 e verificar a qualidade dos produtos fornecidos.
- 8.23. Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços
- 8.24. Verificar os hábitos de higiene do pessoal da CESSIONÁRIA.
- 8.25. Fazer vistorias diárias do local de preparo e onde são servidas as refeições e lanches.
- 8.26. Fiscalizar a questão de higiene e conservação dos alimentos.
- 8.27. Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária.
- 8.28. Propor, quando julgar necessária, vistoria a ser realizada pela Saúde Pública.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

- 9.1. Quanto as obrigações gerais:
 - 9.1.1. Executar os serviços conforme especificações do Termo de Referência e de sua proposta, 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;
 - 9.1.2. 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;
 - 9.1.3. 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 CEDENTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à CESSIONÁRIA, o valor correspondente aos danos sofridos;
 - 9.1.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
 - 9.1.5. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;
 - 9.1.6. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CEDENTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do serviço;

- 9.1.7. Paralisar, por determinação da CEDENTE, 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;
- 9.1.8. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato;
- 9.1.9. 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 o Termo de Referência, no prazo determinado;
- 9.1.10. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 9.1.11. 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;
- 9.1.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 9.1.13. Relatar à CEDENTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 9.1.14. Prestar, de imediato, todos os esclarecimentos solicitados pela Fiscalização da CEDENTE no que diz respeito ao cumprimento do objeto, salvo quando implicarem indagações de caráter mais especializado, hipótese em que serão respondidos no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas;
- 9.1.15. Não vender ou expor bebidas alcoólicas no restaurante;
- 9.1.16. Coletar e descartar o óleo, depois de utilizado na cozinha, por meio de vasilhames, não sendo permitido o descarte na rede de esgoto; nenhum tipo de alimento deverá ser jogado na rede de esgoto, devendo os ralos estarem sempre, obrigatoriamente, com telas;
- 9.1.17. Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita Fiscalização por parte da CEDENTE, o que não diminui ou altera a responsabilidade da Cessionária diante do controle do Conselho Regional de Nutricionistas – CRN e dos Órgãos Governamentais de saúde pública, obrigando-se a prestar todos os esclarecimentos requeridos;
- 9.1.18. Indicar à CEDENTE o nome de seu preposto ou funcionário com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à Fiscalização;
- 9.1.19. Providenciar sem quaisquer ônus para a CEDENTE, a obtenção de licenças, alvarás, autorizações e outros que se fizerem necessários junto às autoridades competentes, para o funcionamento do Restaurante;
- 9.1.20. Disponibilizar à Coordenação de Gestão de Bens, Materiais e Segurança Predial da CEDENTE, para eventual intervenção em situações especiais, todas as chaves de abertura das dependências do Restaurante;
- 9.1.21. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 9.1.22. 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.
- 9.1.23. 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 30/07/2019 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.
- 9.2. Quanto ao planejamento:
- 9.2.1. Responsabilizar-se pelas ações de planejamento, logística, operacionalização e atendimento, de modo a viabilizar a execução do objeto do Termo de Referência;
- 9.2.2. Assumir todos os custos inerentes à execução do objeto do Termo de Contrato de Cessão;
- 9.2.3. Elaborar o POP no prazo descrito no Termo de Referência e proceder à sua renovação, de acordo com a legislação vigente;
- 9.2.4. Elaborar e submeter à aprovação prévia da Fiscalização do Termo de Contrato de Cessão, até o penúltimo dia útil da semana em vigência, o cardápio a ser servido na semana seguinte;
- 9.2.5. Submeter à aprovação prévia da Fiscalização da CEDENTE as propostas de preço ou de sua alteração.
- 9.3. Quanto ao período de atendimento:
- 9.3.1. Cumprir pontualmente os horários de atendimento especificados no Termo de Referência;
- 9.3.2. Manter-se assíduo no atendimento durante toda a vigência do Termo de Contrato de Cessão;
- 9.3.3. Acatar a solicitação da CEDENTE sobre alteração de horários de atendimento.
- 9.4. Quanto ao preparo das refeições e lanches:
- 9.4.1. Atender aos valores mínimos de calorias das refeições do tipo *self-service*, conforme normas técnicas existentes;
- 9.4.2. Preparar as refeições e os lanches de acordo com as especificações constantes do Anexo I deste Contrato, observando também as condições de preparo descritas no Termo de Referência.
- 9.5. Quanto à informação sobre alimentos, produtos e serviços:
- 9.5.1. Prestar todas as informações que sejam inerentes ao serviço e direcionadas a todos os clientes conforme as orientações descritas no Termo de Referência;
- 9.5.2. Prestar todas as informações que sejam solicitadas pelas nutricionistas contratadas para prestação de serviço de apoio à Fiscalização do Termo de Contrato de Cessão;
- 9.6. Quanto à disponibilização dos alimentos e produtos:
- 9.6.1. Assegurar o fornecimento ininterrupto dos alimentos oferecidos em qualquer dos tipos de refeição durante o período de atendimento;
- 9.6.2. Disponibilizar gratuitamente todos os temperos, condimentos e molhos relacionados no Anexo I deste Contrato;
- 9.7. Quanto à organização de filas:

- 9.7.1. Garantir a continuidade, o fluxo e a independência das filas, conforme descritas no Termo de Referência;
- 9.7.2. Adequar a quantidade de funcionários e de equipamentos, de modo a assegurar aos clientes que não se ultrapasse o tempo máximo de espera especificado no Termo de Referência;
- 9.8. Quanto à aferição do peso na balança:
- 9.8.1. Aferir o peso das refeições na balança, conforme procedimentos descritos no Termo de Referência.
- 9.9. Quanto à disponibilização e recolhimento de utensílios:
- 9.9.1. Disponibilizar e repor todos os utensílios relacionados no Termo de Referência, de modo a garantir seu fornecimento ininterrupto;
- 9.9.2. Recolher os utensílios utilizados, tão logo o cliente tenha terminado sua refeição.
- 9.10. Quanto à cobrança pelos serviços:
- 9.10.1. Disponibilizar aos clientes todas as formas de pagamento descritas no Termo de Referência;
- 9.10.2. Emitir nota fiscal respectiva ao pagamento do cliente em formato impresso.
- 9.11. Quanto à higienização e manutenção:
- 9.11.1. Proceder à adequada higienização de todos os utensílios disponibilizados aos clientes;
- 9.11.2. Proceder à adequada higienização e manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos e mobiliários;
- 9.11.3. Proceder à adequada higienização e manutenção das dependências e instalações do restaurante;
- 9.11.4. Assegurar o cumprimento dos procedimentos de higiene em todo o processo de manipulação de ingredientes para a feita de todos os tipos de refeição, de acordo com as normas vigentes e descritas no Termo de Referência;
- 9.11.5. Proceder ao descarte e à disposição dos resíduos sólidos de acordo com os dispositivos legais vigentes e os descritos no Termo de Referência;
- 9.11.6. Fornecer à CEDENTE, quando solicitado pela Fiscalização, laudo microbiológico, emitido por órgão/entidade oficial competente;
- 9.11.7. Substituir, obrigatoriamente, sem ônus para a CEDENTE, quaisquer equipamentos entregues que venham a apresentar defeito ocasionado por utilização inadequada;
- 9.11.8. Responsabilizar-se pela integridade e perfeito funcionamento dos equipamentos e mobiliário concedidos, constantes no Anexo III deste Contrato;
- 9.11.9. Complementar os equipamentos e os mobiliários que forem considerados necessários para o adequado atendimento do objeto que não constem no Anexo III deste Contrato;
- 9.11.10. Solicitar autorização, por escrito, à Gerência de Recursos Logísticos – GELOG, para a retirada de qualquer equipamento para reparo fora das instalações da CEDENTE e comunicar o retorno;
- 9.11.11. Substituir qualquer produto cujo uso seja considerado prejudicial à boa conservação dos equipamentos ou instalações, ou ainda que não atendam às necessidades específicas;
- 9.11.12. Disponibilizar coletores de resíduos nas quantidades e especificações conforme legislação vigente, instruindo os funcionários sobre o uso correto;
- 9.11.13. Submeter-se aos padrões de coleta de lixo adotados pela CEDENTE.
- 9.12. Quanto aos empregados:
- 9.12.1. Apresentar à Fiscalização da CEDENTE, quando da assinatura do contrato, relação nominal dos empregados contratados para a execução dos serviços, contendo nome e qualificação dos empregados;
- 9.12.2. Apresentar à Fiscalização da CEDENTE as eventuais substituições, exclusões e inclusões de empregados, assim que ocorrerem;
- 9.12.3. Apresentar, anualmente, à Fiscalização do Termo de Contrato de Cessão, a relação de férias dos empregados, contendo inclusive a identificação dos substitutos;
- 9.12.4. Não praticar desvio de função de qualquer de seus funcionários;
- 9.12.5. Manter profissional nutricionista nas dependências do restaurante, em todo o período de produção de alimentos, conforme Parâmetros Quantitativos exigidos pelo Conselho Regional de Nutrição;
- 9.12.6. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 9.12.7. 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;
- 9.12.8. Manter seus empregados, quando em serviço, identificados por crachá, com nome e função, e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, devendo substituir, de imediato, após solicitação da CEDENTE, aquele que não atender a estas exigências;
- 9.12.9. Manter seus empregados devidamente uniformizados, com vestimentas adequadas às atividades de manipulação, produção e fornecimento de lanches e refeições (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscaras, etc);
- 9.12.10. Seguir os procedimentos de segurança no trabalho de acordo com a legislação vigente;
- 9.12.11. Fornecer aos seus empregados todos os equipamentos de segurança individual exigidos por lei (lista de EPIs conforme NR-6 do Ministério do Trabalho);
- 9.12.12. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à CEDENTE;
- 9.12.13. Responsabilizar-se por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido nas dependências da CEDENTE;

- 9.12.14. Apresentar, mensalmente, à Fiscalização do Termo de Contrato de Cessão, os Certificados de Regularidade junto ao INSS e FGTS, bem como Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;
- 9.12.15. Atender as solicitações da CEDENTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no Termo de Referência;
- 9.12.16. Comprovar as condições de saúde dos empregados envolvidos na prestação dos serviços do restaurante apresentando, quando do início das atividades, suas respectivas Carteiras de Saúde, cuja validade será de 1 (um) ano, mas podendo ser reduzida a critério do médico responsável da empresa. A depender das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deve obedecer a outras exigências dos órgãos de saúde responsáveis. Na renovação da Carteira de Saúde, deverão ser realizados exames coproparasitológico, hemograma completo, urina tipo I, sem ônus para a CEDENTE. Seus resultados deverão ser entregues à Fiscalização do contrato, juntamente com o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) assinado pelo médico do trabalho;
- 9.12.17. Assegurar que os funcionários mantenham um padrão de atendimento e de tratamento satisfatório a todos os clientes;
- 9.12.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.12.19. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CEDENTE;
- 9.12.20. 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.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

- 10.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CESSIONÁRIA que:
- 10.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 10.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 10.1.3. falhar ou fraudar na execução deste Contrato;
- 10.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou
- 10.1.5. cometer fraude fiscal.
- 10.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Contrato, a Administração pode aplicar à CESSIONÁRIA as seguintes sanções:
- 10.2.1. 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;
- 10.2.2. Multa moratória de 0,1% (um décimo por cento) ao dia, até o limite de 30 (trinta) dias, nos seguintes casos:
- a) Atraso injustificado para o início da execução dos serviços, a incidir sobre o valor da Taxa Mensal de Utilização;
- b) Pagamento de valores devidos à CEDENTE, a incidir sobre o valor da parcela inadimplida.
- 10.2.2.1. A partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, multa moratória de 0,3 % (três décimos por cento) ao dia, sem prejuízo da possibilidade de rescisão contratual por parte da Administração;
- 10.2.2.2. As multas moratórias incidirão até o limite de 10% (dez por cento) do valor da Taxa Mensal de Utilização ofertada pela CESSIONÁRIA ou, nos demais casos, da parcela inadimplida;
- 10.2.2.3. Em se tratando de inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), aplicar-se-á multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor da Taxa Mensal de Utilização por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento), de modo que o atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CEDENTE a promover a rescisão do contrato;
- 10.2.3. Multa compensatória, conforme tabelas 1 e 2 a seguir:

TABELA 1

PARÂMETRO	INFRAÇÃO	UNIDADE DE AFERIÇÃO	GRAU
Geral	Deixar de cumprir quaisquer obrigações previstas no Edital e seus Anexos, não previstas nesta tabela de multas.	Por ocorrência	1
	Deixar de assinar o Termo de Responsabilidade no prazo estipulado.	Por ocorrência	1
	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar de órgão fiscalizador ou da fiscalização do contrato.	Por ocorrência	2
	Deixar de responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização	Por ocorrência	2
	Praticar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, ou servir porções em quantidade de peso inferiores aos estipulados	Por item	2
	Utilizar as dependências da CEDENTE para fins diversos do objeto do Termo de Contrato de Cessão	Por ocorrência	4
	Comercializar produtos não aprovados pela CEDENTE ou não admitidos por este Contrato.	Por item	4
	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais.	Por dia	5
	Obstruir a realização de Avaliação Técnica.	Por ocorrência	6
Planejamento	Não elaborar ou não submeter à aprovação prévia da Fiscalização da CEDENTE o cardápio no prazo estipulado.	Por ocorrência	2
	Não elaborar ou não renovar o POP no prazo estipulado.	Por ocorrência	2
Preparo de alimentos	Reutilizar resto de alimentos, ou seja, excedente de alimentos preparados que foram expostos em balcão quente ou frio ou que não foram conservados conforme legislação vigente.	Por item	3
	Deixar de substituir os alimentos considerados impróprios para o consumo.	Por item	3

	Não utilizar produtos próprios para a sanitização de hortifrúteis consumidos crus ou não realizar o procedimento operacional padronizado de higienização de hortifrúteis	Por ocorrência	4
Informação sobre alimentos, produtos e serviços	Deixar de manter lista de preços em lugar visível.	Por ocorrência	1
	Deixar de prestar informação devida aos clientes.	Por ocorrência	1
Disponibilização de alimentos/produtos	Deixar de fornecer gratuitamente molhos, temperos ou condimentos.	Por ocorrência	1
	Deixar de coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la.	Por ocorrência	3
	Presença de alimentos/temperos/molhos com prazo de validade vencidos.	Por item	3
	Servir alimento contaminado ou deteriorado.	Por ocorrência	6
Organização de filas	Organizar filas fora das condições estabelecidas no Termo de Referência.	Por ocorrência	1
	Exceder tempo máximo de espera em fila.	Por ocorrência	1
Aferição do peso na balança	Não descontar corretamente o peso da tara.	Por ocorrência	2
	Praticar arredondamento de valores para maior durante a aferição do peso.	Por ocorrência	3
Disponibilização e recolhimento de utensílios	Deixar faltar utensílios durante o horário de atendimento.	Por ocorrência	1
	Não recolher das mesas os utensílios usados.	Por ocorrência	1
	Não dispor a mesa conforme estipulado no Termo de Referência.	Por ocorrência	1
Cobrança pelos serviços	Deixar de apresentar cupom fiscal aos usuários do restaurante.	Por ocorrência	1
	Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços.	Por ocorrência	2
	Deixar de disponibilizar qualquer uma das formas de pagamento relacionadas no Termo de Referência.	Por ocorrência	3
Higienização e manutenção	Deixar de prestar injustificadamente a manutenção aos equipamentos ou mobiliários no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito.	Por item	1
	Deixar de providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas.	Por item	3
	Praticar a gestão de resíduos sólidos fora dos parâmetros estipulados nos dispositivos legais vigentes e elencados no Termo de Referência.	Por ocorrência	4
	Proceder, sem autorização da CEDENTE, à manutenção que requeira alteração de projeto de engenharia.	Por ocorrência	5
	Deixar de apresentar laudo de análise microbiológica quando solicitado pela CEDENTE.	Por ocorrência	5
Horários	Alterar horário de funcionamento sem prévia aprovação da CEDENTE.	Por ocorrência	3
	Deixar de cumprir horário de funcionamento das unidades, estipulado em edital ou acordado, em casos especiais, pela fiscalização do contrato.	Por ocorrência	2
Empregados	Permitir a presença de empregado com carteira de saúde desatualizada.	Por ocorrência	1
	Permitir a presença de empregado utilizando adornos (brincos, pulseiras, anéis – inclusive aliança, relógio, etc.) quando da preparação de alimentos.	Por ocorrência	2
	Deixar de substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições.	Por ocorrência	1
	Manter empregado sem qualificação para a execução dos serviços.	Por ocorrência	2
	Deixar de manter nutricionista nas dependências do restaurante da CEDENTE.	Por ocorrência	3
	Permitir a presença de empregado sem uniforme.	Por ocorrência	3
	Deixar de apresentar relação nominal de empregados	Por ocorrência	4
	Utilizar trabalho de pessoa menor de idade.	Por ocorrência	5
Manter empregado sem EPI.	Por ocorrência	5	

TABELA 2

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

10.2.3.1. Multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor anual contratado (12 (doze) vezes o valor da Taxa Mensal de Utilização), no caso de inexecução total do objeto;

10.2.3.2. Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida.

10.2.3.3. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

10.2.4. 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.

10.2.5. Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

- 10.2.6. Declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CESSIONÁRIA ressarcir a CEDENTE pelos prejuízos causados.
- 10.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 10.3.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 10.3.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 10.3.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a ADMINISTRAÇÃO em virtude de atos ilícitos praticados.
- 10.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CESSIONÁRIA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 10.5. As multas devidas e/ou prejuízos causados à CEDENTE 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.
- 10.5.1. Caso a CEDENTE 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.
- 10.6. 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 CEDENTE, observado o princípio da proporcionalidade.
- 10.7. 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.
- 10.8. 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.
- 10.9. 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.
- 10.10. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 10.11. Os valores das multas de que tratam os subitens anteriores deverão ser recolhidos a favor da CEDENTE, em conta a ser informada pela Gerência de Planejamento, Orçamento, Finanças e Contabilidade – GEORF, no prazo de 10 (dez) dias úteis, a partir da sua intimação por ofício, incidindo após esse prazo, atualização monetária, com base no mesmo índice aplicável aos critérios da União.
- 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 e precedidos de autorização da autoridade competente, assegurando-se à CESSIONÁRIA o direito ao contraditório, bem como à prévia e ampla defesa.
- 11.3. A CESSIONÁRIA reconhece os direitos da CEDENTE 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 – DAS VEDAÇÕES**
- 12.1. É vedado à CESSIONÁRIA:
- 12.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;
- 12.1.2. Interromper a execução dos serviços/atividades sob alegação de inadimplemento por parte da CEDENTE, salvo nos casos previstos em lei.
- 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 CESSIONÁRIA 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 deste 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 deste Contrato.
- 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS**
- 14.1. Os casos omissos serão decididos pela CEDENTE, 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 – PUBLICAÇÃO**
- 15.1. Incumbirá à CEDENTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.
- 16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO**
- 16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária do Distrito Federal - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

PELA CEDENTE: _____
EDUARDO JOSÉ MARRA

PELA CESSIONÁRIA: _____
JANETE FRAZÃO DOS REIS

ANEXO I
ESPECIFICAÇÃO DOS TIPOS DE REFEIÇÕES

1. Refeição self service

2. A refeição do tipo *self service* será disponibilizada na rampa de alimentos, para o serviço do cliente no próprio recinto. Fica a critério da CESSIONÁRIA o sequenciamento na apresentação desses alimentos ao longo da rampa, visando a eficiência na fila dos clientes que nela se servem.
3. A refeição *self service* deve ser disponibilizada diariamente aos clientes da seguinte forma:
 1. 03 (três) pratos principais, sendo, obrigatoriamente, uma opção de carne vermelha, uma opção de frango/suíno e uma opção de grelhado. E, obrigatoriamente, uma vez por semana um tipo de pescado ou fruto do mar;
 2. 04 (quatro) guarnições;
 3. 05 (cinco) acompanhamentos;
 4. 01 (uma) salada composta;
 5. 06 (seis) tipos de vegetais/folhosos;
 6. 01 (um) prato vegetariano.
4. São considerados como pratos principais somente aqueles cujo ingrediente principal é listado na respectiva coluna de composição mínima.
5. Os cardápios semanais deverão ser variados e observar os seguintes critérios:
 1. Diariamente: disponibilizar carnes brancas e vermelhas;
 2. Semanalmente: disponibilizar pescado ou fruto do mar.
6. Para a elaboração dos cardápios diários, seguindo os critérios expostos acima, segue nos quadros abaixo a listagem dos itens e sua respectiva especificação.

QUADRO 1	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO
Prato Principal	<ul style="list-style-type: none"> • Opções de carne bovina (sem osso): <ul style="list-style-type: none"> ○ alcatra; ○ carne de sol; ○ carneiro; ○ contra-filé; ○ costela; ○ coxão mole; ○ filé mignon; ○ fraldinha; ○ lagarto; ○ maminha; ○ patinho; ○ rabada; • Opções de carne de aves/carne suína: <ul style="list-style-type: none"> ○ coxa e sobrecoxa desossada; ○ filé de aves; ○ peito de frango; ○ costela; ○ lombo; ○ pernil; • Opções de grelhados: <ul style="list-style-type: none"> ○ alcatra; ○ ave; ○ contrafilé; ○ filé mignon; ○ pescado; ○ picanha;

	<ul style="list-style-type: none"> • Opções de pescados ou frutos do mar: <ul style="list-style-type: none"> ○ anchova; ○ bacalhau; ○ lula; ○ merluza; ○ robalo; ○ salmão; ○ tilápia.
Guarnição	<ul style="list-style-type: none"> • 1 opção de vegetal (não tubérculo) cozido ou refogado ou recheado ou purê (intercalado na semana); • 1 opção à base de fritura; • 1 opção de massa ou torta/quiche (intercalado na semana) <ul style="list-style-type: none"> ○ canelone; ○ <i>capellete</i>; ○ lasanha; ○ nhoque; ○ panqueca; ○ rondele; • 1 opção de farofa (com farinha de 1ª qualidade).
Acompanhamento	<ul style="list-style-type: none"> • Arroz branco; • Arroz integral; • Arroz composto – Uma vez por semana (ex.: Paella, Galinhada, Maria Izabel, Risoto, etc) • 1 opção de feijão simples: <ul style="list-style-type: none"> ○ carioca; ○ branco; ○ preto; ○ jalo; • 1 opção de feijão especial, sendo feijoadada, no mínimo, uma vez por semana: <ul style="list-style-type: none"> ○ feijão fradinho; ○ feijão tropeiro; ○ feijão verde; ○ grão-de-bico; ○ lentilha; ○ tutu; ○ com carne.
Saladas	<ul style="list-style-type: none"> • Alface e tomate; • 1 opção de folhosos que não seja alface: <ul style="list-style-type: none"> ○ Agrião; ○ Acelga; ○ Couve; ○ Endívia; ○ Espinafre; ○ Mostarda; ○ Radicchio; ○ Repolho; ○ Rúcula. • 2 opções de vegetais crus não folhosos: <ul style="list-style-type: none"> ○ Grupo A do Quadro 2; • 1 opção de vegetais cozidos: <ul style="list-style-type: none"> ○ Grupo B do Quadro 2; • 1 tipo de salada composta (mais de três componentes) com ou sem maionese ou outro molho especial (rosê, francês, mostarda com laranja, mostarda com mel, de iogurte, italiano, pesto, caesar, ranch, etc.)
Prato vegetariano	<ul style="list-style-type: none"> • Preparação à base de proteína de soja, glúten, queijo, cogumelo ou ovos.
Molhos e coberturas	<ul style="list-style-type: none"> • 2 tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas, no mínimo, devendo conter vinagrete diariamente; • sementes de linhaça, gergelim, queijo ralado e aveia, servidos em recipientes individualizados.

QUADRO 2		
TIPO	GRUPO	ESPECIFICAÇÃO
VEGETAL	A	<ul style="list-style-type: none"> • Abobrinha; • Alho-poró; • Beterraba; • Broto de alfafa; • Broto de feijão;

		<ul style="list-style-type: none"> • Broto de lentilha; • Broto de trevo; • Broto de bambu; • Cebola; • Cenoura; • Nabo; • Palmito • Pepino; • Pimentão; • Rabanete;
	B	<ul style="list-style-type: none"> • Abóbora/jerimum; • Abobrinha; • Aspargo; • Berinjela; • Brócolis; • Beterraba; • Cenoura; • Chuchu; • Couve-flor; • Ervilha verde; • Jiló; • Maxixe; • Nabo; • Quiabo; • Vagem; • Aipim/macaxeira/mandioca; • Batata; • Batata baroa ou mandioquinha; • Batata-doce; • Cará; • Inhame; • Milho verde.
FRUTA	A	<ul style="list-style-type: none"> • Abacaxi; • Cajá; • Caju; • Carambola; • Goiaba; • Laranja; • Lima; • Limão; • Maracujá; • Melancia; • Melão; • Morango; • Pêssego; • Tangerina.
	B	<ul style="list-style-type: none"> • Ameixa; • Amora; • Banana; • Caqui; • Cereja; • Damasco; • Figo; • Framboesa; • Fruta-do-conde; • Graviola; • Maçã; • Mamão; • Manga; • Pêra; • Uva.

2. Especificação de bebidas oferecidos no restaurante, durante o horário da refeição *self service*

Café - Sem custo para o cliente e para a cedente
Sucos de Fruta em polpa – com água – 300 ml – 1 opção Sugestões de sabores: Açai, acerola, cacau, carambola, cupuaçu, graviola, groselha, Jamelão, maracujá, melão, morango, pêra, pêssego, umbu e uva.
Suco de Fruta <i>in natura</i> – com água – 300 ml- 1 opção (com a própria fruta, sem adição de conservantes). Sugestões de sabores: Abacaxi, goiaba, caju, laranja, limão, mamão, manga, tangerina, maracujá, morango.
Refrigerante em lata e ou em garrafa, incluindo dietético (zero açúcar);
logurte Natural ou Desnatado, sabores diversos, unidade (120 ml);

Suco de frutas em caixa ou lata (sabores diversos), incluindo dietético (<i>diet</i>);
Chá gelado;
Água de coco;
Água mineral com e sem gás;
Isotônico;
Energético.

3. Marmitex

3.1. A refeição do tipo marmitex terá uma composição semiestruturada, em que alguns alimentos serão de presença obrigatória, cujas opções serão a critério do cliente.

3.2. O marmitex será destinado para clientes que desejarem consumir os alimentos fora do recinto do restaurante. Dessa forma, ele será disponibilizado aos clientes em embalagens descartáveis (alumínio ou isopor), juntamente com talheres descartáveis e guardanapos.

3.3. Os alimentos a comporem o marmitex serão os mesmos disponibilizados na rampa de alimentos da refeição do tipo *self-service*.

3.4. O peso mínimo da refeição marmitex deverá ser de 600g, e a composição deverá seguir o critério exposto no quadro abaixo:

ITEM	PESO MÍNIMO
Arroz	190g
Feijão	95g
1 Guarnição	110g
1 tipo de Carne	160g
2 tipos de salada	45g

4. Buffet de massas (oferecido, no mínimo, duas vezes por semana)

4.1. O buffet de massas será disponibilizado aos clientes em local separado da rampa de alimentos. Os alimentos serão servidos por funcionário do restaurante, conforme solicitação do cliente.

4.2. A montagem do prato no buffet de massas se fará personalizada conforme o pedido do cliente, tendo à sua disposição os seguintes elementos:

1. massas previamente cozidas;
2. acompanhamentos;
3. molhos;
4. temperos.

5. Sobremesa

5.1. A sobremesa será disponibilizada aos clientes em local separado da rampa de alimentos.

5.2. O cardápio diário de sobremesas deve oferecer, no mínimo, os itens descritos no quadro abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
Salada de frutas	Salada composta por mamão, banana, maçã e laranja picados em pedaços pequenos.
Doce elaborado	1 opção no mínimo: • pavês, tortas, pudins etc.
Doce simples	2 variedades no mínimo (gelatina, frutas em calda, compota, doce de leite).
Sobremesa dietética	1 variedade no mínimo.

6. Café Colonial

6.1. A refeição do tipo café colonial será disponibilizada na rampa de alimentos. Fica a critério da CESSIONÁRIA o sequenciamento na apresentação desses alimentos ao longo da rampa, visando a eficiência na fila dos clientes que nela se servem.

6.2. O café colonial será composto por todos os alimentos e produtos no quadro abaixo:

PRODUTOS A SEREM OFERECIDOS PELO RESTAURANTE NO CAFÉ COLONIAL	
Bebidas	Café
	Leite quente e frio
	logurte Natural ou Desnatado, sabores diversos, unidade (120 ml) Normal e light
	Suco de frutas da própria fruta (sabores diversos, podendo ter opções de misturas com folhas, cenoura, beterraba, etc)
	Suco de refresqueira em copo 300ml
	Água mineral sem e com gás
	Água quente e fria
	Chás
Comidas	Pão francês
	Pão de fôrma normal e integral
	Pão careca
	Tapioca
	Cuscuz de milho
	Bolo simples
	Bolo confeitado / broas / cucas
	Presunto cozido
	Presunto de peito de peru
	Queijo mussarela

Queijo branco
Mini Pão de queijo
Biscoito de queijo
Ovos mexidos
Mini sanduíche natural
02 (duas) opções, no mínimo, de mini salgado frito
02 (duas) opções, no mínimo, de mini salgado assado
Frango desfiado
Cachorro quente (salsicha de 1ª qualidade, molho de tomate e batata palha) - (intercalado na semana)
Frutas cortadas
Salada de frutas
Granola
Leite condensado

7. Especificação de molhos, temperos e condimentos a serem disponibilizados durante a refeição *self service* e o café colonial

1. Açúcar cristal;
2. Adoçante dietético (em gotas ou sachê);
3. Azeite extra virgem (em garrafa com bico dosador);
4. *Ketchup*;
5. Maionese;
6. Molho de pimenta;
7. Molho *shoyu*;
8. Mostarda;
9. Sal;
10. Vinagre.

**ANEXO II
VALORES MÁXIMOS ADMITIDOS**

DISCRIMINAÇÃO	VALOR MÁXIMO ADMITIDO
Refeição do tipo self-service	R\$ 37,99
Marmitex	R\$ 12,55

**ANEXO III
PATRIMÔNIO A SER DISPONIBILIZADOS À CESSIONÁRIA**

ITEM	PATRIMÔNIO	ESPECIFICAÇÃO
1	2675617	Estante aço 06 prateleiras
2	2675646	Estante aço 06 prateleiras
3	2675700	Estante aço 06 prateleiras
4	2687169	Armario alto madeira aglomerada, cor argila revestido em laminado melaminico 2 portas de giro bordas em fita pv
5	2687216	Armario alto madeira aglomerada, cor argila revestido em laminado melaminico 2 portas de giro bordas em fita pv
6	2687400	Armario alto madeira aglomerada, cor argila revestido em laminado melaminico 2 portas de giro bordas em fita pv
7	2693072	Estante aço 06 prateleiras -26 - regulagem em varias alturas - 920x400x298mm. Com fundo, painel lateral
8	2693076	Estante aço 06 prateleiras -26 - regulagem em varias alturas - 920x400x298mm. Com fundo, painel lateral
9	2693086	Estante aço 06 prateleiras -26 - regulagem em varias alturas - 920x400x298mm. Com fundo, painel lateral
10	2693281	Estante aço 06 prateleiras - 1980x925x300mm-reforço ômega-pintura em epóxi cor cinza
11	2694390	Armario roupeiro aço 08 portas cor cinza claro 24 com pitao 198x123x42cm - 4 prateleiras reguláveis
12	3380161	Aparelho ar condicionado 24.000 BTU'S 1/10 hp 220 volts tipo Split, ciclo comum, hi wall
13	3608312	Aparelho telefônico digital com teclado IP básico(10/100) avaya/96201
14	3608550	Aparelho telefônico digital com teclado IP básico(10/100) avaya/96201
15	3610475	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada 110X100X74, cor argila
16	3610476	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada 110X100X74, cor argila
17	3610478	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada 110X100X74, cor argila
18	3610480	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada cor argila
19	3610482	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada cor argila
20	3610484	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada cor argila
21	3610486	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada 110X100X74, cor argila

22	3610487	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada IIOXIOOX74, cor argila
23	3610488	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada IIOXIOOX74, cor argila
24	3610489	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada IIOXIOOX74, cor argila
25	3610490	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada IIOXIOOX74, cor argila
26	3610491	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada IIOXIOOX74, cor argila
27	3610492	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada IIOXIOOX74, cor argila
28	3610494	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada IIOXIOOX74, cor argila
29	3610495	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada IIOXIOOX74, cor argila
30	3610496	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada 110X100X74, cor argila
31	3610497	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada IIOXIOOX74, cor argila
32	3610498	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada IIOXIOOX74, cor argila
33	3610499	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada
34	3610500	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada IIOXIOOX74, cor argila
35	3610501	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada IIOXIOOX74, cor argila
36	3610502	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada IIOXIOOX74, cor argila
37	3610503	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada IIOXIOOX74, cor argila
38	3610504	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada IIOXIOOX74, cor argila
39	3610505	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada IIOXIOOX74, cor argila
40	3610506	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada IIOXIOOX74, cor argila
41	3610507	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada IIOXIOOX74, cor argila
42	3610508	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada 110X100X74, cor argila
43	3610509	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada
44	3610510	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada IIOXIOOX74, cor argila
45	3610511	Mesa para buffet madeira aglomerada - quadrada IIOXIOOX74, cor argila
46	3610512	Mesa madeira aglomerada redondo 80cm diâmetro, cor
47	3610513	Mesa madeira aglomerada laminado melaminico 25mm, cor argila tubular, 2,5mm espessura, preto fosco redonda 60cm
48	3610514	Mesa madeira aglomerada laminado melaminico 25mm, cor argila tubular, 2,5mm espessura, preto fosco redonda 60cm
49	3610515	Mesa madeira aglomerada laminado melaminico 25mm, cor argila tubular, 2,5mm espesura, preto fosco redonda 60cm
50	3610516	Mesa madeira aglomerada laminado melaminico 25mm, cor argila tubular, 2,5mm espessura, preto fosco redonda 60cm
51	3610517	Mesa madeira aglomerada laminado melaminico 25mm, cor argila tubular, 2,5mm espesura, preto fosco redonda 60cm
52	3610518	Mesa madeira aglomerada laminado melaminico 25mm, cor argila tubular, 2,5mm espessura, preto fosco redonda 60cm
53	3610519	Mesa madeira aglomerada laminado melaminico 25mm, cor argila tubular, 2,5mm espessura, preto fosco redonda 60cm
54	3610520	Mesa madeira aglomerada laminado melaminico 25mm, cor argila tubular, 2,5mm espessura, preto fosco redonda 60cm
55	3610525	Mesa aglomerada alta densidade, 25mm espessura laminado melaminico, cor argila aço carbono, pintura eletrostática
56	3610531	Mesa aglomerado alta densidade, 25mm espessura cor argila 1,40X70X74cm
57	3610538	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
58	3610539	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
59	3610540	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
60	3610541	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
61	3610542	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
62	3610543	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
63	3610544	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
64	3610545	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
65	3610546	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
66	3610547	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
67	3610548	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
68	3610549	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta

69	3610550	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
70	3610551	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
71	3610553	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
72	3610555	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
73	3610556	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
74	3610557	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
75	3610558	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
76	3610559	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
77	3610561	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
78	3610562	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
79	3610563	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
80	3610564	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
81	3610565	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
82	3610566	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
83	3610567	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
84	3610568	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
85	3610569	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
86	3610570	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
87	3610571	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
88	3610572	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
89	3610573	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
90	3610574	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
91	3610575	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
92	3610576	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
93	3610578	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
94	3610580	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
95	3610581	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
96	3610582	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
97	3610583	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
98	3610584	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
99	3610585	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
100	3610586	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
101	3610587	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
102	3610588	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
103	3610589	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
104	3610590	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
105	3610591	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
106	3610592	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
107	3610593	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
108	3610594	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
109	3610595	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
110	3610596	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
111	3610597	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
112	3610598	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
113	3610599	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
114	3610600	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
115	3610601	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
116	3610602	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
117	3610604	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
118	3610605	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
119	3610606	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
120	3610607	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
121	3610608	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
122	3610609	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
123	3610610	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
124	3610611	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
125	3610612	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
126	3610613	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
127	3610614	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
128	3610615	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
129	3610616	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
130	3610617	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
131	3610618	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
132	3610619	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
133	3610620	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
134	3610621	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
135	3610622	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
136	3610623	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
137	3610624	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
138	3610626	Cadeira empilhável plástico na cor preta 48cm altura 58cm largura 46cm profundidade - encosto baixo, cor preta
139	3610627	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
140	3610628	Cadeira empilhável plástico na cor preta 48cm altura 58cm largura 46cm profundidade - encosto baixo, cor preta
141	3610629	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
142	3610632	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta

143	3610633	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
144	3610634	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
145	3610636	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
146	3610637	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
147	3610639	Cadeira empilhável plástico na cor preta 48cm altura 58cm largura 46cm profundidade - encosto baixo, cor preta
148	3610640	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
149	3610641	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
150	3610642	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
151	3610643	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
152	3610644	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
153	3610645	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
154	3610646	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
155	3610647	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
156	3610648	Cadeira empilhável plástico na cor preta 48cm altura 58cm largura 46cm profundidade - encosto baixo, cor preta
157	3610649	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
158	3610650	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
159	3610651	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
160	3610652	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
161	3610653	Cadeira empilhável plástico na cor preta 48cm altura 58cm largura 46cm profundidade - encosto baixo, cor preta
162	3610654	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
163	3610655	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
164	3610656	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
165	3610657	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
166	3610658	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
167	3610659	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
168	3610660	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
169	3610661	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
170	3610662	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
171	3610663	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
172	3610665	Cadeira empilhável plástico na cor preta 48cm altura 58cm largura 46cm profundidade - encosto baixo, cor preta
173	3610666	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
174	3610667	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
175	3610668	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
176	3610669	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
177	3610670	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
178	3610671	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
179	3610672	Cadeira empilhável plástico na cor preta 48cm altura 58cm largura 46cm profundidade - encosto baixo, cor preta
180	3610673	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
181	3610674	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
182	3610675	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
183	3610676	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
184	3610677	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
185	3610680	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
186	3610681	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
187	3610682	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
188	3610683	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
189	3610687	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
190	3610688	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
191	3610689	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
192	3610690	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
193	3610691	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
194	3610692	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
195	3610693	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
196	3610694	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
197	3610695	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
198	3610696	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
199	3610697	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
200	3610698	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
201	3610700	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
202	3610701	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
203	3610702	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
204	3610703	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
205	3610704	Cadeira empilhável plástico encosto baixo, cor preta
206	3610756	Cadeira fixa em madeira, cor areia, tipo concha, sem braços
207	3610757	Cadeira fixa em madeira, cor areia, tipo concha, sem braços
208	3610758	Cadeira fixa em madeira, cor areia, tipo concha, sem braços
209	3610759	Cadeira fixa em madeira, cor areia, tipo concha, sem braços
210	3610760	Cadeira fixa em madeira, cor areia, tipo concha, sem braços
211	3610761	Cadeira fixa em madeira, cor areia, tipo concha, sem braços
212	3610762	Cadeira fixa em madeira, cor areia, tipo concha, sem braços
213	3610763	Cadeira fixa em madeira, cor areia, tipo concha, sem braços

214	3610764	Cadeira fixa em madeira, cor areia, tipo concha, sem braços
215	3610765	Cadeira fixa em madeira, cor areia, tipo concha, sem braços
216	3610766	Cadeira fixa em madeira, cor areia, tipo concha, sem braços
217	3610767	Cadeira fixa em madeira, cor areia, tipo concha, sem braços
218	3610768	Cadeira fixa em madeira, cor areia, tipo concha, sem braços
219	3610769	Cadeira fixa em madeira, cor areia, tipo concha, sem braços
220	3610770	Cadeira fixa em madeira, cor areia, tipo concha, sem braços
221	3610771	Cadeira fixa em madeira, cor areia, tipo concha, sem braços
222	3610772	Cadeira fixa em madeira, cor areia, tipo concha, sem braços
223	3610773	Cadeira fixa em madeira, cor areia, tipo concha, sem braços
224	3610774	Cadeira fixa em madeira, cor areia, tipo concha, sem braços
225	3610775	Cadeira fixa em madeira, cor areia, tipo concha, sem braços
226	3615858	Prateleira em aço inoxidável AIS 304 18.8 tray rest em aço inox 2500X426X500mm
227	3615859	Prateleira em aço inoxidável AIS 304 18.8 tray rest em aço inox 2500X426X500mm
228	3615860	Prateleira em chapa de aço prateleira suspensa lisa em aço inox 2000X400mm
229	3615862	Balcao em metal balcão armário com portas e prateleira interna 1500X600X850mm
230	3615863	Mesa aço mesa para cozinheiro
231	3615864	Prateleira em aço inoxidável prateleira suspensa lisa em aço inox 2800X400mm
232	3615865	Mesa apoio em aço inoxidável mesa de apoio em aço inox 690Q600X850mm
233	3615866	Mesa apoio em aço inoxidável mesa em aço inox com 2 cubas
234	3615867	Prateleira em aço inoxidável prateleira suspensa lisa em aço inox 2500X400mm
235	3615868	Mesa apoio em aço inoxidável aisi 304, 18.8 mesa de decantação para máquina de descansar legumes 600X600X500mm
236	3615869	Prateleira em aço inoxidável prateleira suspensa lisa em aço inox 2100X400mm
237	3615870	Mesa apoio em aço inoxidável mesa em aço inox com 1 cuba 1500X600X850mm
238	3615871	Balcao em chapa aço inoxidável aisi 304, 18.8 balcao armário com portas 1800X600X850mm
239	3615872	Prateleira em aço inoxidável prateleira suspensa lisa em aço inox 2800X500mm
240	3615873	Mesa apoio em aço inoxidável mesa em aço inox com 2 cubas 2800X700X850mm
241	3615874	Balcao em chapa aço inoxidável aisi 304 18.8 balcao armário com 3 portas 2500X600X850mm
242	3615875	Mesa apoio em aço inoxidável mesa em aço inox com 1 cuba 2000X700X850mm
243	3615876	Prateleira em aço inoxidável prateleira suspensa gradeada
244	3615878	Armário aço inoxidável armário vertical em aço inox com prateleiras 1200X500X1600mm
245	3615879	Estante em chapa aço inoxidável aisi 304 18.8 estante lisa com 4 prateleiras 1000X400X1650mm
246	3615880	Prateleira em chapa de aço prateleira suspensa em aço inox 1500X400mm
247	3615881	Mesa apoio em aço inoxidável aisi 304 18.8 mesa lisa em aço inox com prateleira inferior gradeada 1500X600X850mm
248	3615882	Prateleira em chapa de aço prateleira suspensa lisa em aço inox 1500X400mm
249	3615883	Estante em chapa aço inoxidável aisi 304 18.8 estante gradeada com 4 planos
250	3615884	Balcao frigorífico revestido em aço inoxidável alumínio balcão freezer horizontal com 1 cuba
251	3615885	Refrigerador para 1000 L refrigerador vertical industrial
252	3615886	Refrigerador para 1000 L refrigerador vertical industrial
253	3615887	Balcao frigorífico revestido em aço inoxidável alumínio balcão refrigerado horizontal com 1 cuba 2800X600X850mm
254	3615888	Balcao frigorífico revestido em aço inoxidável alumínio balcão refrigerado horizontal com prateleira superior e cuba 2500X600X850mm
255	3615890	Refrigerador para 650l- refrigerador vertical industrial com porta de vidro 700X700X1900mm
256	3615891	Câmara frigorífica para frios câmara frigorífica para resfriados 2400X2800X2300mm
257	3615892	Câmara frigorífica para congelados câmara frigorífica para congelados
258	3615893	Balcao em aço inoxidável aisi 304 18.8 balcao para preparo de massas 2500X700X850mm
259	3615894	Forno tipo combinado forno combinado elétrico para 20 gns 900X895X1895mm
260	3615895	Chapa para fritura em aço carbono chapa bifeteira a gás 580X785X850mm
261	3615896	Churrasqueira a gas em aço inoxidável chair broiler a gás
262	3615898	Fogao a gas fogão a gás industrial com 8 bocas 1770X1170X850mm

263	3615899	Fritadeira aço inoxidável aisi 304, 018.8 fritadeira a gás industrial 2 cestos 480X660X850mm
264	3615900	Balcao em aço inoxidável balcão refrigerado em aço inox 2200X600X850mm
265	3615901	Mesa em aço inoxidável com 1 cuba mesa em aço inox com 1 cuba 2200X600X850mm
266	3615902	Balcao em madeira compensada caixa atendimento me mdf 850X500X1800mm
267	3615903	Carro carga em aço inoxidável carro para detritos com capacidade para 80 litros diâmetro
268	3615904	Carro carga em aço inoxidável carro para detritos com capacidade para 80 litros diâmetro 450X585mm
269	3615905	Carro carga em aço inoxidável carro para detritos com capacidade para 80 litros diâmetro 450X585mm
270	3615906	Carro carga em aço inoxidável carro para detritos com capacidade para 80 litros diâmetro 450X585mm
271	3615907	Espremedor de frutas automático extrator de suco industrial com capacidade de 120kg/L
272	3615908	Liquidificador de uso industrial liquidificador industrial com capacidade de 6 litros
273	3615909	Máquina de fabricar gelo seco aço inoxidável fabricante de gelo 460X560X600mm
274	3615910	Carro carga em chapa de aço inoxidável carro multiuso com 2 planos 900X600X850mm
275	3615911	Carro carga em chapa de aço inoxidável carro multiuso com 2 planos 900X600X850mm
276	3615913	Máquina para descascar legumes em aço inoxidável máquina de descascar legumes 8kg
277	3615914	Moedor de carne elétrico picador de carnes industrial com produção de moagem aproximada de 200kg/l
278	3615915	Balança plataforma balança plataforma capacidade 200X20kg
279	3615916	Carro carga em chapa aço inoxidável carro plataforma 1000X600X900mm
280	3615917	Mesa apoio em aço inoxidável aisi 304 18.8 mesa de entrada para máquina de lavar louças 2500X650X850mm
281	3615918	Máquina para lavar louça industrial máquina de lavar louças industrial
282	3615919	Equipamento multiuso cozinha em aço inoxidável aisi 304
283	3615920	Equipamento multiuso cozinha em aço inoxidável aisi 304
284	3615921	Balcao em metal balcão de distribuição com tampo em granito, gabinete neutro em aço, prateleira interna lisa e porta convecionada em aço, tanque de
285	3615922	Exaustor sistema de exaustão para forno-coifa em aço inox 1100X600X500mm
286	3615923	Exaustor sistema de exaustão coifa em aço inox 4000X1370X500mm
287	3615924	Balcao em alumínio balcão visorama neutro 1500X700X350mm
288	3615925	Balcao em alumínio balcão visorama neutro 1500X700X350mm
289	3615926	Refrigerador para 650 L refrigerador vertical
290	3615927	Refrigerador para 650 L refrigerador vertical
291	3615928	Balcao em metal balcão de distribuição com tampo em granito, gabinete neutro em aço, prateleira interna lisa e porta confeccionada em aço, tanque do
292	3615929	Balcao frigorífico revestido em aço inoxidável alumínio balcão refrigerado horizontal com 4 portas 2500X600X850mm
293	3615930	Mesa apoio em aço inoxidável aisi 304 18.8 mesa de saída para máquina de lavar
294	3615931	Balcao em metal balcão de distribuição com tampo em granito confeccionado em chapa de aço inoxidável com 1 porta e uma prateleira interna
295	3615932	Balcao em metal balcão de distribuição com tampo em granito, gabinete neutro confeccionado em chapa de aço, pista fria confeccionada em aço, vitrine
296	3615933	Balcao em metal balcão de distribuição com tampo em granito, gabinete neutro confeccionado em chapa de aço, pista fria confeccionada em aço, vitrine
297	3616425	Mesa aço inox 1,50 X 0,80 X 0,80
298	3616426	Balcao em metal térmico 151X120X85cm, componentes pista fria com unidade condensadora hermética, características adicionais vitrine superior vidro reto
299	3617169	Balcao em alumínio estrutura em aço inoxidável isolamento interno com lâ de vidro vidro frontal 6mm, lateral 10
300	3617776	Cortina de ar caixa metálica, 100 cm, 62 w, 220v, - cortina ar material metal e plástico comprimento 90 potência 120 a 330 tensão 220 vazão 1300
301	3617777	Cortina de ar caixa metálica, 100 cm, 62 w, 220v, - cortina ar material metal e plástico comprimento 90 potência 120 a 330 tensão 220 vazão 1300
302	3617778	Cortina de ar caixa metálica, 100 cm, 62 w, 220v, - cortina ar material metal e plástico comprimento 90 potência 120 a 330 tensão 220 vazão 1300
303	3617779	Cortina de ar caixa metálica, 100 cm, 62 w, 220v, - cortina ar material

		metal e plástico comprimento 90 potência 120 a 330 tensão 220 vazão 1300
304	3617780	Cortina de ar caixa metálica, 100 cm, 62 w, 220v, - cortina ar material metal e plástico comprimento 150 potência 120 a 330 tensão 220 vazão 1300
305	3617781	Cortina de ar caixa metálica 100cm 62w 220v - cortina ar material metal e plástico comprimento 150 potencia 1
306	4003671	Estante aço 06 prateleiras reguláveis, reforço ômega, formando 06 vãos úteis
307	4003871	Ponto de acesso air-cap16021 -t-k9 interno

**ANEXO IV
PLANO DE MANUTENÇÃO**

1. PLANO DE MANUTENÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DA COZINHA

Objetivo: O objetivo deste plano de manutenção é manter os equipamentos da cozinha da CEDENTE em perfeito estado de funcionamento. Para isso é necessário que os serviços técnicos de manutenção preventiva e corretiva sejam realizados por equipe qualificada, composta de técnico de refrigeração e técnico eletricitista, sob a supervisão de um engenheiro mecânico.

CÂMARA FRIGORÍFICA

Diário:

- 1- Verificar a limpeza da câmara fria (limpeza das estantes, paredes e pisos).
- 2- Verificar possíveis obstruções no condensador.
- 3- Verificar nível de óleo do compressor.
- 4- Verificar a existência de ruídos e vibrações.

Mensal:

- 1- Fazer a inspeção geral do equipamento (verificação da ocorrência de pontos de condensação, estanqueidade das portas).
- 2- Verificar a instalação elétrica.
- 3- Medir tensão e corrente.
- 4- Verificar aperto de terminais elétricos.
- 5- Verificar as temperaturas e pressões de sucção e de descarga, superaquecimento e subresfriamento do equipamento.
- 6- Medir as pressões e temperaturas de alta e baixa do compressor (verificação dos demais componentes do circuito frigorífico).
- 7- Verificar a regulagem dos relês térmicos.
- 8- Fazer a limpeza do condensador.
- 9- Revisão geral do compressor.

Anual:

- 1- Revisão geral no compressor.

EXAUSTORES E VENTILADORES

Mensal:

- 1- Fazer a inspeção geral do equipamento (limpeza das aletas e grelhas e dutos).
- 2- Verificar a instalação elétrica.
- 3- Medir tensão e corrente do motor.
- 4- Verificar aperto de terminais elétricos.
- 5- Verificar a existência de ruídos ou vibrações.

Bimestral:

- 1- Remover gorduras incrustadas na superfície do duto.

COIFA WASH

Diário:

- 1- Ligar a exaustão.
- 2- Ligar o quadro elétrico.
- 3- Limpar o filtro localizado internamente na coifa. Desligar o sistema e retirar as portas de inspeções na coifa.

Desrosquear manualmente a tampa do filtro. Remover a tela dentro do filtro. Lavar a tela com produto desengordurante tendo o cuidado de não amassar. Colocar a tela do filtro na posição que ela firme na tampa.

Rosquear manualmente a tampa do filtro.

- 4- Limpar a válvula de retenção localizada internamente na coifa. Desligar o sistema e retirar as portas de inspeções na coifa. Retirar a porta de inspeção da coifa. Desrosquear manualmente a válvula (poço) de retenção mergulhada na calha d'água. Lavar a tela com produto desengordurante tendo o cuidado de não amassar. Rosquear manualmente válvula (poço) de retenção – observar a posição correta da válvula, posicionando com a seta para cima.

Três vezes por semana:

- 1- Desligar o sistema e retirar as portas de inspeção da coifa.
- 2- Fechar o registro bóia d'água.
- 3- Escoar toda água com gordura, abrindo o registro tipo esfera do dreno.
- 4- Limpar a calha d'água através da raspagem e produto desengordurante.
- 5- Remover produto desengordurante com bastante água, para evitar que o mesmo prejudique posteriormente a bomba d'água.
- 6- Realizada a limpeza, fechar o registro de esfera do dreno.
- 7- Abrir o registro bóia d'água da coifa.
- 8- Aguardar o enchimento da calha d'água até o nível do ladrão.

Semanal:

- 1- Limpeza da parte interna e externa da coifa, evitando alto nível de incrustamento da coifa.
- 2- Reabastecimento do reservatório de detergente emulsionante neutro,. Para evitar espumas, colocar primeiro a água no reservatório e depois o detergente.
- 3- Monitorar o consumo de detergente, descer aproximadamente 1 cm do reservatório a cada duas horas.
- 4- Monitorar e desobstruir os bicos de spray quando necessário.
- 5- Monitorar e posicionar corretamente os bicos de spray e a cortina d'água.
- 6- Monitorar e manter desobstruída a rede de esgoto e/ou caixa de gordura, para que não haja transbordamento ao drenar a calha d'água da coifa.

PASS THROUGH AQUECIDO**Semanal:**

- 1- Efetuar a limpeza com palha de aço ou pano, sabão neutro, água ou álcool. Nunca usar esguicho, faca ou qualquer outro objeto cortante para auxiliar na limpeza, isto pode danificar a isolação do equipamento.

PASS THROUGH REFRIGERADO**Diário:**

- 1- Verificar a limpeza do *pass through* (limpeza das estantes, parede e piso).
- 2- Verificar a existência de ruídos e vibrações.

Semanal:

- 1- Desligar o equipamento da tomada e deixar que o gelo derreta normalmente. Retirar do equipamento todas as mercadorias que não podem molhar, manter o dreno totalmente desobstruído, coletar a água com uma mangueira do dreno até um ralo ou uma bacia. Antes de ligar o equipamento novamente enxugá-lo totalmente. Nunca usar esguicho, faca ou qualquer outro objeto cortante para auxiliar na limpeza, isto pode danificar a isolação do equipamento.
- 2- Limpar a sujeira do condensador. Verificar possíveis obstruções do compressor.

Mensal:

- 1- Fazer a inspeção geral do equipamento (verificação da ocorrência de pontos de condensação, estanqueidade das portas).
- 2- Verificar a instalação elétrica.
- 3- Medir tensão e corrente.
- 4- Verificar aperto de terminais elétricos.
- 5- Verificar as temperaturas e pressões de sucção e de descarga, superaquecimento e subresfriamento do equipamento.
- 6- Medir as pressões e temperaturas de alta e baixa do compressor (verificação dos demais componentes do circuito frigorífico).
- 7- Verificar a regulagem dos relês térmicos.
- 8- Fazer a limpeza do condensador.
- 9- Revisão geral do compressor.

BANHO MARIA**Semanal:**

- 1- Efetuar a limpeza com palha de aço ou pano, sabão neutro, água ou álcool.

BALCÃO DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO**Semanal:**

- 1- Efetuar a limpeza com água e detergente ou álcool. Nunca usar esguicho, faca ou qualquer outro objeto cortante para auxiliar na limpeza, isto pode danificar a isolação do equipamento.

BALCÃO DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO**Diário:**

- 1- Verificar a limpeza do balcão de distribuição.
- 2- Verificar a existência de ruídos e vibrações.

Semanal:

1- Efetuar a limpeza com água e detergente ou álcool. Nunca usar esguicho, faca ou qualquer outro objeto cortante para auxiliar na limpeza, isto pode danificar a isolação do equipamento.

2- Limpar a sujeira do condensador.

Mensal:

- 1- Fazer a inspeção geral do equipamento.
- 2- Verificar a instalação elétrica.
- 3- Medir tensão e corrente.
- 4- Verificar aperto de terminais elétricos.
- 5- Verificar as temperaturas e pressões de sucção e de descarga, superaquecimento e subresfriamento do equipamento.
- 6- Medir as pressões e temperaturas de alta e baixa do compressor (verificação dos demais componentes do circuito frigorífico).
- 7- Verificar a regulação dos relês térmicos.
- 8- Fazer a limpeza do condensador.
- 9- Revisão geral do compressor.

CHAPA BIFETEIRA

Diária:

1- Antes de efetuar a limpeza resfriar o equipamento. Borrifar desengordurante apropriado para fornos industriais de aço inox principalmente onde houver maior sujidade.

Semanal:

1- Efetuar a limpeza retirando a chapa de cozimento e remover possíveis resíduos de gordura retidos na canaleta com água e detergente ou álcool. A parte externa deve ser limpa com pano úmido e detergente. Nunca usar palha de aço, faca e outros instrumentos que possam danificar o aço inox.

CHAPA A GÁS

Diária:

1- Efetuar a limpeza e retirar a gordura da gaveta da decantação de gordura.

FRITADEIRA ELÉTRICA

Diária:

1- Efetuar a limpeza no fundo da cuba devido ao acúmulo de resíduos. A limpeza poderá ser feita com palha de aço ou pano, detergente, sabão neutro ou álcool. A limpeza poderá ser feita em toda fritadeira inclusive nas resistências.

REFRIGERADOR VERTICAL E HORIZONTAL

Diário:

- 1- Verificar a limpeza do refrigerador.
- 2- Verificar nível de óleo do compressor.
- 3- Verificar a existência de ruídos e vibrações.

Semanal:

- 1- Limpar o condensador. Verificar possíveis obstruções no condensador.
- 2- Fazer o degelo. Retire do equipamento todas as mercadorias que não podem molhar, mantenha o dreno totalmente desobstruído, colete a água com uma mangueira do dreno até um ralo ou até uma bacia. Antes de ligar o equipamento novamente, enxugue-o totalmente. Utilizar somente pano umedecido com água, sabão neutro ou álcool.

Mensal:

- 1- Fazer a inspeção geral do equipamento (verificação da ocorrência de pontos de condensação, estanqueidade das portas).
- 2- Verificar a instalação elétrica.
- 3- Medir tensão e corrente.
- 4- Verificar aperto de terminais elétricos.
- 5- Verificar as temperaturas e pressões de sucção e de descarga, superaquecimento e subresfriamento do equipamento.
- 6- Medir as pressões e temperaturas de alta e baixa do compressor (verificação dos demais componentes do circuito frigorífico).
- 7- Verificar a regulação dos relês térmicos.
- 8- Revisão geral do compressor.

ANEXO V
MODELO DE DEMONSTRATIVO DO RESULTADO DA AVALIAÇÃO TÉCNICA
MÊS AVALIADO: MÊS / ANO

INFRAÇÃO	GRAU DA OCORRÊNCIA	DIA DO MÊS																														PONTUAÇÃO POR	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		

