

TERMO DE REFERÊNCIA / PROJETO BÁSICO Nº 3721296 - DCAP-PATRIMONIO

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa, mediante concessão onerosa de uso, para preparo e fornecimento de lanches, cafés e refeições, a Deputados e servidores do Poder Legislativo Estadual, bem como ao público em geral, na modalidade “Bistrô/Cafeteria”, localizado no 1.º andar do prédio principal da Assembleia Legislativa do Estado do Rio Grande do Sul, sito à Praça Marechal Deodoro, 101, Porto Alegre/RS, no espaço “Café da Tribuna”, com área de 168,91m².

1.2. O horário de funcionamento deverá ser das **8h às 18h30min**, sendo que o **fornecimento de almoço** deverá ocorrer, no mínimo, das **11h às 15h**, e os serviços de **cafeteria** deverão funcionar das **8h às 18h30min**, ininterruptamente, ambos de segunda-feira à sexta-feira (exceto feriados e dias de ponto facultativo) podendo ser alterado com prévia comunicação ao Gestor e autorização do Superintendente Administrativo e Financeiro.

1.3. A critério da Administração, poderá haver alteração do horário de funcionamento do estabelecimento, de forma temporária ou definitiva, inclusive acréscimo ou redução do período de operação, devendo a CONCESSIONÁRIA manter o estabelecimento em funcionamento conforme o horário estipulado.

1.4. Os fluxos definidos pela CONCESSIONÁRIA na ocupação dos espaços e movimentação de pessoas durante o atendimento e pagamento devem ser previamente validados pelo Gestor.

2. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. As refeições serão servidas na forma de Prato Executivo, tendo, no mínimo, 03 opções de pratos diários (prato do dia, fitness e vegetariano), e 2 opções complementar (arroz, feijão/lentilha)

2.1.1. O **prato do dia** será composto, no mínimo, do seguinte:

- a.** 1 (um) tipo de proteína (mínimo de 200 gramas), admitidas as seguintes: carne bovina (entrecot, contrafilé, picanha, filé mignon, alcatra, coxão de dentro e patinho), carne branca (peito, coxa, sobrecoxa de frango ou de peru e filé de peixe) ou carne suína (filé, picanha, alcatra e lombo), podendo grelhado, cozido ou assado; (não serão aceitas opções que incluam carne processada/industrializada e ovos – Ex.: hambúrguer industrializado/processado ou frango processado/industrializado – tipo “nuggets”);
- b.** 02 (dois) tipos de acompanhamentos: massa ou purê e legumes (mínimo 200 gramas); e
- c.** 02 (dois) tipos de salada: uma porção de verde folhoso e uma porção de vegetal cozido ou cru (cenoura, beterraba, vagem, brócolis, couve-flor e outros), podendo substituir esses itens por tomate.

2.1.2. O **prato fitness** terá a mesma composição do prato do dia, observadas as seguintes adaptações:

- a. será vedada a utilização de carnes com gordura, pele ou osso;
- b. nenhum acompanhamento poderá ser frito em óleo ou conter gorduras tais como: creme de leite e requeijão.
- c. os acompanhamentos serão servidos em suas versões integrais, tais como as massas.

2.1.3. O **prato vegetariano** será composto de, no mínimo, 500 gramas de alimento, o qual deverá ser preparado de acordo com os padrões da culinária vegetariana, sendo vedada a utilização de carne ou qualquer outro produto feito a partir de tecido animal.

2.1.4. Porção cozida de arroz branco ou integral (120g)

2.1.5. Porção cozida de Feijão ou Lentilha (140g)

2.1.6. Poderão ser ofertadas porções com custo adicional de peito de frango, carnes e ovos.

2.1.7. Deverão ser informadas as quantidades de alimentos contidas em cada prato, expressos em gramas, permitida a variação de até 10%.

2.1.8. Deverá haver variação na composição dos pratos, não podendo ser ofertada a mesma tipologia de proteína (carne bovina, carne suína e carne branca) por mais de duas vezes na mesma semana.

2.2. O cardápio diário deverá ser disponibilizado na entrada do estabelecimento, para melhor informar aos comensais.

2.2.1. A CONCESSIONÁRIA deverá enviar ao(à) Gestor(a), quinzenalmente, ou na periodicidade definida pelo(a) Gestor(a), os cardápios diários.

2.3. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar embalagens apropriadas, com custo adicional, para a adoção do sistema “pegue e leve”.

2.4. Deverão, ainda, ser oferecidas, no mínimo, as seguintes opções de lanches:

Item	Descrição
1	Sanduíche de presunto ou de peito de peru, ambos sem capa de gordura, e queijo lanche ou mussarela, em pão de forma.
2	Sanduíche natural de presunto ou peito de peru sem capa de gordura e queijo lanche ou mussarela, tomate, alface e ovo cozido fatiado, em pão preto, integral e/ou árabe.
3	Torrada de presunto ou de peito de peru, ambos sem capa de gordura, e queijo lanche ou mussarela, em pão de forma.
4	"X" salada com alface, tomate, bife de hambúrguer (mínimo 150g), queijo, presunto, maionese, em pão sovado.
5	5.1) Café passado (100ml); 5.2) café com leite (100ml); 5.3) café expresso (30ml); 5.4) cappuccino (150ml); e 5.5) chá (200ml).

6	Copo de leite com achocolatado (mínimo 350ml).
7	7.1) Vitaminas de frutas (mínimo 350ml); 7.2) suco de fruta natural em vários sabores (mínimo 350ml); e 7.3) salada de frutas (mínimo 350ml).
8	8.1) Refrigerante em lata (mínimo 350ml); 8.2) Água com gás (500ml) e água sem gás (500ml).

2.5. Diariamente, deverão ainda ser disponibilizados:

a) Opções de lanches assados preparados com farinha integral ou enriquecidos com grãos, tamanho de pequeno a médio. Os recheios deverão ser preparados com ingredientes como: queijo branco, blanquet de peru, vegetais folhosos, hortaliças, atum, frango (fatiados, desfiados ou sob forma de pasta), carne e ervas diversas entre outras consideradas saudáveis;

b) Opções de lanches e bebidas que contemplem diabéticos, celíacos e pessoas com intolerância à lactose, devidamente identificadas;

c) Mínimo de 3 (três) opções de cafés especiais.

2.6. Deverá haver identificação de todos os alimentos expostos no *buffet* de lanches, inclusive com a indicação da existência de glúten e lactose.

2.7. Os cortes das carnes deverão ser uniformes e regulares, temperados e elaborados de acordo com a sua receita, como por exemplo: filés, bifes (assados ou na panela), além de cortes de frango e peixe, conforme abaixo:

- Os bifes deverão ser, obrigatoriamente, elaborados com cortes de carne bovina conforme item 2.2.1, alínea “a”;
- Os peixes utilizados no cardápio deverão ser cuidadosamente selecionados e sem espinhas, sendo admitidos somente filés, devendo ser renovada, periodicamente, a forma de preparação do peixe;
- Todos os tipos de carnes deverão ser entregues no estabelecimento, devidamente acondicionadas, transportadas em ambiente refrigerado, sendo que deverão ser obrigatoriamente do tipo “limpa”, isto é, isentas de nervuras, gorduras e aparas, exceto as gorduras típicas do corte, como picanha e entrecôte;
- É dever da concessionária verificar a procedência da carne, que deverá obrigatoriamente passar por inspeção do fiscal sanitário em sua origem.

2.8. Quando a guarnição for massa (ravióli, canelone, rondelli, talharim, espaguete, penne, parafuso, fusili, nhoque, entre outras) preparada ao sugo, alho e óleo, à bolonhesa ou com molhos diversos, deverá ser servido queijo ralado tipo parmesão. A guarnição de massa poderá ser oferecida pura, sem molho ou acompanhada do molho do dia.

2.9. As saladas deverão conter obrigatoriamente verduras limpas e não machucadas ou manchadas, legumes crus e/ou cozidos.

a) Deverão ser disponibilizados ainda, de acordo com o tipo de prato, temperos diversos em suas embalagens originais (sal em sachê, azeite de oliva extra-virgem, vinagres comum, de maçã e balsâmico, molho de pimenta, molho inglês, shoyo, etc.), farinha de mandioca branca, linhaça, gergelim, molho vinagrete, ovo picado e limão em gomos;

2.10. Deverão ser disponibilizadas, no mínimo, 2 opções de sobremesa, cujo cardápio ficará a critério da concessionária.

2.11. Todos os gêneros, condimentos, acompanhamentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração das refeições e dos lanches deverão ser de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, devendo ser submetidos à fiscalização da Assembleia Legislativa do RS, em observância à Resolução nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, que trata das “Boas Práticas para Serviços de Alimentação”.

2.12. Os guardanapos de papel e os talheres deverão ser de boa qualidade, não sendo admitidos guardanapos “cortados” e talheres com cabos de madeira ou plástico. Os guardanapos serão acondicionados em porta-guardanapos distribuídos em todas as mesas. Os talheres serão acondicionados em embalagens individuais, plásticas ou de papel reciclável, resguardando-se a facilidade de manuseio e higiene.

2.13. Os pratos trincados ou danificados deverão ser retirados, não sendo admitida sua utilização de qualquer forma. O(a) Gestor(a), bem como os usuários do estabelecimento poderão, a qualquer tempo, solicitar a imediata retirada de pratos encontrados trincados ou lascados.

2.14. O preparo dos alimentos deverá ser procedido dentro das melhores técnicas de culinária e dos mais rigorosos padrões de higiene e segurança.

a) O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração à temperatura de 4°C ou inferior, deve ser de 5 dias, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade, conforme a rotulagem.

2.15. Deverá ser evitado o uso de condimentos ou temperos fortes (especiarias) no preparo das refeições, bem como sal em excesso, os quais podem ser servidos separadamente.

2.16. Os óleos utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores à 180°C, sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma, sabor e formação intensa de espuma e fumaça. A gordura a ser utilizada deve ser de origem vegetal, devendo ser controlada a saturação e troca do óleo.

2.17. A CONCESSIONÁRIA deverá servir as bebidas em copos ou taças de vidro padronizadas.

2.18. No local, a empresa deverá instalar uma máquina de café “tipo italiana” (conforme especificado a seguir), acompanhada do respectivo mobiliário, bem como manter uma equipe específica para atendimento personalizado no local, ficando a preparação dos cafés sob a responsabilidade de um barista devidamente qualificado:

2.18.1 Máquina de café expresso: tipo italiana, contendo, **no mínimo**, 02 (dois) grupos, moinho dosador, 02 (dois) vaporizadores, saída de água quente, sistema seco para aquecimento de xícaras e termocifão que impossibilite que o café queime.

2.19. Os equipamentos a serem fornecidos pela Assembleia Legislativa estão discriminados na documentação técnica do Termo de Referência deste Edital e ficarão sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive sua manutenção, no curso da vigência do contrato.

2.20. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores estranhos à comida, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção, com manutenção programada e periódica.

2.21. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a sua higienização, para não serem fontes de contaminação dos alimentos.

2.22. As refeições e lanches servidos pela concessionária serão fiscalizados pela Administração do concedente, por intermédio do(a) Gestor(a) a ser nomeado(a) para tal finalidade, no tocante à aprovação, elaboração e cumprimento dos cardápios propostos, bem como à manipulação, armazenagem, higiene e qualidade do material e gêneros alimentícios utilizados, atendendo às Boas Práticas para Serviços de Alimentação - conforme a Resolução RDC nº 216/2004 da Anvisa.

2.23. O quadro de pessoal para o atendimento aos serviços contratados deverá ser composto, no mínimo, dos profissionais abaixo elencados, compatível com o volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias a serem servidas, em conformidade com a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) do Ministério do Trabalho e Emprego:

a) Cozinheiro(a) devidamente qualificado(a) que comprove a realização de curso ou ainda experiência de, no mínimo, 2 anos na função;

b) Auxiliar de cozinha;

c) Balconista/Garçon

d) Caixa;

e) Barista (para cafeteria), devidamente qualificado(a) que comprove a realização de curso ou ainda experiência de, no mínimo, 2 anos na função.

2.24. O CONCEDENTE poderá, sempre que entender necessário, solicitar a alteração do quadro de funcionários com vistas à perfeita e satisfatória execução do objeto.

2.25. Os fornecimentos a cargo da CONCESSIONÁRIA, deverão obedecer aos melhores padrões de qualidade existentes no mercado, pois, caso não sejam, poderão ser impugnados pelo CONCEDENTE.

2.26. A CONCESSIONÁRIA poderá disponibilizar, no horário de expediente, serviço de tele entrega, entendido como servir lanches, bebidas e refeições solicitadas por telefone, no local indicado pelo solicitante desde que dentro das dependências da Concedente, sendo admitida a cobrança adicional quando a entrega exigir embalagem própria;

2.27. É facultado à CONCESSIONÁRIA fornecer refeições “à la carte” e lanches adicionais, cujos preços praticados deverão ser os de mercado, devendo ser informados por meio de cardápios específicos;

3. JUSTIFICATIVA

A presente contratação se faz necessária para melhor atender a demanda dos senhores parlamentares, servidores e demais colaboradores da Assembleia Legislativa de lanches e refeições com qualidade em seu local de trabalho.

A contratação tem como objetivo:

1. melhorar a qualidade no atendimento dos parlamentares, servidores, estagiários e prestadores de serviço do órgão, proporcionando maior comodidade, segurança e rapidez no atendimento para realização de lanches e refeições, além de otimização de tempo e ganhos ambientais, evitando deslocamentos para outros restaurantes;

2. disponibilizar refeições e lanches de boa qualidade, com atendimento rápido e eficiente, preços compatíveis com o mercado, próximo ao local de trabalho, em estrutura adequada, aos parlamentares, servidores, estagiários, prestadores de serviço e público em geral;

3. utilizar o espaço físico existente e projetado para uso de lanchonete e restaurante no edifício-sede, evitando que fiquem vazios ou subutilizados.

A ALRS tem um espaço nomeado “Café da Tribuna” destinado a terceiros para o fornecimento de refeições, lanches e bebidas. Atualmente este espaço está concedido à empresa Panquecas Alimentos e Confeitaria Ltda. – ME, via contrato nº 33/2017, originado por meio de processo licitatório (Edital de Pregão Presencial n.º 02/2017), prorrogado, em caráter excepcional, por 12 (doze) meses, a contar de 27 de março de 2024.

A Assembleia Legislativa do Rio Grande do Sul pretende permitir que uma empresa especializada de alimentação continue a explorar atividades de Restaurante, Lancheria e Cafeteria nesse espaço físico, mediante a assinatura de um Contrato de Concessão Onerosa e o pagamento de taxa de retribuição pelo uso do espaço e outras despesas, tais como energia elétrica, água, gás, entre outras.

A Concessão Onerosa é necessária para atender à demanda de alimentação para um público que busca estilo de Restaurante, Lancheria e Cafeteria que proporcione alimentação de excelente qualidade, com produtos selecionados e processo de preparo levando em consideração a segurança alimentar, além de, atendimento diferenciado e em ambiente agradável para o consumo das refeições.

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

4.1. Sugerimos a utilização como preço máximo aceitável o menor valor obtido para cada item do cardápio mínimo, conforme tabela comparativa do Anexo VIII e considerando como critério de julgamento o maior desconto frente ao preço máximo aceitável, devendo esse desconto percentual incidir de forma linear em relação aos valores de cada item.

5. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO DO FORNECEDOR

5.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

Atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) ter o(a) licitante executado e fornecido, com bom desempenho quanto à qualidade dos serviços e cumprimentos dos prazos contratuais, serviços pertinentes e compatíveis com o objeto da licitação, relativo ao fornecimento de refeições diárias (almoço), por um período mínimo de 6 (seis) meses. Tal atestado deverá conter, ainda, as seguintes informações: - Razão social e CNPJ da pessoa jurídica que houver expedido o atestado; - Nome, cargo e telefone do signatário; - Prazo de execução do contrato em questão; - Período em que ocorreu a prestação dos serviços em questão.

5.1.1. o atestado poderá ser objeto de diligências a fim de esclarecer quaisquer dúvidas quanto ao seu conteúdo, inclusive com solicitação do respectivo contrato que lhe deu origem, visitas ao local, etc., vedada a apresentação de atestado emitido pela própria licitante.

5.1.2. Declaração de que cumprirá a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e a Portaria nº 78/2009 –, da Secretaria Estadual de Saúde do Estado do Rio Grande do Sul.

5.2. Será obrigatória, ainda, a apresentação **da Certidão Registro de Atestado de Capacidade Técnica de Pessoa Jurídica** no órgão de fiscalização profissional, no caso, o Conselho Regional de Nutrição, em face do disposto no art. 7º da Resolução CFN nº 510/2012 e art. 3º da Resolução CFN nº 703/2021, ambas do Conselho Federal de Nutricionistas, atualizada.

5.3. Declaração da empresa licitante de contar, no mínimo, com um profissional nutricionista de nível superior, o qual que será o responsável técnico pela elaboração do cardápio e, quando necessário, responsabilizar-se pela fiscalização e gestão dos serviços.

5.4. É RECOMENDADO e FACULTADO aos interessados a realização de vistoria no local objeto da concessão onerosa

de uso, previamente à abertura da sessão do pregão, ocasião em que serão sanadas as dúvidas porventura existentes.

5.4.1. As visitas destinam-se à vistoria, avaliação e ciência das empresas interessadas acerca das condições do local e peculiaridades atinentes à realização dos serviços que compõem o objeto da licitação, para fins de elaboração da proposta e demais efeitos decorrentes.

5.4.2. As visitas devem ser agendadas com antecedência de, no mínimo, um dia, com a Divisão de Patrimônio, através do e-mail patrimonio@al.rs.gov.br, ou pelo telefone (51) 3210-1033, de segunda a sexta-feira, no horário das 9h às 17h, devendo essa visita acontecer até um dia útil anterior à data estabelecida para a sessão de abertura da licitação.

5.4.3. A visita deve ser realizada por representante legal da interessada e será acompanhada por representante da Concedente. O Atestado de Vistoria será emitido conforme modelo constante do Anexo do Termo de Referência e assinado por representante da Concedente.

5.4.4. Para a vistoria, o representante do interessado deve estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para realização da vistoria.

5.4.5. O proponente deve comprometer-se a manter sigilo a respeito de todas as informações a que tiver acesso em decorrência da visita e receberá um ATESTADO DE VISTORIA emitido e assinado pela Concedente, que deve ser apresentado com a documentação para habilitação quando da licitação, conforme o modelo no Anexo V do Termo de Referência.

5.4.6. Independente da opção pela realização ou não da vistoria, o proponente deve apresentar DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DO LOCAL, firmada pelo representante legal do licitante ou preposto. A não realização de visita não admitirá à licitante qualquer futura alegação de óbice, dificuldade ou custo não previsto para a execução do serviço ou obrigação decorrente desta licitação.

6. TAXA DE CONCESSÃO ONEROSA DE USO

6.1. Pela utilização do espaço físico colocado à disposição para a exploração do objeto, a CONCESSIONÁRIA deverá pagar mensalmente à CONCEDENTE, até o 10º (décimo) dia subsequente ao mês vencido, a taxa de concessão onerosa de uso, no valor de **R\$ 2.098,50** (Dois mil, noventa e oito reais e cinquenta centavos), seguindo orientações do despacho (3724954), valor da atual concessão corrigido (3724987), após ajustado proporcionalmente a nova metragem, já contemplando custo da locação e estimativa mensal de gasto com água, acrescida das indenizações referentes à efetiva utilização de gás, energia elétrica e ligações telefônicas externas a cargo da Concessionária, previstos neste Termo de Referência.

6.2. Do reajuste - O valor da taxa de concessão onerosa de uso será reajustado com a periodicidade de 12 (doze) meses a partir da data do recebimento da AUTORIZAÇÃO DE SERVIÇOS, firmada pelo Superintendente Administrativo e Financeiro da Concedente, e terá como base o Índice de Preços ao Consumidor Amplo IPCA/IBGE do mês do orçamento estimado (art. 92, §3º da lei 14.133), ou qualquer índice que venha a substituí-lo, ficando o período reajustado limitado a 12 (doze) meses. Os preços dos produtos constantes na tabela de preços e descrição mínima das refeições e lanches podem ser reajustados anualmente, na ocasião do reajuste do aluguel, utilizando-se o mesmo índice, mediante termo aditivo.

6.3. Do pagamento - O pagamento da Concessão administrativa de uso deverá ser via guia de arrecadação (GA), emitida pelo Gestor no site da Secretaria da Fazenda do Estado do RS, cujo valor entrará automaticamente na conta corrente do Fundo de Reparelhamento da Assembleia Legislativa – FRAL. O comprovante deverá ser encaminhado ao GESTOR no mesmo prazo. O pagamento será referente ao último mês civil encerrado, ou fração deste no caso do início do contrato, neste caso o valor a ser pago será calculado com o critério *pro rata die* a partir da data do recebimento da AUTORIZAÇÃO DE SERVIÇOS.

6.4. Da mora - No caso da CONCESSIONÁRIA não realizar o pagamento no prazo avençado na cláusula anterior, o valor será acrescido de multa de mora de 1% (1 por cento) por dia de atraso, até o adimplemento da obrigação, limitada a 10% (dez por cento), acrescida de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês calculados *pro rata die*; a partir do 30º (trigésimo) dia de atraso restará configurada a inexecução total do Contrato, facultado à CONCEDENTE a rescisão

unilateral do ajuste. Haverá idêntica cobrança no caso de descumprimento em relação ao prazo de pagamento do ressarcimento mensal de gás, energia elétrica e telefone.

6.5. Do Reequilíbrio – Os preços estabelecidos podem ser alterados, com as devidas justificativas, para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, ou em virtude de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução contratual como pactuado, respeitada, em qualquer caso, a repartição objetiva de risco fixada no contrato.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

De acordo com dados fornecidos pela empresa Panquecas Alimentos e Confeitaria Ltda. – ME, atual cessionária do espaço, a média diária de usuários, considerando fluxo dos meses de Janeiro e Dezembro de 2022 (ano eleitoral) e 2023, ficou distribuída da seguinte forma, média de:

1. Almoço: Ano eleitoral, em torno de 850 almoços por mês, ano não eleitoral em torno de 1250 almoços por mês, sendo que nos recessos de inverno e verão (2 meses), reduz para 300 a 400 almoços por mês.

2. Café da manhã e lanche vespertino: 300 usuários por mês, independente de ser ou não ano eleitoral.

Durante os meses de janeiro, julho e dezembro, em razão do recesso parlamentar e férias dos servidores, há redução no número de usuários.

A indicação destes quantitativos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da ALRS, que não pode ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem comercializados.

Acredita-se que melhorando os pontos de insatisfação e promovendo uma divulgação do que será fornecido com o novo modelo haverá uma adesão maior dos consumidores.

8. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

8.1. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a:

a) apresentar em 15 dias após ciência do resultado da pesquisa de satisfação (alínea “c” do subitem 11.1), plano de melhorias a ser implementado buscando soluções para os problemas apresentados;

b) efetuar, mensalmente, o recolhimento da taxa de concessão onerosa de Uso, nos termos contratados;

c) fornecer diariamente (dias úteis), refeições (almoço) servidas na forma de prato executivo, além de lanche;

d) A CONCESSIONÁRIA providenciará, junto à Fiscalização Sanitária do município, o **alvará sanitário** das instalações, bem como dos veículos colocados à disposição dos serviços, quando for o caso;

e) Todas as mercadorias perecíveis, antes de serem armazenadas nas câmaras frigoríficas, geladeiras e freezers, deverão ser pré-selecionadas e limpas. Não será permitido o **armazenamento** de gêneros em caixas de madeira, papelão ou aquelas procedentes do fornecedor de hortifruti;

f) Promover, por sua conta e risco, o **transporte** dos gêneros alimentícios, bebidas e materiais necessários ao funcionamento do estabelecimento;

f.1) A CONCESSIONÁRIA deverá efetuar uma programação de **abastecimento/ ressuprimento** de todos os materiais, gêneros alimentícios, utensílios e equipamentos de sua responsabilidade, para garantir um atendimento dentro das condições e prazos aceitáveis autorizados previamente pela Fiscalização.

f.2) realizar a reposição de alimentos ou bebidas somente nos horários compreendidos entre 8h e 10h30min, e entre 15h e 18h, e proceder diariamente a retirada do lixo, separado e acondicionado conforme a Resolução RDC nº 216/2004 da Anvisa de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e demais normas federais, estaduais e municipais pertinentes, podendo o Gestor restringir ou ampliar os horários de reposição de alimentos ou bebidas, e fixar um horário específico para a retirada do lixo;

g) A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se, diariamente, pela separação e destinação dos resíduos produzidos pela execução dos serviços, inclusive quanto ao óleo de cozinha, na forma da legislação ambiental específica e vigente. O lixo orgânico (restos de carne, frutas, verduras, restos de alimentos, etc.) deverá ser separado do lixo reciclável (papéis, plásticos, metais, vidros, etc.);

h) promover, diariamente, por sua conta e risco, a remoção de qualquer objeto de sua propriedade que esteja em desuso, em horário previamente combinado com o(a) Gestor(a);

i) manter sob seu encargo, comando e responsabilidade, quadro de **funcionários** qualificados, devidamente identificados por crachá com o visto da empresa;

j) fornecer, no início da contratação, 2 (dois) conjuntos de **uniformes** a todos os seus empregados, conforme as funções de cada um, zelando para que o vestuário se mantenha limpo:

- camisa, camiseta ou blusa;
- calças compridas;
- avental longo de napa;
- proteção para o cabelo (gorro ou touca);
- luvas de malha de aço para corte de carnes, luvas de látex;
- botas/calçados fechados com saltos baixos e solado antiderrapante;

j.1) A CONCESSIONÁRIA fornecerá, ainda, uniformes apropriados às empregadas gestantes, substituindo-os sempre que estiverem apertados.

j.2) Na execução dos fornecimentos discriminados nesta especificação, a CONCESSIONÁRIA deverá prover seu pessoal de uniforme, incluindo aqueles apropriados para o frio, de acordo com os tipos usados pelo pessoal de hotelaria e restaurante, que deverão ser renovados semestralmente. Todos os funcionários, à exceção dos administrativos, deverão, obrigatoriamente, usar touca ou rede.

j.3) É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA fiscalizar a troca diária dos uniformes.

j.4) A CONCESSIONÁRIA deverá manter em estoque, na unidade, 10% dos uniformes limpos para reposição imediata por eventual perda ou dano evitando a descontinuidade dos serviços.

j.5) Os uniformes que estiverem sujos da atividade, durante o horário de trabalho, deverão ser trocados.

k) aceitar e facilitar o trabalho de fiscalização do CONCEDENTE, fornecendo todas as informações solicitadas, bem como obedecer às recomendações que não colidam com o pactuado;

l) tomar a medida corretiva apropriada para cada situação em relação ao empregado ou preposto que não observe os preceitos legais de higiene, apresente sintomas de doença ou que venha a criar embaraços à fiscalização. Os funcionários que apresentarem diarreia, assim como os que tiverem acometidos de infecções pulmonares ou faringites, não podem manipular alimentos, devendo ser afastados para outras atividades de forma a evitar a contaminação dos alimentos.

m) obedecer à legislação em vigor reguladora da espécie e, em especial, às normas editadas pela Secretaria da Saúde e pelo Ministério do Trabalho, no que concerne à **higiene e segurança do trabalho**, observando a Resolução nº 216/2004 – ANVISA e a Portaria nº 78/2009 – CEVS/RS, que trata das “Boas Práticas para Serviços de Alimentação”, devendo ser implementados os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs a seguir:

- higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- higienização do reservatório;
- higiene e saúde dos manipuladores (empregados da concessionária).

n) A CONCESSIONÁRIA deverá, quanto às normas de higiene, observar as disposições abaixo:

n.1) Os empregados da CONCESSIONÁRIA deverão apresentar-se asseados, barbeados, sem bigode, cabelos e unhas aparados, devidamente calçados e uniformizados;

n.2) Todos os empregados que participam do processo ou que transitam na área de produção e manipulação de alimentos devem estar, sempre, com os cabelos totalmente presos com touca. Não será permitido o uso de esmalte, maquiagem, perfume, adornos como pulseiras, relógios, brincos, anéis e alianças;

n.3) Ao entrarem na cozinha, visitantes e pessoas de outros setores deverão utilizar jaleco e touca descartável, ambos fornecidos pela CONCESSIONÁRIA;

n.4) O manipulador que apresentar cortes ou lesões não deverá manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com os alimentos, a menos que as lesões estejam efetivamente protegidas por curativo e uma cobertura à prova d'água como dedeiras ou luvas protetoras impermeáveis

o) zelar pelos bens entregues a sua guarda, conforme **Relação de Bens Pertencentes à Assembleia Legislativa do Rio grande do Sul** incluída na documentação técnica, na qualidade de fiel depositário, obrigando-se a devolvê-los em idênticas condições de quantidade ao término do contrato, admitindo-se o desgaste natural do bom uso;

p) Caso seja detectada alguma deficiência nos referidos equipamentos/ materiais que possa comprometer o atendimento do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá notificar imediatamente à CONCEDENTE, que providenciará a manutenção, exceto se o defeito for decorrente de mau uso pela CONCESSIONÁRIA, situação em que esta deverá se responsabilizar pelo conserto.

q) A CONCESSIONÁRIA deverá manter o controle de todo o material de sua propriedade, eximindo a CONCEDENTE de qualquer extravio que porventura ocorra; Os materiais de sua propriedade, utilizados na execução dos serviços, deverão ser mantidos em bom estado de uso, conservação e funcionamento, e em rigorosas condições de higiene, sendo substituídos por outros do mesmo tipo ou similar, sempre que, a juízo da CONCEDENTE, estiverem comprometendo a qualidade, segurança e normalidade dos serviços.

r) Os serviços de manutenção preventiva, corretiva e preditiva bem como de operação, se aplicável, serão prestados pela CONCEDENTE.

s) Todos os consertos, se e quando necessários, deverão se dar, obrigatoriamente, sem nenhum prejuízo da adequada prestação do serviço contratado.

t) responsabilizar-se pela manutenção preventiva, corretiva dos bens móveis e equipamentos existentes na área de Concessão de uso, de sua propriedade

u) Para maior clareza, as expressões abaixo mencionadas terão os seguintes significados, ressalvando os casos em que os próprios textos exigem outra interpretação:

MANUTENÇÃO PREVENTIVA – serviços planejados que previnem a ocorrência corretiva, incluindo desmontagem dos equipamentos para limpeza interna e externa com substituição de peças ou remoção dos agentes nocivos de qualquer natureza existente no complexo mecânico, elétrico, eletromecânico, tubulações e controles eletrônicos, bem como substituição e/ou lubrificação de todos os pontos móveis dos complexos mecânicos, com óleo e ou graxa próprios, de modo a minimizar desgastes dos eixos, engrenagens, polias, correias, rolamentos, contatos elétricos e outros componentes;

MANUTENÇÃO CORRETIVA – os serviços de manutenção corretiva são todos aqueles necessários para o restabelecimento do pleno funcionamento do equipamento, incluindo substituição de todas as partes e peças mecânicas, elétricas e eletrônicas defeituosas, incluindo todos os materiais a serem utilizados nos procedimentos de correção.

Manutenção preditiva - é aquela realizada a qualquer tempo, visando corrigir uma fragilidade percebida antes que ocorra o problema. É a manutenção realizada quando se prevê que há iminência de haver algum problema.

v) manter as dependências, instalações, equipamentos e utensílios em perfeita ordem e funcionamento, efetuando, diariamente, a higienização e limpeza, bem como a conservação das dependências, tudo por sua inteira responsabilidade, quanto à indenização;

w) Entende-se que a manutenção das dependências, instalações, equipamentos e utensílios em perfeita ordem e funcionamento e a conservação das dependências, ambos citados na alínea em questão, incluem a restauração de todos os danos causados pela operação da CONCESSIONÁRIA às instalações civis, elétricas, hidráulicas, de climatização e de gás, assim como aos equipamentos e utensílios, contidos no espaço físico de operação do estabelecimento;

w.1. São pequenos reparos aqueles que podem ser realizados com mínimo impacto na operação do estabelecimento ou desta Assembleia Legislativa. Exemplos: a substituição de peças de piso danificadas, retoques em pintura, substituição de equipamentos hidráulicos danificados, vazamento em redes hidráulicas e/ou de esgoto sanitário, desentupimento de tubulações, reforma de persianas danificadas, substituição de lâmpadas e reatores queimados, entre outros. Estes pequenos reparos só poderão ser executados pela CONCESSIONÁRIA com prévia autorização do Departamento de Logística, sendo bastante constar os serviços executados nos relatórios mensais dos serviços, como fossem serviços de manutenção corretiva;

w.2 Os serviços que não se caracterizam como pequenos reparos, ou seja, aqueles que causarão considerável impacto na operação do restaurante ou deste Assembleia Legislativa, ou que gerem risco na sua execução, deverão ser previamente programados com o(a) Gestor(a) do contrato, que poderá solicitar ao Departamento de Logística deste de profissional habilitado para análise técnica das soluções a serem adotadas;

w.3 No caso de reparos, pequenos ou não, em redes de elétrica e gás, deverá sempre haver prévia notificação ao Gestor(a) do contrato, que solicitará ao Departamento de Logística desta Assembleia Legislativa acompanhamento dos serviços a serem executados, visando a não danificar as instalações existentes;

w.4 Quando for verificado pela CONCESSIONÁRIA que são necessários reparos de danos não causados pela sua operação, mas sim por falha da edificação, esta informará ao Gestor(a) do contrato, que solicitará providências ao Departamento de Logística desta Assembleia Legislativa. Exemplos: infiltrações; falhas em redes de instalações que passam pelo espaço físico do restaurante, mas não são diretamente utilizadas pela sua operação; entre outros;

w.5 A higienização interna das instalações da cozinha e refeitório, móveis e utensílios, com produtos detergentes, desinfetantes, sanitizantes e/ou bactericidas apropriados e utilizando-se as técnicas adequadas;

w.6 Os produtos referidos no item acima devem ter registro no Ministério da Saúde e ser de qualidade comprovada,

biodegradáveis, tantas variedades quantas necessárias, que permitam um processo eficaz e eficiente, utilizando-se as técnicas de higiene, desinfecção e sanitização adequadas, em toda e qualquer superfície.

x) A dedetização e desratização do local da cozinha, refeitório, lancheria e demais dependências será realizada pela CONCESSIONÁRIA, com a periodicidade necessária, especificada em anexo, ficando sob sua responsabilidade o resguardo das condições técnicas de higiene e precaução quanto à saúde dos usuários.

y) A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar ao gestor do contrato a comprovação da realização dos procedimentos previstos na alínea acima.

z) acatar a decisão do CONCEDENTE para o fornecimento de refeições e lanches em dias e horários extraordinários, cujos preços e condições deverão ser acertados de comum acordo entre as partes. Fica certo que, não havendo acordo quanto às condições e preços antes mencionados, poderá o CONCEDENTE utilizar-se de serviços de terceiros, devolvendo, posteriormente, as instalações, máquinas, equipamentos, móveis e utensílios no estado em que se encontravam, quando do início dos serviços;

aa) Quando se tratar de lanches e refeições em razão de sessões e outr os eventos em horário de funcionamento do bistrô, os preços limitar-se-ão aos valores fixados quanto ao preço do prato executivo e aqueles constantes na tabela de lanches.

bb) afixar os preços dos serviços em local visível para os usuários;

cc) emitir nota fiscal ou cupom fiscal com a opção de constar o CPF do consumidor;

dd) indicar por escrito ao GESTOR do contrato, no prazo de 7 (sete) dias úteis após o início de atividades, um preposto responsável pelo funcionamento da cafeteria, informando o endereço eletrônico e número de telefone do indicado;

ee) registrar na Polícia Legislativa os equipamentos, materiais e utensílios de sua propriedade nas ocasiões de entrada dos mesmos nas dependências da CONCEDENTE, informando ao GESTOR, quanto aos equipamentos, os dados suficientes para o seu registro analítico;

ff) empregar seus equipamentos, materiais, insumos, mobiliário, utensílios e todos os demais itens necessários à operação, ressalvados os mobiliários e equipamentos disponibilizados pela CONCEDENTE;

gg) registrar todos os funcionários que irão trabalhar na área concedida nos termos da legislação trabalhista e previdenciária;

hh) responder pelas obrigações trabalhista, previdenciária e securitária relativas aos seus funcionários;

ii) contratar seguro com cobertura para a área de Concessão, para os equipamentos que utiliza na cafeteria, para acidentes pessoais dos funcionários que atuam na atividade objeto deste contrato, além de cobertura contra acidentes pessoais e materiais de terceiros, no prazo de até 30 (trinta) dias contados da publicação da súmula da contratação no DOAL, disponibilizando a cópia da apólice ao GESTOR;

jj) responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONCEDENTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento do serviço pela CONCEDENTE;

kk) providenciar, coordenar e arcar com as despesas da limpeza semestral da coifa e do sistema de exaustão, em conformidade com o descrito no Anexo II desde Termo de Referência

ll) efetuar, mensalmente, até o 10º (décimo) dia corrido do mês, o ressarcimento à CONCEDENTE das despesas com

consumo de gás, energia elétrica e ligações telefônicas efetuadas, sempre relativamente ao mês anterior, em boleto único, o qual será emitido pelo GESTOR até o dia 05 (cinco) de cada mês.

mm) informar ao GESTOR, com 90 (noventa) dias de antecedência, sua intenção de não prorrogar o contrato, se for o caso, ou de rescindi-lo;

nn) solicitar autorização da Polícia Legislativa para acesso e permanência de funcionários nas dependências da Concedente quando anterior ou posterior ao horário compreendido entre às 7h e 19h;

oo) a Concessionária providenciará, sempre que solicitado pelo Gestor do contrato, análises laboratoriais de matérias-primas e produtos finais, com emissão de laudos por laboratórios especializados nesse ramo de atividade;

pp) disponibilizar aos usuários o pagamento por meio de cartão eletrônico de débito e crédito, pix, dinheiro em espécie e quaisquer outros venham surgir no mercado que facilitem a transação, no prazo de 30 (trinta) dias a partir do recebimento da AUTORIZAÇÃO DE SERVIÇOS, bem como prover-se de troco suficiente para as operações comerciais;

qq) avisar ao Gestor qualquer ocorrência quanto à segurança na área concedida;

rr) responsabilizar-se pela segurança das matérias-primas, materiais, mercadorias, equipamentos, utensílios e mobiliário localizados na área concedida;

ss) responsabilizar-se, no que se refere aos seus empregados, pela alimentação, transporte, atendimento médico ou outro benefício de qualquer natureza, de acordo com a legislação vigente;

tt) responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho de que venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço, nas dependências da Concedente, devendo obedecer às normas internas relativas à Segurança e Medicina do Trabalho, bem como quaisquer outras que disciplinem as atividades internas, inclusive, quanto ao fornecimento, aos seus funcionários, dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI's;

uu) não usar o contrato para prestar caução ou fazer quaisquer operações financeiras;

vv) a Concessionária deverá entregar ao Gestor relatórios mensais de consumo de refeições, lanches e bebidas;

ww) obter, previamente, a anuência da Concedente para efetuar reformas ou benfeitorias no espaço concedido. As benfeitorias úteis e voluptuárias serão propostas e realizadas às expensas da Concessionária e não serão ressarcidas pela Concedente, podendo ser desfeitas no término da Concessão, desde que não afetem a estrutura física do local da Concessão. Já as benfeitorias necessárias ficarão a cargo da Concedente, ressalvadas, contudo, os trabalhos previstos na alínea “gg” deste item, que ficarão a cargo da Concessionária;

xx) não utilizar, em qualquer hipótese, os bens postos à sua disposição para comercializar produtos e serviços fora das dependências da Concedente.

yy) não transferir a outrem, no todo ou em parte, os compromissos avençados no contrato;

zz) devolver o local devidamente limpo, higienizado, desratizado, desinsetizado e pintado, com todos os equipamentos e móveis em perfeito estado de conservação, ressalvado o desgaste decorrente de uso (desgaste natural), no prazo de 10 (dez) dias úteis, após o encerramento do contrato, apresentando ao Gestor as notas fiscais, certificados e demais documentos comprobatórios da realização dos serviços referidos neste item para a entrega das instalações e dos bens de propriedade da Concedente.

aaa) a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à fiscalização do CONCEDENTE, quinzenalmente, ou na periodicidade indicada pelo Gestor(a), a programação de cardápios das refeições a serem servidas no restaurante;

bbb) os produtos vendidos prontos e os insumos utilizados na confecção de lanches serão comercializados somente durante o respectivo prazo de validade;

ccc) A CONCESSIONÁRIA obriga-se a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta licitação, devendo comunicar ao CONCEDENTE, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a manutenção do contrato;

ddd) Analisar os métodos de execução dos serviços, objetivando identificar falhas e adotar procedimentos para que as falhas não voltem a ocorrer;

eee) Avaliar as condições do material de trabalho visando à produtividade, à segurança e à qualidade dos serviços;

fff) Registrar e acompanhar as ações corretivas adotadas.

8.2. A CONCESSIONÁRIA deverá atender a legislação ambiental em geral, municipal, estadual e federal, atendendo os ditames da Lei nº 14.528/2014.

8.3. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a observar a forma de separação e destinação dos resíduos gerados na execução dos serviços, acondicionando-os em recipientes identificados, especificamente em resíduos orgânicos e secos, respeitada a sacaria de cor preta para os resíduos orgânicos e a sacaria transparente em cores diversas para os resíduos secos.

8.4. Nos seus processos de execução dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá observar procedimentos de economia de recursos hídricos e de energia elétrica.

8.5. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a utilizar eletrodomésticos com o Selo Procel ou similar com nível de eficiência A.

8.6. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a utilizar utensílios de vidro/cerâmica, evitando a utilização de recipientes plásticos (descartáveis, tais como pratos, talheres, copos, etc.) para acondicionamento dos alimentos, em especial no momento de serem servidos ao público.

8.6.1. Em caso de pandemias, a restrição ao uso de plástico será relaxada, considerando a necessidade de combater a disseminação de vírus e em atendimento aos protocolos sanitários definidos nas normativas municipais e estaduais em vigência.

8.7. Não contratar, ou admitir como sócios, pessoas que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de ocupantes de cargos de direção e de chefia ou exercentes de função gratificada da mesma natureza ou, ainda, de servidores e deputados vinculados ao Poder Legislativo do estado.

8.8. Manter o fluxo de atendimento e pagamento das refeições e lanches ordenado e rápido, sendo necessária aprovação do Superintendente Administrativo e Financeiro, quando houver interesse em alterar o fluxo de atendimento.

8.9. Quadrimestralmente, a concessionária fornecerá almoço, dentro das opções da licitação, para 4 pessoas: Gestor e 3 membros da Comissão de usuários, sem prévio aviso, para avaliação do serviço prestado.

9. OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE

9.1. O CONCEDENTE compromete-se a:

a) permitir o livre acesso dos empregados da Concessionária para execução dos serviços de segunda à sexta-feira das 7h às 19h e dos fornecedores, das 8h às 10h30min e das 15h às 18h, sendo que o acesso às suas dependências fora desses dias e horários fica condicionado à prévia autorização, por escrito, da Polícia Legislativa.

b) acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços ajustados, efetuando registro no processo SEI adequado, com a ciência do representante da Concessionária, todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, podendo, em razão de falhas porventura observadas, notificá-la relativamente a qualquer irregularidade encontrada, determinando as providências para regularização do que for necessário;

c) utilizar pesquisa de satisfação com o intuito de aferir se os serviços estão sendo prestados a contento;

d) realizar, periodicamente, pesquisa de satisfação com o objetivo de avaliar a qualidade do serviço prestado pela CONCESSIONÁRIA, onde cada um dos itens abaixo relacionados será avaliado como ótimo, bom, regular, ruim e péssimo:

- qualidade das refeições;
- qualidade dos lanches;
- qualidade das frutas;
- qualidade dos sucos;
- variedade do cardápio;
- presteza no atendimento;
- limpeza do ambiente;
- preço, em relação a qualidade dos produtos e serviços oferecidos;
- nível geral de satisfação;
- outros aspectos necessários.

e) exigir a reparação de danos causados, em razão da ocorrência de qualquer incidente decorrente da exploração da atividade econômica;

f) informar à Concessionária, com 90 (noventa) dias de antecedência, sua intenção de não prorrogar o contrato;

g) providenciar e arcar com os custos das benfeitorias necessárias, sendo que todas as benfeitorias devem ser submetidas previamente ao Gestor;

h) ao término do Contrato, antes da restituição do espaço, o Gestor deve solicitar avaliação emitida por escrito pelo Departamento de Logística, por meio da Divisão de Manutenção e Projetos, do impacto da retirada das benfeitorias úteis e voluptuárias, sendo vedada a retirada por parte da Concessionária das que afetem a estrutura da área de Concessão;

i) designar anualmente uma Comissão de Usuários, composta por 3 (três) servidores, frequentadores assíduos da cafeteria, que serão responsáveis pela fiscalização dos serviços, junto como Gestor;

j) efetuar os serviços de manutenção preventiva, corretiva e preditiva, das obrigações da Concessionária, nas redes hidráulica, gás e elétrica, e no sistema de ar condicionado, independentemente de solicitação, ressalvado o ressarcimento por parte da Concessionária quando detectado o mau uso das edificações e das instalações;

k) agendar previamente com a Concessionária o horário a serem feitos quaisquer reparos, quando necessários, de maneira a não acarretar nenhum prejuízo à adequada prestação do serviço aos usuários;

l) as solicitações de ampliação do horário de atendimento devem ser comunicadas ao Gestor da Concessionária com antecedência mínima de 24hs;

m) disponibilizar à Concessionária duas linhas telefônicas para uso externo (mediante ressarcimento) e interno (para o atendimento das demandas de tele entrega);

n) entregar o local em condições de uso.

10. DA RESTITUIÇÃO DO ESPAÇO AO TÉRMINO DA CONCESSÃO:

a) findo o contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá restituir o espaço, incluindo os equipamentos e o mobiliário a ela disponibilizados, em perfeito estado de conservação e uso, ressalvado o desgaste decorrente do uso normal (desgaste natural), responsabilizando-se pelo reparo, conserto ou substituição de quaisquer bens ou equipamentos que se mostrem avariados, danificados ou, de qualquer forma, impróprios ao uso normal que deles se espera, independentemente de eventual responsabilidade por perdas e danos. O GESTOR, juntamente com o Coordenador da divisão de Patrimônio verificará o estado em que estiverem sendo restituídos e, emitirá TERMO DE ENTREGA E RESPONSABILIDADE, no qual exporá suas constatações;

b) fica a CONCESSIONÁRIA, de qualquer sorte, sujeita a arcar com a desinsetização, desratização, limpeza, higienização e pintura do espaço objeto da Concessão de uso, apresentando ao Gestor os documentos fiscais, certificados ou outros documentos comprobatórios da execução destes serviços para restituição;

c) o prazo para adoção das providências constantes desse item e entrega do espaço, bem como dos equipamentos e mobiliário é de 10 (dez) dias corridos, a contar do término da vigência contratual ou, no caso de rescisão, a partir da data da publicação do respectivo ato no Diário Oficial da Assembleia Legislativa, podendo ser prorrogado, a critério da Superintendência Administrativa e Financeira, desde que justificado nos autos.

11. TIPO DE LICITAÇÃO

A critério da Central de Compras e Contratos/DCAP.

12. MODALIDADE DE LICITAÇÃO

A critério da Central de Compras e Contratos/DCAP.

13. REGIME

A critério da Central de Compras e Contratos/DCAP.

14. VEDAÇÕES

14.1. Será vedado, de forma expressa, à CONCESSIONÁRIA:

a) o reaproveitamento de restos de alimentos de qualquer espécie;

b) a retirada e movimentação diferente do leiaute entregue à CONCESSIONÁRIA de quaisquer equipamentos, maquinários, móveis e utensílios de propriedade do CONCEDENTE do âmbito do restaurante, salvo autorização expressa e por escrito do CONCEDENTE;

c) a execução de obras nas dependências das cozinhas e restaurantes, sem prévia autorização do CONCEDENTE;

d) a permanência de pessoas no local indicado no subitem 1.1 deste ajuste, fora dos horários determinados pelo CONCEDENTE;

e) a transferência do presente contrato, no todo ou em parte;

- f)** utilizar qualquer dependência da Assembleia Legislativa como escritório; colocar cartazes nas dependências da Assembleia Legislativa sem a prévia autorização do CONCEDENTE quanto à forma e local de fixação;
- g)** a cobrança de taxa de serviço e/ou gorjeta;
- h)** o fornecimento de cigarros e bebidas alcoólicas.

15. DAS PENALIDADES

15.1 - A aplicação das penalidades dependerá da natureza da falta, conforme abaixo discriminado:

15.1.1 - IRREGULARIDADES LEVES

- a)** descumprimento dos horários de abertura e fechamento da cafeteria;
- b)** deixar de disponibilizar de forma visível o cardápio, por dia.

15.1.2- IRREGULARIDADES MÉDIA

- a)** efetuar a reposição de alimentos e a retirada do lixo fora do horário contratual;
- b)** deixar de cumprir determinação da Concedente, por dia;
- c)** deixar de cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos na tabela de multas.
- d)** atraso no ressarcimento das despesas com gás, energia elétrica e telefonia.

15.1.3 - IRREGULARIDADES GRAVES

- a)** empregado trabalhando sem carteira ou sem atestado de saúde válido;
- b)** cobrar preços em itens do cardápio em desconformidade com o Contrato;
- c)** ser notificado por órgãos públicos no cumprimento de suas funções normativas;
- d)** não cumprir notificações de órgãos públicos no cumprimento de suas funções normativas;
- e)** não comunicar ao Gestor, por escrito, fiscalizações, vistorias ou inspeções realizadas por órgãos públicos no cumprimento de suas funções normativas e os resultados das mesmas;
- f)** criar embaraços à fiscalização efetuada pelo Gestor;
- g)** reincidência de irregularidade média formalmente notificada pelo Gestor ou pela comissão de usuários.

15.1.4 - IRREGULARIDADES GRAVÍSSIMAS

- a)** interromper os serviços do restaurante por insuficiência de pessoal;
- b)** ser alvo de lavratura de auto de infração ou de auto de apreensão por órgão público no cumprimento das suas funções;
- c)** ocorrência de casos de intoxicações alimentares;
- d)** presença de insetos vivos ou mortos nas áreas da cozinha e lanchonete;
- e)** servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez;
- f)** impedir o acesso do Gestor ou de membros da Comissão de Usuários a qualquer espaço da Concessão de uso ou negar-se a prestar informações documentais requeridas por estes.

15.2. CÁLCULO DAS MULTAS - TIPO DE IRREGULARIDADE E VALOR DA MULTA:

15.2.1. LEVE - Multa de 1% (um por cento) por cada ocorrência, calculada com base no valor anual da Concessão de uso, contadas a partir da segunda ocorrência apurada em um período de 1 ano.

15.2.2. MÉDIA - Multa de 2% (dois por cento) por cada ocorrência, calculada com base no valor anual da Concessão de uso contadas a partir da segunda ocorrência apurada em um período de 1 ano.

15.2.3. GRAVE - Multa de 10% (dez por cento) por cada ocorrência, calculada com base no valor anual da Concessão de uso.

15.2.4. GRAVÍSSIMA - Multa de 15% (quinze por cento) por cada ocorrência, calculada com base no valor anual da Concessão de uso.

15.3. Multa de 30% (trinta por cento) do valor anual da Concessão de uso, no caso de inexecução total por parte da Concessionária.

15.4. No caso da primeira ocorrência das faltas leves e médias a Administração da Concedente poderá advertir a Concessionária por escrito.

15.5. A partir da segunda ocorrência das faltas leves e médias e das primeiras das graves e gravíssimas será aplicada multa conforme acima descrito.

15.6. A partir da 5ª falta grave ou gravíssima e da 10ª falta média ou leve é facultado à Concedente a rescisão do contrato sem direito a indenizações, podendo acarretar ainda a suspensão do direito de licitar e de contratar com a Administração Pública do Estado do Rio Grande do Sul, pelo período de até 5 (cinco) anos.

15.7. A penalidade de multa poderá ser aplicada cumulativamente às demais sanções, e a sua cobrança não isentará a Concessionária do dever de indenizar.

16. VIGÊNCIA

16.1 O prazo de vigência deste contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, a critério da Administração, por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, cujo início dar-se-á após publicação da súmula do contrato no DOAL, em data a ser indicada pelo Superintendente Administrativo e Financeiro, após a vistoria do local.

17. GARANTIA DO CONTRATO

a) Será exigido da Concessionária uma prestação de garantia de 5% do valor anual do contrato, em qualquer uma das modalidades previstas no §1º, art 96 da Lei 14.133/2021.

b) A Concessionária deve implementar essa garantia no prazo de 05 (cinco) dias úteis após a publicação da Súmula do Contrato no Diário Oficial da Assembleia Legislativa – DOAL.

c) Não será dada a autorização de serviços enquanto a Concessionária não apresentar ao Gestor o comprovante de pagamento da garantia.

d) A Concedente poderá descontar desta garantia qualquer obrigação não adimplida pela Concessionária.

e) No momento da devolução dessa garantia à CONCESSIONÁRIA, no caso de caução em dinheiro, o valor deve ser atualizado pelo Índice de Preços ao Consumidor Amplo IPCA/IBGE, ou outro índice que venha a substituí-lo, a contar do mês do depósito.

ANEXO I – Especificações técnicas;

1) CONDIÇÕES ATINENTES À EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

1) Início das atividades:

a) O representante da concessionária, em conjunto com o Gestor(a), o Diretor(a) do Departamento de Compras, Almoxarifado e Patrimônio e o(a) Superintendente Administrativo e Financeiro deverão fazer a vistoria da área de concessão, no prazo de até 7 (sete) dias da publicação da súmula do Contrato no DOAL, a fim de verificar as condições em que se encontram: a área, os equipamentos e o mobiliário disponibilizados, momento em que será lavrado o **Termo de entrega e Responsabilidade**, firmado pelos representantes das partes, detalhando todas as condições verificadas;

b) a **Autorização de Serviços** deverá ser emitida pelo Superintendente Administrativo e Financeiro da Concedente em até 15 (quinze) dias da publicação da súmula do Contrato no DOAL. Será emitida conforme juízos de conveniência e oportunidade da Concedente na qual determinará a data do início das atividades, sendo essa em dia útil e com no mínimo de 15 (quinze) dias da data da expedição da Autorização de Serviços;

c) o **início das atividades** comerciais, objeto da presente concessão onerosa, dar-se-á no dia útil especificado na **Autorização de Serviços** emitida pelo Superintendente Administrativo e Financeiro da Concedente. Caso a Concessionária não consiga dar início às atividades no prazo acima referido, poderá ser concedido um prazo maior, contanto que apresente por escrito a solicitação de dilação de prazo (acompanhada das razões para tal), a qual será avaliada pela autoridade administrativa que firmou a autorização inicial;

d) a Concessionária exercerá o uso que lhe é outorgado, rigorosamente de acordo com as disposições editalícias, contratuais e da legislação pertinente. Nesse exercício, sujeitar-se-á às orientações e determinações do Gestor do contrato, bem como às normas e regulamentos administrativos.

e) a Concessionária poderá providenciar a adequação do local, mediante a realização de obra, às suas expensas, ou a inclusão de equipamentos e/ou mobiliário para a perfeita execução do objeto, desde que aprovada prévia e expressamente pelo Gestor responsável em conjunto com o Superintendente Administrativo e Financeiro da ALRS. Poderá expor e submeter ao crivo da Concedente, ainda, alguma benfeitoria necessária que porventura entenda adequada, que, se aprovada, ficará a cargo da ALRS;

f) incumbirá à Concessionária, antes de iniciar as atividades comerciais:

f.1) providenciar todos os documentos necessários ao funcionamento do estabelecimento, entre eles o Alvará de Localização e Funcionamento, emitido pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo de Porto Alegre- SMDet, de sua exclusiva responsabilidade, e afixá-lo em local visível da área da Concessão, conforme normatização vigente, apresentando ao Gestor comprovante de solicitação do Alvará de Saúde específico para esta atividade;

f.2) contratar seguros conforme letra “ii” do item 8.1 deste Termo de Referência, no prazo máximo de 30 (trinta) dias a contar da publicação da súmula da contratação no DOAL;

f.3) apresentar a listagem dos seus empregados, com as cópias das Carteiras de Trabalho e Previdência Social;

f.4) apresentar comprovação de pagamento da garantia;

2 - Fiscalização e controle de qualidade:

a) a qualidade dos produtos disponibilizados e dos serviços prestados aos clientes são de inteira e exclusiva responsabilidade da Concessionária e de seu Responsável Técnico, e será auditada pelo Gestor e por uma Comissão de Usuários, designada, por portaria, pelo Superintendente-Geral da Assembleia Legislativa, sendo composta por três servidores, efetivos ou em comissão, frequentadores assíduos da cafeteria;

b) a Comissão de Usuários terá a atribuição de receber, registrar e reportar ao GESTOR eventuais reclamações dos

clientes, para que este repasse tais incidências ao preposto da concessionária, evitando ou mitigando dissintonias destes com a equipe da Concessionária;

c) a Comissão de Usuários irá elaborar formulários que estarão disponíveis, permanentemente, nas dependências da cafeteria para sugestões e críticas dos consumidores relativas à qualidade do atendimento, à qualidade dos produtos, à razoabilidade dos preços praticados, à adequação do menu, ao tempo de espera pelas refeições ou qualquer outro assunto que queiram abordar;

d) o Gestor e a Comissão de Usuários devem fazer inspeções para a verificação do adequado uso do espaço e da correta prestação dos serviços, determinando, caso necessário, correções ou melhorias para o aprimoramento da execução contratual;

e) a Concessionária providenciará, sempre que solicitado pela Concedente, análises laboratoriais de matéria-prima e produtos finais, com emissão de laudos, por laboratórios especializados nesse ramo de atividade.

f) o acompanhamento do contrato por parte do Gestor constitui-se numa ferramenta subsidiária de controle, mas não substitui a fiscalização de segurança e de qualidade dos alimentos, assim como das normas sanitárias, cuja responsabilidade é dos órgãos públicos com competência específica para isso, conforme legislação vigente;

g) qualquer fiscalização exercida pela Concedente, feita em seu exclusivo interesse, não implica corresponsabilidade pela fiscalização e perfeita execução do contrato.

3 - Condições gerais pertinentes às refeições:

a) a Concessionária deve observar a normatização vigente quanto à aquisição, conservação, disponibilização, elaboração, manipulação, transporte, estoque, descarte e acondicionamento dos alimentos e das bebidas;

b) todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração das refeições, bem como de seus acompanhamentos e complementos serão obrigatoriamente de boa qualidade, encontrando-se em perfeitas condições de conservação, higiene, apresentação e dentro do prazo de validade estabelecido pela legislação em vigor e atestado pelo fabricante ou fornecedor;

c) para a cocção dos alimentos é permitido a utilização de gás de cozinha;

d) a Concessionária deverá servir café da manhã, lanches (descrição mínima na tabela do item 2.4 deste Termo de Referência) e refeições à la carte, devendo a comercialização dos itens que compõe a tabela de preços obedecer, obrigatoriamente, os preços fixados na proposta vencedora do certame;

e) o cardápio contendo a descrição das refeições (almoço e lanches) ficará exposto em local visível, devendo os pratos de almoço serem firmados pelo(a) nutricionista responsável por sua elaboração - devidamente habilitado(a) com o número da respectiva inscrição no Conselho Regional de Nutrição;

f) os valores referentes aos produtos oferecidos na cafeteria que não façam parte do modelo de proposta de preços obedecerão aos preços de mercado;

g) as refeições obrigatórias deverão ser variadas, podendo seus cardápios se repetirem com intervalo mínimo de quatro dias úteis;

h) a Concessionária deverá encaminhar por escrito ao Gestor, quinzenalmente, ou na periodicidade definida pelo(a) Gestor(a) a previsão de cardápio das refeições obrigatórias, discriminado por dia da semana;

i) as alterações nas refeições obrigatórias e no cardápio mínimo de lanches, descritos, respectivamente, nos itens 2.1 e 2.4 deste Termo de Referência, poderão ser feitas por conveniência ou necessidade de uma das partes, com a concordância expressa e por escrito da outra, com antecedência mínima de 24h (vinte e quatro horas);

j) ocorrendo a real impossibilidade da obtenção de algum item do cardápio, a Concessionária comunicará tal fato ao Gestor do contrato com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis. Entendendo esse pela razoabilidade da conduta, poderá autorizar a substituição por produto equivalente.

k) será proibida a comercialização de bebidas alcoólicas e cigarros na cafeteria.

l) poderá a Concessionária fornecer refeições preparadas em local diverso, adequadas aos padrões estabelecidos e obedecendo à legislação vigente;

m) a concessionária fornecerá, gratuitamente, os produtos descartáveis necessários aos usuários, tais como guardanapos de papel absorventes, canudos plásticos e palitos de madeira, copos e talheres higienizados, acondicionados de acordo com as normas sanitárias vigentes;

n) a concessionária disponibilizará ainda, de acordo com o tipo de prato, temperos diversos em suas embalagens originais (sal em sachê, azeite de oliva extra-virgem, vinagres comum, de maçã e balsâmico, molho de pimenta, molho inglês, shoyo, etc, em embalagens apropriadas, conforme legislação pertinente), farinha de mandioca branca, linhaça, gergelim, molho vinagrete, ovo picado e limão em gomos;

4 - Atendimento aos Usuários:

a) a Concessionária deverá prestar um atendimento rápido, seguro, cordial, discreto e eficaz aos usuários, disponibilizando recursos para assepsia das mãos;

b) a Concessionária não poderá incluir quaisquer taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem cobradas à parte;

c) a Concessionária poderá oferecer serviço de tele entrega, mediante o qual a concessionária efetivará a entrega de alimentos (refeições e lanches) e bebidas, atendendo a solicitações dos usuários nas dependências da ALRS e poderá cobrar pelas embalagens, quando necessárias;

d) a Concedente instalará, junto ao espaço objeto da Concessão de uso, 2 (dois) ramais telefônicos.

5 - Das Normas Sanitárias e Padronização:

5.1 - Aspectos gerais:

A preparação dos alimentos servidos ocorrerá na cozinha do restaurante, respeitadas as limitações mencionadas neste TR, ou fora das dependências da Concedente, obedecendo à legislação vigente em relação a todos os procedimentos relacionados a um serviço de alimentação coletiva, bem como às condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação, além das exigências constantes dos itens a seguir.

5.2 - Uso de Sobras:

Não serão reaproveitadas as sobras das refeições.

5.3 - Remoção de detritos:

O acondicionamento, a retirada e a destinação da totalidade dos detritos produzidos são de inteira responsabilidade da Concessionária, a qual efetuará a retirada com equipamento de sua propriedade, diariamente, no horário compreendido entre 17h30 e 18h30.

5.4 – Qualidade e procedência dos gêneros:

Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração das refeições deverão ser de boa qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, de acordo com as normas vigentes pertinentes.

5.5 – Transporte dos gêneros e refeições:

O transporte de gêneros alimentícios deverá respeitar rigorosamente a legislação vigente aplicável, especialmente o seu acondicionamento. O horário de entrega dos gêneros alimentícios deverá obedecer ao estipulado na alínea “f.2” do item “10.1” e na alínea “a” do item “11.1” deste TR.

5.6 - Controle integrado de pragas e desobstrução de redes:

a) a Concessionária providenciará, no mínimo, 1 (uma) vez a cada 6 (seis) meses, às suas expensas, a desinsetização e desratização do espaço sob sua responsabilidade, por meio de empresa especializada. Das desinsetizações e desratizações realizadas, deverá ser apresentado o competente certificado ao Gestor do contrato;

b) a Concessionária providenciará periodicamente, às suas expensas, a desobstrução das redes de esgoto interligadas aos espaços objeto desta Concessão, dentro da extensão em que se constituem redes exclusivas do espaço concedido;

c) A Concessionária deve respeitar fidedignamente a legislação em vigor.

5.7 - Asseio e conservação:

a) o asseio diário da estrutura física do espaço concedido, bem como dos equipamentos e utensílios utilizados será de responsabilidade da Concessionária, devendo os pisos, mesas e demais instalações estar sempre rigorosamente limpos, conforme legislação vigente.

b) a concessionária deverá obedecer à legislação reguladora e, em especial, às normas editadas pela Secretaria da Saúde e pelo Ministério do Trabalho, no que concerne à higiene e à segurança do trabalho, observando a Resolução n.º 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA –, que trata das “Boas Práticas para Serviços de Alimentação”;

5.8 - Condições gerais

a) O risco do negócio é de responsabilidade da Concessionária.

b) Qualquer tolerância da Concedente, quanto a eventuais infrações contratuais, não implicará renúncia a direitos e não pode ser entendida como aceitação, novação ou precedente.

Anexo II – Descrição dos Serviços de Manutenção do Sistema de Exaustão e Coifa –

Os serviços e manutenção e limpeza da coifa da cafeteria e tubulação adjacente devem ser executados com a seguinte frequência e itens mínimos obrigatórios:

Os serviços devem ser efetuados a cada 180 (cento e oitenta) dias, dentro dos regramentos estabelecidos pela ANVISA e atendendo à NBR 14.518 (sistemas de ventilação de cozinhas profissionais);

O trecho de tubulação horizontal externa ao prédio deve ser removido para facilitar a limpeza dos outros trechos e permitir a perfeita higienização deste, sendo recolocado após a execução dos serviços, mantendo as suas características físicas e de fixação adequadas;

Deve ocorrer a substituição do revestimento de cor branca ou palha do trecho de tubulação horizontal que fica entre a coifa e a conexão externa da chaminé, interno ao local objeto, sempre que necessário e o nível de acabamento não seja o ideal (limpo e sem mancha);

A limpeza e a lubrificação do exaustor da coifa/chaminé devem ser feitas a cada 180 (cento e oitenta) dias, incluindo a limpeza do local no entorno do equipamento, onde é presumível a existência de respingos e trechos de gordura;

O esgotamento da gordura das canaletas da coifa deve ser efetuado em intervalos quinzenais, no máximo, utilizando-se o extravasador do equipamento

ANEXO III - Tabela com os bens patrimoniais da ALRS que se encontram naquele espaço e serão disponibilizados à Concessionária (3719195);

1- Os bens móveis, abaixo discriminados, serão adquiridos e disponibilizados pela Concedente à Concessionária:

a. Balcão vitrine expositor – quente;

b. Balcão vitrine expositor – refrigerado;

c. Balcão vitrine - Caixa;

d. Coifa (que substituirá a Coifa, patrimônio nº 774119, descrita no relatório 3719195).

ANEXO IV - planta baixa e planta humanizada do espaço da cafeteria (3720344 e 3720343).

ANEXO V – ATESTADO DE VISTORIA

Atesto, para comprovação junto aos Pregoeiros da Assembleia Legislativa do Estado do Rio Grande do Sul e em relação ao previsto no **Edital de Pregão Eletrônico n.º __/2024, Processo n.º 000018080-01.00/23-3**, que a empresa _____, com _____ sede na _____, CNPJ n.º _____, realizou nesta data a vistoria técnica fixada pelo citado Edital, através de seu representante legal, _____, CPF n.º _____.

Porto Alegre, ____ de _____ de 2024.

ANEXO VI – CRONOGRAMA ATÉ O INÍCIO DAS ATIVIDADES

Cronograma após assinatura do contrato e antes do início das atividades		
Prazo	Ação	Resultado
até 7 dias da publicação da Súmula do Contrato no DOAL	Vistoria da área de concessão, equipamentos e mobiliário	Termo de entrega e Responsabilidade
até 15 dias da publicação da súmula do Contrato no DOAL	Autorização de Serviços	Determinando a data de início das atividades, não podendo ser menos de 15 dias, devendo ser em dia útil
Data do início da atividade estipulada na Autorização de Serviços - dia útil	Início das atividades	
Antes do início das atividades comerciais, a concessionária deverá providenciar:	documentos necessários ao funcionamento do estabelecimento	
	Alvará de Localização e Funcionamento - SMDet	
Até 30 dias da publicação da súmula do Contrato no DOAL	Contratar Seguro	
Antes do início das atividades comerciais, a concessionária deverá apresentar:	Listagem dos empregados e cópias da CTPS	
	Comprovante de pagamento de garantia - caso caução em dinheiro	

ANEXO VII- MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Apresentamos nossa proposta para execução dos serviços objeto deste Pregão, acatando todas as estipulações consignadas no Edital, conforme abaixo:

Pratos Executivos	Preço (R\$)
1) Prato do dia	
2) Prato fitness	
3) Prato vegetariano	
Porções Complementares	Preço (R\$)
4) Porção cozida de arroz branco ou integral (120g)	
5) Porção cozida de Feijão ou Lentilha (140g)	
Lanches	Preço (R\$)
6) Sanduíche de presunto ou de peito de peru, ambos sem capa de gordura, e queijo lanche ou mussarela, em pão de forma	
7) Sanduíche natural de presunto ou peito de peru sem capa de gordura e queijo lanche ou mussarela, tomate, alface e ovo cozido fatiado, em pão preto, integral e/ou árabe	
8) Torrada de presunto ou de peito de peru, ambos sem capa de gordura, e queijo lanche ou mussarela, em pão de forma	
9) "X" salada com alface, tomate, bife de hambúrguer (mínimo 150g), queijo, presunto, maionese, em pão sovado	
10) Café passado (100ml)	
11) Café com leite (100ml)	
12) Café expresso (30ml)	
13) Cappuccino (150ml)	
14) Chá (200ml)	
15) Copo de leite com achocolatado (mínimo 350ml)	
16) Vitaminas de frutas (mínimo 350ml)	
17) Suco de fruta natural em vários sabores (mínimo 350ml)	
18) Salada de frutas (mínimo 350ml)	
19) Refrigerante em lata (mínimo 350ml)	
20) Água com gás (500ml) e água sem gás (500ml)	
PREÇO MÁXIMO ACEITÁVEL	R\$

*** PARA O CÁLCULO DO PREÇO FINAL, DEVERÁ SER OBSERVADO O CONSTANTE DO SUBITEM**

4.1 DO EDITAL.

1. Dados da empresa:

a) razão social completa da empresa, endereço atualizado, telefone, fax, e-mail..... ;

b) nº do CNPJ, que deverá ser o mesmo constante dos documentos de habilitação e da Nota Fiscal a ser emitida, caso seja vencedora do certame..... ;

c) nome da pessoa indicada para contatos, com o respectivo nº do telefone convencional e celular;

d) nome e CPF da pessoa que assinará o contrato

2. Prazo de validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contados da data-limite prevista para entrega das propostas, conforme o § 3.º, do art. 90, da Lei n.º 14.133/2021.

3. Preços:

a) Nos preços propostos e constantes em ata estão incluídas quaisquer vantagens, abatimentos, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, que eventualmente incidam sobre a operação; ou, ainda, despesas com transporte ou terceiros, que correrão por conta da licitante vencedora.

4. Composição dos pratos descritos do item 1 ao item 3 do orçamento:

4.1. As refeições serão servidas na forma de Prato Executivo, tendo, no mínimo, 03 opções de pratos diários (prato do dia, fitness e vegetariano), e 2 opções complementar (arroz, feijão/lentilha)

4.1.1. O **prato do dia** será composto, no mínimo, do seguinte:

- a. 1 (um) tipo de proteína (mínimo de 200 gramas), admitidas as seguintes: carne bovina (entrecot, contrafilé, picanha, filé mignon, alcatra, coxão de dentro e patinho), carne branca (peito, coxa, sobrecoxa de frango ou de peru e filé de peixe) ou carne suína (filé, picanha, alcatra e lombo), podendo grelhado, cozido ou assado; (não serão aceitas opções que incluam carne processada/industrializada e ovos – Ex.: hambúrguer industrializado/processado ou frango processado/industrializado – tipo “nuggets”);
- b. 02 (dois) tipos de acompanhamentos: massa ou purê e legumes (mínimo 200 gramas); e
- c. 02 (dois) tipos de salada: uma porção de verde folhoso e uma porção de vegetal cozido ou cru (cenoura, beterraba, vagem, brócolis, couve-flor e outros), podendo substituir esses itens por tomate.

4.1.2. O **prato fitness** terá a mesma composição do prato do dia, observadas as seguintes adaptações:

- a. será vedada a utilização de carnes com gordura, pele ou osso;
- b. nenhum acompanhamento poderá ser frito em óleo ou conter gorduras tais como: creme de leite e requeijão.
- c. os acompanhamentos serão servidos em suas versões integrais, tais como as massas.

4.1.3. O **prato vegetariano** será composto de, no mínimo, 500 gramas de alimento, o qual deverá ser preparado de acordo com os padrões da culinária vegetariana, sendo vedada a utilização de carne ou qualquer outro produto feito a partir de tecido animal.

Observações:

- a) O preenchimento do presente anexo acarretará a conformidade da proposta da licitante com todas as características do objeto e exigências constantes do Edital;
- b) todos os itens da tabela devem ser cotados;
- c) para melhor orientar a aceitação de preços propostos, deverão ser observados os menores preços onstantes da tabela do Anexo VIII do Edital;
- d) o valor dos lances durante a disputa do pregão eletrônico deverá representar o menor preço final do somatório dos itens constantes da tabela acima, de acordo com o disposto no subitem 4.1 do Edital.

Data/...../.....

.....

Nome e assinatura do representante legal

Telefone, celular e e-mail.

ANEXO VIII – TABELA DE ESTIMATIVA DE PREÇOS DOS PRATOS, LANCHES E BEBIDAS

	Empresa A	Empresa B	Empresa C	Menor valor
Pratos Executivos	Preço (R\$)	Preço (R\$)	Preço (R\$)	Preço (R\$)
1) Prato do dia	R\$ 32,00	R\$ 42,00	R\$ 42,90	R\$ 32,00
2) Prato fitness	R\$ 25,00	R\$ 45,60	R\$ 40,90	R\$ 25,00
3) Prato vegetariano	R\$ 25,00	R\$ 38,00	R\$ 39,90	R\$ 25,00
Porções Complementares	Preço (R\$)	Preço (R\$)	Preço (R\$)	Preço (R\$)
4) Porção cozida de arroz branco ou integral (120g)	R\$ 5,00	R\$ 7,50	R\$ 9,90	R\$ 5,00
5) Porção cozida de Feijão ou Lentilha (140g)	R\$ 5,00	R\$ 9,50	R\$ 10,90	R\$ 5,00
Lanches	Preço (R\$)	Preço (R\$)	Preço (R\$)	Preço (R\$)
6) Sanduíche de presunto ou de peito de peru, ambos sem capa de gordura, e queijo lanche ou mussarela, em pão de forma	R\$ 9,90	R\$ 10,50	R\$ 10,50	R\$ 9,90
7) Sanduíche natural de presunto ou peito de peru sem capa de gordura e queijo lanche ou mussarela, tomate, alface e ovo cozido fatiado, em pão preto, integral e/ou árabe	R\$ 12,90	R\$ 18,00	R\$ 13,90	R\$ 12,90
8) Torrada de presunto ou de peito de peru, ambos sem capa de gordura, e queijo lanche ou mussarela, em pão de forma	R\$ 10,90	R\$ 12,00	R\$ 10,90	R\$ 10,90
9) "X" salada com alface, tomate, bife de hambúrguer (mínimo 150g), queijo, presunto, maionese, em pão sovado	R\$ 24,00	R\$ 24,00	R\$ 29,90	R\$ 24,00
10) Café passado (100ml)	R\$ 6,00	R\$ 9,50	R\$ 4,70	R\$ 4,70
11) Café com leite (100ml)	R\$ 6,00	R\$ 14,50	R\$ 5,90	R\$ 5,90
12) Café expresso (30ml)	R\$ 7,90	R\$ 8,50	R\$ 7,00	R\$ 7,00
13) Cappuccino (150ml)	R\$ 11,90	R\$ 16,50	R\$ 13,90	R\$ 11,90
14) Chá (200ml)	R\$ 9,90	R\$ 9,50	R\$ 4,70	R\$ 4,70
15) Copo de leite com achocolatado (mínimo 350ml)	R\$ 9,90	R\$ 21,50	R\$ 12,90	R\$ 9,90
16) Vitaminas de frutas (mínimo 350ml)	R\$ 12,90	R\$ 20,50	R\$ 13,50	R\$ 12,90
17) Suco de fruta natural em vários sabores (mínimo 350ml)	R\$ 12,90	R\$ 16,50	R\$ 10,90	R\$ 10,90
18) Salada de frutas (mínimo 350ml)	R\$ 12,90	R\$ 19,50	R\$ 13,90	R\$ 12,90
19) Refrigerante em lata (mínimo 350ml)	R\$ 7,00	R\$ 9,50	R\$ 6,50	R\$ 6,50

20) Água com gás (500ml) e água sem gás (500ml)	R\$ 6,50	R\$ 5,50	R\$ 5,00	R\$ 5,00
PREÇO MÁXIMO ACEITÁVEL				R\$ 242,00

Referências dos orçamentos:

Empresa A (3720354)

Empresa B (3720356)

Empresa C (3720357)



Documento assinado eletronicamente por **Gabriela Veit Volkveis, Coordenador(a)**, em 12/11/2024, às 17:28, conforme o art. 4º, § 3º, da Resolução nº 3.145/2015.



Documento assinado eletronicamente por **Heloisa Viviane Borchhardt, Diretor(a)**, em 12/11/2024, às 17:47, conforme o art. 4º, § 3º, da Resolução nº 3.145/2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida clicando [aqui](https://sei.al.rs.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0) ou acessando https://sei.al.rs.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 , informando o código verificador **3721296** e o código CRC **A06302A2**.