

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Cessão onerosa de uso dos espaços do restaurante e lanchonetes (ginásio e buganvília), localizados no Sesc Venda Nova para exploração comercial (restaurante e lanchonete), e fornecimento de refeições (café da manhã para a hospedagem, refeições inclusas nos pacotes e excursões, refeições especiais e intermediárias, buffets especiais, Ceia de Réveillon e kit receptivo – mimos), pelo período de 12 (doze) meses.

2. JUSTIFICATIVA

O Sesc Venda Nova está localizado no bairro Novo Letícia aproximadamente 19 Km do centro de Belo Horizonte, o acesso pode ser feito através de transporte público (ônibus) ou pelas principais vias de acesso da região Avenida Pedro I, Avenida Cristiano Machado e linha verde.

A unidade possui centro de eventos, piscinas, playground, brinquedoteca, sala de jogos e leitura, recreação, quadras esportivas, restaurante e lanchonete. A pousada possui no total 150 acomodações no pool de vendas diário, com capacidade para até 591 pessoas, e 63 acomodações utilizadas pontualmente conforme demanda. A estrutura conta com ar-condicionado, ventilador, TV e estacionamento.

O Sesc Venda Nova recebe públicos diversos, grupo de empresas, grupo de excursões para hospedagem durante a semana, sendo maior o fluxo aos finais de semana. A Unidade oferece café da manhã, almoço e jantar inclusos nos pacotes de hospedagem de finais de semana e feriados, e ainda, é disponível ao público a comercialização nas lanchonetes dos serviços de lanches rápidos, petiscos e bebidas. O critério de comercialização dos pacotes, é de autonomia da unidade, podendo sofrer alterações em sua formatação de acordo com a demanda do público e diretrizes institucionais.

A Unidade disponibiliza serviços na área de desenvolvimento físico esportivo, como natação, hidroginástica, ginástica localizada e iniciação esportiva, além de realizar atendimentos na área da Assistência (grupo de idosos), Cultura (cursos de teatro, dança, música, etc.).

A Hospedagem Social presente na unidade Sesc Venda Nova oferece gratuitamente hospedagem com refeições (café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar) para crianças e adolescentes (0 a

17 anos) que estejam em tratamento e seu acompanhante. A oferta de refeições para esses hóspedes faz parte do escopo do projeto para garantir o acesso à alimentação e proporcionar a promoção da saúde e qualidade de vida.

O público frequentador da unidade é composto por, durante a semana em sua maioria, turistas de negócios e usuários que participam das atividades oferecidas na unidade, tendo também hóspedes a lazer, geralmente em férias fora dos períodos de alta temporada, como dezembro, janeiro e julho. Aos finais de semana, o público que compõe a unidade são os hóspedes e clientes de Lazer.

Por se tratar de uma unidade de hospedagem, onde os clientes procuram por lazer e comodidade, é essencial que os serviços de alimentação sejam oferecidos pelo Sesc em Minas. Além disso, a distância entre a Unidade e o centro comercial também pesa pela existência dos serviços.

Faz-se necessário que a Unidade ofereça uma alimentação de qualidade e com preço acessível, não só aos que frequentam, mas também aos que trabalham no espaço. Tal entendimento vai ao encontro da diretriz estratégica da entidade no que se refere à acessibilidade principalmente aos trabalhadores do comércio de bens, serviços e turismo.

3. DETALHAMENTO DO OBJETO

3.1. DOS ESPAÇOS DE ALIMENTAÇÃO

3.1.1. Os espaços de alimentação da Unidade Sesc Venda Nova são compostos por:

- a) **Restaurante**, com área de aproximadamente 2.134,94 m², destinado à produção e distribuição dos serviços de café da manhã, almoço e jantar aos hóspedes e público frequentador;
- b) **Lanchonete buganvília**, com área aproximada de 49,60 m², destinado à venda de bebidas, petiscos e porções, salgados e outros.
- c) **Quiosque de sorvete**, com área de aproximadamente 9 m². Espaço destinado para comercialização de picolés, sorvetes e outros itens gelados, aos finais de semana e dias de grande movimento, previamente agendados pela Unidade.
- d) **Lanchonete Ginásio**, com área aproximada de 22,73 m², destinado a venda de salgados, sanduiches naturais, bolos, bebidas quentes e frias naturais e outros.

3.1.1 Para os espaços citados nas letras c e d do item 3.1.1, **não poderá haver cocção ou fritura.**

A manipulação desses alimentos deve ser realizada em local apropriado e em conformidades com a vigilância sanitária. Estes espaços são destinados para a distribuição dos produtos prontos.

3.1.2 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **podará** oferecer serviço de venda ambulante em dias de atividades com grande público na unidade, em outros ambientes, incluindo a piscina, de itens, como: água, cerveja, refrigerante, picolés, água de coco e snacks em locais estratégicos e previamente direcionados pela Unidade. Para garantir a temperatura de refrigeração adequada dos itens bebidas e picolés, faz-se necessário a utilização de carrinho térmico. O Sesc Venda Nova fará a comunicação prévia da estimativa de público e todos os alinhamentos para atendimento desses serviços.

3.1.3 A fim de tornar o negócio mais atrativo ao público do Sesc Venda Nova e a operação da empresa, recomenda-se que o cardápio dos produtos comercializados seja incrementado com a venda de guloseimas, picolés, sorvetes, saladas de frutas, produtos *light* e *diet*, cafés, produtos típicos e outros, atendendo às expectativas do público frequentador da Unidade.

3.1.4 Sugere-se que a CESSIONÁRIA/CONTRATADA disponibilize, para comercialização, produtos de fabricação regional (modelo *Cantinho Mineiro*), proporcionando maior experiência com a culinária mineira.

3.1.5 De maneira a facilitar as vendas nos espaços de alimentação a CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** possuir opções de recebimento em dinheiro, bem como cartões nas funções de crédito e débito e tickets de alimentação/refeição. Sendo de interesse, poderá (ão) oferecer também a opção de recebimento via PIX e outros.

3.1.6 A clientela da área de alimentação se constituirá de hóspedes e/ou público geral (não limitando ao público frequentador da unidade que frequenta o Sesc Venda Nova), e caberá à CESSIONÁRIA/CONTRATADA trabalhar a ativação e captação de novos clientes.

3.1.7 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA poderá solicitar formalmente acesso à unidade de determinado cliente ou grupo sem o cartão do cliente Sesc, sendo avaliado para aprovação do Gerente da Unidade.

3.1.8 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** organizar as filas dos usuários na distribuição dos serviços e nos caixas. Em dias de grande movimento, deverão ser mantidos caixas e/ou atendimento flutuante, para dinamizar as filas.

3.1.9 Para atendimento ao público, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** manter o Código de Defesa do Consumidor disponível para consulta.

3.1.10 Expectativa de Horário de funcionamento:

a) Restaurante

Refeição	Horário
Café da manhã	06:00 às 10:00
Almoço	11:00 às 14:00 (segunda a sexta) 12:00 às 15:00 (sábado, domingo e feriados)
Jantar	19:00 às 22:00

b) Lanchonete Buganvília:

Dias	Horário
Segunda a sexta	14:00 às 20:00
Sábado	10:00 às 20:00
Domingo	10:00 às 18:00

c) Lanchonete do Ginásio (conforme funcionamento do espaço de lazer):

Dias	Horário
Segunda a quarta-feira	10:00 às 18:00
Quinta a domingo	10:00 às 22:00

d) Quiosque sorvete:

Dias	Horário
Quarta a domingo	10:00 às 18:00

3.1.11 Os horários acima previstos deverão atender às demandas e poderão ser revistos e alinhados com o Gerente da Unidade e comunicado ao Gestor e Fiscal do Contrato.

3.1.12 É **vedada** a comercialização de cigarros, cigarilhas, charutos, cachimbos, *vapes* ou de qualquer outro produto derivado ou não do tabaco.

3.1.13 Por se tratar de espaços de alimentação localizados na unidade do Sesc Venda Nova, qualquer convocação, chamamento, convite ou ações de visita de órgãos fiscalizadores (Vigilância Sanitária, Corpo de Bombeiros, Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Meio Ambiente ou outros), são condicionadas à comunicação formal e prévia, junto ao gestor/fiscal do

contrato, Gerente da Unidade ou na sua ausência, Coordenador Administrativo, que farão o acompanhamento em conjunto.







3.2 DO FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ AOS HÓSPEDES



3.2.1 O serviço de café da manhã **deverá** seguir o cardápio mínimo estipulado pelo Sesc em Minas, com a **manutenção diária de todos os itens básicos**, **do início ao final do horário proposto**, sendo servido no formato self-service sem balança aos hóspedes e podendo utilizar balança para atendimento aos demais clientes. Poderá ser inserido outras preparações para diversificar a oferta de produtos junto a clientela agregando qualidade ao negócio.

3.2.2 A proposta é que os hóspedes possam vivenciar as tradições mineiras e, para tanto, o cardápio do café da manhã **deverá** explorar a culinária de Minas Gerais, e conter itens como broa de fubá, roscas, bolinhos de chuva, sequilhos, biscoitos fritos e outros.

3.2.3 Cardápio mínimo do café da manhã:

COMPOSIÇÃO MÍNIMA DO CARDAPIO DE CAFÉ DA MANHÃ		
PREPARAÇÃO	COMPOSIÇÃO	
BEBIDAS	Café infusão	
	Leite integral (quente e frio)	
	Leite desnatado (quente e frio)	
	Iogurte de frutas – 01 tipo (não sendo aceito bebida láctea)	
	Iogurte Natural	
	Chá sachê – 02 sabores (poderá ser servida uma opção de chá preparado)	
	Suco de polpa de frutas – 01 tipo	
	Suco natural de laranja (não poderá haver adição de água)	
	Achocolatado em pó	
	Água Mineral/filtrada	
FRUTAS	01 tipo de fruta inteira	
	02 tipos de frutas picadas	
PANIFICAÇÃO	Minipão francês	
	Minipão de sabor doce (batata, com creme, pão doce com coco, caseiro, milho, batata, cebola e outros)	

	Pão de forma simples	
	Pão de forma integral (centeio, aveia, multigrãos e outros)	
	Pão de queijo tipo coquetel (peso médio 20g) A empresa deve priorizar pela boa apresentação do item	
BISCOITOS DE FABRICAÇÃO CASEIRA	02 tipos, variando entre sabores salgados e doces (biscoito de queijo, chipa, biscoito de provolone, amanteigados, rosquinhas e outros)	
BOLOS (forma de apresentação: preferencialmente inteiros, redondos)	01 tipo caseiro (milho, fubá, cenoura, iogurte, formigueiro e outros. Para estes não devem ser utilizadas massas prontas para o preparo)	
	01 tipo com cobertura (chocolate, limão, leite em pó, laranja, maracujá, banana espelhado, churros, avelã e outros)	

ROSCA CASEIRA	01 tipo caseira/artesanal (batata, mandioca, batata doce, com creme, coco...)	
PREPARAÇÕES ESPECIAIS	02 tipos (Sem lactose, sem glúten – bolos, biscoitos, tortas, pães).	
QUENTES	Molho de salsicha Ovos mexidos	
PREPARAÇÃO TÍPICA REGIONAL	01 tipo (broas, bolinho de chuva, samantilhas, sequilhos, biscoitos fritos, mingau, tapioca, curau, crepe, rabanada, panetone, canjica e outros)	
FRIOS	01 tipo de queijo amarelo fatiado (muçarela, prato, cheddar) 01 tipo de queijo branco fatiado (minas, frescal, canastra) Presunto fatiado	
ITENS COMPLEMENTARES	Granola/Aveia Cereal matinal Mel Geleia Balde de gelo	
SACHÊS	Manteiga Açúcar Adoçante (sachê ou líquido)	

*Imagens meramente ilustrativas

Exemplos de montagem para distribuição:



*Imagens meramente ilustrativas

3.2.4 Para as Preparações Especiais, é necessário que a CESSIONÁRIA/CONTRATADA mantenha os itens expostos de forma isolada e que identifique a isenção do produto no item: “Ex: Bolo de banana **sem glúten**”.

3.2.4.1 Entende-se como produto sem lactose: preparações sem leite e seus derivados.

3.2.4.2 Entende-se como produto sem glúten: preparações sem trigo, cevada, centeio, malte e tritcale.

3.2.5 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** manter disponíveis no salão de distribuição os seguintes eletrodomésticos: sanduicheira, torradeira e micro-ondas, para utilização pelos clientes no momento do café da manhã.

3.2.6 A CEDENTE/CONTRATANTE, em horário estipulado, encaminhará à CESSIONÁRIA/CONTRATADA, no dia anterior ao fornecimento do café da manhã, listagem com previsão de hóspedes, para planejamento. **A apuração do valor correspondente aos serviços de café da manhã para pagamento será realizada com base na Lista Geral de Hóspedes e Voucher de Experimentação.** A CESSIONÁRIA/CONTRATADA não poderá cobrar quaisquer valores, a título de café da manhã, dos hóspedes cujo nome constar da Lista Geral de Hóspedes.

3.2.7 Recomenda-se que a CESSIONÁRIA/CONTRATADA disponibilize a opção do serviço de café da manhã no quarto. O custo adicional para tal deve ser cobrado pela própria CESSIONÁRIA/CONTRATADA no momento da entrega. A disponibilidade do serviço e o fluxo da operação deverão ser alinhados com o Gestor da Unidade.

3.3. DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR) AOS FINAIS DE SEMANA/SEMANA, EM PACOTES, FERIADOS ESPECIAIS E EXCURSÕES.

3.3.1. Os serviços de refeições inclusas serão previamente agendados com a CESSIONÁRIA/CONTRATADA e serão computados através da listagem de hóspedes na casa.

3.3.2. As refeições nos pacotes serão planejadas previamente e a CEDENTE/CONTRATANTE, em horário estipulado, encaminhará à CESSIONÁRIA/CONTRATADA, no dia anterior ao fornecimento das refeições, a listagem com a previsão de hóspedes para planejamento. A apuração do valor correspondente aos serviços de refeições para pagamento será realizada com base na **Lista Geral de Hóspedes e Voucher de Experimentação.** A CESSIONÁRIA/CONTRATADA não poderá cobrar quaisquer valores dos hóspedes cujo nome constar da Lista Geral de Hóspedes com serviços inclusos.

3.3.3. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá seguir o cardápio mínimo estipulado pelo Sesc em Minas, com a manutenção diária de todos os itens básicos, **do início ao final do horário proposto**, sendo servido no formato self-service sem balança aos hóspedes e podendo utilizar balança para atendimento aos demais clientes. Poderão ser inseridas outras preparações, a fim de diversificar a oferta de produtos aos clientes e agregar qualidade ao negócio.

CARDÁPIO MÍNIMO ALMOÇO E JANTAR - SESC-MG	
SALADAS SIMPLES	Alface
	Tomate
	01 tipo de salada folhosa
	01 tipo de legume cru
	01 tipo de legume cozido
	01 tipo de alimento em conserva
	01 tipo de fruta picada
SALADAS COMPOSTAS	02 tipos - compostas por legumes, leguminosas, cereais, verduras, grãos diversos
CARNE VERMELHA	1 tipo – corte bovino ou suíno (de acordo com o item 4.5)
CARNE BRANCA	1 tipo de carne de ave ou peixe (de acordo com o item 4.5)
OPÇÃO VEGETARIANA	1 tipo - isento de ingredientes de origem animal
GUARNIÇÃO	02 tipos, sendo no jantar, 01 opção de caldo/sopa sem carne
MASSAS	1 tipo (com molhos diversos)
ARROZ	Simples
	Composto
FEIJÃO	Simples
	Composto
SOBREMESAS (60g)	01 tipo (compotas como: doce de leite, ambrosia, cocada, bolinha de queijo em calda, abobora, figo, mamão, laranja, goiaba, cidra e outros – variando diariamente durante a semana)

Exemplos de montagem para distribuição:



*Imagens meramente ilustrativas

3.3.4. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** valorizar pratos típicos da culinária mineira na montagem dos cardápios, incluindo preparações, como tropeiro, bambá de couve, tutu, frango com quiabo, leitão à pururuca, feijoada e outros. O cardápio mínimo não impede a empresa de incrementá-lo com novas preparações, considerando variedade nas refeições.

3.3.5. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** dispor na distribuição, uma opção de prato principal isento de ingredientes de origem animal, tais como: lasanha, escondidinho, salpicão e moqueca de legumes, tortas, receitas preparadas com soja e outros.

3.3.5.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** fazer a identificação do prato e a composição da preparação.

3.3.6. Além da sobremesa inclusa, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA **poderá** dispor de outras sobremesas para comercialização, como doces, compotas, tortas, pudins, mousses e outros, preferencialmente produtos regionais, de forma a complementar os serviços de refeição.

3.3.7. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** manter disponíveis molhos e temperos para salada e azeite extravirgem, em quantidade suficiente para todo o público e durante toda a distribuição.

3.3.8. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** diferenciar as preparações servidas no almoço das preparações servidas no jantar e preparações do cardápio de um dia não podem ser utilizadas no dia subsequente. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** elaborar cardápios variados, com no mínimo **30 (trinta) dias de antecedência** e encaminhar para aprovação pela Gerência de Saúde do Sesc em Minas, sendo permitida a repetição de cardápio bimestralmente.

3.3.9. As carnes poderão ser porcionadas sem limitação *per capita* e **deverão** ter modos de preparo diferentes para aumentar a opção de escolha dos clientes (assadas, cozidas, grelhadas, ensopadas, entre outras).

3.3.10. Para a confecção dos cardápios de almoço e jantar, deve-se observar, ainda, a incidência mensal de carnes, conforme planilha a seguir:

COMPOSIÇÃO REFEIÇÕES - INCIDÊNCIA MENSAL			
Item	Tipos	Preparação	Frequência média mensal por serviço
Carne branca	Ave	Grelhada	2
		Assada	2
		Cozida, ensopada	4
	Peixe	Ensopado	2
		Assado	2
		Frito	2
Carne vermelha*	Bovino (alcatra, coxão mole, contrafilé, filé mignon, fígado, lagarto, maminha, picanha, patinho, acém, cupim, fraldinha, paleta, rabada, costela, coxão duro, músculo)	Bife grelhado (alcatra, coxão mole, contrafilé, filé mignon, picanha)	4
		Moída	2
		Cozida, ensopada	2
		Assada	2
	Carne suína (feijoadada, costelinha, bisteca, linguiça, copa lombo, filé mignon, pancetta, lombo, pernil)	Cozida, ensopada	2
		Assada	2
		Grelhada, frita	2

*Miúdos e embutidos entrariam como opção adicional ao cardápio

3.3.11. Substituições no cardápio poderão ser realizadas desde que garanta a incidência das carnes e a manutenção do cardápio mínimo e ainda, que não se destoe das demais preparações.

3.3.12 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** disponibilizar e informar ao cliente opção de porção de ovos aos clientes (omelete ou frito) que assim solicitarem, como substituição à porção de carnes ou com venda à parte.

3.3.13 Para a montagem dos cardápios, além da incidência, deve-se considerar:

- a)** Variedade – utilizar insumos e preparações diversas, obedecendo, nos casos de hortifrutis, a safra e entressafra;
- b)** Coerência – as preparações dos cardápios devem se complementar entre si, combinando cores, sabores, aroma, textura, temperatura;
- c)** Qualidade – os insumos devem ser de boa qualidade e procedência. Para preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas as seguintes características dos ingredientes:
 - i. Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Fiscal (SIF) do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal;
 - ii. Utilização de arroz tipo 01, agulhinha;
 - iii. Utilização de feijão tipo 01 (um) - carioquinha, vermelho, roxinho e preto;
 - iv. Utilização de massas de sêmola, com ovos ou massa fresca, de primeira qualidade;
 - v. Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;
 - vi. Legumes, raízes e tubérculos de primeira qualidade. No caso de constarem em preparações cozidas, devem apresentar o ponto de cocção adequado;
 - vii. As frutas devem ser de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras, sem apresentar pontos de prévia deterioração.

3.3.14 Deve ser priorizado, o uso de temperos naturais como alho, cebola, cheiro verde, açafraão, alecrim, cebolinha e outros. Óleos e sal devem ser usados com moderação.

3.3.15 As preparações quentes deverão ser servidas em balcões de distribuição ou réchauds.

3.4. DO FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES ESPECIAIS

3.4.1. São refeições especiais, com complemento de preparações diferenciadas, inclusas em pacotes especiais, previamente planejados.

3.4.2. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** incrementar os serviços de refeições com a oferta em datas temáticas (Dia das mães, Corpus Christi, Dia dos pais, Independência, Dia das Crianças, Dia das Bruxas, Proclamação da República, Carnaval, Páscoa e outros), podendo ser pelo menos uma vez ao mês, incluindo decoração, montagem de ilha ao vivo, de acordo com a viabilidade e número de hóspedes na casa, de forma a oferecer um serviço de alimentação diferenciado, agregando valor ao seu negócio e auxiliando na captação de público.

3.4.3. O cardápio mínimo apresentado, deve ser implementado com 01 prato especial, típico da data comemorativa, com sobremesas especiais, com carnes nobres (picanha, filé mignon, contrafilé, lombo, pernil, salmão, bacalhau) ou um mimo para o cliente (panetone, ovos de páscoa, caixa de bombons especiais e outros).

CARDÁPIO MÍNIMO REFEIÇÕES ESPECIAIS	
SALADAS SIMPLES	Alface
	Tomate
	01 tipo de salada folhosa
	01 tipo de legume cozido
	01 tipo de alimento em conserva
	01 tipo de fruta picada
SALADAS COMPOSTAS	02 tipos - compostas por legumes, leguminosas, cereais, verduras, grãos diversos
CARNE VERMELHA	1 tipo – corte bovino ou suíno
CARNE BRANCA	1 tipo de carne de ave ou peixe
OPÇÃO VEGETARIANA	1 tipo - isento de ingredientes de origem animal
GUARNIÇÃO	02 tipos, sendo no jantar, 01 opção de caldo/sopa sem carne
MASSAS	1 tipo
ARROZ	Simples
	Composto
FEIJÃO	Simples ou composto
SOBREMESAS (60g)	01 tipo (compotas como: doce de leite, ambrosia, cocada, bolinha de queijo em calda, abobora, figo, mamão, laranja, goiaba, cidra e outros – variando diariamente durante a semana)
PRATO TÍPICO OU CARNE NOBRE OU MIMO CLIENTE	Paella, comida de boteco, rodízio de pizza, bacalhoadada, sobremesas diferenciadas e outros

3.5.4 Os serviços de refeições especiais serão previamente agendados com a CESSIONÁRIA/CONTRATADA e serão computados através **da listagem de hóspedes e Voucher de Experimentação**.

3.5.5 As datas dos eventos e decoração, feita pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA, deverão ser previamente alinhadas com o gestor da unidade.



*Imagens meramente ilustrativas

3.5. DO ATENDIMENTO DAS LANCHONETES (BUGANVILIA E GINÁSIO)

3.5.1. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** explorar os serviços de atendimento na piscina com bebidas diversas, drinks, petiscos, salgados, picolés, snacks, além da opção de mini buffet a quilo ou preço único e outros, durante todo seu funcionamento. A empresa deverá dispor de cardápios padronizados para o atendimento nesses locais.

3.5.1.1 Para atendimento à piscina, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá fazer os alinhamentos com o Gestor da Unidade sobre os itens a serem ofertados para venda.

3.5.1.2 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá garantir funcionários para abastecimento de todos os itens comercializados e o serviço de atendimento individualizado. Recomenda-se o número de 01 atendente/garçom a cada 30 clientes.

Exemplos de atendimento:



*Imagens meramente ilustrativas

3.5.1.3 Os cardápios **deverão** ser padronizados, em material condizente com o espaço, precificados e deverão estar disponíveis aos clientes.

3.5.1.4 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** explorar os serviços de atendimento na lanchonete do ginásio com bebidas diversas, salgados, picolés, snacks, pipocas e outros, durante todo seu funcionamento. A empresa deverá dispor de cardápios padronizados para o atendimento nesses locais

3.5.1.4.1 O funcionamento do ginásio **deverá** acompanhar o funcionamento do lazer da unidade e/ou alinhado com o gestor da unidade.

3.5.1.5 Para os espaços, é vedada a comercialização de bebidas em garrafas de vidro e a disponibilização de copos e outros utensílios de louça ou vidro.

3.5.1.6 Para atendimento a grandes públicos, **poderá** ser utilizado containers, tendas ou *food trucks*, com aprovação prévia da Unidade. Todos os custos relacionados à operação desses serviços inclusive (energia e água) deverão ser absorvidos pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA. A operação deverá seguir a legislação vigente para os serviços de alimentação específicos.

3.6 DO FORNECIMENTO DE ITENS DO QUIOSQUE DE SORVETE

3.6.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** explorar os serviços de atendimento no quiosque, com a venda de sorvetes, picolés, produtos à base de Açaí, durante todo seu funcionamento. A empresa deverá dispor de cardápios padronizados para o atendimento nesse local.

3.6.2 Toda e qualquer reforma e manutenções necessárias no quiosque, serão por conta CESSIONÁRIA/CONTRATADA. Não serão permitidas mudanças na estrutura externa.

3.7 DO FORNECIMENTO DOS BUFFETS ESPECIAIS

3.7.1 Os fornecimentos destes serviços serão realizados conforme demanda do Hotel Sesc Venda Nova, durante a vigência do contrato, exclusivamente para os hóspedes.

3.7.2 Os serviços serão alinhados com a CESSIONÁRIA/CONTRATADA com no mínimo 30 dias de antecedência, e serão computados através da **listagem de hóspedes e Voucher de Experimentação**.

3.7.3 O espaço para a oferta desse serviço será direcionado do Sesc Venda Nova e poderá ser oferecido em outro espaço da Unidade, de acordo com a necessidade e de forma a tornar o serviço mais confortável aos hóspedes.

3.7.4 A demanda será ser alinhada com o fiscal do contrato e deverá incluir:

- a) No mínimo 01 garçom para cada 20 pessoas, devidamente uniformizados e condizentes com o evento;
- b) Utensílios e vasilhames adequados e em número suficiente para o atendimento - copos e taças de vidro para todos os tipos de bebida, talheres de metal, pratos de louça, vasilhames de louça ou vidro, guardanapos de pano, toalhas de mesa, aparadores, réchauds e demais utensílios que se fizerem necessários para o serviço;
- c) Bebidas – águas, refrigerantes, sucos e cervejas – à vontade, durante todo o evento. Para o Buffet Especial – Ceia de Natal, deverá ser incluído uma garrafa de vinho por Unidade de Hospedagem (150 UH's).

3.7.5 O cardápio deverá ser servido no formato *self-service* sem balança e seguir os modelos abaixo, e os pratos que comporão o serviço, bem como demais alinhamentos, serão definidos próximo à realização da data especial em conjunto com a unidade.

3.7.6 Para a contratação dos Buffets Especiais, será definido pela unidade, a opção de serviço, dentro das 5 opções abaixo:

BUFFET ESPECIAL - CHURRASCO	
BEBIDAS	Água mineral com e sem gás
	Refrigerantes – 2 sabores (Guaraná, Coca-Cola ou similar)
	Tipos comum e zero açúcar
	Sucos – 2 sabores (Uva e Maracujá) - Tipos comum e zero açúcar
	Cerveja garrafa (Brahma, Skol ou similar)
SALADAS	Salada Mix de folhas e frutas
	Salada com maionese
	Salada de legumes
	Salada de tomate
	Salada composta (pelo menos 6 itens)
	Vinagrete
EMBUTIDOS	2 tipos de embutidos - salaminho, peito de peru ou <i>blanquet</i>
	1 tipo de conserva – azeitonas, palmito, picles...
QUEIJOS	3 tipos de queijo fatiados
SEMENTES OLEAGINOSAS	2 tipos de Mix de nuts (variedades: amendoim japonês, castanha do Pará, nozes, castanha de caju, pistache, amêndoa, macadâmia e outros)
PÃES	Baguete com gergelim
	Pão de queijo coquetel
TORRADAS	Torrada para canapé
PRATOS PRINCIPAIS	Picanha
	Maminha
	Fraldinha
	Sobrecoxa desossada
	Coxinha da asa
	Meio da asa
	Coração de galinha
	Picanha Suína
	Linguiça de Lombo
	Queijo Coalho
GUARNIÇÕES	Farofa composta
	Legumes
	Abacaxi assado
	Pão de alho
ARROZ	01 tipo simples
	01 tipo composto

FEIJÃO TROPEIRO	Feijão tropeiro
SOBREMESAS	02 tipos de compotas (doce de leite, goiabada, figo...)
	Queijo Minas
	Sorvete de creme
	Banana assada
	Doce em calda
	Mesa de frutas frescas (mínimo 05 opções)

BUFFET ESPECIAL - COMIDA DE BOTECO	
BEBIDAS	Água mineral com e sem gás
	Refrigerantes – 2 sabores (Guaraná, Coca-Cola ou similar)
	Tipos comum e zero açúcar
	Sucos – 2 sabores (Uva e Maracujá) - Tipos comum e zero açúcar
	Cerveja garrafa (Brahma, Skol ou similar)
SALADAS	Salada Mix de folhas
	Salada com maionese
	Salada composta (pelo menos 6 itens)
	Vinagrete
FRIOS	1 tipo de salgadinho frio – minirocambole de carne (frango ou lombo) recheada, barquete recheada
	2 tipos de embutidos - salaminho, peito de peru ou <i>blanquet</i>
	1 tipo de conserva – azeitonas, palmito, picles...
QUEIJOS	3 tipos de queijo fatiados
SEMENTES OLEAGINOSAS	2 tipos de Mix de nuts (variedades: amendoim japonês, castanha do Pará, nozes, castanha de caju, pistache, amêndoa, macadâmia e outros)
PÃES	Baguete com gergelim
	Pão de queijo coquetel
TORRADAS	Torrada para canapé
PRATOS PRINCIPAIS	Carne de sol com mandioca
	Frango a Passarinho
	Isca de peixe empanado
	Linguiça calabresa acebolada
	Almondegas
	Costelinha suína frita
	Espetinho de frango
GUARNIÇÕES	Batata frita
	Mandioquinha

	Torresmo
	Minipastel de queijo
	Minipastel de carne
ARROZ	01 tipo simples
FEIJÃO	Tropeiro
SOBREMESAS	02 tipos de compotas (doce de leite, goiabada, figo...)
	Queijo Minas
	Doce em Calda
	Doces pedaços

BUFFET ESPECIAL – FESTA JUNINA	
BEBIDAS	Água mineral com e sem gás
	Refrigerantes – 2 sabores (Guaraná, Coca-Cola ou similar)
	Tipos comum e zero açúcar
	Sucos – 2 sabores (Uva e Maracujá) - Tipos comum e zero açúcar
	Cerveja garrafa (Brahma, Skol ou similar)
	Cerveja especial (Heineken ou similar)
	Quentão
TÍPICOS	Buraco Quente (pão com carne moída)
	Milho Cozido
	Cachorro-quente
	Pastel de Carne
	Pastel de Queijo
CALDOS	Caldo de Mandioca
	Caldo de Feijão
	Caldo de Abóbora
	Caldo verde
PÃO	Torradas
PRATOS PRINCIPAIS	Espetinho Bovino
	Espetinho de Frango
	Espetinho de Queijo Coalho
	Espetinho de Salsichão
	Espetinho de Coração
	Escondidinho de Carne Seca
GUARNIÇÕES	Arroz Simples
	Arroz Composto

SOBREMESAS	Feijão Tropeiro
	Macarrão na Chapa
	Praliné
	Mingau de Milho Verde
	Pé de moleque
	Cajuzinho
	Canjica
	Doces em pedaços

BUFFET ESPECIAL – DIA DAS CRIANÇAS	
BEBIDAS	Água mineral com e sem gás
	Refrigerantes – 2 sabores (Guaraná, Coca-Cola ou similar)
	Tipos comum e zero açúcar
	Sucos – 2 sabores (Uva e Maracujá) - Tipos comum e zero açúcar
SALADAS	Salada Mix de folhas e frutas
	Tomate
	Salada de legumes
	Salada de tomate e alface
	Salada composta (pelo menos 6 itens)
SEMENTES OLEAGINOSAS	3 tipos de Mix de nuts (variedades: amendoim japonês, castanha do Pará, nozes, castanha de caju, pistache, amêndoa, macadâmia e outros)
PATÊS	Patê de queijo
	Patê de atum
PÃES	Baguete com gergelim
	Minipão doce
	Pão de queijo coquetel
PRATOS PRINCIPAIS	Minipizza de calabresa
	Minipizza de Frango
	Coxinha da asa frango
	Costelinha
	File de peixe empanado
	Kibe
	Filé de frango empanado (nuggets)
	Molho de salsicha
	Mini hamburger
GUARNIÇÕES	Farofa composta

	Macarrão espaguete (molhos bolonhesa e branco)
	Purê
	Batata frita
ARROZ	01 tipo simples
	01 tipo colorido
FEIJÃO	01 tipo
SOBREMESAS	Brigadeiro
	Queijo Minas
	Doce de leite
	Sorvete
	Bolo cobertura
	Canudinho com doce de leite/brigadeiro

BUFFET ESPECIAL - CEIA DE NATAL	
BEBIDAS	Água mineral com e sem gás
	Refrigerantes – 2 sabores (Guaraná, Coca-Cola ou similar)
	Tipos comum e zero açúcar
	Sucos – 2 sabores (Uva e Maracujá) - Tipos comum e zero açúcar
	Cerveja garrafa (Brahma, Skol ou similar)
VINHO TINTO	1 garrafa por UH
SALADAS	Salada Mix de folhas e frutas
	Salada com maionese
	Salada de legumes
	Salada de tomate e alface
	Salada composta (pelo menos 6 itens)
FRIOS	Vinagrete
	1 tipo de salgadinho frio – minirocambole de carne (frango ou lombo) recheada, barquete recheada
	2 tipos de embutidos - salaminho, peito de peru ou <i>blanquet</i>
QUEIJOS	1 tipo de conserva – azeitonas, palmito, picles...
MOUSSES SALGADAS	3 tipos de queijo fatiados
PÃES	2 tipos – atum, frango, presunto, abacaxi...
	Baguete com gergelim
	Pão sírio
TORRADAS	Pão de queijo coquetel
PRATOS PRINCIPAIS	Torrada para canapé
	01 tipo de carne de ave assada
	01 tipo de carne de porco recheada
	01 tipo de carne vermelha com molho
GUARNIÇÕES	01 tipo de peixe com molho ou assado
	Farofa composta
	Legumes
ARROZ	01 tipo de massa com molho
	Queijo parmesão ralado
SOBREMESAS	01 tipo simples
	01 tipo composto
SOBREMESAS	02 tipos de compotas (doce de leite, goiabada, figo...)
	Queijo Minas

	Pudim Mousse de frutas (moranga, maracujá, limão) Doces variados (Tortas, ambrosia, arroz doce)
	Doce em Calda Mesa de frutas frescas (mínimo 05 opções)

3.7.7 O horário estimado do fornecimento dos serviços de **Buffet Especial** irá variar conforme a necessidade e será previamente alinhado com a Gerência da Unidade e poderá sofrer alterações.

3.7.8 Os serviços serão inclusos em pacotes especiais, estratégicos para a unidade.

3.8 DO FORNECIMENTO DA CEIA DE RÉVEILLON

3.8.1 O serviço de ceia de *Réveillon* deverá seguir o cardápio estipulado pelo Sesc em Minas e deverá ser servido no formato *self-service* sem balança.

3.8.2 A demanda deste serviço será realizada no dia 31 de dezembro, exclusivamente para os hóspedes da unidade, para atendimento aos hóspedes do Hotel.

3.8.3 O serviço será previamente alinhado com a CESSIONÁRIA/CONTRATADA e serão computados através da **listagem de hóspedes e Voucher de Experimentação**.

3.8.4 O espaço para a oferta desse serviço será direcionado pelo Sesc Venda Nova e poderá ser oferecido em outro espaço da Unidade, de acordo com a necessidade e de forma a tornar o serviço mais confortável aos hóspedes.

3.8.5 A demanda deverá incluir:

- d) No mínimo 01 garçom para cada 18 pessoas, devidamente uniformizados e condizentes com o evento;
- e) Utensílios e vasilhames adequados e em número suficiente para o atendimento - copos e taças de vidro para todos os tipos de bebida, talheres de metal, pratos de louça, vasilhames de louça ou vidro, guardanapos de pano, toalhas de mesa, aparadores, réchauds e demais utensílios que se fizerem necessários para o serviço (a taxa de quebra deve estar embutida no valor total estimado);
- f) Espumante – 01 garrafa por Unidade de Hospedagem (número de máximo de UH's do **Sesc em Venda Nova**: 150). O quantitativo final será informado pela Unidade em data próxima ao evento, após a conclusão da comercialização da hospedagem;
- g) Bebidas – águas, refrigerantes, sucos e cervejas – à vontade, durante todo o evento.

3.8.6 O cardápio deverá seguir o modelo abaixo, e os pratos que comporão o serviço serão definidos próximo à realização do evento pelo Sesc Venda Nova, bem como demais alinhamentos junto à Unidade.

CEIA DE RÉVEILLON	
BEBIDAS	Água mineral com e sem gás
	Refrigerantes – 2 sabores (Guaraná, Coca-Cola ou similar)
	Tipos comum e zero açúcar
	Sucos – 2 sabores (Uva e Maracujá) - Tipos comum e light
	Cerveja garrafa (Original, Skol ou similar)
ESPUMANTE	1 garrafa por UH (Conde Foucauld, Salton ou similar)
MESA DE FRIOS	Pães (2 tipos)
	Pão ou palito de queijo (1 tipo)
	Antepasto vegetariano (2 tipos)
	Patês (2 tipos)
	Geleia agridoce (1 tipo)
	Embutidos (4 tipos)
	4 tipos de queijos (variedades: queijos brancos, gorgonzola, provolone, cheddar, prato, gruyère e outros)
	4 tipos de Mix de <i>nuts</i> (variedades: amendoim japonês, castanha do Pará, nozes, castanha de caju, pistache, amêndoa, macadâmia e outros)
SALADAS	Azeitonas tipo extra (verde e preta)
	Salada Mix de folhas, legumes, frutas e oleaginosas
	Salada de macarrão
	Salada de legumes
GUARNIÇÕES	Arroz branco (1 tipo)
	Arroz composto (1 tipo)
	Farofa composta (1 tipo)
	Massa (1 tipo)
	Molhos à parte - quatro queijos/branco e ao sugo
	Quiche, torta salgada (1 tipo)
PRATO PRINCIPAL	Carne suína com acompanhamento (1 tipo sendo: tender ou lombo)
	Peixe com acompanhamento (1 tipo sendo: bacalhau, salmão, tilápia)
	Carne bovina com molho (1 tipo sendo: filé mignon, lagarto, maminha, alcatra, picanha)
	Ave com acompanhamento (1 tipo sendo: Chester ou Peru)
MESA DE DOCES	Frutas picadas diversas (5 tipos)
	Calda de chocolate à parte
	Mousse (1 tipo)
	Pavê (1 tipo)
	Torta (1 tipo)
	Doce <i>diet</i> - Mousse, manjar ou pudim (1 tipo)
MESA DE CAFÉ	Café
	Chá (2 tipos)
	Chocolate quente
	Licores (2 tipos)
	<i>Petit four</i> variados (1 opção salgada e 2 opções doces)
	Damasco com chocolate
	Bombom ou pão de mel (01 unidade para cada hóspede)

3.8.7 Horário estimado do fornecimento dos serviços de ceia de Réveillon: 22:00 às 02:00 horas.

3.8.8 Todos os horários de abertura e fechamento do espaço do restaurante serão previamente alinhados com a Gerência da Unidade e Gerência de Eventos do Sesc em Minas.

3.9 DO FORNECIMENTO DE KITS RECEPTIVOS - “MIMOS”

3.9.1 O fornecimento destes serviços será realizado conforme demanda do Hotel Sesc Venda Nova, durante a vigência do contrato, exclusivamente para os hóspedes.

3.9.2 Os serviços serão alinhados com a CESSIONÁRIA/CONTRATADA com no mínimo 15 dias de antecedência, e serão computados através da listagem de hóspedes que irão receber o kit.

3.9.3 Para a contratação dos Kits Receptivos - “Mimos”, serão definidos pela unidade, as opções dos 5 (cinco) tipos abaixo:

KIT RECEPTIVO - MIMOS			
1	CESTA DE FRUTAS	<p>Mínimo de 05 tipos diversos. Frutas selecionadas, da safra ou entressafra, sem manchas com tamanhos e colorações específicas, sem lesões física ou mecânica, com ausência de sinais de decomposição, higienizadas, sanitizadas, conforme legislação vigente, embaladas individualmente e no todo, compondo uma cesta completa.</p> <p>Embalagem: prato descartável, louça, cesta de vime ou outro.</p> <p>Uva, goiaba vermelha, banana prata, mexerica, maçã verde, maçã vermelha, morango e outras).</p>	
2	CUPCAKE DOCE	<p>01 unidade. Bolo no formato de cupcake, com cobertura e/ou recheio. Sabores Diversos (chocolate, morango, baunilha, cenoura, laranja, limão, red velvet, coco). Não pode ser de massa pronta.</p> <p>Embalado individualmente. Embalagem descartável.</p> <p>Garantir a utilização de matéria-prima adequada, padronizados quanto aos critérios organolépticos, com ótima apresentação e sabor agradável.</p> <p>Peso mínimo: 120 gramas</p>	

3	TÁBUA DE FRIOS	<p>Queijos: Mínimo 03 tipos: prato, muçarela, provolone, gorgonzola, Minas, palito de muçarela.</p> <p>Embutidos: Salame italiano, copa lombo, presunto parma, lombo canadense.</p> <p>Pode ser acrescido de frutas secas. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, padronizados quanto aos critérios organolépticos, com ótima apresentação e sabor agradável.</p> <p>Embalagem: prato descartável, louça ou outro.</p> <p>Peso mínimo: 160 gramas</p>	
4	MIX DE NUTS	<p>Mínimo de 05 tipos de sementes oleaginosas e mix de frutas/nuts. Embalados individualmente ou em embalagem vedada. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, padronizados quanto aos critérios organolépticos e consistência necessária.</p> <p>Tipos de nuts: castanha do Pará, castanha de caju, amendoins salgados e japonês, nozes, amêndoas, pistache, macadâmia podendo ser acrescido de frutas secas (passas, damasco) e outros.</p> <p>Embalagem: saco transparentes ou potes descartáveis, louça ou outro.</p> <p>Peso mínimo: 120 gramas</p>	
5	COOKIES	<p>Mínimo de 05 unidade. Biscoitos de massa integral ou simples, achatado, com sabores e especiarias diversas (chocolate, com gotas de chocolate, com confeitos coloridos, com coco, canela e outros).</p> <p>Embalado em plástico transparente ou outro.</p> <p>Garantir a utilização de matéria-prima adequada, padronizados quanto aos critérios organolépticos, com ótima apresentação e sabor agradável.</p> <p>Peso mínimo: 100 gramas</p>	

*imagens meramente ilustrativas

3.9.4 Considera cada item, 01 Kit Receptivo - “Mimo”.

3.9.5 Não serão aceitos produtos fora dos padrões de manipulação e armazenamento, e todos os itens deverão ser embalados. Os Kits deverão ser entregues de forma apresentável.

3.10 DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO INTERMEDIÁRIA

3.10.1.1 A empresa **poderá** oferecer o serviço de refeição (almoço e/ou jantar), para os clientes da unidade.

3.10.1.2 O cardápio mínimo, deverá seguir as regras de composição conforme **quadro a seguir (item 3.10.1.13)**.

3.10.1.3 Para execução do serviço deverão ser disponibilizados: ajudantes de cozinha, cozinheiros e garçons suficiente para o perfeito atendimento dos convidados.

3.10.1.4 A empresa deverá garantir funcionários para abastecimento de todos os itens distribuídos e serviço de atendimento individualizado. Recomenda-se o número de 01 garçom a cada 20 clientes.

3.10.1.5 A quantidade de alimentos a ser servida deve estar adequada ao número de convidados; não deve, portanto, ser excessiva tampouco denotar escassez, sobretudo para os convidados servidos por último.

3.10.1.6 No fornecimento dos serviços é necessário a montagem e reposição dos alimentos.

3.10.1.7 Os alimentos frios devem estar harmoniosamente dispostos nas travessas e bandejas, inclusive no que se refere à distribuição de cores; com originalidade na decoração dos pratos, sem exageros, e toda atenção deve ser dada para os molhos que podem ser servidos separadamente, e para que não afetem negativamente com suas guarnições.

3.10.1.8 As refeições quentes deverão ser servidas em réchauds/ou rampa de distribuição.

3.10.1.9 A empresa deverá diferenciar as preparações servidas no almoço das preparações servidas no jantar e preparações do cardápio de um dia não podem ser utilizadas no dia subsequente.

3.10.1.10 Para as guarnições a empresa deverá propor nos cardápios: purês, farofas, suflês, legumes gratinados ou recheados, angu/polenta, caldos, cremes, dentre outros.

3.10.1.11 Deve ser priorizado, o uso de temperos naturais como alho, cebola, cheiro verde, açafrão, alecrim, cebolinha e outros. Óleos e sal devem ser usados com moderação.

3.10.1.12 Os quantitativos de alimentação serão planejados previamente pelo setor demandante e deverão ser validados com a área gestora do contrato e unidade (gestor e fiscal do contrato) e encaminhado para a CEDENTE/CONTRATANTE. Em horário estipulado, no dia anterior ao fornecimento das refeições, deverá ser apresentada a listagem com a previsão de clientes para planejamento. A apuração do valor correspondente aos serviços para pagamento, será realizada

com base na Lista Geral de Clientes e validada pelo fiscal do contrato. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA não poderá cobrar quaisquer valores dos clientes cujo nome constar da Lista Geral da demanda.

3.10.1.13 O cardápio deverá ser aprovado previamente pelo Sesc em Minas, e deverá conter, no mínimo, os produtos exigidos no cardápio à seguir:

CARDÁPIO MÍNIMO INTERMEDIÁRIO		
ITEM	TIPO E FORMA DE APRESENTAÇÃO	QUANTIDADE APROXIMADA POR PESSOA
SALADAS SIMPLES	Alface (folha ou picado) – disposto em recipiente apropriado	40 g por pessoa
	Tomate (fatias) – disposto em recipiente apropriado	50 g por pessoa
	01 tipo de legume cozido – disposto em recipiente apropriado	60 g por pessoa
	01 tipo de legume cru – disposto em recipiente apropriado	50 g por pessoa
	01 tipo de fruta picada – disposto em recipiente apropriado	60 g por pessoa
SALADAS COMPOSTAS	01 tipo - compostas por legumes, leguminosas, cereais, verduras, grãos diversos – disposto em recipiente apropriado	60 g por pessoa
CARNE VERMELHA	1 tipo – corte bovino ou suíno – Disposto em réchaud de inox com fogareiro ou outro equipamento que mantenha a temperatura do prato.	120 g por pessoa
CARNE BRANCA	1 tipo de carne de ave ou peixe – Disposto em réchaud de inox com fogareiro ou outro equipamento que mantenha a temperatura do prato.	130 g por pessoa
GUARNIÇÃO	02 tipos, sendo no jantar, 01 opção de caldo/sopa sem carne – Disposto em réchaud de inox com fogareiro ou outro equipamento que mantenha a temperatura do prato.	100 g por pessoa
MASSAS	1 tipo com molho (ao sugo) – Disposto em réchaud de inox com fogareiro ou outro equipamento que mantenha a temperatura do prato.	80 g por pessoa
ARROZ	Simples – Disposto em réchaud de inox com fogareiro ou outro equipamento que mantenha a temperatura do prato.	80 g por pessoa
	Composto – Disposto em réchaud de inox com fogareiro ou outro equipamento que mantenha a temperatura do prato.	60 g por pessoa
FEIJÃO	Simples ou composto – Disposto em réchaud de inox com fogareiro ou outro equipamento que mantenha a temperatura do prato.	50 g por pessoa
SOBREMESAS (60g)	01 tipo (compotas como: doce de leite, ambrosia, cocada, bolinha de queijo em calda, abobora, figo,	60 g por pessoa

	mamão, laranja, goiaba, cidra e outros – disposto em recipiente apropriado – Prever sobremesa diet	
BEBIDA	Suco natural ou polpa, 02 tipos de refrigerante sendo comum e zero açúcar e água – Copos de vidro, próprios para bebida buffet	300 ml por pessoa

3.10.1.14 Registra-se que se trata de um fornecimento de serviço por demanda, não havendo, portanto, qualquer obrigatoriedade de contratação pelo Sesc em Minas.

3.11 DO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO A OUTRAS ATIVIDADES NO SESC VENDA NOVA

3.11.1 Excepcionalmente, poderá haver atendimento de demandas de outros setores do Sesc Venda Nova, para fornecimento de alimentação conforme itens definidos em contrato, para atender ao público de atividades extras, estratégicas, da unidade.

3.11.2 Poderão ser solicitados todas as refeições descritas neste termo. Os serviços de alimentação serão previamente agendados com a CESSIONÁRIA/CONTRATADA e serão computados através da listagem de clientes.

3.11.3 Os quantitativos de alimentação serão planejados previamente pelo setor demandante e deverão ser validados com a área gestora do contrato e unidade (gestor e fiscal do contrato) e encaminhado para a CEDENTE/CONTRATANTE. Em horário estipulado, no dia anterior ao fornecimento das refeições, deverá ser apresentada a listagem com a previsão de clientes para planejamento. A apuração do valor correspondente aos serviços para pagamento, será realizada com base na Lista Geral de Clientes e validada pelo fiscal do contrato. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA não poderá cobrar quaisquer valores dos clientes cujo nome constar da Lista Geral da demanda.

3.11.4 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá seguir o cardápio mínimo estipulado pelo Sesc em Minas, com a manutenção diária de todo o padrão, dos serviços contratados.

3.12 DA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DO FORNECIMENTO DE ALMOÇO E JANTAR (DIAS DE SEMANA)

3.12.1 A empresa **deverá** oferecer diariamente, os serviços de refeições (almoço e jantar), para os clientes da unidade.

3.12.2 O cardápio mínimo, deverá seguir as regras de composição conforme item 3.4.3, e a empresa deverá disponibilizar equipe em número suficiente para atender a demanda do dia.

3.12.3 Considerando o público e volume de atendimento da unidade, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá dispor de uma rampa para comercialização de sobremesas como doces, compotas, tortas e outros, preferencialmente produtos regionais, de forma a complementar os serviços de refeição.

3.12.4 É facultado à empresa a oferta de serviço tipo à la carte para atendimento a público inferior a 30 pessoas. Os alinhamentos para a oferta nesse formato de serviço devem ser realizados com o Fiscal e Gerência de Unidade.

3.13 DO FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES (CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO, LANCHE DA TARDE E JANTAR) AOS HÓSPEDES DA HOSPEDAGEM SOCIAL

3.13.1 Disposições gerais

3.13.1.1 Os cardápios são compostos por produtos que deverão ser fabricados pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA. Todas as refeições são descritas de forma a garantir o consumo imediato após a produção, em condições de higiene e temperatura adequados.

3.13.1.2 O Sesc em Minas encaminhará à CESSIONÁRIA/CONTRATADA, 24 horas anteriores ao fornecimento dos serviços, a listagem com a previsão de hóspedes para fins de planejamento. O horário do envio da listagem será estipulado pelas partes.

3.13.1.3 A produção das refeições deverá ocorrer na cozinha do restaurante principal da Unidade e serem distribuídas no refeitório da Hospedagem Social.

3.13.1.4 O refeitório da Hospedagem Social fica em local distinto do restaurante central, devendo as refeições serem transportadas em veículo ou caixas box apropriadas, conforme legislação vigente.

3.13.2 DO FORNECIMENTO DO CAFÉ DA MANHÃ DA HOSPEDAGEM SOCIAL

3.13.2.1 Os serviços serão previamente agendados com a CESSIONÁRIA/CONTRATADA. Em horário estipulado, a CEDENTE/CONTRATANTE encaminhará à CESSIONÁRIA/CONTRATADA, no dia anterior ao fornecimento do café da manhã da Hospedagem Social, listagem com previsão de hóspedes, para planejamento. **A apuração do valor correspondente aos serviços de café da manhã para pagamento será realizada com base na Lista Geral de Hóspedes. A**

CESSIONÁRIA/CONTRATADA não poderá cobrar quaisquer valores, a título de café da manhã, dos hóspedes cujo nome constar da Lista Geral de Hóspedes.

3.13.2.2 O serviço de café da manhã deverá seguir o cardápio estipulado pelo Sesc em Minas, com a manutenção diária de todos os itens básicos, e deverá ser servido no formato self-service sem balança, na rampa de distribuição do refeitório da Hospedagem Social ou kits montados, conforme cardápio estipulado a seguir.

3.13.2.3 Os itens devem ser variados, intercalados, evitando-se repetir os mesmos alimentos, preparações e sabores várias vezes em uma semana.

3.13.2.4 A “alimentação pastosa - Mingau” deverá ser ofertada em substituição aos demais itens, sendo que seu consumo será programado com antecedência e informado à CESSIONÁRIA/CONTRATADA, por meio da listagem de hóspedes.

3.12.2.6 Caso a opção de mingau seja solicitada, a CESSIONARIA/CONTRATA deverá dispor na rampa ou vasilhame adequado, com tampa, que conserve a temperatura do alimento e gramatura mínima 400g de alimento pronto.

COMPOSIÇÃO CAFÉ DA MANHÃ		
Item	Preparação	Composição per capita
BEBIDAS	Café infusão (garrafa)	150 ml
	Leite integral	200 ml de leite
	1 tipo de suco de polpa de frutas ou natural	250 ml
PANIFICAÇÃO	Pão doce	50 gramas
	Pão francês	50 gramas
PÃO DE QUEIJO	Pão de queijo tipo lanche	60 gramas
SACHÊS	Manteiga	1 unidade
	Açúcar	2 unidades
	Adoçante	2 unidades
FRUTA	1 tipo de fruta inteira ou fatiada	Fruta fracionada (90g)
OPÇÃO - ALIMENTAÇÃO PASTOSA		
ALIMENTAÇÃO PASTOSA - MINGAU*	Sabores diversos: Aveia, fubá, maisena, curau...	400 gramas

*Quando demandado pela Hospedagem Social

3.13.3 DO FORNECIMENTOS DO LANCHE DA TARDE PARA HOSPEDAGEM SOCIAL

3.13.3.1 Os serviços serão previamente agendados com a CESSIONÁRIA/CONTRATADA. A CEDENTE/CONTRATANTE, em horário estipulado, encaminhará à CESSIONÁRIA/CONTRATADA, listagem com previsão de hóspedes, para planejamento. A

apuração do valor correspondente aos serviços de lanche da tarde para pagamento será realizada com base na Lista Geral de Hóspedes. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA não poderá cobrar quaisquer valores, a título de café da manhã, dos hóspedes cujo nome constar da Lista Geral de Hóspedes.

3.13.3.2 O fornecimento de lanche da tarde deverá seguir o cardápio estipulado pelo Sesc em Minas, e deverá ser servido individualmente (1 kit por pessoa). Os itens devem ser variados, evitando-se repetir os mesmos alimentos, preparações e sabores várias vezes em uma semana.

3.13.3.3 A composição individual do lanche da tarde, diariamente, deve ser de:

COMPOSIÇÃO CAFÉ DA MANHÃ		
Item	Preparação	Composição per capita
BEBIDAS	Café infusão (garrafa)	150 ml
	Leite integral	200 ml de leite
	1 tipo de suco de polpa de frutas ou natural	250 ml
PANIFICAÇÃO	Pão doce	50 gramas
	Pão francês	50 gramas
PÃO DE QUEIJO	Pão de queijo tipo lanche	60 gramas
SACHÊS	Manteiga	1 unidade
	Açúcar	2 unidades
	Adoçante	2 unidades
FRUTA	1 tipo de fruta inteira ou fatiada	Fruta fracionada (90g)
OPÇÃO - ALIMENTAÇÃO PASTOSA		
ALIMENTAÇÃO PASTOSA - MINGAU*	Sabores diversos: Aveia, fubá, maisena, curau...	400 gramas

3.13.3.4 A “alimentação pastosa - Mingau” deverá ser ofertada em substituição ao lanche da tarde, sendo que seu consumo será programado com antecedência e informado à CESSIONÁRIA/CONTRATADA, por meio da listagem de hóspedes.

3.13.3.5 Caso a opção de mingau seja solicitada, a CESSIONARIA/CONTRATA deverá oferecer vasilhame adequado, com tampa, que conserve a temperatura do alimento e gramatura mínima 400g de alimento pronto.

3.13.4 DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES DA HOSPEDAGEM SOCIAL

3.13.4.1 Os serviços de almoço e jantar deverão seguir os cardápios estipulados pelo Sesc em Minas, com a manutenção diária de todos os itens básicos, e deverá ser servido no formato *self-service* sem balança, na rampa de distribuição do refeitório da Hospedagem Social ou através de marmitex, com salada entregue em separado e com materiais conforme legislação vigente. Para

tal, devem ser disponibilizados pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA, funcionários em número suficiente, nos horários pré-determinados de distribuição das refeições.

3.13.4.2 Os itens devem ser variados, evitando-se repetir os mesmos alimentos, preparações e sabores várias vezes em uma semana.

CARDÁPIO ALMOÇO E JANTAR		
Item	Composição	Composição média per capita
Prato proteico	1 opção de carne (vermelha ou branca)	180 gramas
Acompanhamento	1 tipo de arroz	80 gramas
	1 tipo de feijão	60 gramas
Guarnição	1 tipo	50 gramas
Salada	1 tipo de salada composta pelo menos 2 tipos de legumes e verduras	30 gramas
Sobremesa	1 tipo (gelatina ou fruta)	100 gramas
Sopa/Caldo*	Sabores diversos	300 gramas

3.13.4.3 Para a composição dos cardápios de almoço e jantar, deve-se observar a planilha de Frequência Mensal abaixo, para estipular os cardápios, evitando a repetição, proporcionando a variedade e escalonando os tipos de produtos.

INCIDÊNCIA DA COMPOSIÇÃO ALMOÇO E JANTAR			
Item	Composição	Preparação	Frequência mensal
Prato Proteico	Carne de ave	Grelhada	3
		Assada	4
		Cozida, ensopada	4
	Peixe	Assado	2
	Carne bovina	Grelhada	3
		Cozida, ensopada	5
		Moída	5
	Ovos	Frito, omelete	2
	Carne suína	Assada	2
Acompanhamento	Arroz	Cozido, simples	Diária
	Feijão	Cozido (50% grão 50 caldo)	15
		Batido	15
Guarnição	Massas	Cozida com molho	5
	Vegetais	Cozidos/Vapor	5
		Purês	8
	Fubá	Polenta, angu	7
	Farofa	Composta, sabores diversos	5
Salada composta	1 opção de folhosos + 1 opção de legumes		Diária
Sobremesa	Gelatina sabores variados		15
	Fruta (inteira ou fatiada)		15

Alimentação pastosa – sopa/caldo	Sopa pastosa de legumes (400g)	Diária
--	--------------------------------	--------

3.13.4.4 A “Alimentação pastosa – sopa/caldo” deverá ser ofertada em substituição ao almoço e jantar, sendo que seu consumo será programado com antecedência e informado à CESSIONÁRIA/CONTRATADA, por meio da listagem de hóspedes.

3.13.4.5 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** diferenciar as preparações servidas no almoço das preparações servidas no jantar e preparações do cardápio de um dia não podem ser utilizadas no dia subsequente. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** elaborar cardápios variados, com no mínimo **30 (trinta) dias de antecedência e encaminhar** para aprovação pela Gerência de Saúde do Sesc em Minas, sendo permitida a repetição de cardápio bimestralmente.

3.13.4.6 Para a montagem dos cardápios deve-se considerar:

- Variedade – utilizar da Tabela de incidência para compor o cardápio mensal, utilizando de alimentos, cortes e preparações variadas.
- Para os hortifrutis, deve-se observar a safra e entressafra de cada um.
- Qualidade – os insumos devem ser de boa procedência.
- As frutas devem ser de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras, sem apresentar pontos de prévia deterioração.
- Não deverão ser utilizados temperos industrializados e pimentas. Óleos e sal devem ser usados com moderação.
- É **vedado** o uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios.
- As preparações fritas, com molhos, gordurosas e “pesadas” não constarão nos cardápios, salvo quando solicitadas pela CONTRATANTE, em ocasiões pontuais.

3.13.4.7 A CEDENTE/CONTRATANTE, em horário estipulado, encaminhará à CESSIONÁRIA/CONTRATADA, no dia anterior (ou melhor horário validado com a unidade) ao fornecimento das refeições, listagem com previsão de hóspedes, para planejamento. **A apuração do valor correspondente aos serviços das refeições para pagamento, será realizada com base na Lista Geral de Hóspedes.** A CESSIONÁRIA/CONTRATADA não poderá cobrar quaisquer valores, a título de café da manhã, dos hóspedes cujo nome constar da Lista Geral de Hóspedes.

3.13.5 DIAS E HORÁRIOS DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES DA HOSPEDAGEM SOCIAL

3.13.5.1 As refeições deverão ser distribuídas diariamente, nos horários determinados abaixo:

- Café da manhã – 06:00 às 08:00
- Almoço – 11:30 às 13:30
- Lanche da tarde – 15:00 às 16:00
- Jantar – 18:00 às 20:30

3.13.5.2 Os horários são passíveis de mudança de acordo com as necessidades da CONTRATANTE/CEDENTE e serão comunicados por escrito, com antecedência.

3.13.5.3 A entrega deverá ocorrer em até 15 minutos antes da distribuição aos hóspedes da Hospedagem Social.

3.13.5.4 Antes de serem transportadas, as preparações prontas para consumo deverão ser acondicionadas em recipientes próprios para o transporte. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá cuidar para que o acondicionamento e transporte sejam feitos o mais rápido possível, após a preparação.

3.13.5.5 Para o transporte dos alimentos devem ser utilizados:

- a) O transporte deve ser feito em veículo fechado
- b) Recipientes gastronorms para refeições preparadas (almoço e jantar)
- c) Caixas térmicas tipo box, confeccionadas em polietileno ou plástico similar de média densidade, com estrutura que suporte temperaturas maiores que 80°C, tampa totalmente removível, travas na tampa e alças de transporte. Para acondicionar cubas gastronorms.
- d) Garrafas térmicas para transporte e distribuição de bebidas.
- e) Caixas atóxicas com tampa, para transporte de frutas, sachês e pães e as marmitex, quando for o caso.

3.13.5.6 Para a distribuição das refeições, **quando utilizado a rampa de distribuição**, deverão ser disponibilizados:

- a) Pratos e xícaras em porcelana, copos em vidro, talheres em inox, bandeja em polietileno;
- b) Utensílios para distribuição de refeições: pegadores, colheres, escumadeiras, conchas, travessas, jarras, garrafas térmicas para café e leite, e outros que se fizerem necessários à operacionalização dos serviços.

3.13.5.7 O recolhimento dos utensílios deverá acontecer logo após a distribuição das refeições. Não poderão ser higienizados nenhum utensílio na cozinha do refeitório da Hospedagem Social.

3.14 DO ATENDIMENTO AUTOSSERVIÇO

3.14.1 A fim de tornar o negócio e a operação da empresa mais atrativa, além do benefício e comodidade para o cliente, **poderá** ser cedido espaço pela CEDENTE/CONTRATANTE, a fim fornecer serviços de café e bebidas quentes por intermédio de máquinas automáticas.



*Imagens meramente ilustrativas

3.14.2 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **poderá** explorar comercialmente o autosserviço, com venda combinada (bebidas e alimentos), com máquinas de conveniências, em espaços cedidos pela CEDENTE/CONTRATANTE.

3.14.3 As máquinas deverão permitir o pagamento por meio de cédulas, moedas e cartões de débito e crédito. Opcionalmente poderão estarem configuradas para devolução de troco.

3.14.4 Os equipamentos a serem instalados pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA devem respeitar a estrutura elétrica existente no local a ser alocado. As cargas elétricas superiores aos já existentes deverão ser submetidas à análise e aprovação da Gerência de Manutenção do Sesc em Minas antes do início dos trabalhos, sem, portanto, ser garantida a possibilidade de adequações.

3.14.5 Os equipamentos deverão estar em perfeito estado de conservação e de higiene, sem arranhões, amassados, corrosões ou qualquer outra condição que afete a aparência e o funcionamento delas.

3.14.6 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá manter uma tabela de preços, expressos em Real (R\$) e visível ao público, identificando os valores de cada um dos produtos a serem disponibilizados.

3.14.7 Manter as máquinas abastecidas e em condição de uso durante todo o período de funcionamento da CEDENTE/CONTRATANTE.

3.14.8 As bebidas e alimentos fornecidos pelos equipamentos deverão obedecer a um alto padrão de controle de qualidade, garantindo a segurança alimentar de todos os consumidores/usuários.

4 DEFINIÇÕES PARA PAGAMENTO DOS SERVIÇOS

4.1 Para os serviços de alimentação descritos acima, a proponente deverá ofertar o maior desconto linear no **Anexo – Proposta de preços**.

4.2 Os valores dos serviços de alimentação inclusos nas diárias comercializadas no Hotel Sesc Venda Nova estão registrados conforme **Anexo – Proposta de preços**.

4.3 Para crianças de 7 (sete) a 12 (doze) anos, o valor a ser pago por serviço de alimentação será obrigatoriamente igual a 50% do valor ofertado pela proponente para o café da manhã de adultos. Para os hóspedes de 0 (zero) a 6 (seis) anos deverão ser oferecidos gratuitamente.

5 FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

5.1 O Sesc em Minas, através do Fiscal de Contratos e da Equipe de Fiscalização (equipe de Nutrição da Gerência de Saúde, Gestor da Unidade do Sesc Venda Nova ou por representante designado e Gerência de Hospitalidade), fará visitas técnicas não agendadas aos espaços de alimentação, após a contratação, para acompanhamento, orientação e fiscalização do cumprimento das obrigações, conforme detalhamento no **Anexo - Avaliação dos Serviços**.

5.2 Diariamente o fiscal/suplente fiscal do contrato (ou outro designado) **deverá** realizar degustação/prova, de todos os serviços contratados de forma a verificar e atestar a qualidade dos produtos oferecidos.

5.3 A fiscalização e supervisão não exclui e nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA/CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica em corresponsabilidade com o Sesc em Minas.

5.4 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA poderá ainda receber visitas não programadas de outras áreas do Sesc em Minas, a fim de inspecionar o estado de apresentação e conservação dos locais de trabalho, instalações prediais, equipamentos e mobiliário

6 DAS OBRIGAÇÕES DO SESC EM MINAS

6.1 Em até 20 dias (úteis), realizar o registro do início da execução contratual mediante a conferência dos equipamentos de interesse da empresa e estrutura física dos espaços, em conjunto com a CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

6.2 Providenciar **semestralmente** a lavagem da caixa d'água que guarnece os espaços de alimentação, e encaminhar a cópia do Certificado de Limpeza para a CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

6.3 Realizar o pagamento de todos os serviços prestados, de acordo com os valores estabelecidos em contrato.

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

6.5 Acompanhar, supervisionar e fiscalizar diariamente a execução dos serviços, sob os aspectos qualitativos e quantitativos, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer operação que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas. Elaborar relatório com detalhamento das falhas detectadas, realizando registros e acompanhamento das ações para regularização por parte da empresa.

6.6 Notificar a CESSIONÁRIA/CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços e acompanhar o cumprimento dos prazos estipulados.

6.7 Responsabilizar-se pelo pagamento do consumo de água e luz, uma vez que não há padrão de luz e registro de água separado para a área de alimentação.

6.8 Em caso de falta de energia na unidade, deverá ser informado à CESSIONÁRIA/CONTRATADA, formalmente e imediatamente.

7 DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA/CONTRATADA

7.1 A execução dos serviços deverá atender as normas de industrialização, preparação de alimentos e limpeza, compreendendo, entre outras: RDCs nº 216 de 15/09/2004 e nº 275 de 21/01/2002, da ANVISA, Portaria nº 326 de 30/07/1997 e Portaria nº 1428 de 26/11/1993 e suas atualizações.

7.2 CONTROLE E COLETA DE AMOSTRA DOS SERVIÇOS

7.2.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização dos serviços.

7.2.2 Método: realizar a coleta de, no mínimo, 100g de cada alimento produzido, devendo ser utilizado um saco estéril para cada tipo de alimento. Cada coleta deve ser etiquetada com as seguintes informações: nome do produto, data, horário e nome pelo responsável pela coleta. As amostras dos alimentos produzidos e servidos diariamente devem ser mantidas em guarda, em refrigeração ou congelamento, por, no mínimo, 72 horas.

7.2.3 Quando o Sesc julgar necessário e em caso de incidência de duas ou mais pessoas com estado de toxinfecção alimentar, será solicitado a apresentação de laudo microbiológico dos produtos, provenientes de laboratórios que utilizem as metodologias oficiais. Os custos das análises deverão ser arcados pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

7.2.4 Caso haja contaminação alimentar comprovada ou outras questões relacionadas ao serviço de alimentação que gerem responsabilidade civil, penal ou administrativa, serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA/CONTRATADA, incluindo os custos correspondentes.

7.3 SERVIÇOS

7.3.1 Manter disponível, durante a distribuição dos serviços de refeições (almoço e jantar), serviço de mesa aos clientes para atendimento individualizado de bebidas e demais itens necessários.

7.3.2 Zelar pela higiene do ambiente.

7.3.3 Garantir a utilização de matéria-prima adequada, padronizados quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais e servir os alimentos em condições ideais, com ótima apresentação e sabor agradável.

7.3.4 Produzir os alimentos preferencialmente no dia da distribuição e possuir harmonia na disposição dos itens.

7.3.5 Garantir fluxo adequado e reposição dos itens das refeições (café da manhã, almoço e jantar) até o término do horário do fornecimento dos serviços, em sua integralidade, e de forma proporcional ao número de clientes a ser atendido.

7.3.6 Utilizar, para o restaurante da unidade, pratos e xícaras em louça branca, taças de vidro para bebidas e talheres em aço inoxidável padronizados conforme habitual em rede **hoteleira**.

7.3.7 Utilizar, para a distribuição das refeições, vasilhames padronizados conforme habitual em rede **hoteleira**, condizentes com a quantidade e tipo de alimentos, e compatível com o fluxo de movimento, para proporcionar a harmonia da apresentação.

7.3.8 Manter forros/toalhas para compor o buffet, caso seja necessário.

7.3.9 Utilizar cortes padronizados para frutas, legumes, bolos, roscas, frios e outros.

7.3.10 Criar fluxo adequado de distribuição da rampa, deixando os utensílios próximos aos alimentos e condizentes com os equipamentos e mobiliários disponíveis.

7.3.11 Manter afixados e de forma padronizada os cardápios de refeições oferecidos no dia. Todos os produtos ofertados devem estar precificados, com valores expostos ao cliente de forma padronizada e com boa apresentação.

7.3.12 Todas as preparações do café da manhã e refeições **devem** ser identificadas, com plaquinhas padronizadas, em suportes específicos. Não deverão ser utilizadas plaquinhas com escrita manual.

7.3.13 Fornecer e manter em bom funcionamento *dispensers*, repondo os materiais necessários: papel higiênico, sabonete, álcool gel e papel toalha não reciclado nos espaços de alimentação, vestiários e banheiros utilizados pelos clientes.

7.3.14 Responsabilizar-se pela contratação e pagamento do gás GLP. Toda a gestão contratual deste insumo será de responsabilidade da CESSIONÁRIA/CONTRATADA, bem como a manutenção das instalações, equipamentos de segurança concernentes às legislações em vigor e higienização do espaço, inclusive realizando o teste de estanqueidade da rede de gás, devendo manter atualizada as inspeções e a documentação pertinente. Os botijões/cilindros deverão obrigatoriamente ficar do lado de fora do local destinado a cocção de alimentos, em local arejado, coberto e protegido das intempéries.

7.3.15 Sinalizar cada setor com placas de informação sobre o trabalho que é realizado naquele setor e os riscos que apresentam.

7.3.16 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá observar o uso obrigatório de Equipamentos de Proteção Coletiva – EPC, e atender às normas de segurança e saúde dos trabalhadores que, direta ou indiretamente, estejam envolvidos do fornecimento dos serviços.

7.4 FUNCIONÁRIOS

7.4.1 Possuir profissional responsável (preposto), que permaneça durante todo o expediente no local, no local para responder por todas as atividades desenvolvidas no local, por parte da CESSIONÁRIA/CONTRATADA. As demandas formais do Sesc em Minas e de clientes externos, deverão ser respondidas em **até 2 dias corridos**.

7.4.2 Utilizar de mão de obra devidamente qualificada para a execução dos serviços, observando a complexidade de cada cargo.

7.4.3 Realizar treinamentos semestrais de boas práticas de manipulação de alimentos e outros, conforme legislação vigente e outros, abrangendo orientações como: bom atendimento, postura e comportamento, boa comunicação, cordialidade, eficiência e atenção aos clientes, mantendo registros de participação.

7.4.4 Comprovar, que possui em seu quadro funcional ou contratado, profissional de nível superior em Nutrição com registro no Conselho Regional atualizado. Sua carga horária na unidade deverá ser comprovada e estar em conformidade com a Resolução CFN nº 600/2018 e atender às demandas da unidade também para os finais de semana e feriados.

7.4.5 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá manter diariamente no estabelecimento, funcionários em quantidade necessária para evitar transtornos no atendimento aos clientes.

a) Café da manhã e refeições: funcionários em número suficiente para reposição de alimentos e utensílios, recolhimento de mesas e higienização do ambiente. Recomenda-se para o serviço de mesa durante o almoço e jantar, o número 01 (um) garçom para cada 25 (vinte e cinco) clientes;

7.4.6 Os funcionários dos espaços de alimentação deverão respeitar os horários, normas e procedimentos de controle e acesso às dependências dos espaços de alimentação.

7.4.7 Todos os funcionários designados pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverão possuir vínculo jurídico com este, através de assinatura de Carteira Profissional (CTPS), ou constar no Contrato Social ou em Contrato de Trabalho, sendo de única e exclusiva responsabilidade da CESSIONÁRIA/CONTRATADA a observação da legislação trabalhista, previdenciária, de segurança e higiene do trabalho, podendo o Sesc em Minas realizar a retenção de valores, caso haja qualquer acionamento judicial ou extrajudicial em decorrência do descumprimento da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho). É vedada a utilização de mão de obra irregular.

7.4.8 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá se responsabilizar pelo transporte e alimentação dos funcionários contratados.

7.4.9 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá se responsabilizar por quaisquer acidentes que venham a vitimar seus funcionários, quando em serviço.

7.4.9.1 Todo acidente de trabalho, seja ele com ou sem afastamento, fatal, bem como acidente envolvendo danos materiais, com veículos, equipamentos e instalações, deve ser comunicado

imediatamente pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA ao Fiscal de Contrato do CEDENTE/CONTRATANTE.

7.4.9.2 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá contatar o CEDENTE/CONTRATANTE por escrito e fornecer cópia e número da CAT (Comunicação de Acidente de Trabalho), para que seja instaurada investigação do acidente pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

7.4.10 Higiene e apresentação pessoal:

7.4.10.1 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem. A empresa deverá acompanhar a legislação vigente.

7.4.10.2 Durante a operação, as mãos devem ser lavadas constantemente, com água e sabão neutro bactericida ou, após a lavagem com sabão neutro, deve ser realizada assepsia das mãos utilizando solução de álcool em gel 70% (setenta por cento).

7.5 UNIFORMES

7.5.1 Os funcionários deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, e devidamente uniformizados, substituindo-se imediatamente, por solicitação da unidade, aquele que não preencher esta exigência.

7.5.2 Fornecer número satisfatório de uniformes completos, padronizados (calça, camisa e avental) e em conformidade com a legislação sanitária municipal, a cada um de seus funcionários, bem como os equipamentos de segurança individual imprescindíveis à segurança física da mão-de-obra (lista de EPIs conforme NR-6 do Ministério do Trabalho).

7.5.3 Todos os funcionários deverão portar cartão de identificação, no qual deverão constar seu nome, sua função e nome da empresa, exceto os profissionais que realizam a manipulação dos alimentos nas áreas de pré-preparo.

7.6 INFRAESTRUTURA, EQUIPAMENTOS E MANUTENÇÃO

7.6.1 INSTALAÇÕES PREDIAIS

7.6.1.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA é responsável pela conservação, manutenção preventiva e corretiva das instalações prediais dos espaços, incluindo todos os custos e despesas com materiais e mão de obra para a execução destes, mantendo a conformidade com o padrão existente.

7.6.1.2 Os espaços de alimentação possuem estrutura de acordo com a característica de comercialização no detalhamento do objeto. Qualquer alteração de escopo de trabalho, é condicionada a solicitação e autorização formal do Sesc em Minas.

7.6.1.3 É de obrigação da CESSIONÁRIA/CONTRATADA entregar, até a data de término da vigência do contrato, todas as instalações prediais em plenas condições de uso, em perfeito funcionamento e conservação, nas mesmas condições apontadas no início do contrato.

7.6.1.4 Instalações hidrossanitárias e pluviais

7.6.1.4.1 Corrigir vazamentos e outras anormalidades nos encanamentos da rede de água e esgoto, conexões, registros, torneiras, pias, vasos sanitários, caixas sifonadas, substituindo-os ou consertando registros, válvulas retentoras, torneiras, boias e outros dispositivos hidráulicos danificados caso necessário;

7.6.1.4.2 Corrigir a regulação de válvulas e caixas de descarga (internas e externas), válvulas de mictórios, registros, engates, sifões, caixas sifonadas e outros dispositivos, trocando-os ou reparando-os, quando necessário;

7.6.1.4.3 Realizar reparações na vedação dos metais, ferragens e louças dos sanitários, corrigindo ou substituindo o que estiver danificado;

7.6.1.5 Instalações elétricas prediais

7.6.1.5.1 Corrigir falhas nos quadros de distribuição, substituição de dispositivos elétricos, reaperto de conectores.

7.6.1.5.2 Corrigir falhas no sistema de iluminação e das tomadas em geral, incluindo o conserto ou a substituição de condutores, interruptores, lâmpadas, reatores, fotocélula, contadores, relês e fusíveis e tomadas, sejam externas ou de embutir, simples ou tripolar, com ou sem aterramento.

7.6.1.5.3 Corrigir falhas na rede embutida ou aparente, de baixa tensão, incluindo quadros de distribuição, disjuntores, condutores, canaletas, calhas, receptáculos, interruptores, substituindo os itens necessários.

7.6.1.6 Instalações civis

7.6.1.6.1 Realizar eventuais correções em revestimentos de paredes, tetos e pisos (pintura, azulejos, cerâmicas, granitina, granito, rejuntamentos, rodapés, fixações, proteções, calafetação de juntas).

7.6.1.6.2 Realizar regulagem, alinhamento, ajustes de pressão, lubrificações de portas e janelas, consertos ou, se necessário, substituição de fechaduras, travas, dobradiças, molas hidráulicas, cordoalhas, prendedores, puxadores, trincos, incluindo serviços de plaina.

7.6.1.6.3 Executar revisão geral de janelas, portas, corrigindo as falhas encontradas e/ou substituindo partes; fazer inspeção geral nas esquadrias, realizando lixamentos, soldas, pinturas, vedações, regulagens nas fixações e remoção de partes enferrujadas, lixamento, impermeabilização, pintura, reaperto de parafusos, instalação e/ou substituição de peças como puxadores e fechaduras, com vistas a corrigir/reparar portas, janelas sempre que necessário.

7.6.1.6.4 Realizar reparos, montagem e desmontagem de divisórias (com ou sem vidro).

7.6.1.6.5 Realizar instalação de telas de proteção, quadros, murais, acessórios de banheiro e copa, suportes etc.

7.6.2 EQUIPAMENTOS E MOBILIARIOS

7.6.2.1 A CEDENTE/CONTRATANTE **poderá** disponibilizar os bens patrimoniais (equipamentos e mobiliários), conforme **Anexo - Listagem de Bens Patrimoniais**, mediante prévia avaliação do estado de conservação e funcionamento dos bens para CESSIONÁRIA/CONTRATADA. **No prazo de até 15 dias úteis após início da contratação**, deverá ser formalizado, através de assinatura das partes, o registro de interesse de utilização dos bens patrimoniais disponibilizados bem como sua responsabilidade de manutenção.

7.6.2.2 Os equipamentos a serem instalados pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA devem respeitar a estrutura elétrica existente no local a ser alocado. As cargas elétricas superiores aos já existentes deverão ser submetidas à análise e aprovação da Gerência de Manutenção do Sesc em Minas antes do início dos trabalhos, sem, portanto, ser garantida a possibilidade de adequações.

7.6.2.3 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA é responsável pela conservação, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e mobiliários utilizados, inclusive aqueles cedidos pelo Sesc, relacionados no **Anexo - Listagem de Bens Patrimoniais**, incluindo todos os custos e despesas com materiais e mão de obra para a execução dos serviços.

7.6.2.4 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA tem o prazo de **30 (trinta) dias** para realizar as manutenções necessárias, sendo valido, dentro deste período, a apresentação de relatórios/pareceres técnicos ou outro documento que comprove a tratativa.

7.6.2.5 **Sessenta dias** antes da finalização do contrato de cessão onerosa, o Fiscal do contrato, em conjunto com a CESSIONÁRIA/CONTRATADA, irá verificar o funcionamento e conservação

dos equipamentos e mobiliários relacionados no **Anexo - Listagem de Bens Patrimoniais**, disponibilizados pela Instituição.

7.6.2.6 Caso os equipamentos e mobiliários não estejam funcionando ou não estejam nas mesmas condições inicialmente apontadas no início do contrato, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá realizar o reparo, manutenção ou substituição até **15 (quinze) dias corridos** da data do término da vigência do contrato.

7.6.2.7 Mesmo com os prazos mencionados nos itens acima, é obrigação da CESSIONÁRIA/CONTRATADA entregar, até a data de término da vigência do contrato, todos os equipamentos e mobiliários em plenas condições de uso, em perfeito funcionamento e conservação, nas mesmas condições apontadas no início do contrato.

7.6.3 CONTROLE DE PRAGAS

7.6.3.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá realizar aplicações de inseticidas, raticidas e todos os produtos necessários para o controle de praga em toda extensão de uso das áreas de alimentação cedidas.

7.6.3.2 O controle de pragas (desinsetização, desratização, descupinização e o combate às demais pragas) é o tratamento por meios físicos, químicos ou biológicos das infestações aos níveis tolerados ou recomendados, sem que ocorram danos ao meio ambiente e ao homem.

7.6.3.3 Compreende como praga, a presença no ambiente de forma desequilibrada da população de qualquer espécie de ser vivo, que possa colocar em risco à clientela, funcionários, terceirizados e outros, ou causar desequilíbrios ecológicos, doenças ou mal-estar e como infestação, a ocupação descontrolada de um local por pragas.

7.6.3.4 De acordo com as recomendações da ANVISA, o serviço de controle de pragas deve ser realizado por empresa especializada, de forma a garantir sua execução e consonância às legislações vigentes:

- i. RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004
- ii. Portaria SVS/MS nº 326/1997
- iii. RDC N° 275, de 21 de outubro de 2002
- iv. RDC N° 52, de 22 de outubro de 2009
- v. Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação da ANVISA

- vi. ainda, observar e executar os serviços em consonância com as legislações vigentes municipais, estaduais e federais, bem como a Lei de Crimes Ambientais n.º 9.605 de 12 de fevereiro de 1998 e a Portaria nº 444/2014 do Ministério do Meio Ambiente.

7.6.3.5 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá possuir e apresentar sempre que for solicitada, o Procedimento Operacional Padrão (POP), elaborado de forma objetiva com as instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas no fornecimento do serviço de controle de vetores e pragas urbanas, com descritivo quanto a manipulação de produtos químicos, procedimentos de diluição ou outras manipulações autorizadas para produtos saneantes.

7.6.3.6 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá possuir na validade e atualizados e apresentar sempre que for solicitada pela Contratante o(s) certificado(s) e FDS (Ficha de Dados de Segurança) dos produtos a serem aplicados com o devido registro na ANVISA/Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura ou documentação que comprove a desobrigação desse registro.

7.6.3.7 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá executar o serviço de controle de pragas **mensalmente** nos espaços e apresentar o laudo/certificado de execução do serviço neste mesmo período, num prazo máximo de **20 (vinte) dias corridos** após a execução do serviço.

7.6.3.8 Responsabilizar-se direta ou indireta por danos ambientais decorrente das atividades realizadas, caso ocorram. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deve garantir a correta manipulação, dosagem e aplicação dos produtos químicos, bem como, a metodologia utilizada para o controle de pragas.

7.6.3.9 Garantir que os produtos químicos utilizados, estejam isentos de defeitos de concepção e/ou manipulação e na validade, assegurando a substituição imediata dos produtos, caso seja comprovada a ineficiência no controle de pragas. Estes procedimentos deverão ser autorizados e regulamentados pelos órgãos competentes sejam utilizados para o controle de pragas.

7.6.4 CAIXAS DE GORDURA

7.6.4.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA é responsável por realizar limpeza das caixas de gordura **trimestralmente**, para prevenir entupimentos, refluxos, transbordamento ou emissão de odores indesejáveis.

7.6.4.2 A limpeza deve ser feita por empresa especializada, de modo a não contaminar o ambiente. Deve ser assegurado que a limpeza das caixas seja feita em horário em que não haja manipulação de alimentos no estabelecimento e deverá ser comprovada por meio da emissão do Manifesto de Transporte de Resíduo – MTR e Certificado de Destinação Final – CDF em órgão competente,

evidenciando a destinação final adequada. Tal documentação deve ser enviado a CEDENTE/CONTRATANTE, quando solicitado.

7.6.5 GESTÃO DE RESÍDUOS

7.6.5.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA é responsável por armazenar, transportar e encaminhar para destinação final adequada todos os resíduos gerados que são recolhidos pelo serviço público de limpeza urbana e aqueles que não são, comprovando o descarte adequado mediante emissão do documento de MTR e CDF em órgão competente, quando aplicável.

7.6.5.2 Realizar o descarte dos resíduos de forma seletiva e em conformidade com os procedimentos da unidade.

7.6.5.3 A destinação dos resíduos deverá ser realizada em consonância com às legislações vigentes em esfera federal, estadual e municipal, bem como, atender todas às diretrizes descritas na Deliberação Normativa COPAM nº 232/2019 e demais aplicáveis.

7.6.5.4 Os resíduos constituídos por óleo de fritura usado, não poderão ser descartados em pias, ralos, vasos sanitários, solo e corpos d'água. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA é responsável por armazenar, transportar e encaminhar o óleo usado para empresas especializadas que promovam a reciclagem. Para tal, deve ser observada a legislação vigente e enviado o certificado de destinação final a CEDENTE/CONTRATANTE.

7.6.6 GESTÃO DE EFLUENTES

7.6.6.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá seguir os procedimentos mencionados nos itens **CAIXAS DE GORDURA** e **GESTÃO DE RESÍDUOS** com o intuito de atender as obrigações previstas na Resolução da Agência Reguladora de Serviços de Abastecimento de Água e de Esgotamento Sanitário do Estado de Minas Gerais (ARSAE) 040/2013, Norma Técnica 187/6 (COPASA), Resolução CONAMA nº 430/2011 e demais legislações aplicáveis vigentes.

7.6.6.2 A Unidade possui contrato firmado junto a COPASA (Companhia de Saneamento de Minas Gerais), para destinação ambientalmente adequada dos efluentes líquidos gerados. Este contrato visa o atendimento as legislações aplicáveis, por meio do cumprimento das especificações previstas no PRECEND (Programa de Recebimento e Controle de Efluentes Não- Domésticos).

7.6.6.2.1 Em função dos trâmites administrativos e técnicos para implantação integral do PRECEND, previamente ao início do monitoramento a CESSIONÁRIA/CONTRATADA será informada.

7.6.6.2.2 Mediante a formalização do início do monitoramento junto a CESSIONÁRIA/CONTRATADA, a CEDENTE/CONTRATANTE assumirá a responsabilidade de realização da limpeza das caixas de gordura na periodicidade estabelecida no contrato firmado junto a COPASA.

7.6.6.2.3 Nos casos que houver necessidade de realização de novas limpezas, manutenções ou intervenções similares, por motivos adversos que não estejam dentro do escopo do contrato de limpeza da CEDENTE/CONTRATANTE, a responsabilidade do serviço mencionado no item **CAIXAS DE GORDURA** será da CESSIONÁRIA/CONTRATADA, incluindo a emissão do documento MTR.

7.6.6.2.4 O PRECEND, determina a realização de coletas periódicas, a serem realizadas nos pontos geradores de efluentes não-domésticos. Neste contexto, os espaços de alimentação se enquadram nessa categoria e serão monitorados na frequência indicada pela COPASA.

7.6.6.2.5 As coletas serão realizadas em caixas de gordura e passagem existentes nos espaços sob responsabilidade da CESSIONÁRIA/CONTRATADA, por meio de laboratório especializado, sob responsabilidade da CEDENTE/CONTRATANTE e a CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá atentar-se aos procedimentos para não impactar nos resultados das coletas a serem realizadas.

7.6.6.2.6 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA será avisada previamente dos dias de realização das coletas. Essas serão realizadas a cada 2 horas, nos pontos de amostragem definidos pela COPASA, compreendendo pontos sob interferência dos espaços de responsabilidade da CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

7.6.6.2.7 Em caso de desvios nos parâmetros avaliados nos pontos relacionados aos espaços de alimentação, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA será comunicada e ações imediatas deverão ser tomadas em consonância as disposições contratuais.

7.6.6.2.8 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá disponibilizar as FDS dos produtos químicos utilizados para limpeza e enviá-las sempre que houver alterações dos mesmos.

7.6.6.3 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá disponibilizar as FISPQ's dos produtos químicos utilizados para limpeza e enviá-las sempre que houver alterações deles.

7.6.6.4 Conforme Artigo 117 da Resolução ARSAE 040/2013: "*Considera-se conduta irregular do usuário passível de sanção pelo prestador: lançamento na rede de esgoto de efluentes não domésticos que, por suas características, exijam tratamento prévio*". Sendo, portanto, fundamental a observância das legislações e resoluções cabíveis.

7.6.7 LIMPEZA E MANUTENÇÃO DE COIFAS

7.6.7.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá atender o disposto na Norma técnica - ABNT NBR 14.518, no que se refere aos procedimentos de operação, inspeção e manutenção do sistema de exaustão (coifa).

7.6.7.2 Procedimentos operacionais

7.6.7.2.1 Os sistemas de exaustão e de compensação do ar exaurido devem permanecer em operação durante todo o período de funcionamento dos equipamentos de cocção.

7.6.7.2.2 Os filtros dos captores e do sistema de ar de compensação não devem ser removidos nas condições de operação do sistema.

7.6.7.2.3 As aberturas destinadas à admissão e insuflação do ar de compensação não devem ser obstruídas, de modo a não reduzir a eficiência operacional do sistema de exaustão.

7.6.7.2.4 Todos os equipamentos dos sistemas de exaustão e de compensação do ar exaurido devem ser operados de acordo com as instruções do fabricante.

7.6.7.2.5 Os equipamentos de cocção não devem operar enquanto perdurar a indisponibilidade ou inoperância do sistema de exaustão.

7.6.7.3 Manutenção do sistema

7.6.7.3.1 Inspeção

- i. Uma inspeção com periodicidade **mínima semestral** dos sistemas de exaustão e de compensação do ar exaurido deve ser procedida em todos os seus componentes, sendo desenvolvida por pessoal habilitado e qualificado. Deve ser registrada em relatório a caracterização de eventuais problemas e medidas corretivas a serem adotadas.
- ii. No relatório e laudo de manutenção e limpeza do sistema de coifa existente no espaço de cessão, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá apresentar ao fiscal do contrato:
 - Dados da CESSIONÁRIA/CONTRATADA (cessionário).
 - Dados do contratante (em caso de terceirização).
 - Dados da Unidade do Sesc em Minas.
 - Metodologia de trabalho, recursos empregados, produtos utilizados, descrição dos testes realizados no sistema.
 - Registro fotográfico (antes e depois).
- iii. Inspeções de **menor periodicidade** deve ser executadas, até ser possível determinar o ciclo de limpeza dos componentes do sistema em função do regime operacional e face aos

depósitos de gordura e óleo condensado, que não deve exceder 6 mm de espessura em qualquer parte do sistema.

- iv. Inspeções de equipamentos, acessórios e dispositivos, tais como os de acionamento, detecção, controle e proteção, devem ser efetuadas de acordo com as instruções dos fabricantes.

7.6.7.3.2 Limpeza

- i. Os filtros, captores e calhas coletoras dos captores devem ser limpos **diariamente**. Os demais componentes do sistema, sujeitos a incrustações, inclusive dutos, devem ser limpos na manutenção programada ou sempre que necessário.
- ii. Deve ser adotado um método de limpeza que efetivamente retire qualquer substância incrustada na superfície dos componentes do sistema de exaustão. Os agentes de limpeza e resíduos provenientes desta também devem ser totalmente removidos. Solventes inflamáveis ou outros processos de limpeza que possam gerar combustão e corrosão não devem ser utilizados. O uso de detergentes biodegradáveis, desengordurantes e jatos de água aquecida é indicado ao tratamento de limpeza.
- iii. Durante todo o procedimento de limpeza deve ser assegurado, que não ocorra o acionamento acidental de qualquer equipamento do sistema.

7.6.7.3.3 Manutenção programada/Corretiva

- a) Os procedimentos de desmontagem e remontagem dos carretéis, portas de inspeção, flanges flexíveis e demais elementos da rede devem garantir as condições de estanqueidade, resistência mecânica e proteção previstas na Norma técnica - ABNT NBR 14.518.
- b) Após conclusão da operação de limpeza, todas as chaves elétricas e demais componentes do sistema devem retornar à posição normal de operação. Todas as portas de inspeção devem ser recolocadas.
- c) Cuidados devem ser adotados de forma a não se aplicar produtos químicos de limpeza sobre elos fusíveis ou outros componentes elétricos.
- d) A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá arcar com todas as manutenções corretivas (incluindo peças) do sistema de exaustão (coifa) durante a vigência do Contrato, garantindo o perfeito funcionamento do sistema

7.6.8 INSPEÇÃO E MANUTENÇÃO DA CÂMARA FRIGORÍFICA

7.6.8.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá atender a recomendação do fabricante, no que se refere aos procedimentos de operação, inspeção e manutenção do sistema de câmara frigorífica.

7.6.8.2 Manutenção do sistema

7.6.8.2.1 Inspeção

- a) Uma inspeção com periodicidade **mínima trimestral** do sistema deve ser procedida em todos os seus componentes, sendo desenvolvida por pessoal treinado e qualificado, para constatação da plena operacionalidade de todos os elementos do sistema.
- b) Nas inspeções efetuadas, deve ser registrada em relatório a caracterização de eventuais problemas e medidas corretivas a serem adotadas.
- c) A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá apresentar ao fiscal do contrato o relatório de manutenção do sistema de Câmara Fria existente no espaço de cessão, contendo no mínimo:
 - Dados da CESSIONÁRIA/CONTRATADA (cessionário).
 - Dados da empresa executora (em caso de terceirização).
 - Dados da Unidade do Sesc em Minas.
 - Metodologia de trabalho, recursos empregados, produtos utilizados, descrição dos testes realizados no sistema.
 - Checklist dos itens inspecionados.

7.6.8.2.2 Manutenção preventiva/Corretiva

- a) A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá realizar as manutenções preventivas com periodicidade mínima trimestral, considerando no mínimo as seguintes atividades:
 - Limpeza da(s) unidade(s) evaporadora(s).
 - Limpeza da(s) unidade(s) condensadora(s).
 - Medições da pressão do fluído refrigerante.
 - Troca ou limpeza dos filtros de ar (quando houver).
 - Medições de grandezas elétricas (tensão, corrente).
 - Iluminação da Câmara Fria.
 - Estado das borrachas de vedação das portas.
 - Estado das dobradiças, maçanetas e fechadura das portas.
 - Estado do revestimento interno da Câmara Fria.
 - Medições de temperaturas (insuflamento e ambiente interno da câmara fria).
- b) Cuidados devem ser adotados de forma a não se aplicar produtos químicos de limpeza sobre os componentes elétricos.

- c) A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá arcar com todas as manutenções corretivas (incluindo peças) do sistema de Câmara Fria durante a vigência do Contrato, garantindo o perfeito funcionamento de sistema.

8 CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

8.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá implantar critérios ambientais contemplando:

- a) Utilização de produtos de limpeza e conservação de superfícies, devem ser compatíveis e que obedeçam às classificações determinadas pela ANVISA.
- b) Realizar treinamentos para os empregados sobre responsabilidade socioambiental, no início da execução contratual e no mínimo semestralmente, com temas referentes à redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e gerenciamento de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.
- c) Utilizar sacos de lixo nos tamanhos e resistência adequados à sua necessidade.
- d) A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá colaborar de forma afetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos, em locais corretos para a coleta seletiva.

9 DIRETRIZES DE SEGURANÇA E SAÚDE DO TRABALHO

9.1 A documentação exigida da CESSIONÁRIA/CONTRATADA será de acordo com a atividade a ser exercida e em conformidade com o **Anexo – Formulário Solicitação da Documentação para Empresas Contratadas**, e com disposições legais, no âmbito municipal, estadual e federal e demais normas aplicáveis.

9.2 Os documentos constantes no **Anexo – Formulário Solicitação da Documentação para Empresas Contratadas** deverão ser entregues em até 30 (trinta) dias contados do início da execução dos serviços (salvo relação de funcionários que irão executar as atividades, conforme item 10).

10 DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA PARA O FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS

10.1 No **início da execução** a CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá apresentar a relação dos empregados que irão executar as atividades nos espaços de alimentação, juntamente com documento de identificação com foto, para controle de acesso na Unidade.

10.2 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá apresentar e **manter atualizada** a documentação listada abaixo:

- a) Relação de empregados que serão disponibilizados para o o fornecimento dos serviços contendo nome, RG e CPF, telefone, cargo. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada ao Fiscal do Contrato da Unidade – imediato e sempre que necessário;
- b) Cópias da CTPS ou do livro de registro dos empregados disponibilizados para o fornecimento dos serviços – imediato e sempre que necessário;
- c) Cópias dos ASOs dos empregados disponibilizados para o fornecimento dos serviços, conforme periodicidade legalmente determinada – até 15 dias após assinatura contrato.

10.3 É prerrogativa da CEDENTE/CONTRATANTE solicitar, a qualquer tempo, a documentação que comprove a regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária da CESSIONÁRIA/CONTRATADA, sendo responsabilidade deste a regularidade e atualização de tal documentação, bem como o fornecimento em até dois dias úteis, sempre que requerido, dos documentos que seguem:

- a) Cópia de folha de pagamentos e respectivos comprovantes de pagamentos;
- b) Guias de FGTS/GPS e respectivos comprovantes de pagamentos;
- c) GFIP.

10.4 Além desses, a CEDENTE/CONTRATANTE poderá solicitar outros documentos conforme seu entendimento, aplicando-se o mesmo prazo de fornecimento pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA, qual seja, **dois dias úteis** a contar da data de solicitação.

10.4.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá acionar o Fiscal do Contrato/Gerente da Unidade para alinhamentos acerca do requerimento junto aos órgãos competentes para a emissão de Alvará de Funcionamento e Sanitário da área de alimentação no **prazo máximo de até 30 (trinta) dias** após a assinatura do contrato. É responsabilidade da CESSIONÁRIA/CONTRATADA todos os custos relativos à obtenção destes documentos. A emissão do Alvará Sanitária deverá seguir legislação municipal, quando aplicável.

10.4.2 A regularização da empresa para funcionamento nos espaços da CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá seguir todos os critérios legais e jurídicos das legislações vigentes.

11 CONDIÇÕES DOS SERVIÇOS OFERECIDOS

11.1 Serão analisados em visitas técnicas, todos os aspectos relacionados à:

- a) Educação sanitária – serão observadas todas as regras da Vigilância Sanitária;
- b) Higiene dos alimentos, dos utensílios e do local de trabalho;
- c) Manipulação de alimentos, observando todas as etapas que compreendem a preparação dos pratos, desde o armazenamento, até a distribuição;
- d) Qualidade da matéria prima-análise de todas as características organolépticas;
- e) Manual de Boas Práticas – acompanhamento da elaboração, implantação e atualização, sempre que necessária.
- f) Apresentação dos serviços de alimentação.
- g) Satisfação dos clientes com o serviço.

12 DA COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS E DA CESTA DE PRODUTOS BÁSICOS DO SESC EM MINAS

12.1 Para o perfil do público frequentador das Unidades do Sesc em Minas, foi elaborada, por meio de pesquisa de mercado, uma cesta de produtos básicos com valores máximos a serem comercializados pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA, com o objetivo de garantir o consumo de itens básicos aos comerciários. Tal cesta contém a descrição de itens básicos para o consumo dos hóspedes e clientes da Unidade, de acordo com o perfil dos trabalhadores do comércio de bens e serviços e turismo, participantes do Programa de Turismo Social do Sesc em Minas.

12.2 Caberá à CESSIONÁRIA/CONTRATADA ofertar pelo menos um item de cada produto definido na **Cesta de Produtos Básicos** no valor máximo proposto pelo Sesc em Minas, podendo ter itens de outras marcas com outros valores.

12.3 A tabela será reajustada a cada vigência de 12 (doze) meses de contrato de acordo com o acumulado do ano do índice do Índice Nacional de Preços ao Consumido Amplo – IPCA, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

12.4 A tabela de Cesta de Produtos Básicos para Restaurantes e Lanchonetes segue no **Anexo – Cesta Básica de Produtos**.

13 NORMAS SANITÁRIAS (Baseado nas normativas para a área de alimentação RDC 275 e RDC 216 e outras)

13.1 TRANSPORTE

- a) Gêneros perecíveis e não perecíveis: os veículos transportadores deverão estar em boas condições de limpeza, revestidos internamente de modo apropriado, proporcionando temperatura adequada para os gêneros alimentícios. O transporte interno dos gêneros deverá ser efetuado através de monoblocos/recipientes plásticos ou carro próprio e sempre cobertos.
- b) Produtos tóxico-contaminantes: produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e/ou venenosas, bem como o lixo, não poderão ser transportados junto com gêneros alimentícios.
- c) Produtos descartáveis: o transporte deverá ser efetuado em embalagens apropriadas, fora do contato de substâncias tóxicas e/ou venenosas.

13.2 ARMAZENAMENTO

13.2.1 Gêneros perecíveis e não perecíveis:

13.2.1.1 Manter os gêneros armazenados em áreas limpas, organizadas e arejadas, em temperaturas condizentes com o seu tipo.

13.2.1.2 Não será permitido o armazenamento de gêneros impróprios para consumo.

13.2.1.3 Não será permitido o armazenamento de gêneros em caixas de madeira, e caixas de papelão não devem permanecer nos locais de armazenamento sob refrigeração ou congelamento, a menos que haja um local exclusivo para produtos contidos nestas embalagens, a fim de se evitar contaminação cruzada.

13.2.1.4 Não será permitida a reutilização de alimentos manipulados/preparados que não forem totalmente utilizados durante a distribuição dos serviços correlatos.

13.2.1.5 Não será permitida a reutilização de qualquer embalagem descartável no armazenamento de alimentos.

13.2.1.6 Alimentos que sofreram manipulação ou foram retirados de sua embalagem primária devem ser devidamente etiquetados, com informações de data de manipulação e data de validade, no mínimo.

13.2.1.7 O material armazenado deverá ser disposto de forma que não obstrua a passagem das portas, equipamentos contra incêndio, saídas de emergências, etc.

13.2.1.8 Produtos de Limpeza e tóxicos deverão ser armazenados em local próprio, separados dos gêneros alimentícios e bem identificados.

13.2.1.9 Produtos Descartáveis devem ser armazenados em local separado ao de alimentos e produtos de limpeza.

13.3 HIGIENIZAÇÃO

13.3.1 Gêneros alimentícios:

13.3.1.1 Os gêneros a serem utilizados deverão ser obrigatoriamente selecionados e lavados, retirando as partes impróprias para o consumo e desprezando-as, utilizando-se solução bactericida adequada para gêneros alimentícios.

13.3.1.2 O fluxo de operações internas deverá ser programado de maneira que se evitem as contaminações cruzadas entre alimentos crus e prontos para consumo, materiais de limpeza ou resíduos.

13.3.2 Equipamentos, utensílios e instalações:

13.3.2.1 Higienizar todos os espaços de alimentação (cozinha, salão, banheiros, etc.), antes, durante e após o período de distribuição dos alimentos, bem como responsabilizar-se pela aquisição, manutenção e guarda dos materiais de limpeza adequados à higienização de áreas de alimentação, como detergentes, buchas, vassouras e outros, conforme padronização da Vigilância Sanitária.

13.3.2.2 Os utensílios deverão ser cuidadosamente higienizados com detergente neutro após o uso e sanitizados com solução bactericida à base de cloro ou iodo a 2%, antes do uso e após a higienização. Não utilizar produtos não permitidos pela Vigilância Sanitária, para evitar a contaminação física e química dos alimentos.

13.3.2.3 A empresa deverá efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica desses.

13.3.2.4 Deverão ser usados em equipamentos como máquina de lavar louça, forno, fogão e coifa, produtos de limpeza específicos a cada tipo, dando preferência ao desengordurante alcalino.

13.3.2.5 Deverá ser efetuada, de acordo com a necessidade e cronograma, limpeza geral nos espaços de alimentação.

14. BENFEITORIAS

14.1 A realização de quaisquer intervenções e/ou benfeitorias no imóvel deverá ser apresentada pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA para avaliação da equipe da Gerência Corporativa de Engenharia e Manutenção para autorização previa e formal do Sesc em Minas.

14.2 Caso aprovadas, as intervenções deverão seguir cronograma de execução aprovado de acordo com todas as regras do SESMT.

14.3 As benfeitorias assim constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação do espaço reverterão automaticamente ao patrimônio do Sesc em Minas, sem que caiba à CESSIONÁRIA/CONTRATADA qualquer indenização.

15. VIGÊNCIA

15.1. Vigência do contrato: 12 meses, com possibilidade de prorrogação, nos termos da Resolução 1.593/2024 do Sesc.

16. DO REAJUSTAMENTO DOS VALORES

16.1 Os valores da cessão onerosa, dos serviços e da Cesta de Produtos Básicos poderão ser reajustados anualmente pelo índice do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) conforme as regras da minuta contratual, podendo sofrer arredondamento dos valores da Cesta de Produtos Básicos, conforme critérios do Sesc em Minas, sendo menor/igual à R\$ 0,04, para baixo e igual/maior à R\$ 0,05 para cima.

17. LOCAL DE EXECUÇÃO

17.1. Sesc Venda Nova, localizado à Rua Maria Borboleta, s/nº, Novo Letícia, Belo Horizonte/MG.

18. VALOR DE CESSÃO DE USO A TÍTULO ONEROSO

18.1 O Valor Mensal de Cessão será pago pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA conforme contrato, devendo o pagamento ocorrer até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao uso do espaço. Os valores pagos deverão ser proporcionais à data de início.

18.2 Em caso de inadimplemento do pagamento da cessão onerosa por período de 2 (dois) meses, o valor devido à CEDENTE/CONTRATANTE, será automaticamente descontado nos pagamentos

dos serviços prestados pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA. O valor será debitado na nota fiscal do mês subsequente.

18.3. O valor de cessão referente ao último mês do contrato, deverá ser liquidado até no último dia de ocupação do espaço, e proporcional à utilização. Em caso de atraso na quitação dos valores da cessão onerosa, esse poderá ser abatido no valor dos serviços prestados conforme medição do último mês da vigência contratual.

18.4. O valor mensal de ocupação do espaço físico poderá ser alterado com base na avaliação QUADRIMESTRAL do desempenho da CESSIONÁRIA/CONTRATADA quanto à qualidade dos serviços prestados, por meio da pontuação verificada, conforme **Anexo – Avaliação dos Serviços**.

19 DO PAGAMENTO DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES CONTRATADAS

19.1 O fornecimento será pago com fechamento quinzenal.

19.2 Prazo de pagamento: conforme os critérios indicados a seguir, após o recebimento definitivo (validação dos quantitativos junto ao fiscal do contrato):

- a) As Notas Fiscais emitidas entre os dias 06 e 15 do mês corrente, serão pagas no dia 05 do mês subsequente;
- b) As Notas Fiscais emitidas entre os dias 16 e 25 do mês corrente, serão pagas no dia 15 do mês subsequente;
- c) As Notas Fiscais emitidas entre os dias 26 e 05 do mês corrente, serão pagas no próximo dia 25.
- d) A nota fiscal somente será liquidada após o recebimento definitivo.

19.3 O pagamento deverá ocorrer exclusivamente através de crédito bancário. Não serão aceitos boletos ou outra forma de pagamento.

19.4 Os dados bancários deverão obrigatoriamente constar na Nota Fiscal/Fatura e deverão ser da mesma titularidade da contratada.

19.5 Excepcionalmente, poderá haver antecipação de pagamento das notas fiscais, desde que aprovadas pelo Gestor do Contrato e após solicitação formal e fundamentada da CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

20. PENALIDADES

20.1 As condições de aplicação de penalidade serão previstas na minuta contratual, devendo garantir a possibilidade de advertência, multa moratória e compensatória, suspensão do direito de licitar.

21. RESCISÃO

21.1 O contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas na minuta contratual, ou ainda unilateralmente, pelo CEDENTE/CONTRATANTE, sem que assista à CESSIONÁRIA/CONTRATADA qualquer direito de indenização a qualquer tempo, sem a incidência de qualquer ônus ou multa, devendo o CEDENTE/CONTRATANTE notificar a CESSIONÁRIA/CONTRATADA com antecedência mínima de 30 dias.

22. SUBCONTRATAÇÃO

22.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA não poderá subcontratar o objeto do contrato.

23. VISITA TÉCNICA

23.1 É facultativa a visita ao local para análise e melhor compreensão dos serviços, dos aspectos de infraestrutura e elétrica dos espaços cedidos relevantes para a apresentação de proposta exequível, devendo, para tanto, agendar a visita através do telefone (31) 3048-7419, com o Gerente de Unidade.

23.2 A Contratada não poderá alegar sob qualquer pretexto que desconhecia as condições físicas bem como o regime de trabalho do local em que os serviços contratados serão executados.

23.3 Quaisquer dúvidas de ordem técnica porventura observadas no local deverão ser encaminhadas à Comissão Permanente de Licitação, seguindo as orientações presentes no edital.

24. ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

24.1 Comprovação de aptidão para desempenho de serviço de alimentação no ramo de hotelaria¹, compatível com o objeto da licitação (café da manhã, refeições e lanches), por meio de

¹ O direcionamento do atestado trata de atendimento preponderante ao objeto contrato, que é o fornecimento dos serviços de alimentação (café da manhã, refeições e lanches) aos hóspedes do hotel Sesc Venda Nova.

apresentação de no mínimo 01 (um) atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

25. DESENVOLVIMENTO DE FORNECEDORES DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

25.1 A fim de apoiar e contribuir com o crescimento do proponente, trazendo qualidade e padronização dos serviços, o Sesc em Minas, poderá promover ações para desenvolver suas habilidades no intuito de fortalecer a parceria e fidelizar do fornecedor, na expectativa de aumentar os índices de satisfação dos clientes e ofertar a qualidade necessária nos serviços.

25.2 Durante a vigência do contrato, o proponente poderá receber ações como:

- a) Apresentação do Sesc em Minas e suas premissas;
- b) Apresentação dos serviços de hotelaria do Sesc em Minas;
- c) Integração das demais áreas: Segurança do trabalho, Meio Ambiente, Manutenção e outros;
- d) Capacitação operacional e de boas práticas;
- e) Capacitação da gestão de negócios.

25.3 O desenvolvimento não exige a empresa de se aprimorar continuamente para realizar a entrega satisfatória dos serviços.

26. OBRAS E REFORMAS NA UNIDADE

26.1 Durante a vigência do contrato **poderá** ocorrer intervenções na estrutura da unidade, incluindo os espaços acima citados, acarretando mudança provisória dos locais de produção e distribuição, impactando no número de atendimento estimado e valor da cessão onerosa. Se necessário, todos os alinhamentos serão realizados previamente com a equipe do Sesc em Minas.

26.2 A transição entre os espaços, incluindo equipamentos e mobiliários, será realizada pela equipe de manutenção da CEDENTE/CONTRATANTE.

26.3 A reforma nas áreas de alimentação estará em conformidade com as normas sanitárias e irá proporcionar um ambiente mais aconchegante, contemporâneo e acessível, trazendo impacto positivo para o público frequentador do Sesc Venda Nova e para a CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

27. GESTOR DO CONTRATO

27.1 Gerência de Saúde

ANEXO II - PRAZOS E VALORES ESTIMADOS

1. DOS PRAZOS DE IMPLANTAÇÃO E PLANO DE IMPLANTAÇÃO DOS SERVIÇOS

1.1. A implantação e o início do funcionamento dos espaços de alimentação e fornecimento de produtos deverão ser concluídos em até 30 (trinta) dias corridos da data de assinatura do Contrato. Os pagamentos dos valores devidos aos Sesc em Minas serão iniciados após o início da atividade pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

1.2. A empresa ganhadora do certame deverá apresentar **em até 20 (vinte) dias corridos**, a contar da data de assinatura do Contrato de Cessão Onerosa, um plano de implantação do espaço, contemplando, no mínimo:

- a)** Planejamento de contratação (mão de obra), informando quantidade necessária para atuar nas demandas;
- b)** Cronograma de envio dos documentos necessários, conforme item - DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA PARA O FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS;
- c)** Cronograma de capacitação da equipe (treinamentos necessários);
- d)** Expectativa de aquisição de uniformes, insumos e utensílios para iniciar o atendimento dos serviços. Encaminhar o portfólio dos utensílios que serão adquiridos;
- e)** Cardápio do primeiro mês de atendimento (refeições);
- f)** Encaminhar proposta da identidade visual.

2. DOS VALORES MÁXIMOS ESTIMADOS PARA OS SERVIÇOS

2.1. Os valores máximos dos serviços foram calculados de acordo com o estudo de custos unitários de todos os insumos necessários para a elaboração e montagem dos cardápios referente à oferta dos serviços de alimentação, conforme memória de cálculo constante no processo administrativo de contratação.

2.2. Sobre o valor de custo per capita dos produtos, foi acrescido um percentual de 46,68%, referente à estimativa para pagamento máximo dos serviços de café da manhã e 56,68%, referente à estimativa para pagamento máximo dos serviços de refeições, considerando:

Tabela 1 – Percentuais acrescidos ao custo de aquisição

Item	Descritivo	Café da manhã	Refeições
Encargos e impostos	Percentual definido conforme tabela receita federal, (lei complementar 123,14/12/06), considerando a estimativa de ganho com o fornecimento dos serviços na unidade do Sesc	11,68%	11,68%
Previsão de despesas fixas (mão de obra e demais despesas)	Pela impossibilidade de se calcular os custos da empresa terceira e considerando que os serviços serão realizados por mão de obra única para as atividades, os percentuais apresentados representam a média para o setor de alimentação	20%	30%
Previsão de lucro	Por se tratar de serviço terceiro e após análise de mercado no segmento de alimentação, que apresenta oscilação contínua, o percentual configura expectativa positiva à empresa e considera ainda a garantia da execução dos serviços pela clientela continuamente oferecida pela unidade	15%	15%
Percentual acrescido ao custo direto de aquisição		46,68%	56,68%

2.3. A tabela acima com a estimativa dos valores foi elaborada com base em estudos realizados junto aos órgãos que padronizam e orientam a ação de composição preços de produtos e serviços ao mercado, sendo relevante o apoio do Sebrae.

2.4. Considerando a memória de cálculo do processo, chegou-se aos seguintes valores máximos:

Tabela 2 – Valores máximos para os serviços de alimentação:

SERVIÇOS	Valor unitário máximo
Café da manhã	R\$ 23,00
Refeições semana/final de semana/pacotes	R\$ 32,00
Refeições Intermediárias	R\$ 97,00
Refeições Especiais	R\$ 40,00
Kit Receptivo - “Mimos”	R\$ 21,00
Buffet Especial	R\$ 128,00
Ceia de Réveillon	R\$ 246,00
Café da manhã (Hospedagem Social)	R\$ 11,00
Refeições (Hospedagem Social)	R\$ 15,00
Lanche (Hospedagem Social)	R\$ 9,00

3. DO VALOR DA CESSÃO ONEROSA

3.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá pagar o valor mensal definido para a cessão onerosa de **R\$ 5.667,00 (cinco mil, seiscentos e sessenta e sete reais)**.

3.2 O valor da cessão onerosa mensal foi identificado considerando a estimativa de consumo mínimo de água e luz, que serão absorvidos pelo Sesc.

3.3 O valor da cessão onerosa poderá ser alterado conforme análise quadrimestral dos serviços, conforme critérios definidos no **Anexo - Avaliação dos Serviços**

4. PROPOSTA DE PREÇOS

4.1 Na proposta de preços, os proponentes deverão apresentar, o percentual de desconto linear, que vai definir o valor de registros unitário dos serviços, constantes no **Anexo – Proposta de preços**.

5. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

5.1 MAIOR DESCONTO.

5.2 O julgamento será realizado tendo em vista o maior percentual de desconto que irá incidir sobre todos os itens da **Tabela 2 - Valores máximos para os serviços de alimentação**.

6. DO VALOR GLOBAL REGISTRADO NA CONTRATAÇÃO

6.1 O valor contratual referente às despesas da CONTRATANTE será estimado em **R\$ R\$7.854.839,00 (Sete milhões, oitocentos e cinquenta e quatro mil, oitocentos e trinta e nove reais)**, considerando a memória de cálculo em anexo.

6.1.1 Para planejamento, foram estimados os quantitativos de serviços possíveis de contratação, considerando a capacidade máxima de operação do Hotel Sesc Venda Nova, conforme memória de cálculo apresentada no **Anexo - Quantitativos Estimados Dos Serviços**.

6.1.2 Importante ressaltar que, o valor global registrado, bem como todos os serviços de alimentação previstos, constantes no **Anexo - Quantitativos Estimados Dos Serviços**, tratam de mera estimativa, podendo sofrer variações e, portanto, não vinculando ao Sesc em Minas qualquer obrigatoriedade de contratação.

7. O valor contratual anual que será pago pela Contratada pela cessão de espaço será de **R\$ 68.004,00 (sessenta e oito mil e quatro reais)**, divididos em parcelas mensais de **R\$ 5.667,00 (cinco mil, seiscentos e sessenta e sete reais)**.

ANEXO III – QUANTITATIVOS ESTIMADOS DOS SERVIÇOS

Tabela 1 - Memória de cálculo da capacidade total de ocupação do Hotel – foi calculada a capacidade máxima de operação do Hotel Sesc Venda Nova, considerando:

- a) *Unidades de Hospedagem disponíveis*: disponibilidade total de UH's no hotel-150
- b) *Fator Ocupação*: capacidade máxima de ocupação por UH - 3 ocupantes
- c) *Disponibilidade* de dias de atendimento: 365 dias do ano

Desta forma, os quantitativos máximos, por serviço, estão apresentados a seguir:

CAPACIDADE TOTAL DE OCUPAÇÃO													
ITEM	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
Café da manhã	10.695	8.820	10.835	10.125	10.463	9.000	13.950	9.300	10.125	9.347	8.955	10.695	122.310
Refeições pacotes	21.390	5.040	9.247	9.450	7.425	7.200	27.900	6.160	5.400	8.442	5.373	5.520	118.547
Kit receptivo - Mimos	31	28	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31	365
Refeições Intermediárias	0	0	0	0	0	0	0	5.400	0	0	0	0	5.400
Refeições especiais	0	315	0	1.688	338	1.200	1.326	300	0	1.508	597	0	7.271
Buffets especiais	0	0	0	0	0	0	450	0	0	0	0	450	900
Ceia de Réveillon	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	450	450
Café da manhã Hospedagem Social	333	333	333	333	333	333	333	333	334	334	334	334	4.000
Refeições Hospedagem Social	666	666	666	666	666	666	666	666	668	668	668	668	8.000
Lanche Hospedagem Social	333	333	333	333	333	333	333	333	334	334	334	334	4.000

Tabela 2 - Memória de cálculo da capacidade real estimada de ocupação do Hotel – foi calculada considerando o histórico de utilização da unidade, dos últimos anos. Tal tabela é destinada para orientar os proponentes quanto à perspectiva de performance do contrato.

Desta forma, para o cálculo de estimativa de ocupação real, houve alteração apenas do *fator ocupação* (item b do cálculo anterior), conforme apresentado a seguir:

CAPACIDADE REAL DE OCUPAÇÃO													
ITEM	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
Café da manhã	4.416	3.396	4.359	4.041	4.122	3.628	5.805	3.290	3.938	3.795	3.900	4.096	48.786
Refeições pacotes	21.834	3.024	5.452	5.670	4.455	4.320	16.740	3.600	3.240	5.065	3.224	3.312	79.936
Kit receptivo - Mimos	16	14	16	15	16	15	16	16	15	16	15	16	186
Refeições Intermediárias	0	0	0	0	0	0	0	5.400	0	0	0	0	5.400
Refeições especiais	0	315	0	1.688	338	1.200	1.326	300	0	1.508	597	0	7.271
Buffets especiais	0	0	0	0	0	0	450	0	0	0	0	450	900
Ceia de Réveillon	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	450	450
Café da manhã Hospedagem Social	333	333	333	333	333	333	333	333	334	334	334	334	4.000
Refeições Hospedagem Social	666	666	666	666	666	666	666	666	668	668	668	668	8.000
Lanche Hospedagem Social	333	333	333	333	333	333	333	333	334	334	334	334	4.000

Para registro e cálculo do **Valor Global máximo**, foi utilizada a estimativa apresentada na **Tabela 1**, para garantir o atendimento integral dos serviços esperados para a Unidade.

Os números apresentados são estimativas, com base no histórico da unidade. **Não existe nenhuma obrigatoriedade de utilização do valor global da contratação**, que poderá oscilar de acordo com a ocupação real do Hotel.

ANEXO IV – AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS

1. O Sesc em Minas, através de sua Equipe de Fiscalização, fará análise quadrimestral dos serviços, com a aplicação do QUADRO DE VISTORIA PARA AS ÁREAS DE ALIMENTAÇÃO, no intuito de verificar todos os serviços e normas técnicas para a atividade:

QUADRO DE VISTORIA PARA AS ÁREAS DE ALIMENTAÇÃO					
ITENS		PONTUAÇÃO	AVALIAÇÃO		
ÁREAS DA COZINHA (ORGANIZAÇÃO E HIGIENIZAÇÃO)			S	N	N.A
1	Área interna e externa livre de objetos estranhos ou não utilizados na operação	1			
2	Higienização das áreas de produção e atendimento adequadas	2			
3	Produtos para higienização do ambiente (materiais e insumos de limpeza) disponíveis em número suficiente e adequados à operação	2			
4	Higienização dos equipamentos, mobiliários e utensílios adequada. Apresentar cronograma dos serviços	3			
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS					
5	Instalações sanitárias devidamente higienizadas	1			
6	Instalações sanitárias contendo produtos adequados à higiene pessoal	3			
RESÍDUOS					
7	Lixeiras adequadas e em bom estado de conservação, no interior do ambiente	2			
8	Manejo correto dos resíduos (armazenamento e recolhimento)	1			
ARMAZENAMENTO					
9	Estoque e/ou despensa organizados e limpos	2			
10	Separação correta de produtos na cadeia fria (refrigeradores e freezers)	2			
11	Produtos de higienização e materiais descartáveis armazenados corretamente, em locais separados dos alimentos	2			
12	Produtos manipulados ou abertos com a devida identificação necessária e armazenados corretamente	3			
13	Registro da temperatura dos equipamentos realizado diariamente, em planilhas de controle	2			
14	Alimentos no prazo de validade adequados ao consumo	3			
PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS					
21	Manipulação dos alimentos a serem distribuídos realizada de acordo com o disposto em legislação vigente	1			
22	Utilização de produtos próprios/regulamentados para higienização de hortaliças, legumes e frutas	2			
23	Alimentos prontos para consumo mantidos nas temperaturas ideais	2			
DISTRIBUIÇÃO/ATENDIMENTO AO CLIENTE					

24	Cumprimento dos cardápios mínimos pré-definido no TR	2			
25	Há variedade nas preparações de refeições (café da manhã, almoço, jantar)	2			
26	Apresentação geral dos alimentos de acordo com as técnicas culinárias e conforme determinado no TR	3			
27	Identificação dos alimentos expostos realizada de forma correta e padronizada	2			
28	Utilização de utensílios adequados durante o atendimento ao público	3			
29	Fluxo de distribuição das refeições adequado	3			
30	Cardápio diário das refeições exposto para o cliente de forma padronizada	2			
31	Lista de preços dos produtos de forma visível (em conformidade com Código do Consumidor)	2			
32	Eficiência na reposição das preparações durante o atendimento	3			
33	Exposição de preparações em temperaturas adequadas	3			
34	Coleta e acondicionamento adequado de amostra diária de todas as preparações produzidas	4			
35	Não há reaproveitamento das sobras sujas (alimentos expostos nos balcões de distribuição)	2			
36	Os horários de abertura e fechamento do espaço estão de acordo com o determinado no TR	1			
FUNCIONÁRIOS					
15	Funcionários com apresentação e higiene pessoal adequada	2			
16	Utilização de EPI adequados pelos funcionários no momento de suas funções	2			
17	Utilização de uniforme adequado, em bom estado e padronizado para as atividades	1			
18	Realização da capacitação periódica dos funcionários com registros (boas práticas e atendimento)	3			
19	Manter profissional Nutricionista na unidade	3			
20	Manter funcionários qualificados para a execução dos serviços	1			
REINCIDÊNCIAS					
37	Cumprimento de determinação formal dentro do prazo estipulado, quando houver	2			
38	Resposta do Plano de Ação realizada dentro do prazo estipulado (5 dias úteis após o recebimento do documento)	2			
LAUDOS E DOCUMENTAÇÕES					
39	Desinsetização realizada conforme periodicidade do TR, bem como existência de laudo comprobatório	2			
40	Limpeza de caixa de gordura realizada conforme periodicidade do TR, bem como existência de laudo comprobatório	2			
41	Presença de Manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs	3			
42	Manter Alvará Sanitário ou protocolo vigente	3			
43	Destinação correta do óleo de fritura, bem como existência de laudo comprobatório do recolhimento por empresa especializada	2			
44	PGR e PCMSO atualizados	2			

45	ASOs e documentos de EPIs atualizados	2			
OUTROS					
46	Classificação na Avaliação de Desempenho de Fornecedores superior a 85 pontos	1			
47	Valores da cesta básica de produtos de acordo com a legislação vigente	1			
Pontuação total		100			

S: Sim

N: Não

N.A: Não aplica

Percentual auferido durante a visita	Classificação
100 - 90%	Muito bom
89 - 70%	Bom - Acréscimo de 5%
69 - 50%	Regular - Acréscimo de 10%
49 - 0%	Ruim - Acréscimo de 15%

2. O **Quadro de Vistoria** será utilizado para identificação de irregularidades no decurso do contrato, e balizará tanto visitas técnicas de pontuação quanto as de orientação, podendo gerar, em todos os casos, abertura de *Não Conformidades* e/ou *Planos de Ação*.

3. O **Plano de Ação** gerado em decorrência de irregularidades **deverá** ser respondido formalmente, em formulário próprio, **num prazo de 05 dias úteis a contar do recebimento**, pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

4. Os acréscimos citados no **Quadro de Vistoria** somente serão aplicados nas **análises quadrimestrais** do serviço, conforme citado no item 17.4 deste Termo de Referência.

Percentuais abaixo de 49%, poderão acarretar rescisão contratual.

ANEXO V - CESTAS DE PRODUTOS BÁSICOS

1. Os valores da cesta de produtos foram estipulados através de pesquisa de mercado realizada em estabelecimentos da cidade de Venda Nova.
2. O cardápio mínimo não impede a empresa de incrementá-lo com outros itens para venda, considerando que é interessante que haja diversidade para agregar valor aos serviços prestados.

CESTA DE PRODUTOS BÁSICOS - PESQUISA DE MERCADO	
Produtos	Valor máximo
Água Mineral	2,90
Água Mineral Gasosa	3,50
Cerveja 350 ml	5,40
Cerveja 473 ml	6,50
Refrigerante 350	5,00
Suco 335 ml	5,50
Suco de Laranja (natural) - 300 ml	5,50
Salgado Simples	4,10
Pão de Queijo	3,00
Self Service com balança	40,00
Self Service sem balança/PF (Adulto)	23,00

ANEXO VI - PROPOSTA DE PREÇOS

Serviços	Valor unitário máximo	% de desconto proposto
Café da manhã	R\$ 23,00	%
Refeições – Pacotes	R\$ 32,00	
Refeições Especiais	R\$ 40,00	
Refeições Intermediárias	R\$ 97,00	
Kit Receptivo	R\$ 21,00	
Buffets especiais	R\$ 128,00	
Ceia de Réveillon	R\$ 246,00	
Café da manhã Hospedagem Social	R\$ 11,00	
Refeições Hospedagem Social	R\$ 15,00	
Lanche Hospedagem Social	R\$ 9,00	

Critério de julgamento: MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO PARA TODOS OS SERVIÇOS, considerando os valores unitários máximos.

Declaramos que estamos de acordo com os seguintes itens:

- 1) No preço acima estão inclusos todos os impostos, seguros, taxas, frete, transporte, todas as despesas com materiais, equipamentos, mão-de-obra, encargos sociais, transportes, ferramentas, equipamentos auxiliares, instalações, seguros e demais encargos e/ou quaisquer despesas necessários à perfeita execução de todos os serviços.
- 2) **Esta proposta tem validade de, no mínimo, 90 (noventa) dias corridos, a contar da data da Concorrência.**
- 3) A proposta apresentada contempla todas as exigências formais, especificações e condições constantes no Termo de Referência e demais anexos.
- 4) O abaixo assinado declara estar ciente de que não lhe caberá direito de exigir nenhuma multa ou indenização financeira, caso o **Sesc em Minas** decida não o contratar.
- 5) Dados para depósito em conta:


Nome do banco:	Nome da agência:	N.º da agência:	N.º da conta corrente:
----------------	------------------	-----------------	------------------------

.....de.....de

(Assinatura/home do representante legal da empresa)

OBSERVAÇÃO: Este documento deverá ser preenchido preferencialmente em papel timbrado da empresa licitante e estar devidamente assinado por seu representante legal. Quando não for em papel timbrado, deverá constar o carimbo com CNPJ dessa empresa.

ANEXO VII - LISTAGEM DE BENS PATRIMONIAIS

		VALIDAÇÃO DE CESSÃO DE BENS (COMODATO)		Documento n° 11414 30/08/2024 14:41
Unidade/área de origem			Espaço utilizado (destino dos bens)	
SESC VENDA NOVA			RESTAURANTE DE VENDA NOVA	
N° Patrimonial	Nome do Bem			
102686	Mesa Auxiliar, Brasinov			
102688	Mesa P/Seleção de Cerais, Brasinov			
106438	Câmara Frigorífica Vertical com 04 Portas, Mecam			
106472	Módulo de Distribuição Neutro, Brasinov			
106473	Módulo de Distribuição Neutro, Brasinov			
106477	Módulo de Distribuição de Apoio, Brasinov			
106478	Módulo de Distribuição de Apoio, Brasinov			
106479	Estante Gradeada em Aço Inox, Brasinov			
106480	Estante Gradeada em Aço Inox, Brasinov			
106481	Módulo de Distribuição Quente, Brasinov			
106482	Módulo de Distribuição Quente, Brasinov			
106484	Módulo de Distribuição Frio, Brasinov			
106485	Módulo de Distribuição Frio, Brasinov			
106486	Refrigerador Vertical, Brasinov MII-072			
106487	Estufa Vertical Tipo Pass, Brasinov			
106488	Refrigerador Vertical, Brasinov Rpt-144			
106489	Módulo de Distribuição Frio, Brasinov			
106490	Módulo de Distribuição Frio, Brasinov			
116644	Lavadora de Louças, Netter			
117823	Chapa Bifeteira A Gás, Ppienk			
117826	Estante Perfurada 4 Planos			
117828	Estante Perfurada 4 Planos			
117829	Estante Perfurada 4 Planos			
117830	Estante Perfurada 4 Planos			
117831	Estante Perfurada 4 Planos			
117832	Mesa para Seleção de Cereais			
117833	Pass Trough Refrigerador 2P-Pt-P-75			
117836	Carro Auxiliar 3 Planos Ca-3P			
117841	Processador de Alimentos, Skymsem Paie-9			
137555	Mesa com 01 Cuba (Pia Móvel) em Aço Inox 1,40X0,70X0,85 M., Melhor Inox			
144148	Forno Combinado Elétrico Digital em Aço Inóx 93 X (76+8) X (105 + 65) Cm., Ppienk Fcp-10			

152012	Buffet de Apoio e Complemento do Post Mix, Revest.Em Aço, Dim 1,60 X 0,80 X 1,10M, Elvi, Especial
159066	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Preto, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
159070	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Preto, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
159077	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Preto, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
159093	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Preto, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
159094	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Preto, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161384	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Preto, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161398	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Preto, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161832	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161836	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161884	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161887	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161889	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161892	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161894	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161896	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161898	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161900	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161901	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161904	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161905	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161906	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161907	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161910	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161911	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161912	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161919	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161923	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161924	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161925	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161926	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161928	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161930	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161931	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161935	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161936	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161941	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
161942	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie

162642	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Preto, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
162643	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Preto, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
162650	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Preto, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
164286	Fogão Ind. C/Duas Bocas, Braschama
164341	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
164347	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
164351	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
164357	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
164362	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
164364	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
164366	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
164369	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
164370	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
164372	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
164373	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
164377	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
164379	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
164384	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
164394	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
164401	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
164402	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
164407	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
164409	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
165128	Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165130	Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165131	Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165132	Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165133	Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165134	Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165135	Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165136	Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165137	Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165138	Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165139	Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165140	Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165141	Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165142	Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165143	Mesa Retang. C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 160 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio


[illegible]

165301	Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165312	Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165313	Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165319	Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165335	Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165336	Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165340	Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165342	Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165343	Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165344	Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165347	Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165538	Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165544	Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165550	Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165565	Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
165569	Mesa Quadrada C/Tampo em Madeira Jequitibá Cor Mel, 80 X 80Cm, Forn. A. R. & C. Comercio
171528	Estante/Prateleira em Inox, 100 X 50 X 175Cm, Inecom
171529	Estante/Prateleira em Inox, 100 X 50 X 175Cm, Inecom
171530	Estante/Prateleira em Inox, 100 X 50 X 175Cm, Inecom
171531	Estante/Prateleira em Inox, 100 X 50 X 175Cm, Inecom
171533	Mesa de Centro em Inox, 100 X 70 X 90Cm, Inecom, Mlri-100
171535	Mesa de Centro em Inox, 100 X 70 X 90Cm, Inecom, Mlri-100
171639	Forno Industrial Elét. em Inox, Cap. 8 Assadeiras, Pot. 15.6 Kw, Pratica, E200
173050	Câmara de Fermentação em Aço, Cap. 20 Bandejas, C/Porta Cega, 208 X 75 X 101Cm, Forn. Bralmex
173090	Freezer Expositor de Bebidas C/Porta de Vidro, 75 X 75 X 210Cm, Cap. 500L, em Inox e Revest. Int. em Stucco, Grunox, Regb
173104	Fogão Industrial C/04 Bocas, Estrela, Lsx 4D Gb
173619	Forno Micro-Ondas em Inox, Cap. 30L, Brastemp, Bmt45
173646	Freezer Horizontal em Inox C/Tampa Reta, Cap. 500L, Grunox
173647	Freezer Horizontal em Inox C/Tampa Reta, Cap. 500L, Grunox
173650	Freezer Expositor de Bebidas C/Porta de Vidro, 75 X 75 X 210Cm, Cap. 500L, em Inox e Revest. Int. em Stucco, Grunox, Regb
173653	Freezer Expositor de Bebidas C/Porta de Vidro, 75 X 75 X 210Cm, Cap. 500L, em Inox e Revest. Int. em Stucco, Grunox, Regb
173654	Freezer Horizontal em Inox C/Tampa Reta, Cap. 500L, Grunox
173655	Freezer Horizontal em Inox C/Tampa Reta, Cap. 500L, Grunox
173707	Balança Digital Eletrônica, Cor Preta, Toledo, Prix Uno 4
173722	Forno Micro-Ondas em Inox, Cap. 30L, Brastemp, Bmt45
175762	Forno Combinado Elétrico em Inox, Cap. 10Gns, C/Sensor de Núcleo, Hobart

176463	Refrigerador Tipo Frigobar Cap. 80L., Cor Branca, Consul, Crc08a
177599	Máquina de Fazer Gelo Cap. 50 Kg., Forn. A.R.&C.
177936	Freezer Expositor de Bebidas C/Porta de Vidro, Frilux
177937	Freezer Expositor de Bebidas C/Porta de Vidro, Frilux
177938	Freezer Expositor de Bebidas C/Porta de Vidro, Frilux
177939	Freezer Expositor de Bebidas C/Porta de Vidro, Frilux
177940	Freezer Expositor de Bebidas C/Porta de Vidro, Frilux
177942	Freezer Expositor de Bebidas C/Porta de Vidro, Frilux
177951	Sanducheira e Chapa Elétrica Industrial, Croydon
177964	Freezer Horizontal, Grunox
177965	Freezer Horizontal, Grunox
178047	Forno Elétrico em Inox, Forn. Cozil Equip
181398	Módulo Refrigerado com Cuba, Forn. Cozil
181400	Freezer Expositor de Bebidas C/Porta de Vidro, Forn. Cozil
181406	Freezer Expositor de Bebidas C/Porta de Vidro, Forn. Cozil
181408	Mesa em Inox, C/Encosto Tampo 150 Cm., Forn. Cozil
181413	Mesa em Inox, C/Encosto e Tampo 100 Cm., Forn. Cozil
181415	Mesa em Inox, C/Encosto e Tampo 200 Cm., Forn. Cozil
181417	Mesa em Inox, C/Encosto e Tampo 320 Cm., Forn. Cozil
182625	Estante/Prateleira em Inox, Grunox
182626	Estante/Prateleira em Inox, Grunox
182627	Estante/Prateleira em Inox, Grunox
182628	Estante/Prateleira em Inox, Grunox
182629	Estante/Prateleira em Inox, Grunox
182630	Estante/Prateleira em Inox, Grunox
182631	Estante/Prateleira em Inox, Grunox
182632	Estante/Prateleira em Inox, Grunox
182633	Estante/Prateleira em Inox, Grunox
182634	Estante/Prateleira em Inox, Grunox
182635	Estante/Prateleira em Inox, Grunox
182636	Estante/Prateleira em Inox, Grunox
182681	Estante/Prateleira em Inox, Grunox
182682	Estante/Prateleira em Inox, Grunox
182683	Estante/Prateleira em Inox, Grunox
182684	Estante/Prateleira em Inox, Grunox
182685	Estante/Prateleira em Inox, Grunox
184806	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
184826	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie

184950	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
185083	Cadeira Fixa em Monobloco Plástico Branco, Estrut. em Alum., Tramontina, Jolie
187509	Mesa C/Tampo em Mdf Revest. em Melamínico 120 X 80 X 75Cm, Base Poivron, Forn. A. R. & C. Comercio
187513	Mesa C/Tampo em Mdf Revest. em Melamínico 120 X 80 X 75Cm, Base Poivron, Forn. A. R. & C. Comercio
187519	Mesa C/Tampo em Mdf Revest. em Melamínico 120 X 80 X 75Cm, Base Poivron, Forn. A. R. & C. Comercio
187521	Mesa C/Tampo em Mdf Revest. em Melamínico 120 X 80 X 75Cm, Base Poivron, Forn. A. R. & C. Comercio
187527	Mesa C/Tampo em Mdf Revest. em Melamínico 120 X 80 X 75Cm, Base Poivron, Forn. A. R. & C. Comercio
187531	Mesa C/Tampo em Mdf Revest. em Melamínico 120 X 80 X 75Cm, Base Poivron, Forn. A. R. & C. Comercio
187554	Mesa C/Tampo em Mdf Revest. em Melamínico 120 X 80 X 75Cm, Base Poivron, Forn. A. R. & C. Comercio
187558	Mesa C/Tampo em Mdf Revest. em Melamínico 120 X 80 X 75Cm, Base Poivron, Forn. A. R. & C. Comercio
187561	Mesa C/Tampo em Mdf Revest. em Melamínico 120 X 80 X 75Cm, Base Poivron, Forn. A. R. & C. Comercio
187566	Mesa C/Tampo em Mdf Revest. em Melamínico 120 X 80 X 75Cm, Base Poivron, Forn. A. R. & C. Comercio
187581	Mesa C/Tampo em Mdf Revest. em Melamínico 120 X 80 X 75Cm, Base Poivron, Forn. A. R. & C. Comercio
187595	Mesa C/Tampo em Mdf Revest. em Melamínico 120 X 80 X 75Cm, Base Poivron, Forn. A. R. & C. Comercio
187596	Mesa C/Tampo em Mdf Revest. em Melamínico 120 X 80 X 75Cm, Base Poivron, Forn. A. R. & C. Comercio
187605	Mesa C/Tampo em Mdf Revest. em Melamínico 120 X 80 X 75Cm, Base Poivron, Forn. A. R. & C. Comercio
187613	Mesa C/Tampo em Mdf Revest. em Melamínico 120 X 80 X 75Cm, Base Poivron, Forn. A. R. & C. Comercio
187632	Mesa C/Tampo em Mdf Revest. em Melamínico 120 X 80 X 75Cm, Base Poivron, Forn. A. R. & C. Comercio
187640	Mesa C/Tampo em Mdf Revest. em Melamínico 120 X 80 X 75Cm, Base Poivron, Forn. A. R. & C. Comercio
187646	Mesa C/Tampo em Mdf Revest. em Melamínico 120 X 80 X 75Cm, Base Poivron, Forn. A. R. & C. Comercio
187678	Mesa C/Tampo em Mdf Revest. em Melamínico 120 X 80 X 75Cm, Base Poivron, Forn. A. R. & C. Comercio
187695	Mesa C/Tampo em Mdf Revest. em Melamínico 120 X 80 X 75Cm, Base Poivron, Forn. A. R. & C. Comercio
187699	Mesa C/Tampo em Mdf Revest. em Melamínico 120 X 80 X 75Cm, Base Poivron, Forn. A. R. & C. Comercio
189413	Maca Tubular com Regulagem de Cabeceira Cor Azul Claro 1,96X0,65X0,81 M., Isp
189507	Mesa Tipo Pranchão C/Estrut. em Metal Cor Preta e Tampo em Mdf, Forn. Tubo Hart
189508	Mesa Tipo Pranchão C/Estrut. em Metal Cor Preta e Tampo em Mdf, Forn. Tubo Hart
189520	Mesa Tipo Pranchão C/Estrut. em Metal Cor Preta e Tampo em Mdf, Forn. Tubo Hart
189524	Mesa Tipo Pranchão C/Estrut. em Metal Cor Preta e Tampo em Mdf, Forn. Tubo Hart
189531	Mesa Tipo Pranchão C/Estrut. em Metal Cor Preta e Tampo em Mdf, Forn. Tubo Hart
189532	Mesa Tipo Pranchão C/Estrut. em Metal Cor Preta e Tampo em Mdf, Forn. Tubo Hart
189564	Mesa Tipo Pranchão C/Estrut. em Metal Cor Preta e Tampo em Mdf, Forn. Tubo Hart
189566	Mesa Tipo Pranchão C/Estrut. em Metal Cor Preta e Tampo em Mdf, Forn. Tubo Hart
189574	Mesa Tipo Pranchão C/Estrut. em Metal Cor Preta e Tampo em Mdf, Forn. Tubo Hart
189575	Mesa Tipo Pranchão C/Estrut. em Metal Cor Preta e Tampo em Mdf, Forn. Tubo Hart
223246	Liquidificador Industrial Cap. 02L, Forn. Fak Ind. Metalurgica
223247	Liquidificador Industrial Cap. 02L, Forn. Fak Ind. Metalurgica
223248	Liquidificador Industrial Cap. 02L, Forn. Fak Ind. Metalurgica
Total de bens: 598	

ANEXO VIII - FORMULÁRIO SOLICITAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO PARA EMPRESAS CONTRATADAS

 FORMULÁRIO SOLICITAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO PARA EMPRESAS CONTRATADAS			
EMPRESA EXECUTANTE: CESSIÃO DE BAR, RESTAURANTE, LANCHONETE E SIMILARES RESPONSÁVEL PELA EMPRESA EXECUTANTE: _____ UNIDADE DE EXECUÇÃO: _____ SESMT: _____			
ITEM	DOCUMENTOS	APLICÁVEL	OBSERVAÇÕES:
1	Cópia do vínculo empregatício (CTPS e/ou livro de registro)	X	CTPS (páginas: foto, qualificação civil, contrato de trabalho e anotações gerais em caso de mudança de função) e livro ou ficha registro contendo todos os campos preenchidos, assinatura e foto do empregado e assinatura representante legal da empresa.
2	Cópia dos Atestado de saúde Ocupacional - ASO com exames específicos	X	De todos os empregados
3	Cópia da Ficha de EPI	X	De todos os empregados
4	Cópia do RG ou crachá (foto, nome, função e data de admissão)	X	De todos os empregados
7	Cópia do Certificado de Treinamento obrigatório da NR-6	X	Encaminhar evidência do treinamento, como lista de presença ou certificado contendo período da realização do treinamento, conteúdo programático, registro e assinatura do profissional que ministrou e assinatura do participante.
14	Cópia do Programa de Gerenciamento de Riscos - PGR	X	Aplicável quando não atender os requisitos da NR 01 Portaria 3.214 e TR Termo de Referência item 8.3.
15	Cópia do Programa de Controle Médico e Saúde ocupacional - PCMSO	X	Aplicável quando não atender os requisitos da NR 01 Portaria 3.214 e TR Termo de Referência item 8.4.
19	Outros: FISPQS dos produtos químicos utilizados	X	De todos os produtos químicos.
21	Outros: Caso algum sócio/proprietário for atuar em atividades ou realizar o acompanhamento dos serviços deverá apresentar os seguintes documentos	X	Cópia do contrato social, ASO, ficha de EPIs, RG e treinamentos de NR-6 e FISPQ.
22	Outros: Ambientação do Sesmt	X	Marcar após a aprovação de toda a documentação.
IMPORTANTE: Conforme norma interna a Contratada deve apresentar digitalizados os documentos OBRIGATÓRIOS ao Gestor/fiscal do contrato, antes do início das atividades. O Sesmt deve analisar a documentação e retornar ao fiscal de Contrato no prazo máximo de 05 dias úteis após o recebimento. Caso a documentação for reprovada e solicitar correções o prazo para uma nova análise será no máximo de 5 (cinco) dias úteis.			
Observação: _____			
Resp. pela Entrega - SESMT: _____		Resp. pelo Recebimento - Empresa Contratada/Fiscal: _____	
Data do entrega: / /		Data da recebimento: / /	
Assinatura: _____		Assinatura: _____ 0	