

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Cessão onerosa de uso dos espaços do Restaurante, Bar da Piscina e Lobby Bar, localizados no Hotel Sesc Ouro Preto para exploração comercial e fornecimento de refeições (café da manhã para a hospedagem, refeições inclusas nos pacotes e excursões, refeições especiais, buffets especiais, Ceia de Réveillon e kit receptivo – mimos), pelo período de 12 (doze) meses.

2. JUSTIFICATIVA

O Sesc Ouro Preto está localizado a 7 km do centro de Ouro Preto, na rodovia dos Inconfidentes km 88. A Unidade possui 208 hectares, e tem 171 acomodações - bangalôs e apartamentos, estes divididos em dois prédios e área externa (bangalôs).

A Unidade conta ainda com piscinas, quadras poliesportivas, trilhas para caminhada e Mountain Bike, salão de jogos e saunas seca e a vapor, salões e centro de convenções, com capacidade para 1200 pessoas com a utilização de todos seus espaços. Dispõe de atividades de recreação e Serviço de transfer para o centro histórico da cidade e outras comodidades para os clientes, voltados principalmente para a hotelaria de lazer. Para a prestação dos serviços todos os dias da semana e com a qualidade necessária. Com cerca de 75 funcionários diretos que trabalham na Unidade, além de todos os contratos continuados (terceiros) que atendem a unidade (Limpeza e Conservação, Vigilância, Manutenção de Piscina e outros).

O Hotel Sesc Ouro Preto recebe públicos diversos, podendo ser 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 e refeições inclusas nos pacotes de hospedagem de finais de semana e feriados, e ainda, é disponível ao público a comercialização, no bar piscina e lobby bar/caféteria, de 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.

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 E SERVIÇOS OBRIGATÓRIOS

3.1.1 Os espaços de alimentação do Hotel Sesc Ouro Preto são compostos por:

- a) **Restaurante**, com área de aproximadamente 574,10 m², sendo: 358,16 m² do salão, 136,29m² de cozinha, 19,43m² de adega, 46,12m² de depósitos e câmaras frigoríficas e 14,10m² de vestiários exclusivos. Espaço destinado a exploração comercial de serviços de almoço e jantar e prestação de serviços de café da manhã aos hóspedes;
- b) **Lobby Bar**, com área de aproximadamente 9,05 m². Destinado a comercialização de quitutes mineiros, bolos, pães de queijo, café coado, cafés especiais, bebidas diversas e guloseimas;
- c) **Bar Piscina**, com área de aproximadamente 10,05 m². Destinado a comercialização de salgados, snacks, petiscos, porções, bebidas diversas, drinks, picolés e sorvetes, além de opções de mini buffet a quilo para grande público.
- d) **Room service** – serviço de alimentação de quarto, 24 horas, para atendimento aos hóspedes, com o objetivo de proporcionar maior comodidade por meio de cardápios de preparo rápido. É obrigação da empresa a entrega dos produtos e recolhimento dos vasilhames. Toda definição de cardápio e fluxo da operação deverá ser alinhada previamente com o Gestor da Unidade. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deve garantir a qualidade sensorial e microbiológica dos alimentos fornecidos.

3.1.2 Para o espaço citado na letra b 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.

3.1.3 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **poderá** oferecer serviço de venda ambulante em dias de atividades com grande público na unidade, em outros ambientes, incluindo itens, como: água, cerveja, refrigerante, picolés, água de coco, snacks e outros 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 ou equipamento para manter a temperatura dos itens. O Hotel Sesc Ouro Preto fará a comunicação prévia da estimativa de público e todos os alinhamentos para atendimento desses serviços.

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 A fim de tornar o negócio mais atrativo e o crescimento da 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.

3.1.6 Maneira a facilitar as vendas 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 oferecer também a opção de recebimento via PIX e outros.

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

3.1.8 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.

3.1.9 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.

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

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

3.1.12 Expectativa de Horário de funcionamento:

a) Restaurante

Refeição	Horário
Café da manhã	06:00 as 10:00
Almoço	12:00 as 15:00
Jantar	19:00 as 22:00

b) Lobby Bar*:

Dias	Horário
Segunda a quinta	10:00 as 18:00
Sexta e Sábado	14:00 as 22:00
Domingo	09:00 as 15:00

*Horários podem ser revistos nos períodos de férias e feriados

c) Bar Piscina*:

Dias	Horário
Terça a sábado	09:00 as 20:00
Domingo	09:00 as 18:00

*Horários podem ser revistos nos períodos de férias e feriados

d) Room Service:

Dias	Horário
Segunda a domingo	24 horas

3.1.13 Os horários deverão atender as demandas alinhados com o Gerente da Unidade e comunicado ao Gestor e Fiscal do Contrato.

3.1.14 Poderá haver alteração de horários de funcionamento, atendendo às demandas da unidade, e desde que alinhadas e aprovadas pelo Gerente da Unidade e Gestora do Contrato.

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

3.1.16 Por se tratar dos espaços de alimentação localizados na unidade do Hotel Sesc Ouro Preto, 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 outro de natureza externa, CEMIG), 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 HOSPEDES







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:

Cardápio "Self-service" Sesc Ouro Preto - Café da manhã	
PREPARAÇÃO	COMPOSIÇÃO
BEBIDAS	Café infusão
	Leite integral (quente e frio)
	Leite desnatado (quente e frio)
	logurte de frutas – 01 tipo (não sendo aceito bebida láctea)
	logurte natural
	Chá sachê – 03 sabores (poderá ser servida uma opção de chá preparado)
	Suco de polpa de frutas – 02 tipos
	Suco natural de laranja (não poderá haver adição de água)
	Achocolatado em pó
	Água mineral/filtrada
	Água quente e fria
MIX DE CEREAIS	Cereal Matinal
	Aveia
	Granola
FRUTAS	02 tipos de frutas inteiras
	04 tipos de frutas picadas

PANIFICAÇÃO	Mini Pão francês	
	Mini Pão de doce ou de batata	
	Pão de forma integral (centeio, aveia, multigrãos e outros)	
	Pão de forma simples	
PÃO DE QUEIJO	Pão de queijo tipo coquetel (peso médio 20g) A empresa deve priorizar pela boa apresentação do item	
CROISSANT SALGADO	01 tipo salgado (recheio salgado)	
CROISSANT DOCE	01 tipo doce (recheio doce)	

ROSCA	01 tipo caseira/artesanal (batata, mandioca, batata doce, com creme, coco...)	
QUENTES	Salsicha ou linguiça	
	Ovos mexidos	
	Tapioca/omelete	
FRIOS	01 tipo de queijo branco fatiado (minas, frescal, canastra)	
	Queijo tipo ricota ou <i>cottage</i>	
	01 tipo de queijo amarelo fatiado (muçarela, prato, cheddar)	
	Presunto	
	Salaminho ou outro embutido	
BISCOITOS CASEIROS (biscoitos de produção caseira)	02 tipos de sal (polvilho, queijo, cebola...)	
	02 tipos de doce (maisena, canela, coco, leite condensado, broinha de fubá, goiabada, doce de leite...)	
	01 tipo integral (aveia, linhaça, chia...)	
BOLOS (forma de apresentação: preferencialmente inteiros, redondos ou com cortes padronizados)	*01 tipo simples (frutas, coco, baunilha e outros. Para estes não devem ser utilizadas massas prontas para o preparo)	
	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). Para estes não devem ser utilizadas massas prontas para o preparo	
PREPARAÇÕES ESPECIAIS	02 tipos (Sem lactose e/ou sem glúten – bolos, biscoitos, tortas, pães).	
PREPAÇÃO REGIONAL	01 tipo (broas, bolinho de chuva, samantilhas, sequilhos, biscoitos fritos, mingau, tapioca, curau, crepe, rabanada, panetone, canjica e outros).	
SACHÊS	Manteiga	
	Açúcar refinado/cristal	
	Geleia	
	Adoçante (sache ou líquido)	
	Requeijão	
ITENS COMPLEMENTARES	Mel	
	Gelatina sabores diversos	
	Açúcar mascavo (podendo ser sache)	
	Balde de gelo	

Imagens meramente ilustrativas

* Deve haver a alternância diária dos sabores dos bolos, coberturas e preparações regionais, de forma que a apresentação e tipos de preparos sejam diferentes a cada dia.

Exemplos de montagem para distribuição:





*Imagens meramente ilustrativa

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 triticale.

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 na casa 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 Todos os produtos disponibilizados deverão ter boa aparência, serem produzidos preferencialmente no dia da distribuição, possuir harmonia na disposição dos itens, vasilhames e utensílios uniformes, cortes das frutas e frios padronizados.

3.3 DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR) AOS FINAIS DE 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
COMPLEMENTO MINEIRO	01 Tipo (torresmo, couve refogada e outros)
GUARNIÇÃO*	03 tipos, sendo no jantar, 01 opção de caldo/sopa sem carne, acompanhado de pão francês, torrada ou outro.
MASSAS	02 tipos (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)
-----------------------------	---

*Para o jantar, poderá ser ofertado 01 opção de caldo.

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 das sobremesas inclusas no cardápio de refeição, considerando o público e volume de atendimento, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA poderá dispor de uma rampa para comercialização de sobremesas 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, 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 conforme definições mínimas, sendo permitida a repetição de cardápio bimestralmente. Os cardápios poderão ser solicitados pela área gestora e unidade, e se necessário, realizadas intervenções para ajustes.

3.3.9 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.

3.3.10 As carnes deverão ter modos de preparo diferentes para aumentar a opção de escolha dos clientes (assadas, cozidas, grelhadas, ensopadas, entre outras) e para a confecção dos cardápios de almoço e jantar, deve-se observar, além da variedade e periodicidade de repetição de preparações, 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	5
		Assada	7
		Cozida, ensopada	8
	Peixe	Ensopado	3
		Assado	3
		Frito	4
Carne vermelha	Bovino (alcatra, coxão mole, contrafilé, filé mignon, fígado,	Bife grelhado (alcatra, coxão mole, contrafilé, filé mignon, picanha)	5

	lagarto, maminha, picanha, patinho, acém, cupim, fraldinha, paleta, rabada, costela, coxão duro, músculo)	Moída	4
		Cozida, ensopada	2
		Assada	4
	Carne suína (feijoadada, costelinha, bisteca, linguiça, copa lombo, filé mignon, pancetta, lombo, pernil)	Cozida, ensopada	4
		Assada	5
		Grelhada, frita	4

*Miúdos em embutidos entraria

3.3.11 As preparações quentes deverão ser servidas em réchauds ou rampas de distribuição e as saladas e sobremesas deverão ser servidos em baixelas ou material similar e de uso comum na rede hoteleira. Os vasilhames devem ser padronizados, de modo a criar uma apresentação harmônica na distribuição.

3.3.12 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;

3.3.13 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.

3.3.14 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA poderá montar buffets em ilhas para diferenciar o atendimento e montagem de estações ao vivo para preparações, com equipamentos apropriados. A configuração da distribuição dos serviços no restaurante deverá ser alinhada com a unidade.

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

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

3.4.2 O cardápio mínimo, deverá seguir as regras de composição conforme item – Do fornecimento de refeições (almoço e jantar) aos finais de semana, em pacotes, feriados especiais e excursões, e a empresa deverá disponibilizar equipe em número suficiente para atender a demanda do dia.

3.4.3 Poderá ser realizado ajustes nas opções de preparações, conforme número de clientes na casa e períodos de baixa temporada, desde que, previamente alinhado e aprovado pela gestão do contrato e unidade.

3.4.4 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.

3.4.5 O formato dos serviços poderá ser realizado tipo self service com balança ou à lá carte, de acordo com o número de hóspedes na casa e previamente acordado com o gerente da unidade.

CARDÁPIO MÍNIMO REFEIÇÕES (ALMOÇO E JANTAR) SESC EM MINAS	
SALADAS SIMPLES/CONSERVA	Alface e tomate – Diariamente
	03 variedades de vegetais crus, sendo pelo menos 01 tipo de folha
	03 variedades de vegetais cozidos
	01 variedade de conserva (palmito, tomate confitado, mini milho)
SALADA COMPOSTA	01 variedade – composta por legumes/ leguminosas/ cereais/ verduras/ grãos diversos.
CARNE VERMELHA	03 tipos com modos de preparo diferentes - 02 bovinos (alcatra, contrafilé, coxão mole, file, fraldinha, maminha, picanha, fígado) e 01 suíno (copa lombo, lombo, linguiça, bisteca, costela e pernil)
CARNE BRANCA	02 tipos – 01 frango e 01 peixe
OPÇÃO VEGETARIANA	1 tipo - isento de ingredientes de origem animal
COMPLEMENTO MINEIRO	01 Tipo (torresmo, couve refogada e outros)

MASSA	01 variedade (talharim, penne, espaguete, farfalle), ravióli, nhoque, capeleti, lasanha, caneloni.
	02 variedades de molho (branco, vermelho)
GUARNIÇÃO	03 variedades (farofas, purês, gratinados e outros)
CALDO*	01 variedade
	Pão francês, torradas ou outro
ARROZ	Simples
	Integral
FEIJÃO	Simples
	Composto
SOBREMESA	02 variedades de frutas da época com cortes diversos
	03 tipos de doces variados (mousses, tortas, pavês, pudins, compotas, doce de leite)
	Queijo Minas e Ricota

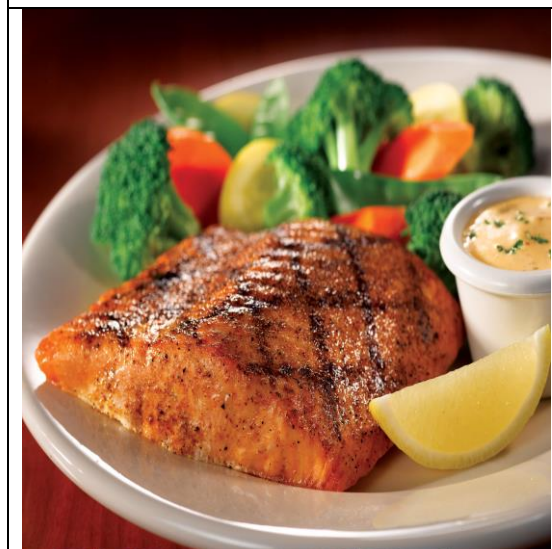
*Para o jantar, a empresa poderá atender com mais um caldo, no lugar de 01 guarnição.

3.4.6 Refeições à la carte (almoço e jantar)

3.4.6.1 É facultado à CESSIONÁRIA/CONTRATADA ofertar, nos dias em que não houver pacotes com refeições inclusas, e/ou quando o número de clientes for inferior à **50 hóspedes**, opções à la carte no lugar da modalidade self-service descrita no item anterior, devendo ser contempladas, no mínimo, as opções descritas abaixo:

OPÇÕES DE PRATOS À LA CARTE		
OPÇÃO 01	Prato executivo	Arroz simples
		Feijão simples ou composto (cumbuca individual)
		01 tipo de guarnição
		01 variedade de carne vermelha ou branca (bovino: alcatra, contrafilé, coxão mole, fraldinha; suíno: copa lombo, lombo, bisteca, costela, pernil; peixe ou frango)
		Salada (composta de ao menos 03 variedades)
OPÇÃO 02	Prato Mineiro	Arroz simples
		Feijão tropeiro
		Couve Refogada
		Ovo frito
		Carne suína (linguiça, copa lombo, lombo, bisteca, costelinha, pernil)
OPÇÃO 03	Massa	01 variedade de massa (talharim, espaguete, penne, capeletti, ravioli, nhoque, capeletti, lasanha, canelone) com um tipo molho
		01 variedade de carne vermelha ou branca (bovino: alcatra, contrafilé, coxão mole, fraldinha, maminha; suíno: copa lombo, lombo, bisteca, costela, pernil; peixe ou frango)
OPÇÃO 04	Prato light	Salada folhas, legumes crus
		01 variedade de carne branca grelhada (peixe ou frango)
		Guarnição (confitado de legumes, cremes, purês, legumes no vapor, assados ou cozido, lasanha de legumes, suflês)

		Arroz ou massa integral
OPÇÃO 05	Prato Kids 01*	Tirinhas de bife bovino (conforme item 4.4.9), arroz, feijão, salada, legumes cozidos, batata frita ou purê
OPÇÃO 06	Prato Kids 02*	Cubos de frango, arroz, feijão, salada, legumes cozidos, batata frita ou purê
OPÇÃO 07	Prato Especial	Filet mignon, arroz piemontês, batata rústica
OPÇÃO 08	Prato Especial	Filet parmegiana com purê de batata



*Imagens meramente ilustrativas

3.4.6.2 Para a opção 02 – a CESSIONÁRIA/CONTRATADA poderá variar a composição do cardápio, mas, obedecendo a quantidade de itens presentes (arroz, feijão, proteína, guarnição e

salada). Para este item sugere-se manter preparações típicas mineiras (tutu de feijão, feijoada, frango com quiabo). Os itens devem combinar entre si;

3.4.6.3 Para as opções 05 a 08 – os quantitativos devem seguir no mínimo:

Preparação	Quantidade
Arroz	60g
Feijão	30g
Salada (alface, tomate picado, cenoura ralada)	30g
Legumes cozidos (cenoura, brócolis, batata e outros)	40g
Purê de batata	30g
Batata frita	80g
Massa ao molho sugo	110g
Tirinha bovina (alcatra, coxão mole, contrafilé, filé mignon)	100g
Cubos de frango (filé de peito de frango)	100g
Filezinho de frango empanado	02 de 50g
File mignon – Prato Especial	250g

3.4.6.4 Para o público trabalhador do comércio de bens, serviços e turismo, deverão ser oferecidos valores diferenciados conforme sugerido no **Anexo - Cesta de Produtos Básicos do Sesc em Minas**, e os valores sugeridos para as refeições são diferenciados tipo self-service com e sem balança e à La Carte.

3.4.6.5 Para a montagem dos pratos à la carte deve-se considerar:

- Harmonização dos alimentos e da apresentação, procurando utilizar de guarnições que complementem os pratos principais, avaliando a textura, variedade e de maior contraste de cores;
- Empratamento adequado, evitando utilizar porções exageradas para composição do prato;
- Utensílios adequados para cada tipo de preparação.
- Gramatura padronizada, utilizando-se de cortes de carne de, no mínimo, 250 gramas (excetuando os pratos Kids).

3.4.6.6 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá incluir em seu cardápio, opções de petiscos e de pratos únicos com valores acessíveis, tais como: omeletes, crepes e massas variadas, de forma a atender todo o público frequentador do Hotel Sesc Ouro Preto. O cardápio mínimo não impede a

empresa de incrementá-lo com novas preparações, considerando que é interessante que os cardápios das refeições sejam variados.

3.4.6.7 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá apresentar um cardápio de porções/petiscos que serão disponibilizados aos clientes.

3.5 DO FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES ESPECIAIS

3.5.1 São refeições especiais, com complemento de uma preparação diferenciada, inclusas em pacotes especiais e previamente planejados.

3.5.2 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), conforme demandado pelo Hotel Sesc Ouro Preto, 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.

3.5.3 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, SOBREMESA OU MIMO CLIENTE	Paella, comida de boteco, rodízio de pizza, bacalhoadas, 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

3.6 DO FORNECIMENTO DOS BUFFETS ESPECIAIS

3.6.1 O fornecimento destes serviços será realizado conforme demanda do Hotel Sesc Ouro Preto, durante a vigência do contrato, exclusivamente para os hóspedes.

3.6.2 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**.

3.6.3 O espaço para a oferta desse serviço será direcionado pelo Hotel, podendo ser fora do espaço do restaurante, de acordo com a necessidade e de forma a tornar o serviço mais confortável aos hóspedes.

3.6.4 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.

3.6.5 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, pickles...
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 BOTEÇO	
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
	Almondega
	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
	Feijão Tropeiro
	Macarrão na Chapa
SOBREMESAS	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)
	Vinagrete
FRIOS	1 tipo de salgadinho frio – minirrocambale 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
MOUSSES SALGADAS	2 tipos – atum, frango, presunto, abacaxi...
PÃES	Baguete com gergelim
	Pão sírio
	Pão de queijo coquetel
TORRADAS	Torrada para canapé
PRATOS PRINCIPAIS	01 tipo de carne de ave assada
	01 tipo de carne de porco recheada
	01 tipo de carne vermelha com molho
	01 tipo de peixe com molho ou assado
GUARNIÇÕES	Farofa composta
	Legumes
	01 tipo de massa com molho
ARROZ	Queijo parmesão ralado
	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)

3.6.6 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.

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

3.7 DO FORNECIMENTO DA CEIA DE RÉVEILLON

3.7.1 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.

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

3.7.3 O serviço será previamente alinhado com a CESSIONÁRIA/CONTRATADA, em até 60 dias antes do evento e serão pagos conforme número de clientes definido **formalmente** pela Gestão da Unidade, 15 dias antes da realização do evento. Caso ocorram entradas e o número de clientes supere a expectativa, será computado o número de clientes na casa conforme **listagem de hóspedes e Voucher de Experimentação**.

3.7.4 O espaço para a oferta desse serviço será direcionado pelo Hotel Sesc Ouro Preto 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.

3.7.5 A demanda deverá incluir:

- a) No mínimo 01 garçom para cada 18 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 (a taxa de quebra deve estar embutida no valor total estimado);
- c) Espumante – 01 garrafa por Unidade de Hospedagem (número de máximo de UH's do Hotel **Sesc Ouro Preto**: 171. O quantitativo final será informado pela Unidade em data próxima ao evento, após a conclusão da comercialização da hospedagem;
- d) Bebidas – águas, refrigerantes, sucos e cervejas – à vontade, durante todo o evento.

3.7.6 O cardápio deverá seguir o modelo abaixo, e os pratos que comporão o serviço serão definidos próximo à realização do evento pelo Hotel Sesc Ouro Preto, 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 zero açúcar
	Cerveja garrafa (Brahma, Skol ou similar)
	Cerveja especial (Stella, Heineken ou similar)
ESPUMANTE	1 garrafa por UH (Chandon, Casa Perini ou similar)
MESA DE FRIOS	Pães (2 tipos)
	Pão ou palito de queijo (1 tipo)
	Antepasto vegetariano (2 tipos)

	Patês (2 tipos)
	Geleia agri-doce (1 tipo)
	Embutidos (4 tipos)
	Queijos (5 tipos)
	Mix de <i>nuts</i> (4 tipos)
	Azeitonas (verde e preta)
MESA DE FRUTAS	6 tipos de frutas (uvas, maçãs, peras, nectarina, ameixa, melão e etc).
SALADAS	Salada Mix de folhas, legumes, frutas e oleaginosas
	Salada de macarrão
	Salada de legumes
GUARNIÇÕES	Arroz branco (1 tipo)
	Arroz composto (1 tipo)
	Arroz integral
	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)
	Carne bovina com molho (1 tipo sendo: alcatra, picanha, filet mignon)
	Ave com acompanhamento (1 tipo sendo: Chester ou Peru)
MESA DE DOCES	Frutas picadas diversas (4 tipos)
	Calda de chocolate à parte
	Mousse (1 tipo)
	Pavê (2 tipos)
	Torta (2 tipos)
	Doce diet - Mousse, manjar ou pudim (1 tipo)
MESA DE CAFÉ	Café
	Chá (2 tipos)
	Chocolate quente
	Licores (2 tipos)
	Petit four variados (1 opção salgada e 2 opções doces)
	Damasco com chocolate
	Bombom/pão de mel artesanal (embalado individualmente, 2 unidades por hóspede) a ser entregue no final do evento

3.7.7 Horário estimado do fornecimento dos serviços de ceia de Réveillon: 22:00 às 02:00 horas (Poderá haver alteração do horário de acordo com a estratégia da unidade).

3.7.8 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.

3.8 DO FORNECIMENTO DE KITS RECEPTIVOS - “MIMOS”


3.8.1 O fornecimento destes serviços será realizado conforme demanda do Hotel Sesc Ouro Preto, durante a vigência do contrato, exclusivamente para os hóspedes.

3.8.2 Os serviços serão alinhados com a CESSIONÁRIA/CONTRATADA com antecedência, e serão computados através da listagem validada pelo Fiscal do Contrato.

3.8.3 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>	

		Peso mínimo: 120 gramas	
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

3.8.4 Considera cada item, 01 Kit Receptivo – “Mimo”.

3.8.5 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.

3.9 LOBBY BAR

3.9.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** explorar o serviço de atendimento com a oferta de produtos caseiros e regionais (bolos, biscoitos caseiros, quitutes mineiros, sanduiches quentes e frios, café coado, cafés especiais, chás e outras bebidas diversas) como diferencial de comodidade aos hóspedes, principalmente no período da tarde, **ofertado no espaço do Lobby bar ou outro espaço indicado pela unidade.**

3.9.2 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá apresentar e expor cardápios padronizados para o atendimento no local.

3.9.3 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá garantir funcionário no local durante todo o horário de funcionamento para atendimento ao público, conforme definido no item 3.1.12.

3.10 DO ATENDIMENTO DO BAR PISCINA

3.10.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA **deverá** explorar o serviço de atendimento na piscina com bebidas diversas, drinks, petiscos, salgados, picolés, sorvetes, 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, em material condizente com o espaço.

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

3.10.3 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.

3.10.4 Para o espaço, é vedada a comercialização de bebidas em garrafas de vidro e a disponibilização de copos e outros utensílios de louça ou vidro.

Exemplos de atendimento:



*Imagens meramente ilustrativas

3.11 DO FORNECIMENTO DE WELCOME CHECK IN

3.11.1 Para garantir a recepção adequada e acolhedora dos clientes será proporcionado o fornecimento de itens como: café, petit four doce (de preferência com especialidade mineira – casadinho de goiabada ou doce de leite, amendoim, nata, dente outros) e água saborizada, para proporcionar qualidade e conforto no momento de check in dos clientes.

3.11.2 A contratada deverá garantir o fornecimento à vontade para o número de clientes da listagem apresentada pela Unidade.

3.11.3 O Hotel Sesc Ouro Preto fará a comunicação prévia da estimativa de público (grupo específico) e todos os alinhamentos para atendimento desta entrega (local, quantidade e outros).

3.11.4 A entrega deverá ser realizada em material adequado e condizente com a necessidade, garantindo a manutenção da temperatura e segurança alimentar.



*Imagens meramente ilustrativa

3.11.5 Deverá ser disponibilizado copos descartáveis (água e café), paletas descartáveis e guardanapo em quantidade suficiente para atender aos clientes.

3.11.6 Para o biscoito, a entrega deverá ser realizada em vasilhame de vidro, com tampa e pegador com apoio.

3.11.5.1 Identificar o tipo de biscoito, data de produção e validade.

3.11.7 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá garantir a reposição e recolhimento dos itens disponibilizados após o período pré-estabelecido.

3.11.8 Período de atendimento: conforme alinhamento com a CEDENTE/CONTRATANTE, considerando lista de previsão de check in do dia.

3.12 DO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO A OUTRAS ATIVIDADES NO HOTEL SESC OURO PRETO

3.12.1 Excepcionalmente, poderá haver atendimento de demandas de outros setores do Hotel Sesc Ouro Preto e do Sesc em Minas, para fornecimento de alimentação conforme itens definidos em contrato, para atender ao público de atividades extras, estratégicas, da unidade.

3.12.2 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.

3.12.3 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). Os alinhamentos e formalizações serão realizadas pelo Fiscal do Contrato, incluindo o quantitativo do fornecimento.

3.12.4 A apuração do valor correspondente aos serviços para pagamento, será realizada com base nos quantitativos previamente solicitados formalmente pelo Fiscal do contrato.

3.12.5 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA não poderá cobrar quaisquer valores dos clientes que compõe o grupo atendido.

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

3.13 DO ATENDIMENTO AUTOSSERVIÇO

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



*Imagens meramente ilustrativas

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

3.13.3 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.

3.13.4 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.

3.13.5 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.

3.13.6 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.

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

3.13.8 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 DA DEFINIÇÕES DOS VALORES PARA FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

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 máximos dos serviços de alimentação inclusos nas diárias comercializadas no Hotel Sesc Ouro Preto 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 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 Hotel Sesc Ouro Preto ou por representante designado e Gerência de Hospitalidade e Turismo), 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 30 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.

6.9 Considerando que a infraestrutura dos espaços é do Sesc em Minas, poderá haver alinhamentos para execução de melhorias estruturais e manutenções estratégicas de espaços e equipamentos. As definições de responsabilidades serão avaliadas pelas áreas responsáveis (Gerência da Unidade e Gerência de Manutenção do Sesc).

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 DA QUALIDADE E COLETA DE AMOSTRAS

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.

7.3.10.1 Em dias de grandes volumes de atendimento, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá montar o segundo ponto de atendimento, em alinhamento com a CEDENTE/CONTRATANTE.

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 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.

7.3.14 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.

7.3.15 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.

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

7.3.17 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 vinte e cinco (30) clientes;
- b) Lobby Bar: manter funcionário qualificado e em quantidade suficiente para atendimento e aos finais de semana e feriados garantir dois atendentes no serviço de caixa afim de evitar filas e insatisfação dos clientes; ao menos dois funcionários por turno aos finais de semana, férias e feriados.
- c) Bar da Piscina: garantir funcionários para abastecimento de todos os itens comercializados e o serviço de atendimento individualizado. Recomenda-se o número de 01 garçom a cada 30 clientes.
- d) Room service, funcionários em quantidade suficiente para garantir o cumprimento dos serviços e seus horários de entrega;

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.

7.4.10 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.

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

7.4.12 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá observar o uso obrigatório de Equipamentos de Proteção Coletiva – EPC, e atender às normas de segurança e saúde dos trabalhadores.

7.4.13 Higiene e apresentação pessoal:

7.4.13.1 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas, limpas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.

7.4.13.2 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).

7.4.14 Uniformes

7.4.14.1 Manter os funcionários em serviço devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, substituindo-se imediatamente, por solicitação da unidade, aquele que não preencher esta exigência.

7.4.14.2 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,

adequados às atividades, 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), observando o previsto no **Anexo – Padronização e Modelo de Uniformes**, que apresenta o detalhamento dos uniformes desejáveis à área de alimentação.

7.4.14.3 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.

7.5 INFRAESTRUTURA, EQUIPAMENTOS E MANUTENÇÃO

7.5.1 INSTALAÇÕES PREDIAIS

7.5.1.1 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.

7.5.1.2 Todas as intervenções necessárias no local de cessão deverão ser comunicadas ao Fiscal do Contrato, Gerente e equipe de manutenção da unidade para planejamento e autorização de datas e horários a serem realizados.

7.5.1.3 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.

7.5.1.4 Instalações hidrossanitárias e pluviais

7.5.1.4.1 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;

7.5.1.4.2 Corrigir a regulagem 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;

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

7.5.1.5 Instalações elétricas prediais

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

7.5.1.5.2 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.

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

7.5.1.6 Instalações civis

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

7.5.1.6.2 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.

7.5.1.6.3 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.

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

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

7.5.2 EQUIPAMENTOS E MOBILIARIOS

7.5.2.1 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.

7.5.2.2 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.

7.5.2.3 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.

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

7.5.2.5 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.

7.5.2.6 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.

7.5.2.7 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.

7.5.3 LIMPEZA E MANUTENÇÃO DE COIFAS

7.5.3.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá atender o disposto na Norma técnica - ABNT NBR 14.518 – Item 6, no que se refere aos procedimentos de operação, inspeção e manutenção do sistema de exaustão (coifa).

7.5.3.2 Manutenção do sistema e limpeza do Sistema de Coifas

7.5.3.2.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá arcar com todas as manutenções preventivas e corretivas (incluindo substituição de peças) do sistema de exaustão (coifa) durante a vigência do Contrato, garantindo o perfeito funcionamento do sistema.

7.5.3.2.5 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de limpeza do sistema. A higienização deverá ser realizada pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA e a limpeza deverá incluir filtros, captosres, calhas, dutos, utilizando material de uso específico e registrado.

7.6 INSPEÇÃO E MANUTENÇÃO DA CÂMARA FRIGORÍFICA

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

7.6.2 Inspeção

7.6.2.1 Uma inspeção periódica 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.

7.6.2.2 Nestas inspeções, deve ser analisada:

- a. Estado das borrachas de vedação das portas.
- b. Iluminação da Câmara Fria.
- c. Estado das dobradiças, maçanetas e fechadura das portas.
- d. Estado do revestimento interno da Câmara Fria.

7.6.2.3 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá apresentar registros das realizações das inspeções quando solicitado pelo fiscal do contrato.

7.6.3 Manutenção preventiva

7.6.3.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá realizar as manutenções preventivas considerando no mínimo as seguintes atividades:

- a. Limpeza da(s) unidade(s) evaporadora(s).

- b. Limpeza da(s) unidade(s) condensadora(s).
- c. Medições da pressão do fluido refrigerante.
- d. Troca ou limpeza dos filtros de ar (quando houver).
- e. Medições de grandezas elétricas (tensão, corrente).
- f. Medições de temperaturas (insuflamento e ambiente interno da câmara fria).

7.6.3.2 Não se deve aplicar produtos químicos de limpeza sobre os componentes elétricos.

7.6.4 Manutenção Corretiva

7.6.4.1 A contratada deverá executar e arcar com todas as manutenções corretivas (incluindo substituição de peças) do sistema de Câmara Fria, durante a vigência do contrato, garantindo o perfeito funcionamento do sistema.

7.6.5 Relatório das atividades de Manutenção

7.6.5.1 O Sesc em Minas, poderá solicitar Notas Fiscais dos serviços de manutenção preventiva, para fins de acompanhamentos e análises estratégicas.

7.6.5.4 Procedimentos operacionais

7.6.5.4.1 O interior da câmara fria deverá ser mantido sempre limpo e organizado.

7.6.5.4.2 A iluminação interna deve permanecer sempre apagada e somente ser acionada no momento de permanência de pessoas em seu interior.

7.6.5.4.3 As portas devem ser mantidas fechadas e com perfeita vedação a fim de garantir a eficiência de refrigeração do equipamento.

7.7 CAIXAS DE GORDURA

7.7.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA é responsável por realizar a limpeza **trimestral** das caixas de gordura e passagem, associadas aos espaços de operação.

7.7.2 A limpeza dos ralos deverá ser realizada **semanalmente**, de modo a garantir o pleno funcionamento e evitar obstruções.

7.7.3 A execução dos serviços deverá ser realizada por empresa especializada e em consonância as diretrizes técnicas e legais, sendo necessário a apresentação da licença ambiental ou

declaração/comprovante de dispensa da empresa responsável, Manifesto de Transporte de Resíduos (MTR) e Certificado de Destinação Final (CDF).

7.7.4 Os documentos referenciados no item **7.7.3** deverão ser apresentados a CEDENTE/CONTRATANTE a cada serviço executado.

7.7.5 A CESSIONÁRIA/ CONTRATADA deve assegurar que a limpeza das caixas seja feita em horário em que não haja manipulação de alimentos no estabelecimento.

7.7.6 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá utilizar ralos nas pias de modo a evitar que os resíduos sejam descartados na rede.

7.8 GESTÃO DE RESÍDUOS

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

7.8.2 Nos locais em que ocorre a coleta pública, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA é responsável por acondicionar os resíduos adequadamente antes da disposição no ponto de coleta, devendo atentar-se aos dias e horários estabelecidos.

7.8.2.1 Este procedimento tem por objetivo evitar que os resíduos se espalhem pelas vias, causando transtornos à Unidade.

7.8.3 Realizar o descarte dos resíduos de forma seletiva e em conformidade aos procedimentos estabelecidos na unidade. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá dispor coletores específicos nas áreas de utilização, de modo a garantir o acondicionamento adequado dos resíduos provenientes da operação.

7.8.4 A destinação dos resíduos deverá ser realizada em consonância 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.

7.8.5 Os resíduos constituídos por óleo usado na preparação dos alimentos não podem ser descartados em pias, ralos, vasos sanitários, solo e copos d'água. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA é responsável por armazenar, transportar e encaminhar o óleo

usado para empresas especializadas e licenciadas que promovam a reciclagem, sendo observada a legislação vigente.

7.8.5.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, na periodicidade trimestral o certificado de destinação final do óleo usado.

7.8.5.2 A periodicidade indicada considera a média de geração, sendo o mínimo a ser apresentado no período de 12 (doze) meses. Em caso de destinação em prazo superior, as justificativas e evidências deverão ser apresentadas.

7.9 GESTÃO DE EFLUENTES

7.9.1 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 CONAMA Nº 430/201, Lei 9.605/1998 e demais legislações aplicáveis vigentes.

7.9.2 A Unidade Sesc Ouro Preto conta com uma Estação de Tratamento de Efluentes (ETE) 100% biológica, dedicada à gestão eficiente e sustentável dos efluentes gerados nas instalações. Esse sistema utiliza processos naturais, destacando-se pela ausência de produtos químicos no tratamento. No entanto, é importante ressaltar que a utilização de produtos químicos não biodegradáveis pode prejudicar a performance da estação, comprometendo sua eficiência e impacto ambiental positivo.

7.9.3 O sistema contempla os efluentes provenientes do restaurante e espaços de alimentação, e, são tratados internamente para posterior descarte conforme normativos legais.

7.9.4 Os efluentes gerados serão analisados periodicamente, com o objetivo de garantir o devido tratamento e atendimento aos parâmetros exigidos nas legislações aplicáveis, por meio de laboratório especializado, sob responsabilidade da CEDENTE/CONTRATANTE e a CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá atentar-se aos procedimentos de gestão e operação para não impactar nos resultados.

7.9.5 Em caso de desvios nos parâmetros avaliados, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA será comunicada e ações imediatas deverão ser tomadas em consonância as disposições contratuais e sendo identificada a execução de procedimentos irregulares, que comprometam a eficiência do sistema de tratamento de efluentes, por única e exclusiva responsabilidade da

CESSIONÁRIA/CONTRATADA, esta será notificada e serão aplicadas as devidas sanções em consonância a minuta contratual.

7.9.6 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá realizar periodicamente a instrução e treinamento dos funcionários no que tange aos procedimentos operacionais, em especial quanto a gestão dos resíduos e efluentes, com lista de presença do treinamento, com a descrição do conteúdo abordado.

7.9.7 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá garantir que todos os funcionários recebam as orientações, inclusive funcionários freelancers.

7.9.8 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá disponibilizar nas áreas cartazes informativos com a descrição das boas práticas operacionais.

7.10 PRODUTOS QUÍMICOS

7.11 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá utilizar nos procedimentos de limpeza e higienização dos ambientes produtos químicos biodegradáveis.

7.12 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá apresentar o laudo de avaliação de biodegradabilidade dos produtos químicos utilizados conforme Norma OECD 301B:1992 (Ready Biodegradability).

7.13 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá disponibilizar as FDS dos produtos químicos utilizados para limpeza e higienização.

7.14 Em caso de alteração dos produtos químicos a CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá enviar o laudo de biodegradabilidade e FDS para análise e validação da CONTRATANTE.

7.15 Sendo identificados produtos com características que possam influenciar nos parâmetros a serem monitorados, a CESSIONÁRIA /CONTRATADA será acionada para substituição.

7.16 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá atentar-se aos procedimentos de diluição dos produtos químicos, seguindo as instruções da FDS e recomendações do fornecedor.

7.17 CONTROLE DE PRAGAS

7.17.1 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. 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.

7.17.2 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° 622, de 09 de março de 2022
- v. Lei Estadual nº 25.154/2025 da Secretaria de Saúde de Minas Gerais.

7.17.3 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá possuir e apresentar sempre que for solicitada, o Procedimento Operacional Padrão (POP), com as instruções para a realização de operações, descritivo quanto a manipulação de produtos químicos, diluição ou outras manipulações autorizadas para produtos saneantes.

7.17.4 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá possuir, 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.

7.17.5 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.

7.17.6 Responsabilizar-se direta ou indireta por danos ambientais decorrente das atividades realizadas, caso ocorram.

7.17.7 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.

7.17.8 Garantir a correta manipulação, dosagem e aplicação dos produtos químicos, bem como, a metodologia utilizada para o controle de pragas.

8 DIRETRIZES DE SEGURANÇA E SAÚDE DO TRABALHO

8.1 A documentação exigida da CESSIONÁRIA/CONTRATADA será de acordo com a atividade a ser exercida e em conformidade com o **Anexo – Documentos de segurança e saúde das empresas contratadas**, e com disposições legais, no âmbito municipal, estadual e federal e demais normas aplicáveis.

8.2 Os documentos PPRA, PCMSO, cópias de fichas de EPI deverão ser entregues em até 30 dias contados do início da execução dos serviços.

9 DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

9.1 No início do cumprimento do contrato, e sempre que necessário, 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.

9.2 É obrigação da CESSIONÁRIA/CONTRATADA contratar seus empregados em conformidade com a legislação trabalhista vigente, sendo vedada a utilização de mão de obra irregular ou sem as devidas anotações na CTPS.

9.3 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá manter atualizada a documentação listada abaixo e apresentar os itens “c e d”, conforme prazo definido:

a) Relação de empregados que serão disponibilizados para a prestação dos serviços contendo nome, RG e CPF, a ser entregue no início da execução do contrato;

b) Cópias dos RG's ou outro documento de identificação com foto e/ou cópia dos crachás funcionais dos empregados disponibilizados para a prestação do serviço, a serem entregues no início da contratação;

c) Cópias da CTPS ou do livro de registro dos empregados disponibilizados para a prestação dos serviços, em até 15 dias corridos da contratação;

9.4 Cópias dos ASO's dos empregados disponibilizados para a prestação dos serviços, em até 15 dias corridos da contratação e anualmente (se aplicável), conforme periodicidade legalmente determinada.

9.5 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:

- Cópia de folha de pagamentos e respectivos comprovantes de pagamentos;
- Guias de FGTS/GPS e respectivos comprovantes de pagamentos;
- GFIP.

9.5.1 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.

9.6 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá acionar o Fiscal do Contrato para informações 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 dias após a assinatura do contrato. É responsabilidade da CESSIONÁRIA/CONTRATADA todos os custos relativos à obtenção destes documentos. A emissão do Alvará Sanitário deverá seguir legislação municipal, quando aplicável.

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

10 CONDIÇÕES DOS SERVIÇOS OFERECIDOS

10.1 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.

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

11.1 Para o perfil do público frequentador das Unidades do Sesc em Minas, foi elaborada uma cesta de produtos básicos, que apresenta valores máximos a serem comercializados pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA, com o objetivo de garantir o consumo destes itens pelos trabalhadores do comércio de bens, serviços e turismo.

11.2 De acordo com o público frequentador do Hotel Sesc Ouro Preto e por sua localização, a Cesta de Produtos possui itens obrigatórios de comercialização que deverão ser precificados pela empresa, considerando o valor de mercado, para possibilitar comodidade e acesso ao cliente.

11.3 A Tabela de Cesta de Produtos Básicos para os serviços de alimentação do Sesc em Minas foi elaborada após pesquisa de mercado no município de Ouro Preto, com 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.

11.4 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.

11.5 A tabela de Cesta de Produtos Básicos para Restaurantes e Lanchonetes segue no **Anexo – Cesta de Produtos Básicos do Sesc em Minas**.

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

12.1 TRANSPORTE

12.1.1 Transporte de Gêneros perecíveis e não perecíveis:

a) Os veículos transportadores deverão estar em boas condições de limpeza, revestidos internamente de modo apropriado, proporcionando temperatura adequada para os gêneros alimentícios.

b) O transporte interno dos gêneros deverá ser efetuado através de monoblocos/recipientes plásticos, sempre cobertos. O transporte externo dos gêneros deverá ser efetuado através de embalagens apropriadas a cada tipo de gêneros, não sendo permitidas as que possam favorecer à sua contaminação.

12.1.2 Transporte de Produtos tóxico-contaminantes:

a) Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e/ou venenosas, bem como o lixo, não poderão ser transportados junto com gêneros alimentícios.

12.1.3 Transporte de produtos descartáveis:

a) O transporte deverá ser efetuado em embalagens apropriadas, fora do contato de substâncias tóxicas e/ou venenosas.

12.2 ARMAZENAMENTO

12.2.1 Gêneros perecíveis e não perecíveis.

12.2.1.1 Manter os gêneros armazenados em áreas rigorosamente limpas, arrumadas e arejadas, seguindo os padrões de armazenamento definidos pela Vigilância Sanitária.

12.2.1.2. Manter os gêneros armazenados em temperaturas condizentes com o seu tipo.

12.2.1.3 Não será permitido o armazenamento de gêneros impróprios para consumo, com data de validade vencida e/ou sem a apresentação do rótulo original.

12.2.1.4 Não será permitido o armazenamento dos enlatados oxidados e/ou danificados (estufados ou amassados).

12.2.1.5 Não será permitido o armazenamento de gêneros em caixas de madeira.

12.2.1.6 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.

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

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

12.2.1.9 Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de higiene e apresentação.

12.2.1.10 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.

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

12.2.3 Produtos de Limpeza e tóxicos:

12.2.3.1 Deverão ser armazenados em local próprio, separados dos gêneros alimentícios e bem identificados.

12.2.4 Produtos Descartáveis:

12.2.4.1 Devem ser armazenados em local separado ao de alimentos e produtos de limpeza.

12.3 HIGIENIZAÇÃO

12.3.1 Gêneros alimentícios:

12.3.1.1 Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos e microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o armazenamento, manipulação e distribuição das refeições.

12.3.1.2 Os gêneros a serem utilizados deverão ser obrigatoriamente selecionados e lavados, retirando as partes impróprias para o consumo e desprezando-as.

12.3.1.3 Os gêneros a serem consumidos in natura deverão ser submetidos a uma higienização prévia, utilizando-se solução bactericida adequada para gêneros alimentícios.

12.3.1.4 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.

12.3.2 Equipamentos, utensílios e instalações:

12.3.2.1 Higienizar todos os espaços de alimentação (cozinha, salão, banheiros, lanchonetes e 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.

12.3.2.2 Não utilizar produtos como palhas de aço, sabão em barra e produtos odorizantes nos espaços da cozinha (piso, paredes, utensílios e equipamentos), para evitar a contaminação física e química dos alimentos.

12.3.2.3 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.

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

12.3.2.5 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.

12.3.2.6 Deverá ser efetuada, de acordo com a necessidade, limpeza geral nos espaços de alimentação.

13 BENFEITORIAS

13.1 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.

13.2 A realização destas intervenções dependerá sempre de autorização prévia e formal do Sesc em Minas.

13.3 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, excetuadas as benfeitorias necessárias.

14. VIGÊNCIA

14.1 Vigência do contrato: 12 meses, com possibilidade de prorrogação, nos termos da Resolução 1593/24 do Sesc.

15. DO REAJUSTAMENTO DOS VALORES

15.1 Os valores da cessão onerosa, serviços e da Cesta de Produtos Básicos poderão ser reajustados anualmente pelo índice do IPCA (índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), conforme regra 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.

16. LOCAL DE EXECUÇÃO

16.1 Hotel Sesc Ouro Preto – localizado na Rodovia dos Inconfidentes, KM 88, Ouro Preto/M.G.

17. VALOR DE CESSÃO DE USO A TÍTULO ONEROSO

17.1 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.

17.2 Em caso de inadimplemento do pagamento da cessão 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.

17.3 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. DO PAGAMENTO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO CONTRATADOS

18.1 O fornecimento será pago com fechamento quinzenal.

18.2 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.

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

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

18.5 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.

19 PENALIDADES

19.1 As condições de aplicação de penalidade serão previstas na minuta contratual.

20 RESCISÃO

20.1 As hipóteses de rescisão serão previstas em contrato.

21 SUBCONTRATAÇÃO

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

22 VISITA TÉCNICA

22.1 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) 3559-5608, com o gerente da Unidade.

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

22.3 Quaisquer dúvidas de ordem técnica porventura observadas no local deverão ser encaminhadas à Gerência da Unidade.

23 ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

23.1 Comprovação de aptidão para desempenho de serviço de alimentação com serviços de alimentação de hotelaria¹ (deverá apresentar aptidão para os serviços de maior complexidade na contratação, ou seja, café da manhã e/ou refeições), por meio de apresentação de no mínimo 01 (um) atestado fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado. A empresa deverá comprovar período de execução de fornecimento contínuo, por período mínimo de 3 (três) meses de operação.²

24 OBRAS E REFORMA NA UNIDADE

24.1 Durante a vigência do contrato poderá ocorrer intervenções na estrutura da unidade. Incluindo os espaços contemplados no item 3.1, acarretando mudança provisória dos locais de produção e distribuição, impactando no número de atendimento estimado e valor da cessão onerosa. Caso necessário, todos os alinhamentos serão realizados previamente com a equipe do Sesc em Minas.

24.2 A transição entre os espaços, incluindo equipamentos e mobiliários, serão realizados pela equipe de manutenção da CEDENTE/CONTRATANTE.

24.3 Se realizadas, as reformas das áreas de alimentação estarão em conformidade com as normas sanitárias e irá proporcionar um ambiente mais aconchegante, contemporâneo e acessível, trazendo impacto positivo para o público frequentador do Hotel Sesc Ouro Preto e para a CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

25 GESTOR DO CONTRATO

25.1 Gerência de Saúde.

¹ O direcionamento do atestado trata de atendimento preponderante ao objeto contrato, que é a prestação dos serviços de alimentação aos hóspedes do Hotel Sesc Ouro Preto.

² O período mínimo de 3 (três) meses, corresponde a 25% do período de contratação, e auxilia na captação de proponentes que comprovem experiência de operação contínua conforme objeto contratado.