

MEMORIAL DESCRITIVO
FUNDAÇÃO DO ABC- FACULDADE DE MEDICINA DO ABC

PROCESSO Nº 0128/19

Memorial de coleta de preços visando **Contratação de empresa para locação de espaço e contratação de serviços de alimentação em cantina e restaurante no campus da Faculdade de Medicina do ABC e prédio da Pós Graduação, em CARATER DE EXCLUSIVIDADE, destinado ao atendimento á alunos, professores, funcionários e visitantes.**

1- PREÂMBULO

1.1. Acha-se aberta na Fundação do ABC – Faculdade de Medicina do ABC, localizada na Avenida Lauro Gomes, 2.000 - Prédio Administrativo – Setor de Compras - Santo André – São Paulo, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 57.571.275/0007-98, o **Memorial Descritivo** visando à **contratação “tipo maior valor de locação”**, de empresa para locação de espaço e contratação de serviços de alimentação em cantina e restaurante no campus da Faculdade de Medicina do ABC e prédio da Pós Graduação, em **CARATER DE EXCLUSIVIDADE**, destinado ao atendimento á alunos, professores, funcionários e visitantes.

1.2. O Memorial Descritivo deve ser retirado no endereço supracitado a partir do dia **10/06/2019 das 08h00min às 13h00min horas e das 14h00min às 16h30min horas**, ou através do site www.fuabc.org.br.

1.3. Os envelopes de propostas deverão ser entregues no endereço supracitado até o dia **14/06/2019 às 16h30 horas**, em conformidade com as seguintes condições:

2 - DO OBJETO

2.1. A presente Coleta de Preços tem por objeto a Contratação de empresa para locação de espaço e contratação de serviços de alimentação em cantina e restaurante no campus da Faculdade de Medicina do ABC e prédio da Pós Graduação, em CARATER DE EXCLUSIVIDADE, destinado ao atendimento á alunos, professores, funcionários e visitantes.

3 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. A proposta comercial deverá estar contida em envelope fechado, mencionando exteriormente o nome da empresa, o número do processo e o seu objeto.

3.2. A razão ou Denominação Social da empresa constante dos envelopes ou de quaisquer outros documentos deverão ser a mesma constante do Cadastro Nacional de Pessoa jurídica, vedada à utilização de nome “fantasia” ou nome incompleto.

3.3. A proposta comercial deverá ser apresentada impressa ou datilografada sem emendas ou rasuras.

3.4. Não será admitida a participação de consórcios, bem como as participações de empresas impedidas por lei.

3.5. Não será admitida a subcontratação de serviços na execução do contrato decorrente desta Coleta de Preços, salvo se houver autorização do LOCADOR.

3.6. A administração do LOCADOR fica reservada o direito de efetuar diligências em qualquer fase da Coleta de Preços para verificar a autenticidade e veracidade dos documentos e informações apresentadas nas Propostas, bem como esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada à inclusão, posterior de documento ou informação exigido neste memorial.

4 - DOCUMENTOS EXIGIDOS DA EMPRESA MELHOR CLASSIFICADA DA PRESENTE COLETA DE PREÇOS

4.1. Registro Comercial, no caso de empresa individual;

4.2. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrados, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedades por ações, acompanhadas de documentos de eleição de seus administradores;

4.3. Cartão de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), dentro da validade;

4.4. Prova de Regularidade de Tributos Municipais Mobiliários, expedida no local do domicílio ou sede da empresa;

4.5. Prova de Regularidade de Tributos Estadual, expedida no local do domicílio ou sede da empresa;

4.6. Prova de Regularidade de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e a Dívida Ativa da União;

4.7. Prova de Regularidade para com o Fundo de Garantia por tempo de Serviço (FGTS);

4.8. Prova de inexistência de débitos trabalhista através do documento “Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva de Débitos

Trabalhistas com os mesmo efeitos da CNDT”, expedida pela Justiça do Trabalho conforme Lei nº 12.440/2011;

4.9. Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;

4.10. Certidão Negativa de pedido de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, emitida no período de até 90 (noventa) dias anteriores a data fixada para entrega dos Documentos;

4.11. Atestados de capacidade técnica ou certidão, expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem a prestação dos serviços de maneira satisfatória e compatíveis com as características do objeto deste memorial;

4.12. Declaração indicando o responsável técnico pela execução dos serviços com registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN);

4.13. Declaração que, de acordo com as especificações fornecidas pelo LOCADOR, há perfeitas condições para execução completa dos serviços;

4.14. Declaração da empresa, sob a pena de lei, se responsabilizando no caso de seus funcionários ou prepostos vierem a mover futuras ações trabalhistas ou cíveis contra a mesma, ficando a Fundação do ABC – Faculdade de Medicina do ABC excluída do polo passivo, ou seja, da responsabilidade solidária ou subsidiária.

4.15. Comprovante de Vistoria (ANEXO II) da empresa ao local dos serviços, preenchidos e assinados pela Fundação do ABC – Faculdade de Medicina do ABC, conforme as seguintes instruções:

4.16. As empresas participantes deverão inspecionar o (s) local (is) onde serão explorado os serviços, até **o dia anterior à entrega das propostas**, juntamente com o representante da Fundação do ABC – Faculdade de Medicina do ABC, para conhecimento de suas condições e características, não se aceitando, a esse respeito, quaisquer alegações posteriores.

4.16.1. Ao visitar o local as empresas participantes deverão solicitar o preenchimento do comprovante de vistoria conforme (Anexo II);

4.16.2. As vistorias poderão ocorrer de 2^a a 6^a feira no horário das 15:30 às 16:30, devendo ser pré-agendadas pelo telefone 4993-5474 – Paula ou pelo(s) e-mail(s) paula.pauda@fmabc.br / compras@fmabc.br.

4.16.3. Os contatos deverão ser mantidos no mínimo com 02 (duas) horas de antecedência em relação ao horário previsto para a visita.

4.16.4. O comprovante de vistoria deverá ser entregue juntamente com a proposta comercial.

5 – PROPOSTAS

5.1. Este envelope deverá conter;

5.2. Especificações dos itens oferecidos, em consonância com o objeto do presente memorial;

5.3. Os preços apresentados deverão ser em reais, com até duas casas decimais, expressos em algarismos e por extenso, computados todos os custos básicos diretos, bem como tributos, encargos sociais e trabalhistas e quaisquer outros custos ou despesas que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente sobre o objeto deste Memorial, tais como frete, combustível, embalagens, e demais despesas concernentes à plena execução do objeto;

5.4. Prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias;

5.5. Deverão estar inclusos no preço ofertado eventuais serviços de mão de obra e todas as despesas necessárias à execução dos serviços, livre de quaisquer ônus para o LOCADOR, sejam estes de natureza trabalhista, previdenciárias, ou ainda, transportes, veículos, combustível, tributos, etc.

5.6. Planilha de preços ofertados, contendo:

- a) Valor de **locação mensal**;
- b) Valor de **locação anual**.

6 - DO PROCESSAMENTO E JULGAMENTO

6.1. As propostas comerciais serão analisadas pela Comissão de Análise e Julgamento, que lavrará o competente Termo de Julgamento, cabendo submetê-lo a decisão do Diretor Geral da Fundação do ABC – Faculdade de Medicina do ABC, nos termos regimentais.

6.2. A presente Coleta de Preços é do tipo “maior valor de locação”, que serão julgados de acordo com os seguintes critérios:

6.2.1. As propostas comerciais serão avaliadas pela Comissão de Análise e Julgamento, devidamente assessorada pelo corpo técnico da unidade requisitante, caso julgue necessário;

6.2.2. Será considerada vencedora, a empresa que atender a todas as exigências do Memorial Descritivo e oferecer o maior valor a título de aluguel, **não inferior a R\$ 25.000,00 (Vinte e cinco mil reais) mensais**;

6.3. A comissão procederá à classificação das empresas, por preço, da maior para a menor;

6.4. Será considerada classificada a empresa que, tendo atendido a todas as exigências formais do presente Memorial, e, desde que os serviços estejam de acordo com todas as exigências e especificações mencionadas nos Anexos.

6.5. Em caso de empate, a decisão se fará através de sorteio e, após o critério de classificação.

6.6. Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências deste Memorial;

6.7. Na hipótese de todas as Propostas serem desclassificadas e a critério da Comissão de Análise e Julgamento, poderá ser fixado o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação de nova proposta comercial.

6.8. A classificada da presente coleta de preços terá o prazo de 02 (dois) dias úteis a partir da comunicação oficial, para a apresentação dos documentos, sob pena, de não o fazendo, ser desclassificada;

6.9. O resultado final do presente certame será publicado no site da Fundação do ABC (www.fuabc.org.br);

6.10. Os interessados deverão acompanhar o resultado final através de meio eletrônico conforme item 6.9.

7 - DOS QUESTIONAMENTOS E ESCLARECIMENTOS

7.1. Os questionamentos e/ou esclarecimentos do Memorial Descritivo, deverão ser formalizados em papel timbrado da empresa e protocolados no Departamento de Compras da Faculdade de Medicina do ABC em até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para entrega de propostas.

7.2. Os questionamentos e/ou esclarecimentos serão objeto de análise da Comissão de Análise e Julgamento da Fundação do ABC – Faculdade de Medicina do ABC, onde será publicado no site da Fundação do ABC o resultado do recurso.

7.3. O departamento responsável enviará ATA da Comissão da Análise e Julgamento a todas as empresas participantes do certame.

7.4. Os questionamentos e/ou esclarecimentos não suspende o certame, salvo, em caso de análise técnica que demande tempo maior para análise, razão pela qual a suspensão será publicada no site da Fundação do ABC (www.fuabc.org.br).

8 - DAS IMPUGNAÇÕES AO MEMORIAL

8.1. As impugnações ao Memorial Descritivo deverão ser feitos formalmente e, protocolados junto ao departamento de compras da Faculdade de Medicina do ABC em até 02 (dois) dias úteis da data fixada para recebimento das propostas.

8.2. Em havendo acolhimento pela Comissão de Análise e Julgamento da Faculdade de Medicina do ABC das impugnações formuladas pelas empresas participantes do certame, o departamento responsável publicará no site da Fundação do ABC (www.fuabc.org.br) o resultado e enviará a ATA para cada empresa.

9 - DAS VISTAS

9.1. Será franqueada vista ao processo, a todos os interessados, a partir da Publicação do Resultado Final, qual seja a ATA da Comissão de Análise e Julgamento de análise da documentação da empresa classificada e convocada para referida entrega, ocasião em que, será aberto prazo para Impugnações e Recursos.

10 - DOS RECURSOS

10.1. Caberá recurso das decisões da Comissão de Análise e Julgamento da Faculdade de Medicina do ABC no prazo de 02 (dois) dias úteis da publicação do resultado final através do site www.fuabc.org.br, assim como a Faculdade de Medicina do ABC enviará via e-mail, ATA do resultado do julgamento das propostas para cada um dos participantes.

10.2. Estarão legitimados na apresentação de recurso, os representantes legais da empresa e/ou aqueles que por procuração específica;

10.3. A Fundação do ABC - Faculdade de Medicina do ABC, em havendo interposição de recurso por quaisquer das empresas, notificará as demais através de e-mail ou fax, para que em havendo interesse, apresentem suas impugnações e/ou contrarrazões em até 02 (dois) dias úteis impreterivelmente da notificação.

10.4 - Os recursos deverão ser feitos formalmente e, protocolados junto ao departamento de compras da Fundação do ABC – Faculdade de Medicina do ABC em envelope devidamente lacrado.

11 – DO CONTRATO

11.1. O participante vencedor deverá comparecer à sede do LOCADOR no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da convocação feita pela Seção competente para esse fim, apto para assinatura do respectivo Contrato, sob pena de, não o fazendo, ficar a mesma impossibilitada de participar de futuras Coletas de Preços do LOCADOR.

11.2. O presente Memorial, inclusive seus anexos, integrará o contrato que vier a ser firmado com a empresa vencedora da Coleta de Preços.

11.3. Dar-se-á o presente Contrato o valor total para doze meses em R\$ _____.

11.4. Fica desde já eleito o foro da Comarca de Santo André para dirimir quaisquer questões oriundas da presente coleta de preços e do contrato que em decorrência dela viera ser firmado.

12 - DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

12.1. Os serviços serão iniciados pela LOCATÁRIA após a assinatura do Contrato de locação com cessão de espaço para fornecimento de serviços de alimentação.

12.2. O LOCADOR **fiscalizará** obrigatoriamente a execução do contrato, a fim de verificar se, em seu desenvolvimento, estão sendo observadas as especificações e demais requisitos nele previstos, reservando-se ao direito de rejeitar os serviços que, a seu critério, não forem considerados satisfatórios.

12.3. A fiscalização por parte do LOCADOR não eximirá a LOCATÁRIA das responsabilidades previstas no Código Civil e dos danos que vier a causar à LOCATÁRIA ou a terceiros, por culpa ou dolo de seus funcionários ou de seus prepostos na execução do Contrato.

12.4. A LOCATÁRIA deverá adotar medidas, precauções e cuidados tendentes a evitar danos materiais e pessoais a seus funcionários, a seus prepostos e a terceiros, pelos quais será inteira responsável.

12.5. Na execução dos serviços a CONTRATADA obriga-se:

12.5.1. Prestar os serviços listados no Anexo I do presente Memorial;

12.5.2. Submeter-se a todos os regulamentos em vigor, principalmente aos de ordem sanitárias;

12.5.3. A CONTRATANTE poderá instituir preposto para fiscalizar a boa execução do contrato;

12.5.4. A empresa vencedora não poderá sublocar ou arrendar o imóvel, objeto da presente locação, no todo ou em parte;

12.6. A empresa vencedora não poderá sublocar ou arrendar o imóvel, objeto da presente locação, no todo ou em parte;

12.7. Fica estipulado o prazo de 60 (sessenta) dias para a instalação e início de funcionamento, a contar da data da assinatura do Contrato;

12.8. Durante a execução do contrato a LOCATÁRIA será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e seguros decorrentes e todas aquelas necessárias à prestação dos serviços, objeto da presente Coleta de preços;

13 - DAS PENALIDADES

13.1. As penalidades serão propostas pela fiscalização do LOCADOR e aplicadas, se for o caso, pelo setor competente, garantindo o contraditório administrativo com defesa prévia.

13.2. Multa de 3% (três por cento) por inexecução parcial do contrato, sobre a parcela não executada, podendo, o LOCADOR, autorizar a continuação do mesmo.

13.3. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, por inexecução total do mesmo.

13.4. Multa de 3% (três por cento) do valor do faturamento do mês em que ocorrer a infração, se o serviço prestado estiver em desacordo com as especificações propostas e aceitas pelo LOCADOR.

13.5. Multa de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso no cumprimento dos prazos estipulados em contrato.

13.6. Multa de 3,0% (Três por cento) sobre o valor do contrato, no caso da LOCATÁRIA executar os serviços por intermédio de terceiros sem a expressa anuência do LOCADOR.

13.7. Pelo não cumprimento de qualquer das cláusulas do Contrato, exceto aquelas cujas sanções são as já estabelecidas, ficará a LOCATÁRIA sujeita a multa de 1,0% (um por cento) do valor do Contrato e na reincidência, ao dobro, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que couber.

13.8. As multas são independentes entre si. A aplicação de uma não exclui a das outras, bem como a das demais penalidades previstas em lei.

13.9. O valor relativo às multas eventualmente aplicadas será deduzido dos pagamentos que o LOCADOR efetuar, mediante a emissão de recibo.

14 - DOS PAGAMENTOS

14.1. O valor fixo mensal deverá ser pago pela LOCATÁRIA até o 5º (quinto) dia do mês subsequente ao vencido, por meio de depósito bancário.

14.1.1. O pagamento será realizado em 12 parcelas anuais, não havendo descontos nos períodos de férias ou recesso;

14.1.2. Além do depósito bancário deverá a LOCATÁRIA apresentar comprovante de quitação com o INSS e o FGTS.

15 - DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Todas as dúvidas eventualmente surgidas deverão ser apresentadas por escrito e conforme estabelecido na clausula 7.0 deste Memorial.

15.2. Segue anexo ao presente Memorial:

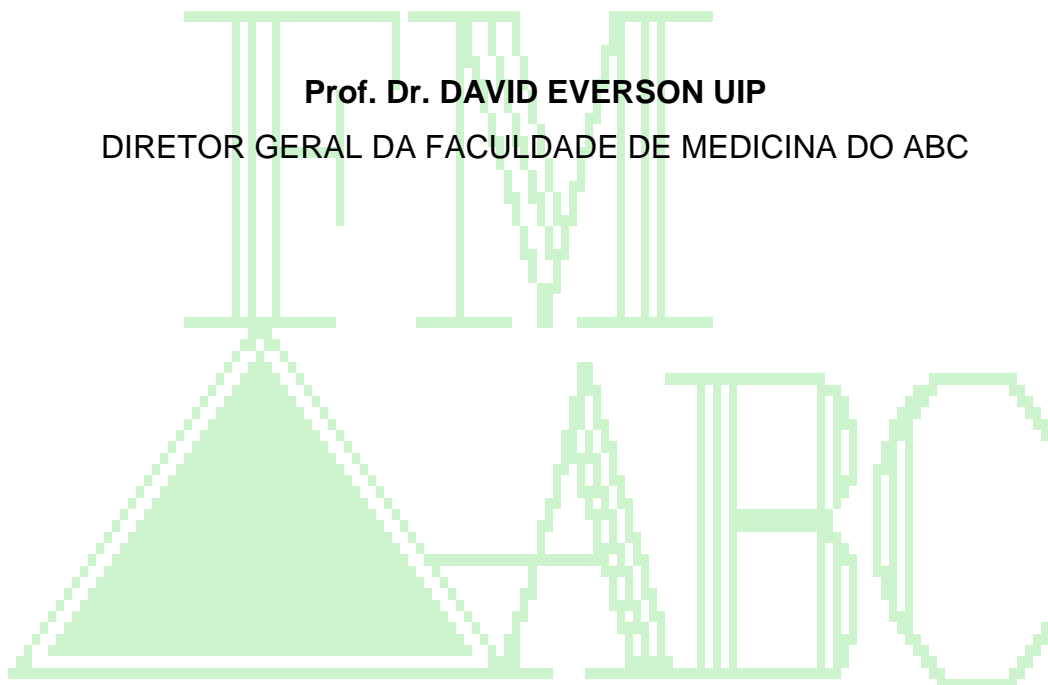
Anexo I – TERMO DE REFERÊNCIA

Anexo II – ATESTADO DE VISTORIA

Anexo III – PLANILHA DE CADASTRO DE FORNECEDORES

Anexo IV – MINUTA DE CONTRATO

Prof. Dr. DAVID EVERSON UIP
DIRETOR GERAL DA FACULDADE DE MEDICINA DO ABC



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA PARA LOCAÇÃO DE ESPAÇO E CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM CANTINA E RESTAURANTE NO CAMPUS DA FACULDADE DE MEDICINA DO ABC E PRÉDIO DA PÓS-GRADUAÇÃO.

1. OBJETO

1.1 Locação de espaço e contratação de serviços de alimentação em cantina e restaurante no campus da Faculdade de Medicina do ABC e prédio da Pós Graduação, em CARATER DE EXCLUSIVIDADE, destinado ao atendimento á alunos, professores, funcionários e visitantes, de acordo com o presente documento.

2. DO PRAZO E JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

2.1 A presente contratação será realizada pelo período de 60 (sessenta) meses consecutivos;

2.1.1 Ao final do prazo contratual, a critério do LOCADOR, poderá a LOCATÁRIA participar de novo processo de memorial de coleta de preços em igualdade de condições aos demais participantes;

2.2 A presente contratação faz-se necessária, para atendimento dos funcionários, estagiários, residentes, alunos, terceirizados, pacientes e usuários do LOCADOR, visando oferecer refeições e lanches, com qualidade e preços compatíveis, motivando a realização das refeições no próprio local de trabalho, sendo assim a Faculdade de Medicina do ABC promove a concessão de área própria para exploração de restaurante, objetivando oferecer um maior conforto e bem estar dos funcionários e conseqüentemente dos demais usuários;

3 ESTIMATIVA DE DEMANDA

3.1 O número provável de refeições e de lanches servidos diariamente tanto no restaurante quanto na cantina do prédio da pós-graduação, será estimado pela LOCATÁRIA levando em consideração as informações descritas abaixo:

3.1.1 **Campus Faculdade de Medicina do ABC** situado na Av. Lauro Gomes, 2.000, Vila Sacadura Cabral, CEP: 09060-870 - Santo André - São Paulo:

- a) Quantitativo de funcionários: 960
- b) Quantitativo de estagiários: 27
- c) Quantitativo de médicos residentes: 928
- d) Quantitativo de prestadores de serviços: 14
- e) Quantitativo de alunos período integral Dermatologia: 48
- f) Quantitativo de alunos dos cursos **período integral**: 897
- g) Quantitativo de alunos dos cursos **período matutino**: 600
- h) Quantitativo de alunos dos cursos **período vespertino**: 180
- i) Quantitativo de alunos dos cursos **período noturno**: 1425
- j) Quantitativo de visitantes (pacientes) por dia (média): 1000

3.1.2 **Prédio da Pós-Graduação da Faculdade de Medicina do ABC** situado na Av. Príncipe de Gales, 667, Vila Príncipe de Gales, CEP: 09060-650 - Santo André - São Paulo:

- a) Quantitativo de funcionários: 12
- b) Quantitativo de alunos dos cursos **Stricto Sensu**: 105 Doutorandos e 141 Mestrandos matriculados + 232 ouvintes
- b) Quantitativo de alunos dos cursos **Lato Sensu**: 200
- c) Quantitativo de alunos dos cursos **COREME/COREMU/Estágios**: 380

OBS: Há 02 (dois) cursos realizados aos sábados no período das 08h00 às 12h00 e Sexologia, quinzenalmente, das 08h00 às 18h00 totalizando 8 (oito) sábados por semestre.

* Horário de maior movimento no período das 19h00 às 22h00.

3.2 A indicação dos quantitativos citados acima é estimada, não constitui qualquer compromisso por parte do LOCADOR, o qual não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições e/ou lanches a serem servidos durante a vigência do Contrato a ser firmado.

4 DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1 A LOCATÁRIA prestará os serviços de preparação, distribuição de alimentos e atendimento no restaurante "self service" e cantina descritos anteriormente, de segunda a

sábado, ressalvados os dias em que não houver expediente no LOCADOR, nos horários descritos abaixo:

- a) Cantina **Prédio Pós Graduação**: das 12h00 às 22h00 de segunda a sexta, e aos sábados conforme programação de aulas da pós-graduação.
- b) Cantina **Prédio Central**: das 06h30 às 22h00 de segunda a sexta.
- c) Cantina **Prédio Anexo III - Ambulatório**: das 06h30 às 17h00 de segunda a sexta.
- d) Serviços de Cantina dentro do **restaurante no Campus Faculdade de Medicina do ABC**: das 7h00 às 22h00 de segunda à sexta, e das 07h00 às 13h00 aos sábados.
- e) Almoço self service no **restaurante do Campus Faculdade de Medicina do ABC**: das 11h00 às 15h00 de segunda à sexta.
- f) Jantar self service no **restaurante do Campus Faculdade de Medicina do ABC**: das 17h00 às 19h30 de segunda à sexta.

4.1.1 Os horários de funcionamento dos serviços poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pela LOCATÁRIA, desde que, previamente **informado e autorizado** pelo LOCADOR;

4.2 Os serviços prestados compreendem em:

4.2.1 Fornecimento de refeições do tipo "self service" por quilograma;

4.2.2 Fornecimento de lanches e bebidas em geral;

4.3 Os alimentos deverão ser servidos imediatamente após o seu preparo;

4.4 O sistema de refeição fornecido no almoço e jantar deverá ser do tipo self service (porcionado prato principal, guarnição e sobremesa), podendo, a critério da LOCATÁRIA e, limitado ao jantar, o fornecimento de refeição a La Carte, funcionamento de 2^a a 6^a feira;

4.5 A composição do cardápio **deve conter no mínimo**:

- a) 04 (quatro) tipos de salada sendo: uma elaborada, uma folha, um legume cru ou cozido, e tomate;
- b) arroz branco;
- c) arroz integral;

- d) feijão carioca;
- e) 2 pratos principais (proteicos);
- f) 1 opção (ovo frito, omelete ou proteína vegetal);
- g) 2 guarnições (sendo uma guarnição vegana);
- h) 1 sobremesa fruta;
- i) 1 sobremesa doce;
- j) 1 suco artificial;
- k) temperos para salada, sendo eles: vinagre, azeite, sal;
- l) Molhos: vinagrete, molho de pimenta;
- m) Farinha de mandioca;
- n) 1 opção de sementes como por exemplo: linhaça, gergelim, chia.

4.6 A LOCATÁRIA deverá oferecer no almoço e no jantar a **opção light** que deverá conter uma carne magra grelhada ou cozida, guarnição e uma sobremesa **diet**;

4.7 A LOCATÁRIA deverá oferecer opções de sopa nos períodos de inverno;

4.8 Tanto nos serviços de lanchonete do restaurante e na cantina do prédio da pós-graduação a LOCATÁRIA deverá oferecer lanches diferenciados como sanduíches, lanches naturais, tigela de açaí, salada de frutas, sorvetes, bolos, salgadinhos (assados e fritos), além de refrigerantes (linha normal e diet), chás, sucos artificiais, naturais e polpa;

4.9 A LOCATÁRIA deverá se comprometer que o cardápio do almoço não deverá ser repetido no horário do jantar, além de que as preparações restantes na linha de distribuição deverão ser descartadas e em hipótese alguma reaproveitadas para próximas refeições;

4.10 Todos os alimentos expostos no balcão de distribuição deverão ser mantidos em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o término do horário previsto para as refeições e identificados por meio de placas, etiquetas ou similares;

4.11 O LOCADOR deverá cumprir os horários pré-estabelecidos, sendo que todos os itens do cardápio deverão ser mantidos até o horário limite de cada serviço;

4.12 O cardápio deverá ser elaborado pelo (a) nutricionista da LOCATÁRIA, considerando as sugestões contidas na cláusula 4.5 deste Termo, devendo ser encaminhado semanalmente, em e-mails a serem fornecidos, pelo fiscal do contrato;

4.13 A LOCATÁRIA deverá fornecer, diariamente, no mínimo, os itens constantes da cláusula 4.5 deste Termo, podendo suspender o fornecimento daqueles que não tenham aceitação junto aos consumidores ou que se encontrem comprovadamente em falta no mercado, após autorização do Fiscal do Contrato indicado pelo LOCADOR para este fim, devendo ser providenciado um produto substituto, indicado pelo mesmo;

4.14 Os itens previstos para o cardápio poderão sofrer alterações, considerando-se a safra de alimentos, as datas comemorativas e a aceitação por parte dos usuários do restaurante, desde que aprovados pelo Fiscal do Contrato;

4.15 Os talheres deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos descartáveis e as bandejas forradas com papel descartável;

4.16 Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou qualquer outros componentes utilizados, na elaboração das refeições e lanches, deverão ser, obrigatoriamente de primeira qualidade, estar no prazo de validade e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação;

4.17 Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas, no restaurante ou na cantina, sob pena de rescisão contratual;

4.18 A LOCATÁRIA deverá optar pela compra de insumos produzidos na região. Vivemos em um momento em que quase a totalidade dos meios de transporte ainda envolve o uso de combustíveis fósseis. Por conta disso, cada quilômetro de distância tem um custo ambiental, contribuindo para o aumento do gás carbônico atmosférico;

4.19 A LOCATÁRIA deverá optar, sempre que possível, pela compra de alimentos produzidos sem o uso de agrotóxicos, ou seja, alimentos orgânicos;

4.20 A LOCATÁRIA deverá entregar os lanches aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados ou envolvidos em embalagens especiais. Será admitida a venda de doces e salgados terceirizados, desde que o produto tenha a origem identificada e com registro da autoridade sanitária de padrão igual ou superior aos preparados pela LOCATÁRIA;

4.21 Não deverá haver diferenciação quanto à qualidade de gêneros alimentícios fornecidos aos funcionários da Faculdade de Medicina do ABC, Fundação do ABC e Central de Convênios com os demais consumidores nos respectivos estabelecimentos;

4.22 A LOCATÁRIA deverá garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada, primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados;

4.23 A LOCATÁRIA deverá ter no seu quadro de pessoal um nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutricionista - CRN, a quem caberá as seguintes atividades, dentre outras: assistência alimentar abrangendo a requisição, produção e distribuição dos alimentos/lanches; acompanhamento do preparo dos alimentos; controle do acondicionamento dos alimentos; dentre outras responsabilidades exclusiva deste profissional, estabelecida na Resolução nº 380/CFN.

5 DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E ACESSÓRIOS.

5.1 Instalações do Restaurante:

5.1.1 Encontra-se em um pavimento (térreo) e compõe-se dos seguintes espaços:

- a) Salão fechado para refeições com área de aproximadamente 220m²;
- b) Terraço de Entrada para o salão, coberto e aberto, com aproximadamente 25m²;
- c) Sanitários de público, masculino e feminino;
- d) Cozinha de aproximadamente 49 m²;

- e) Sanitários/vestiários de empregados, masculino e feminino com chuveiros;
- f) Depósito fechado ligado ao terraço de serviço com área de 9,00m².

Nota: O terraço adjacente ao salão, com acesso externo independente, é de uso privativo da Fundação do ABC, Faculdade de Medicina do ABC e Central de Convênios.

5.2 Instalações da Cantina do prédio da central:

5.2.1 Encontra-se em um pavimento térreo e compõe-se dos seguintes espaços:

- a) Salão fechado com área de aproximadamente 18m²;

5.3 Instalações da Cantina do Anexo III - Ambulatório:

5.3.1 Encontra-se em um pavimento térreo no ambulatório e compõe-se dos seguintes espaços:

- a) Salão fechado com área de aproximadamente 18m²;

5.4 Instalações da Cantina do prédio da pós-graduação:

5.4.1 Encontra-se em um pavimento (térreo) e compõe-se dos seguintes espaços:

- a) Salão fechado com área de aproximadamente 18 m²;

5.5 São de responsabilidade da LOCATÁRIA todas as instalações de gás, bem como equipamentos e aparelhos de iluminação e ventilação dos seguintes ambientes: cozinha, terraço de serviços onde se encontra o salão de refeições admitido com capacidade para 200 pessoas, depósito e sanitários/vestiários dos empregados da LOCATÁRIA, seguindo o padrão abaixo:

5.5.1 Entre 50 (cinquenta) a 60 (sessenta) mesas distribuídas em mesas de quatro pessoas/mesa, com estruturas em tubo redondo 3/8" x 1,9, os tampos em compensado revestido em fórmica e moldura fórmica - A75 L80 P120 - e / ou similares;

5.5.2 Entre 200 (Duzentos) a 250 (Duzentos e cinquenta) cadeiras, com estruturas em tubo redondo 3/8" e/ou similares, tipo Marquesa;

5.5.3 A climatização da área de refeições, com aparelhos de ar condicionado modernizados cuja potência somada seja suficiente para atender 100% do espaço;

5.5.4 A ventilação e exaustão da cozinha deverão ser realizadas pela parede voltada para o recuo externo da edificação;

5.6 Caberá a empresa LOCATÁRIA a conservação e guarda permanentes dos edifícios de exploração de Restaurante e Cantina, bem como a manutenção e reposição dos elementos e componentes construtivos (vidros, caixilhos, revestimentos, pisos, dentre outros) quando os mesmos apresentarem quebras ou falhas;

5.7 É de responsabilidade da LOCATÁRIA, quando da rescisão ou término contratual, a devolução do bem alocado (Restaurante e Cantina) nas mesmas condições de início dessa avença, em perfeitas condições de uso;

5.8 A empresa LOCATÁRIA obriga-se a instalação de relógio de controle biométrico, para controle das refeições dos respectivos funcionários da Faculdade de Medicina do ABC, da Fundação do ABC e Central de Convênios;

5.9 É de responsabilidade da LOCATÁRIA, todos os mobiliários e equipamentos de funcionamento do restaurante e da cantina, objetos deste Contrato, de acordo com as regras estabelecidas pela ANVISA, bem como:

5.9.1 Suportes de Papel Toalha interfolha em lugar visível;

5.9.2 Suporte de Dispensers de álcool gel em lugar visível;

5.10 Nenhuma modificação ou alteração de espaço e/ou usos funcionais poderá ser executada sem autorização por escrito do LOCADOR;

5.11 A LOCATÁRIA deverá manter balanças eletrônicas suficientes para o atendimento rápido da pesagem das refeições, sendo obrigatória a utilização de, no mínimo, 01 (uma) para o self-service e 01 (uma) balança específica para a sobremesa.

6 DOS PROFISSIONAIS

6.1 Os serviços contratados serão compostos de, no mínimo, a seguinte força de trabalho;

- a) 01 nutricionista;
- b) 01 cozinheira(o);
- c) 01 caixa;
- d) 02 balconistas;
- e) 01 gerente.

6.2 O (A) nutricionista mencionado (a) no subitem anterior deve estar devidamente registrado (a) no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com carga horária semanal mínima estabelecida pela legislação pertinente, e será responsável pela qualidade da alimentação fornecida pela LOCATÁRIA.

7 USO DO UNIFORME

7.1 A LOCATÁRIA deverá fornecer crachás com foto e 02 conjuntos completos de uniforme a cada empregado no início da execução do contrato, com as seguintes características:

- a) camisa ou blusa na cor branca;
- b) calças compridas, na cor branca;
- c) avental longo na cor branca;
- d) proteção para o cabelo (gorro ou touca);
- e) luvas;
- f) máscaras;
- g) botas/calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante;
- h) outros itens determinados em legislação específica.

7.2 A partir, da data prevista para início da execução dos serviços, independente da data de entrega dos mesmos, deverá ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 12 (doze) meses, ou a qualquer tempo, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação escrita do LOCADOR, sempre que não atendidas às condições mínimas de apresentação;

7.3 A LOCATÁRIA fornecerá, ainda, uniformes apropriados às empregadas gestantes, substituindo-os sempre que houver necessidade;

7.4 Os empregados responsáveis pela limpeza e conservação deverão receber além do uniforme específico, 01 (um) par de botas de borracha, cano médio;

7.5 O uso de luvas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos, durante a montagem da rampa e o posicionamento de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante.

8 OBRIGAÇÕES DA LOCATÁRIA

8.1 Além de todas as responsabilidades constantes em outras cláusulas do referido documento, a LOCATÁRIA incumbe-se de:

8.2 Fornecer todos os materiais e equipamentos necessários ao perfeito funcionamento do restaurante e da cantina, devendo tais utensílios, ser novos ou estar em boas condições de uso;

8.3 Disponibilizar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante e na cantina, junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços do self-service (inclusive dos valores unitários por quilo diferenciado) e de todos os produtos comercializados, a qual deverá ser impressa, tipo cartaz, incluindo também a informação quanto ao tipo de grelhado do dia ou prato especial;

8.4 Disponibilizar, sobre o balcão de distribuição e acima de cada prato servido com refeição, placa de pequeno porte com a indicação do nome do alimento ou prato e a quantidade de calorias por porção, além da informação sobre ausência de lactose e glúten na preparação;

8.5 A LOCATÁRIA deverá manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;

8.6 Receber dois estagiários curriculares do curso de Nutrição do LOCADOR, sendo um no período da manhã (7hs às 13hs) e um no período da tarde (12 às 18hs), por cada módulo de estágio;

8.6.1 O nutricionista responsável técnico contratado também exercerá função de preceptor de estágio. Além disso, será designado um professor do curso para a supervisão do estágio nos dois períodos e deverá ter acesso livre a todas as dependências do restaurante e da cantina;

8.6.2 Autorizar os alunos do curso de nutrição do LOCADOR a acompanhar o processo produtivo das refeições sob a forma de visita técnica;

8.7 Ser responsável pela organização de coffee breaks em eventos e reuniões internas do LOCADOR, quando solicitado. Os funcionários do restaurante deverão atender a demanda dos eventos;

8.8 Realizar todo o controle de qualidade exigido pela legislação, como coleta de amostras diárias das preparações dos alimentos, controle de temperatura dos equipamentos, do armazenamento de alimentos, do processo produtivo, distribuição da refeição e demais exigências conforme legislação vigente citada na Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 - DOE de 19/04/2013 - nº. 73-Poder Executivo - Seção I - pág. 32 - 35;

8.9 Fornecer, sem ônus para os usuários, todo o material utilizado no restaurante e cantina, tais como: guardanapos descartáveis, adoçante, palito de dente, sal, açúcar, maionese, mostarda e catchup em embalagens individuais tipo sachê, canudos descartáveis devidamente embalados dentre outros;

8.10 A LOCATÁRIA poderá oferecer outras facilidades aos usuários, a fim de obter fontes de receita alternativas, complementares ou acessórias, desde que seja do ramo de comércio compatível com o objeto da locação e que haja prévia anuência da Administração da LOCATÁRIA;

8.11 Elaborar os cardápios diários por nutricionista da própria, sendo apresentados, semanalmente, à pessoa previamente designada pela LOCATÁRIA, para aprovação prévia e divulgação interna;

8.12 Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênicos sanitários e nutricionais;

8.13 Disponibilizar, em rampa própria, todos os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas e sobremesas geladas ou não, de forma que o consumidor possa se servir conforme sua preferência e, ainda, mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições;

8.14 Em caso de algum imprevisto que seja necessário alteração no cardápio, informar o LOCADOR com antecedência de no mínimo 3 (três) horas antes da abertura do restaurante, além de disponibilizar em local visível, informação quanto à alteração do cardápio;

8.15 Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelo fiscal do Contrato sem condições de serem consumidos;

8.16 É expressamente proibida à venda de bebidas alcoólicas de qualquer natureza e de cigarros ou congêneres, nas dependências do restaurante ou da cantina;

8.17 Em observância aos ditames legais, é proibido o fumo em todas as dependências dos restaurantes e das cantinas, ficando a LOCATÁRIA proibida de criar espaços reservados a fumantes, devendo denunciar à fiscalização possíveis inobservâncias deste dispositivo, particularmente por parte de servidores;

8.18 Prover-se de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores;

8.19 Aceitar como forma de pagamento dos serviços (self service e lanchonete/cantina), dinheiro, cartão magnético de débito/crédito e cartão refeição;

8.20 Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado;

8.21 Designar, por escrito, junto à LOCATÁRIA, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a LOCATÁRIA em tudo que se relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;

8.22 Repor, com qualificação idêntica ou superior, bem patrimonial desaparecido ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção, que esteja sob a guarda e responsabilidade da LOCATÁRIA;

8.23 Utilizar as instalações, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas o seu asseio, conservação, guarda e manutenção;

8.24 Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel do que estabelecem as cláusulas e condições do Contrato a ser firmado, de forma que os serviços a serem executados mantenham um alto nível de qualidade;

8.25 Dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura do restaurante e/ou cantina, devendo sempre dispensar atendimento cordial, rápido e eficiente;

8.26 Manter para a execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e capacidade profissional, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados, devidamente atualizadas e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas;

8.27 Providenciar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação;

8.28 Respeitar as normas e procedimentos do LOCADOR, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da LOCATÁRIA, restrito às dependências do restaurante e cantina, responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor;

8.29 Arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, além de arcar com as despesas de água, luz e telefone;

8.30 Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

8.31 Responsabilizar-se pelo provimento de todo o material necessário à manutenção das instalações do restaurante e da cantina;

8.32 Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;

8.33 Corrigir, no prazo determinado pela LOCATÁRIA, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo Fiscal do Contrato;

8.34 Veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência do LOCADOR;

8.35 A LOCATÁRIA é única, integral e exclusiva responsável, em qualquer caso, por todos os danos e prejuízos, de qualquer natureza, causados direta ou indiretamente à LOCATÁRIA ou a terceiros, provenientes do fornecimento ora contratado e quaisquer que tenham sido as medidas preventivas adotadas;

8.36 A LOCATÁRIA é também responsável por todos os encargos e obrigações concernentes às legislações social, trabalhista, tributária, fiscal, comercial, securitária, previdenciária

que resultem ou venham resultar da execução deste contrato, bem como por todas as despesas decorrentes;

8.36.1 A inadimplência da LOCATÁRIA, com referência aos encargos decorrentes das legislações mencionadas no subitem anterior, não transfere à LOCATÁRIA a responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato;

8.36.2 De acordo com a Portaria SSST n. 24/94 da NR.7 (C.L.T. - Legislação Trabalhista e Previdenciária), NR.6 e NR.9, todos os empregados da LOCATÁRIA deverão realizar, obrigatoriamente, exames médicos admissional, periódicos (semestral), de retorno ao trabalho, de mudança de função e demissional;

8.36.3 Realizar periodicamente exames médicos de rotina em seus empregados sendo:

8.36.3.1 Clínico com ênfase específica ao aspecto dermatológico;

8.36.3.2 Laboratoriais - Hemograma Completo, VDHL, Coprocultura, Protoparasitológico, Urina tipo I e Microbiológico de pele;

8.37 A LOCATÁRIA, após a assinatura do Contrato, será responsável pela administração de todas as instalações em que venham a operar os serviços de restaurante e/ou cantina, sendo expressamente vedado o direito de realizar qualquer tipo de alteração e/ou benfeitoria nas respectivas estruturas, sem previa e expressa aprovação e autorização por parte do LOCADOR;

8.37.1 Em caso de aprovação de alteração e/ou benfeitorias das instalações objeto locação, todos os investimentos serão de responsabilidade exclusiva da LOCATÁRIA, sendo a benfeitoria realizada, incorporada à estrutura do imóvel, não cabendo qualquer ressarcimento ao final do contrato;

8.38 A LOCATÁRIA responsabilizar-se-á pela operação e manutenção dos equipamentos, móveis e instalações das dependências, correndo por sua conta a reposição dos bens danificados e extraviados;

8.39 Caberá à LOCADORA o fornecimento e instalação de todos os materiais, equipamentos e mobiliários necessários para o perfeito funcionamento do restaurante e/ou cantina, devendo passar por avaliação prévia do responsável do LOCADOR;

8.40 É vedado à LOCADORA a cessão, transferência ou sub-rogação, total ou parcial do Contrato que vier a assinar, em favor de terceiros, salvo se com expressa concordância do LOCADOR;

8.41 Durante a vigência do Contrato, a LOCATÁRIA será responsável pela manutenção, conservação, limpeza e higienização das instalações e de todos os utensílios, mobiliários e equipamentos usados para atender os serviços de restaurante e/ou cantina, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência;

8.42 É de inteira responsabilidade da LOCATÁRIA a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, não podendo utilizar produtos químicos nocivos ao ser humano;

8.43 Obriga-se a LOCATÁRIA a no prazo de 30 (trinta) dias, a contar do encerramento do Contrato, a devolver em perfeito estado de conservação, as instalações e todos os materiais e equipamentos constantes do Termo de Responsabilidade assinado entre as partes.

9 OBRIGAÇÕES DO LOCADOR

9.1 Comunicar à LOCADORA toda e qualquer ocorrência relacionada à execução dos serviços contratados;

9.2 Proporcionar as facilidades para que a LOCATÁRIA possa executar seus serviços, dentro das normas do futuro Contrato, prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pelo LOCADOR;

9.3 Fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste Termo, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;

9.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, através de servidor especialmente designado que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo;

9.5 Examinar, a qualquer tempo, a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela LOCATÁRIA;

9.6 Verificar diariamente as condições e higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações;

9.7 Conferir, vistoriar e aprovar os cardápios semanais, os quais serão elaborados pela nutricionista da LOCATÁRIA;

9.8 Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da LOCATÁRIA que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante à qualificação econômico-financeira;

9.9 Designar servidor para acompanhar a execução do contrato bem como a dedetização e a faxina geral, que deverão ocorrer fora do expediente ou durante o fim de semana;

9.10 Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução dos serviços ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

9.11 Rejeitar, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato;

9.12 Poderá realizar, trimestralmente, pesquisa de opinião junto à clientela do restaurante e da cantina, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade dos serviços e ao atendimento prestado;

9.13 Na hipótese do resultado da pesquisa de opinião demonstrar um índice de insatisfação superior a 50 % dos usuários, a LOCATÁRIA será comunicada acerca do assunto e deverá adotar, dentro do prazo fixado pelo Fiscal do Contrato, as providências apontadas pela LOCATÁRIA, necessárias à melhoria da qualidade dos serviços e/ou produtos;

9.14 Quando a LOCATÁRIA não adotar, dentro do prazo fixado pelo Fiscal do Contrato, as providências necessárias à melhoria na qualidade dos serviços e/ou produtos, ou quando as justificativas apresentadas forem consideradas insatisfatórias pelo LOCADOR poderão ser aplicadas multas previstas no Contrato.

10 DA HIGIENE E LIMPEZA DO RESTAURANTE E DA CANTINA

10.1 A LOCATÁRIA deverá manter limpo, o salão, as áreas de armazenamento, preparação, manipulação, distribuição de alimentos, sanitários, instalações, área de carga e descarga, pisos, vidros, paredes, mesas, utensílios e equipamentos, etc. no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização, com o fornecimento de todos os materiais e equipamentos necessários à sua execução, devendo o salão de refeições ser higienizado semanalmente e as mesas e cadeiras deverão ser limpas sistematicamente durante o funcionamento;

10.2 A LOCATÁRIA deverá manter, na cozinha, nos sanitários e na pia do salão, recipiente com sabonete líquido ou similar, que não possua efeito residual, de fácil aplicação, específico para cozinha industrial, para assepsia das mãos de seus empregados e usuários;

10.3 A LOCATÁRIA deverá manter a disposição de seus empregados e usuários, na cozinha, nos sanitários e na pia do salão, porta-papel-toalha com toalhas descartáveis de papel branco, próprias para secagem de mãos;

10.4 A LOCATÁRIA deverá manter dispenses com álcool em gel a 70% para sanitização das mãos de seus empregados e usuários;

10.5 A LOCATÁRIA deverá empregar somente produtos de limpeza, preferencialmente biodegradáveis, específicos para cozinhas industriais, que disponham de registro concedido por órgão regulador, sendo vedado o uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal;

10.6 A LOCATÁRIA deverá limpar os filtros dos terminais do sistema de exaustão, até a completa remoção do acúmulo da gordura oriunda do preparo das refeições;

10.7 A LOCATÁRIA deverá realizar mensalmente, ou sempre que necessário, desinsetização e desratização de todas as instalações sob concessão:

10.7.1 É obrigatório que a empresa contratada para tal fim seja especializada no ramo e realize o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos federal e distrital de fiscalização;

10.7.2 O serviço deverá ser contratado sem ônus para o LOCADOR;

10.7.3 Apresentar ao fiscal do contrato, o certificado emitido pela empresa que realizou o serviço, em 48 horas após a realização do serviço, inclusive declaração de reforço;

10.7.4 Deverá ser apresentado um cronograma para a realização dos serviços, sendo agendado e apresentado para aprovação do fiscal do Contrato;

10.7.5 A dedetização deverá ser feita sempre ao final do expediente da sexta-feira ou véspera de feriados prolongados, com comunicação prévia à LOCATÁRIA, sendo que a cozinha deverá sofrer a necessária limpeza antes do reinício do preparo de novas refeições ou lanches.

10.8 A LOCATÁRIA deverá elaborar Manual de Boas Práticas, específico para o serviço e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), além das recomendações da ANVISA, seguindo os Parâmetros Básicos e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Unidades de Alimentação e Nutrição, em conformidade com a Resolução RDC N° 216/2004 da ANVISA ou outra que venha a substituí-la, e submetê-lo à apreciação de fiscal do contrato designado pela LOCATÁRIA, impreterivelmente em até 60 (sessenta) dias após a assinatura do Contrato;

10.9 A LOCATÁRIA deverá efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, no horário compreendido entre 7:30h às 9:30h e 15:00h às 17:00h, os sacos de lixo para resíduos orgânicos devem ser na cor preta e os sacos de lixo para resíduos recicláveis na cor amarela, seguindo o Plano de Gerenciamento de resíduos e o padrão da Faculdade de Medicina do ABC.

10.10 A LOCATÁRIA deverá preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição,

preparada e não servida, para elaboração dos produtos a serem comercializados na cantina, tão pouco em pratos futuros;

10.11 A LOCATÁRIA deverá fornecer uniformes aos seus empregados quando em serviço, seja nas áreas de pré-preparo, preparo da cozinha e cantina ou outras, que utilizarão uniformes devidamente limpos e bem passados, portando crachá de identificação, em totais condições de higiene quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, mantendo necessariamente, o rosto barbeado, unhas e cabelos curtos ou presos e proteção para os cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, dentre outros;

10.12 A LOCATÁRIA deverá manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas no presente termo, disponibilizando todo o ferramental necessário para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pelo LOCADOR, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;

10.13 A LOCATÁRIA deverá cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a acontecer com seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

10.14 A LOCATÁRIA deverá assegurar que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, aquele cuja conduta, a juízo do LOCADOR, seja inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;

10.15 A LOCATÁRIA deverá facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o LOCADOR do resultado das inspeções;

10.16 A LOCATÁRIA deverá utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, para a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;

10.17 A LOCATÁRIA deverá manter todas as áreas de salões, cozinhas, depósito e hall, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;

10.18 A LOCATÁRIA deverá manter sob rigoroso processo de higienização e conservação as bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;

10.19 A LOCATÁRIA deverá manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de funcionamento, higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;

10.20 A LOCATÁRIA deverá realizar dedetização e desratização a cada 02 (dois) meses, ou períodos inferiores, por solicitação do LOCADOR, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A dedetização e a faxina deverão ser previamente comunicadas o LOCADOR;

10.21 A LOCATÁRIA deverá coletar, diariamente, fazendo uso de luvas descartáveis, amostras de todas as preparações servidas no restaurante e na cantina, conservando-as refrigeradas (abaixo de 4° C) em recipientes devidamente higienizados e etiquetados com data, por um período de 72 (setenta e duas) horas, arcando com os custos das análises microbiológicas sempre que determinado pelo LOCADOR;

10.21 A LOCATÁRIA deverá fornecer, trimestralmente, laudo microbiológico ambiental e da produção;

10.22 A LOCATÁRIA deverá utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. Os porta-papéis deverão ser instalados nos diversos setores da cozinha e áreas afins;

10.23 A LOCATÁRIA deverá fornecer papel toalha e sabonete líquido antisséptico para o lavatório localizado no acesso ao restaurante e à cantina;

10.24 A LOCATÁRIA deverá prestar os serviços dentro dos parâmetros de qualidade e higiene fixados pelos órgãos de fiscalização sanitária competentes, com especial atenção aos termos da Resolução ANVISA RDC N° 216, de 15/09/2004, disponibilizando materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas.

11 DA SUSTENTABILIDADE

11.1 A LOCATÁRIA deverá seguir rigidamente o Plano de Gerenciamento de Resíduos do Faculdade de Medicina do ABC, segregando sempre os resíduos orgânicos dos recicláveis;

11.2 A LOCATÁRIA, em hipótese alguma, deverá descartar seus resíduos de óleo vegetal em ralos, pias, solo ou qualquer lugar que ofereça risco a saúde humana e ambiental;

11.3 A LOCATÁRIA deverá mensalmente entregar ao setor de sustentabilidade uma cópia do certificado de destinação final do óleo vegetal utilizado em seus serviços;

11.4 A LOCATÁRIA deverá sempre que solicitado pelo setor de Sustentabilidade do Faculdade de Medicina do ABC, segregar seus resíduos orgânicos de forma especial, essa que será orientada no momento da solicitação, para a realização de compostagem;

11.5 A LOCATÁRIA ficará responsável de encaminhar os seus resíduos para o Abrigo Externo de Resíduos dentro de container com tampa e quatro rodas. Deverá descartar os resíduos no abrigo correspondente ao seu tipo ou encaminhar os materiais conforme orientação do setor de Sustentabilidade;

11.6 A LOCATÁRIA deverá sempre adotar ações de economia de consumo de água e energia elétrica e participar das campanhas internas, quando solicitado pelo Faculdade de Medicina do ABC, mesmo que os custos com consumo de água e energia elétrica seja da LOCATÁRIA;

11.7 A LOCATÁRIA deverá dar preferência para compostos biodegradáveis e menos agressivos ao meio ambiente no ato de aquisição de seus produtos de limpeza.

12 DA REFEIÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS

12.1 Será fornecido aos funcionários da Faculdade de Medicina do ABC, Fundação do ABC e Central de Convênios alocados no campus, e desde que, devidamente CADASTRADOS (permissionários) pelo órgão competente do LOCADOR, não extensivo sob qualquer hipótese aos funcionários das demais Mantidas da Fundação do ABC, refeição tipo self service com o valor fixo da refeição dia por funcionário;

12.1.1 Fica estipulado o valor de R\$ 13,50 (treze e cinquenta reais) por refeição/dia para os funcionários mencionados no item anterior;

12.2 O valor a que se refere o item anterior, poderá, a critério do funcionário, ser substituído por lanche quente ou frio bem como, o que exceder com bebidas e/ou qualquer item fora do caráter alimentar, será pago pelo próprio funcionário no momento da aquisição;

12.3 A cobrança dos funcionários se dará da seguinte forma:

12.3.1 Para os funcionários da Faculdade de Medicina do ABC, será cobrado o valor de R\$ 13,50 (treze e cinquenta reais) por refeição/dia, a ser computado por aferição biométrica instalada nas dependências do Restaurante/Cantina, remetendo-se nota fiscal no último dia de cada mês com o quantitativo de refeições do mês apurado, sendo o pagamento no dia 15 do mês subsequente;

12.3.2 Para os funcionários da Fundação do ABC, será cobrado o valor de R\$ 13,50 (treze e cinquenta reais) por refeição/dia, a ser cobrado por meio de cartão magnético de vale refeição, débito, crédito ou dinheiro, ficando a Fundação do ABC isenta de qualquer responsabilidade pecuniária pelas refeições fornecidas;

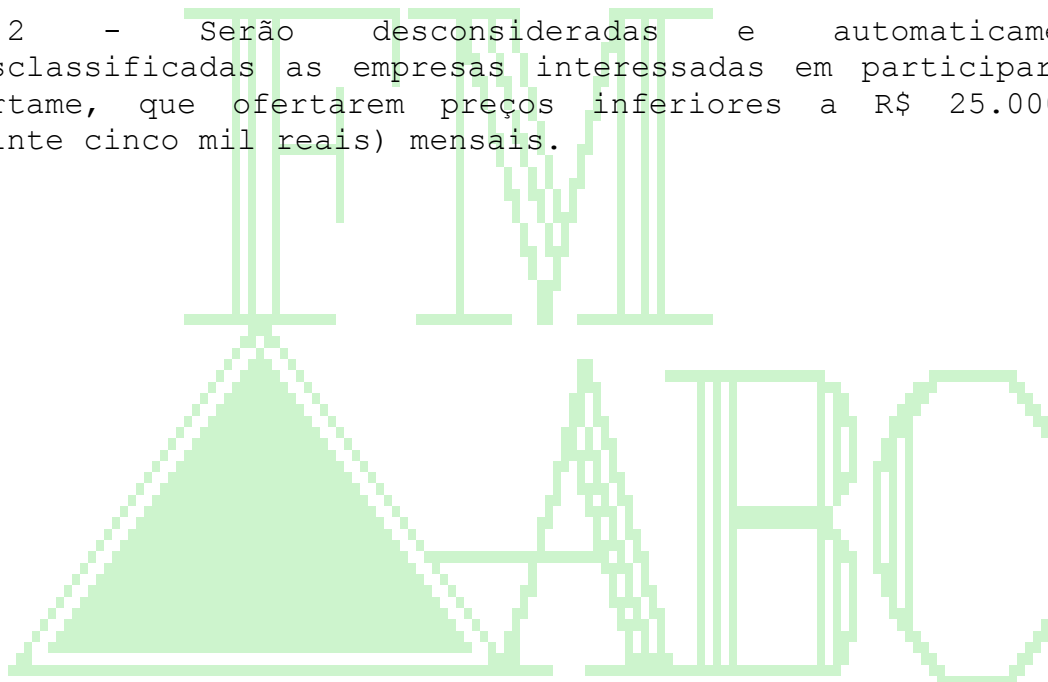
12.3.3 Para os funcionários da Central de Convênios, será cobrado o valor de R\$ 13,50 (treze e cinquenta reais) por refeição/dia, a ser cobrado por meio de cartão magnético de vale refeição, débito, crédito ou dinheiro, ficando a Central de Convênios isenta de qualquer responsabilidade pecuniária pelas refeições fornecidas.

12.4 Atualmente estima-se a quantidade de 6.500 refeições/mês correspondentes às refeições de funcionários do Centro Universitário de Medicina do ABC, sem contar os funcionários da Fundação do ABC e Central de Convênios, situados no Campus.

13 DO VALOR DA LOCAÇÃO

13.1 - Em razão do valor do aluguel atual, serão aceitas propostas cujo valor mínimo de locação seja de R\$ 25.000,00 (Vinte cinco mil reais) mensais.

13.2 - Serão desconsideradas e automaticamente desclassificadas as empresas interessadas em participar do certame, que ofertarem preços inferiores a R\$ 25.000,00 (Vinte cinco mil reais) mensais.



ANEXO II
ATESTADO DE VISTORIA

Declaramos que a empresa _____, CNPJ/MF nº _____, esteve presente através de seu representante Sr(a) _____, portador do documento de identidade nº _____, realizou a vistoria técnica ao Campus da Faculdade de Medicina do ABC, os quais são destinatários dos serviços objeto da presente contratação.

Estando o mesmo ciente das obrigações, natureza e vulto dos serviços, bem como, informados a respeito de todas as condições locais que, direta e indiretamente, se relacionem com a execução dos trabalhos e fornecimentos.

Santo André, _____ de _____ de 2019.


(Assinatura do Representante Administrativo FMABC)

De acordo:

Representante da Empresa Participante

***obs.: O atestado de vistoria deverá ser entregue juntamente com a proposta.**

ANEXO III
PLANILHA DE CADASTRO DE FORNECEDORES

 CADASTRO ÚNICO DE FORNECEDORES FUABC E MANTIDAS		
Obs	Informação	Dados
*	Tipo (Jurídico / Físico)	
**	CNPJ / CPF	
*	Razão social	
*	Nome Fantasia	
*	Inscrição Estadual	
*	Inscrição Municipal	
*	Endereço	
*	Bairro	
*	Estado	
*	Município	
	CEP	
	DDD	
	Telefone	
	Email	
	Recolhe PIS?	
	Recolhe COFINS?	
	Recolhe CSLL?	
	Recolhe ISS?	
* Preenchimento obrigatório.		
** Preenchimento obrigatório. Sem pontuação (ponto .) (barra /) (hífen -)		

***obs.: A planilha de cadastro de fornecedores deverá ser entregue juntamente com a proposta.**

ANEXO IV
MINUTA DE CONTRATO

EMENTA: LOCAÇÃO DE ESPAÇO E CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM CANTINA E RESTAURANTE NO CAMPUS DA FACULDADE DE MEDICINA DO ABC E PRÉDIO DA PÓS-GRADUAÇÃO EM CARÁTER DE EXCLUSIVIDADE, DESTINADO AO ATENDIMENTO À ALUNOS, PROFESSORES, FUNCIONÁRIOS E VISITANTES.

LOCADORA:

Por este instrumento, as partes, de um lado, a **FUNDAÇÃO DO ABC – FACULDADE DE MEDICINA DO ABC**, inscrita no CNPJ/MF sob o N.º 57.571.275/0007-98, estabelecida na Avenida Lauro Gomes, n.º. 2.000 - Vila Sacadura Cabral - Santo André – São Paulo, neste ato representado por seu Diretor Geral Prof. Dr. David Everson Uip, Nacionalidade, Estado Civil, RG n.º xxxxxxxxxx e do CPF/MF n.º xxxxxx, doravante denominada simplesmente “LOCATÁRIA”, e, de outro, e de outro lado à empresa xxxxxxxxxx., inscrita no CNPJ/MF sob o n.º xxxxxxxx, com sede na xxxxxxxxxx, neste ato representado pelo seu Representante Legal, doravante denominada LOCATÁRIA, tendo em vista o Processo Administrativo nº **0128/19**.

1.0 - DO OBJETO

1.1 – A presente Coleta de Preços tem por objeto a Locação de espaço e contratação de serviços de alimentação em cantina e restaurante no campus da Faculdade de Medicina do ABC e prédio da Pós Graduação, em CARATER DE EXCLUSIVIDADE, destinado ao atendimento á alunos, professores, funcionários e visitantes para o período de 60 (sessenta) meses.

2.0 - PRAZO E REGIME DE EXECUÇÃO

2.1 - O prazo de vigência do contrato é de 60 (sessenta) meses consecutivos e ininterruptos, contados a partir da data da assinatura do Contrato, nos termos e condições permitidos pela legislação vigente.

3.0 - CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

3.1 – Os serviços de entrega do equipamento e fornecimento de reagentes serão iniciados pela LOCATÁRIA após a assinatura do Contrato de Prestação de Serviços.

3.2 - O LOCADOR **fiscalizará** obrigatoriamente a execução do contrato, a fim de verificar se no seu desenvolvimento estão sendo observadas as especificações e demais requisitos nele previstos, reservando-se o direito de rejeitar os serviços que, a seu critério, não forem considerados satisfatórios;

3.3 - A fiscalização por parte do LOCADOR não eximirá a LOCATÁRIA das responsabilidades previstas no Código Civil e dos danos que vier a causar o LOCADOR ou a terceiros, por culpa ou dolo de seus funcionários ou de seus prepostos na execução do Contrato.

4.0 - OBRIGAÇÕES DA LOCATÁRIA

4.1 Além de todas as responsabilidades constantes em outras cláusulas do referido documento, a LOCATÁRIA incumbe-se de:

4.2 Fornecer todos os materiais e equipamentos necessários ao perfeito funcionamento do restaurante e da cantina, devendo tais utensílios, ser novos ou estar em boas condições de uso;

4.3 Disponibilizar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante e na cantina, junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços do self-service (inclusive dos valores unitários por quilo diferenciado) e de todos os produtos comercializados, a qual deverá ser impressa, tipo cartaz, incluindo também a informação quanto ao tipo de grelhado do dia ou prato especial;

4.4 Disponibilizar, sobre o balcão de distribuição e acima de cada prato servido com refeição, placa de pequeno porte com a indicação do nome do alimento ou prato e a quantidade de calorias por porção, além da informação sobre ausência de lactose e glúten na preparação;

4.5 A LOCATÁRIA deverá manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;

4.6 Receber dois estagiários curriculares do curso de Nutrição do LOCADOR, sendo um no período da manhã (7 às 13hs) e um no período da tarde (12h às 18hs), por cada módulo de estágio;

4.6.1 O nutricionista responsável técnico contratado também exercerá função de preceptor de estágio. Além disso, será designado um professor do curso para a supervisão do estágio nos dois períodos e deverá ter acesso livre a todas as dependências do restaurante e da cantina;

4.6.2 Autorizar os alunos do curso de nutrição do LOCADOR a acompanhar o processo produtivo das refeições sob a forma de visita técnica;

4.7 Ser responsável pela organização de coffee breaks em eventos e reuniões internas do LOCADOR, quando solicitado. Os funcionários do restaurante deverão atender a demanda dos eventos;

4.8 Realizar todo o controle de qualidade exigido pela legislação, como coleta de amostras diárias das preparações dos alimentos, controle de temperatura dos equipamentos, do armazenamento de alimentos, do processo produtivo, distribuição da refeição e demais exigências conforme legislação vigente citada na Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 - DOE de 19/04/2013 - nº. 73-Poder Executivo – Seção I – pág. 32 – 35;

4.9 Fornecer, sem ônus para os usuários, todo o material utilizado no restaurante e cantina, tais como: guardanapos descartáveis, adoçante, palito de dente, sal, açúcar, maionese, mostarda e catchup em embalagens individuais tipo sachê, canudos descartáveis devidamente embalados dentre outros;

4.10 A LOCATÁRIA poderá oferecer outras facilidades aos usuários, a fim de obter fontes de receita alternativas, complementares ou acessórias, desde que seja do ramo de comércio compatível com o objeto da locação e que haja prévia anuência da Administração da LOCATÁRIA;

4.11 Elaborar os cardápios diários por nutricionista da própria, sendo apresentados, semanalmente, à pessoa previamente designada pela LOCATÁRIA, para aprovação prévia e divulgação interna;

4.12 Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênicos sanitários e nutricionais;

4.13 Disponibilizar, em rampa própria, todos os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas e sobremesas geladas ou não, de forma que o consumidor possa se servir conforme sua preferência e, ainda, mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições;

4.14 Em caso de algum imprevisto que seja necessário alteração no cardápio, informar o LOCADOR com antecedência de no mínimo 3 (três) horas antes da abertura do restaurante, além de disponibilizar em local visível, informação quanto à alteração do cardápio;

4.15 Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelo fiscal do Contrato sem condições de serem consumidos;

4.16 É expressamente proibida à venda de bebidas alcoólicas de qualquer natureza e de cigarros ou congêneres, nas dependências do restaurante ou da cantina;

4.17 Em observância aos ditames legais, é proibido o fumo em todas as dependências dos restaurantes e das cantinas, ficando a LOCATÁRIA proibida de criar espaços reservados a fumantes, devendo denunciar à fiscalização possíveis inobservâncias deste dispositivo, particularmente por parte de servidores;

4.18 Prover-se de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores;

- 4.19 Aceitar como forma de pagamento dos serviços (self service e lanchonete/cantina), dinheiro, cartão magnético de débito/crédito e cartão refeição;
- 4.20 Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado;
- 4.21 Designar, por escrito, junto à LOCATÁRIA, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a LOCATÁRIA em tudo que se relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;
- 4.22 Repor, com qualificação idêntica ou superior, bem patrimonial desaparecido ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção, que esteja sob a guarda e responsabilidade da LOCATÁRIA;
- 4.23 Utilizar as instalações, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas o seu asseio, conservação, guarda e manutenção;
- 4.24 Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel do que estabelecem as cláusulas e condições do Contrato a ser firmado, de forma que os serviços a serem executados mantenham um alto nível de qualidade;
- 4.25 Dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura do restaurante e/ou cantina, devendo sempre dispensar atendimento cordial, rápido e eficiente;
- 4.26 Manter para a execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e capacidade profissional, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados, devidamente atualizadas e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas;
- 4.27 Providenciar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação;
- 4.28 Respeitar as normas e procedimentos do LOCADOR, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do

trabalho, ficando o acesso dos empregados da LOCATÁRIA, restrito às dependências do restaurante e cantina, responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor;

4.29 Arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, além de arcar com as despesas de água, luz e telefone;

4.30 Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

4.31 Responsabilizar-se pelo provimento de todo o material necessário à manutenção das instalações do restaurante e da cantina;

4.32 Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;

4.33 Corrigir, no prazo determinado pela LOCATÁRIA, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo Fiscal do Contrato;

4.34 Veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência do LOCADOR;

4.35 A LOCATÁRIA é única, integral e exclusiva responsável, em qualquer caso, por todos os danos e prejuízos, de qualquer natureza, causados direta ou indiretamente à LOCATÁRIA ou a terceiros, provenientes do fornecimento ora contratado e quaisquer que tenham sido as medidas preventivas adotadas;

4.36 A LOCATÁRIA é também responsável por todos os encargos e obrigações concernentes às legislações social, trabalhista, tributária, fiscal, comercial, securitária, previdenciária que resultem ou venham resultar da execução deste contrato, bem como por todas as despesas decorrentes;

4.36.1 A inadimplência da LOCATÁRIA, com referência aos encargos decorrentes das legislações mencionadas no subitem anterior, não transfere à LOCATÁRIA a responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato;

4.36.2 De acordo com a Portaria SSST n. 24/94 da NR.7 (C.L.T. – Legislação Trabalhista e Previdenciária), NR.6 e NR.9, todos os empregados da LOCATÁRIA deverão realizar, obrigatoriamente, exames médicos admissional, periódicos (semestral), de retorno ao trabalho, de mudança de função e demissional;

4.36.3 Realizar periodicamente exames médicos de rotina em seus empregados sendo:

4.36.3.1 Clínico com ênfase específica ao aspecto dermatológico;

4.36.3.2 Laboratoriais – Hemograma Completo, VDHL, Coprocultura, Protoparasitológico, Urina tipo I e Microbiológico de pele;

4.37 A LOCATÁRIA, após a assinatura do Contrato, será responsável pela administração de todas as instalações em que venham a operar os serviços de restaurante e/ou cantina, sendo expressamente vedado o direito de realizar qualquer tipo de alteração e/ou benfeitoria nas respectivas estruturas, sem prévia e expressa aprovação e autorização por parte do LOCADOR;

4.37.1 Em caso de aprovação de alteração e/ou benfeitorias das instalações objeto locação, todos os investimentos serão de responsabilidade exclusiva da LOCATÁRIA, sendo a benfeitoria realizada, incorporada à estrutura do imóvel, não cabendo qualquer ressarcimento ao final do contrato;

4.38 A LOCATÁRIA responsabilizar-se-á pela operação e manutenção dos equipamentos, móveis e instalações das dependências, correndo por sua conta a reposição dos bens danificados e extraviados;

4.39 Caberá à LOCADORA o fornecimento e instalação de todos os materiais, equipamentos e mobiliários necessários para o perfeito funcionamento do restaurante e/ou cantina, devendo passar por avaliação prévia do responsável do LOCADOR;

4.40 É vedado à LOCADORA a cessão, transferência ou sub-rogação, total ou parcial do Contrato que vier a assinar, em favor de terceiros, salvo se com expressa concordância do LOCADOR;

4.41 Durante a vigência do Contrato, a LOCATÁRIA será responsável pela manutenção, conservação, limpeza e higienização das instalações e de todos os utensílios, mobiliários e equipamentos usados para atender os serviços de restaurante e/ou cantina, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência;

4.42 É de inteira responsabilidade da LOCATÁRIA a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, não podendo utilizar produtos químicos nocivos ao ser humano;

4.43 Obriga-se a LOCATÁRIA a no prazo de 30 (trinta) dias, a contar do encerramento do Contrato, a devolver em perfeito estado de conservação, as instalações e todos os materiais e equipamentos constantes do Termo de Responsabilidade assinado entre as partes.

4.44 A LOCATÁRIA deverá apresentar ao LOCADOR no ultimo dia útil de cada mês a documentação comprovatória dos recolhimentos Previdenciários/Trabalhistas referente à competência de cada mês.

5.0 – DAS OBRIGAÇÕES DO LOCADOR

5.1 Comunicar à LOCADORA toda e qualquer ocorrência relacionada à execução dos serviços contratados;

5.2 Proporcionar as facilidades para que a LOCATÁRIA possa executar seus serviços, dentro das normas do futuro Contrato, prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pelo LOCADOR;

5.3 Fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste Termo, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;

5.4 Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, através de servidor especialmente designado que anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo;

5.5 Examinar, a qualquer tempo, a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela LOCATÁRIA;

5.6 Verificar diariamente as condições e higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações;

5.7 Conferir, vistoriar e aprovar os cardápios semanais, os quais serão elaborados pela nutricionista da LOCATÁRIA;

5.8 Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da LOCATÁRIA que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante à qualificação econômico-financeira;

5.9 Designar servidor para acompanhar a execução do contrato bem como a dedetização e a faxina geral, que deverão ocorrer fora do expediente ou durante o fim de semana;

5.10 Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução dos serviços ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

5.11 Rejeitar, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato;

5.12 Poderá realizar, trimestralmente, pesquisa de opinião junto à clientela do restaurante e da cantina, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade dos serviços e ao atendimento prestado;

5.13 Na hipótese do resultado da pesquisa de opinião demonstrar um índice de insatisfação superior a 50 % dos usuários, a LOCATÁRIA será comunicada acerca do assunto e deverá adotar, dentro do prazo fixado pelo Fiscal do Contrato, as providências apontadas pela LOCATÁRIA, necessárias à melhoria da qualidade dos serviços e/ou produtos;

5.14 Quando a LOCATÁRIA não adotar, dentro do prazo fixado pelo Fiscal do Contrato, as providências necessárias à melhoria na qualidade dos serviços e/ou produtos, ou quando as justificativas apresentadas forem consideradas insatisfatórias pelo LOCADOR poderão ser aplicadas multas previstas no Contrato.

6. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1 A LOCATÁRIA prestará os serviços de preparação, distribuição de alimentos e atendimento no restaurante “self service” e cantina descritos anteriormente, de segunda a sábado, ressalvados os dias em que não houver expediente no LOCADOR, nos horários descritos abaixo:

- a) Cantina Prédio Pós Graduação: das 12h00 às 22h00 de segunda a sexta, e aos sábados conforme programação de aulas da pós-graduação.
- b) Cantina Prédio Central: das 06h30 às 22h00 de segunda a sexta.
- c) Cantina Prédio Anexo III - Ambulatório: das 06h30 às 17h00 de segunda a sexta.
- d) Serviços de Cantina dentro do restaurante no Campus Faculdade de Medicina do ABC: das 7h00 às 22h00 de segunda á sexta, e das 07h00 ás 13h00 aos sábados.
- e) Almoço self service no restaurante do Campus Faculdade de Medicina do ABC: das 11h00 às 15h00 de segunda á sexta.
- f) Jantar self service no restaurante do Campus Faculdade de Medicina do ABC: das 17h00 às 19h30 de segunda á sexta.

6.1.1 Os horários de funcionamento dos serviços poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pela LOCATÁRIA, desde que, previamente informado e autorizado pelo LOCADOR;

6.2 Os serviços prestados compreendem em:

- 6.2.1 Fornecimento de refeições do tipo “self service” por quilograma;
- 6.2.2 Fornecimento de lanches e bebidas em geral;

6.3 Os alimentos deverão ser servidos imediatamente após o seu preparo;

6.4 O sistema de refeição fornecido no almoço e jantar deverá ser do tipo self service (porcionado prato principal, guarnição e sobremesa), podendo, a critério da LOCATÁRIA e, limitado ao jantar, o fornecimento de refeição a La Carte, funcionamento de 2^a a 6^a feira;

6.5 A composição do cardápio deve conter no mínimo:

- a) 04 (quatro) tipos de salada sendo: uma elaborada, uma folha, um legume cru ou cozido, e tomate;
- b) arroz branco;

- c) arroz integral;
- d) feijão carioca;
- e) 2 pratos principais (proteicos);
- f) 1 opção (ovo frito, omelete ou proteína vegetal);
- g) 2 guarnições (sendo uma guarnição vegana);
- h) 1 sobremesa fruta;
- i) 1 sobremesa doce;
- j) 1 suco artificial;
- k) temperos para salada, sendo eles: vinagre, azeite, sal;
- l) Molhos: vinagrete, molho de pimenta;
- m) Farinha de mandioca;
- n) 1 opção de sementes como por exemplo: linhaça, gergelim, chia.

6.6 A LOCATÁRIA deverá oferecer no almoço e no jantar a opção light que deverá conter uma carne magra grelhada ou cozida, guarnição e uma sobremesa diet;

6.7 A LOCATÁRIA deverá oferecer opções de sopa nos períodos de inverno;

6.8 Tanto nos serviços de lanchonete do restaurante e na cantina do prédio da pós-graduação a LOCATÁRIA deverá oferecer lanches diferenciados como sanduíches, lanches naturais, tigela de açaí, salada de frutas, sorvetes, bolos, salgados (assados e fritos), além de refrigerantes (linha normal e diet), chás, sucos artificiais, naturais e polpa;

6.9 A LOCATÁRIA deverá se comprometer que o cardápio do almoço não deverá ser repetido no horário do jantar, além de que as preparações restantes na linha de distribuição deverão ser descartadas e em hipótese alguma reaproveitadas para próximas refeições;

6.10 Todos os alimentos expostos no balcão de distribuição deverão ser mantidos em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o término do horário previsto para as refeições e identificados por meio de placas, etiquetas ou similares;

6.11 O LOCADOR deverá cumprir os horários pré-estabelecidos, sendo que todos os itens do cardápio deverão ser mantidos até o horário limite de cada serviço;

6.12 O cardápio deverá ser elaborado pelo(a) nutricionista da LOCATÁRIA, considerando as sugestões contidas na cláusula 4.5 deste Termo, devendo ser encaminhado semanalmente, em e-mails a serem fornecidos, pelo fiscal do contrato;

6.13 A LOCATÁRIA deverá fornecer, diariamente, no mínimo, os itens constantes da cláusula 4.5 deste Termo, podendo suspender o fornecimento daqueles que não tenham aceitação junto aos consumidores ou que se encontrem comprovadamente em falta no mercado, após autorização do Fiscal do Contrato indicado pelo LOCADOR para este fim, devendo ser providenciado um produto substituto, indicado pelo mesmo;

6.14 Os itens previstos para o cardápio poderão sofrer alterações, considerando-se a safra de alimentos, as datas comemorativas e a aceitação por parte dos usuários do restaurante, desde que aprovados pelo Fiscal do Contrato;

6.15 Os talheres deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos descartáveis e as bandejas forradas com papel descartável;

6.16 Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou qualquer outros componentes utilizados, na elaboração das refeições e lanches, deverão ser, obrigatoriamente de primeira qualidade, estar no prazo de validade e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação;

6.17 Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas, no restaurante ou na cantina, sob pena de rescisão contratual;

6.18 A LOCATÁRIA deverá optar pela compra de insumos produzidos na região. Vivemos em um momento em que quase a totalidade dos meios de transporte ainda envolve o uso de combustíveis fósseis. Por conta disso, cada quilômetro de distância tem um custo ambiental, contribuindo para o aumento do gás carbônico atmosférico;

6.19 A LOCATÁRIA deverá optar, sempre que possível, pela compra de alimentos produzidos sem o uso de agrotóxicos, ou seja, alimentos orgânicos;

6.20 A LOCATÁRIA deverá entregar os lanches aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados ou envolvidos em embalagens especiais.

Será admitida a venda de doces e salgados terceirizados, desde que o produto tenha a origem identificada e com registro da autoridade sanitária de padrão igual ou superior aos preparados pela LOCATÁRIA;

6.21 Não deverá haver diferenciação quanto à qualidade de gêneros alimentícios fornecidos aos funcionários da Faculdade de Medicina do ABC, Fundação do ABC e Central de Convênios com os demais consumidores nos respectivos estabelecimentos;

6.22 A LOCATÁRIA deverá garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada, primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados;

6.23 A LOCATÁRIA deverá ter no seu quadro de pessoal um nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutricionista – CRN, a quem caberá as seguintes atividades, dentre outras: assistência alimentar abrangendo a requisição, produção e distribuição dos alimentos/lanches; acompanhamento do preparo dos alimentos; controle do acondicionamento dos alimentos; dentre outras responsabilidades exclusiva deste profissional, estabelecida na Resolução nº 380/CFN.

7.0 - DA FISCALIZAÇÃO

7.1. A Fundação do ABC – Faculdade de Medicina do ABC fiscalizará a execução dos serviços de fornecimento e entrega do equipamento através de funcionário (s) designado (s) para esse fim, com a incumbência de relatar à **LOCATÁRIA** as falhas ou irregularidades que verificar, as quais, se não forem sanadas, serão objetos de comunicado oficial, expedido pela Fundação do ABC – Faculdade de Medicina do ABC;

7.2. A execução do contrato será fiscalizada, em todos os aspectos pertinentes ao objeto ajustado, inclusive reservando o direito de resolução de quaisquer casos omissos ou duvidosos, não previstos no contrato, em especial as especificações, requisitos, sinalizações, segurança, implicando, o direito de rejeitar os serviços insatisfatórios intimando a execução das devidas modificações, quando for o caso.

7.3. O exercício de fiscalização por parte do LOCADOR não eximirá a LOCATÁRIA das responsabilidades pelos danos materiais e pessoais que vier a causar a terceiros ou a

Fundação do ABC - Faculdade de Medicina do ABC, por culpa ou dolo de seus prepostos, na execução do contrato, nos termos do Código Civil.

8.0 - DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTOS

8.1. O valor fixo mensal deverá ser pago pela LOCATÁRIA até o 5º (quinto) dia do mês subsequente ao vencido, por meio de depósito bancário;

8.1.1. Não haverá descontos ou isenções de pagamento no período de férias ou recesso, o valor será pago em 12 (doze) parcelas anuais;

8.1.2. Além do depósito bancário deverá a LOCATÁRIA apresentar comprovante de quitação com o INSS e o FGTS.

9.0 – DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E ACESSÓRIOS.

9.1 Instalações do Restaurante:

9.1.1 Encontra-se em um pavimento (térreo) e compõe-se dos seguintes espaços:

- a) Salão fechado para refeições com área de aproximadamente 220m²;
- b) Terraço de Entrada para o salão, coberto e aberto, com aproximadamente 25m²;
- c) Sanitários de público, masculino e feminino;
- d) Cozinha de aproximadamente 49 m²;
- e) Sanitários/vestiários de empregados, masculino e feminino com chuveiros;
- f) Depósito fechado ligado ao terraço de serviço com área de 9,00m².

Nota: O terraço adjacente ao salão, com acesso externo independente, é de uso privativo da Fundação do ABC, Faculdade de Medicina do ABC e Central de Convênios.

9.2 Instalações da Cantina do prédio da central:

9.2.1 Encontra-se em um pavimento térreo e compõe-se dos seguintes espaços:

- a) Salão fechado com área de aproximadamente 18m²;

9.3 Instalações da Cantina do Anexo III - Ambulatório:

9.3.1 Encontra-se em um pavimento térreo no ambulatório e compõe-se dos seguintes espaços:

a) Salão fechado com área de aproximadamente 18m²;

9.4 Instalações da Cantina do prédio da pós-graduação:

9.4.1 Encontra-se em um pavimento (térreo) e compõe-se dos seguintes espaços:

a) Salão fechado com área de aproximadamente 18 m²;

9.5 São de responsabilidade da LOCATÁRIA todas as instalações de gás, bem como equipamentos e aparelhos de iluminação e ventilação dos seguintes ambientes: cozinha, terraço de serviços onde se encontra o salão de refeições admitido com capacidade para 200 pessoas, depósito e sanitários/vestiários dos empregados da LOCATÁRIA, seguindo o padrão abaixo:

9.5.1 Entre 50 (cinquenta) a 60 (sessenta) mesas distribuídas em mesas de quatro pessoas/mesa, com estruturas em tubo redondo 3/8" x 1,9, os tampos em compensado revestido em fórmica e moldura fórmica – A75 L80 P120 – e / ou similares;

9.5.2 Entre 200 (Duzentas) a 250 (Duzentos e cinquenta) cadeiras, com estruturas em tubo redondo 3/8" e/ou similares, tipo Marquesa;

9.5.3 A climatização da área de refeições, com aparelhos de ar condicionado modernizados cuja potência somada seja suficiente para atender 100% do espaço;

9.5.4 A ventilação e exaustão da cozinha deverão ser realizadas pela parede voltada para o recuo externo da edificação;

9.6 Caberá a empresa LOCATÁRIA a conservação e guarda permanentes dos edifícios de exploração de Restaurante e Cantina, bem como a manutenção e reposição dos elementos e componentes construtivos (vidros, caixilhos, revestimentos, pisos, dentre outros) quando os mesmos apresentarem quebras ou falhas;

9.7 É de responsabilidade da LOCATÁRIA, quando da rescisão ou término contratual, a devolução do bem alocado (Restaurante e Cantina) nas mesmas condições de início dessa avença, em perfeitas condições de uso;

9.8 A empresa LOCATÁRIA obriga-se a instalação de relógio de controle biométrico, para controle das refeições dos respectivos funcionários da Faculdade de Medicina do ABC, da Fundação do ABC e Central de Convênios;

9.9 É de responsabilidade da LOCATÁRIA, todos os mobiliários e equipamentos de funcionamento do restaurante e da cantina, objetos deste Contrato, de acordo com as regras estabelecidas pela ANVISA, bem como:

9.9.1 Suportes de Papel Toalha interfolha em lugar visível;

9.9.2 Suporte de Dispensers de álcool gel em lugar visível;

9.10 Nenhuma modificação ou alteração de espaço e/ou usos funcionais poderá ser executada sem autorização por escrito do LOCADOR;

9.11 A LOCATÁRIA deverá manter balanças eletrônicas suficientes para o atendimento rápido da pesagem das refeições, sendo obrigatória a utilização de, no mínimo, 01 (uma) para o self-service e 01 (uma) balança específica para a sobremesa.

10.0 – DOS PROFISSIONAIS

10.1 Os serviços contratados serão compostos de, no mínimo, a seguinte força de trabalho;

- a) 01 nutricionista;
- b) 01 cozinheira (o);
- c) 01 caixa;
- d) 02 balconistas;
- e) 01 gerente.

10.2 O (A) nutricionista mencionado (a) no subitem anterior deve estar devidamente registrado (a) no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com carga horária semanal mínima estabelecida pela legislação pertinente, e será responsável pela qualidade da alimentação fornecida pela LOCATÁRIA.

11.0 – DO USO DO UNIFORME

11.1 A LOCATÁRIA deverá fornecer crachás com foto e 02 conjuntos completos de uniforme a cada empregado no início da execução do contrato, com as seguintes características:

- a) camisa ou blusa na cor branca;
- b) calças compridas, na cor branca;
- c) avental longo na cor branca;
- d) proteção para o cabelo (gorro ou touca);

- e) luvas;
- f) máscaras;
- g) botas/calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante;
- h) outros itens determinados em legislação específica.

11.2 A partir, da data prevista para início da execução dos serviços, independente da data de entrega dos mesmos, deverá ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 12 (doze) meses, ou a qualquer tempo, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação escrita do LOCADOR, sempre que não atendidas às condições mínimas de apresentação;

11.3 A LOCATÁRIA fornecerá, ainda, uniformes apropriados às empregadas gestantes, substituindo-os sempre que houver necessidade;

11.4 Os empregados responsáveis pela limpeza e conservação deverão receber além do uniforme específico, 01 (um) par de botas de borracha, cano médio;

11.5 O uso de luvas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos, durante a montagem da rampa e o posicionamento de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante.

12.0 - DA HIGIENE E LIMPEZA DO RESTAURANTE E DA CANTINA

12.1 A LOCATÁRIA deverá manter limpo, o salão, as áreas de armazenamento, preparação, manipulação, distribuição de alimentos, sanitários, instalações, área de carga e descarga, pisos, vidros, paredes, mesas, utensílios e equipamentos, etc. no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização, com o fornecimento de todos os materiais e equipamentos necessários à sua execução, devendo o salão de refeições ser higienizado semanalmente e as mesas e cadeiras deverão ser limpas sistematicamente durante o funcionamento;

12.2 A LOCATÁRIA deverá manter, na cozinha, nos sanitários e na pia do salão, recipiente com sabonete líquido ou similar, que não possua efeito residual, de fácil aplicação, específico para cozinha industrial, para assepsia das mãos de seus empregados e usuários;

12.3 A LOCATÁRIA deverá manter a disposição de seus empregados e usuários, na cozinha, nos sanitários e na pia do salão, porta-papel-toalha com toalhas descartáveis de papel branco, próprias para secagem de mãos;

12.4 A LOCATÁRIA deverá manter dispenses com álcool em gel a 70% para sanitização das mãos de seus empregados e usuários;

12.5 A LOCATÁRIA deverá empregar somente produtos de limpeza, preferencialmente biodegradáveis, específicos para cozinhas industriais, que disponham de registro concedido por órgão regulador, sendo vedado o uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal;

12.6 A LOCATÁRIA deverá limpar os filtros dos terminais do sistema de exaustão, até a completa remoção do acúmulo da gordura oriunda do preparo das refeições;

12.7 A LOCATÁRIA deverá realizar mensalmente, ou sempre que necessário, desinsetização e desratização de todas as instalações sob concessão:

12.7.1 É obrigatório que a empresa contratada para tal fim seja especializada no ramo e realize o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos federal e distrital de fiscalização;

12.7.2 O serviço deverá ser contratado sem ônus para o LOCADOR;

12.7.3 Apresentar ao fiscal do contrato, o certificado emitido pela empresa que realizou o serviço, em 48 horas após a realização do serviço, inclusive declaração de reforço;

12.7.4 Deverá ser apresentado um cronograma para a realização dos serviços, sendo agendado e apresentado para aprovação do fiscal do Contrato;

12.7.5 A dedetização deverá ser feita sempre ao final do expediente da sexta-feira ou véspera de feriados prolongados, com comunicação prévia à LOCATÁRIA, sendo que a cozinha deverá sofrer a necessária limpeza antes do reinício do preparo de novas refeições ou lanches.

12.8 A LOCATÁRIA deverá elaborar Manual de Boas Práticas, específico para o serviço e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), além das recomendações da ANVISA, seguindo os Parâmetros Básicos e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Unidades de Alimentação e Nutrição, em conformidade com a Resolução RDC Nº 216/2004 da ANVISA ou outra que venha a substituí-la, e submetê-lo à apreciação de fiscal do contrato designado pela LOCATÁRIA, impreterivelmente em até 60 (sessenta) dias após a assinatura do Contrato;

12.9 A LOCATÁRIA deverá efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, no horário compreendido entre 7:30h às 9:30h e 15:00h às 17:00h, os sacos de lixos para resíduos orgânicos devem ser na cor preta e os sacos de lixo para resíduos recicláveis na cor amarela, seguindo o Plano de Gerenciamento de resíduos e o padrão da Faculdade de Medicina do ABC.

12.10 A LOCATÁRIA deverá preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para elaboração dos produtos a serem comercializados na cantina, tão pouco em pratos futuros;

12.11 A LOCATÁRIA deverá fornecer uniformes aos seus empregados quando em serviço, seja nas áreas de pré-preparo, preparo da cozinha e cantina ou outras, que utilizarão uniformes devidamente limpos e bem passados, portando crachá de identificação, em totais condições de higiene quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, mantendo necessariamente, o rosto barbeado, unhas e cabelos curtos ou presos e proteção para os cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, dentre outros;

12.12 A LOCATÁRIA deverá manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas no presente termo, disponibilizando todo o ferramental necessário para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pelo LOCADOR, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;

12.13 A LOCATÁRIA deverá cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a acontecer com seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

12.14 A LOCATÁRIA deverá assegurar que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, aquele cuja conduta, a juízo do LOCADOR, seja inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;

12.15 A LOCATÁRIA deverá facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o LOCADOR do resultado das inspeções;

12.16 A LOCATÁRIA deverá utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, para a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;

12.17 A LOCATÁRIA deverá manter todas as áreas de salões, cozinhas, depósito e hall, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;

12.18 A LOCATÁRIA deverá manter sob rigoroso processo de higienização e conservação as bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;

12.19 A LOCATÁRIA deverá manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de funcionamento, higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;

12.20 A LOCATÁRIA deverá realizar dedetização e desratização a cada 02 (dois) meses, ou períodos inferiores, por solicitação do LOCADOR, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita no

final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A dedetização e a faxina deverão ser previamente comunicadas o LOCADOR;

12.21 A LOCATÁRIA deverá coletar, diariamente, fazendo uso de luvas descartáveis, amostras de todas as preparações servidas no restaurante e na cantina, conservando-as refrigeradas (abaixo de 4° C) em recipientes devidamente higienizados e etiquetados com data, por um período de 72 (setenta e duas) horas, arcando com os custos das análises microbiológicas sempre que determinado pelo LOCADOR;

12.22 A LOCATÁRIA deverá fornecer, trimestralmente, laudo microbiológico ambiental e da produção;

12.23 A LOCATÁRIA deverá utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitido, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. Os porta-papéis deverão ser instalados nos diversos setores da cozinha e áreas afins;

12.24 A LOCATÁRIA deverá fornecer papel toalha e sabonete líquido antisséptico para o lavatório localizado no acesso ao restaurante e à cantina;

12.25 A LOCATÁRIA deverá prestar os serviços dentro dos parâmetros de qualidade e higiene fixados pelos órgãos de fiscalização sanitária competentes, com especial atenção aos termos da Resolução ANVISA RDC Nº 216, de 15/09/2004, disponibilizando materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas.

13 - DA SUSTENTABILIDADE

13.1 A LOCATÁRIA deverá seguir rigidamente o Plano de Gerenciamento de Resíduos do Faculdade de Medicina do ABC, segregando sempre os resíduos orgânicos dos recicláveis;

13.2 A LOCATÁRIA, em hipótese alguma, deverá descartar seus resíduos de óleo vegetal em ralos, pias, solo ou qualquer lugar que ofereça risco a saúde humana e ambiental;

13.3 A LOCATÁRIA deverá mensalmente entregar ao setor de sustentabilidade uma cópia do certificado de destinação final do óleo vegetal utilizado em seus serviços;

13.4 A LOCATÁRIA deverá sempre que solicitado pelo setor de Sustentabilidade da Faculdade de Medicina do ABC, segregar seus resíduos orgânicos de forma especial, essa que será orientada no momento da solicitação, para a realização de compostagem;

13.5 A LOCATÁRIA ficará responsável de encaminhar os seus resíduos para o Abrigo Externo de Resíduos dentro de container com tampa e quatro rodas. Deverá descartar os resíduos no abrigo correspondente ao seu tipo ou encaminhar os materiais conforme orientação do setor de Sustentabilidade;

13.6 A LOCATÁRIA deverá sempre adotar ações de economia de consumo de água e energia elétrica e participar das campanhas internas, quando solicitado pelo Faculdade de Medicina do ABC, mesmo que os custos com consumo de água e energia elétrica seja da LOCATÁRIA;

13.7 A LOCATÁRIA deverá dar preferência para compostos biodegradáveis e menos agressivos ao meio ambiente no ato de aquisição de seus produtos de limpeza.

14 - DA REFEIÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS

14.1 Serão fornecidos aos funcionários da Faculdade de Medicina do ABC, Fundação do ABC e Central de Convênios alocados no campus, e desde que, devidamente CADASTRADOS (permissionários) pelo órgão competente do LOCADOR, não extensivo sob qualquer hipótese aos funcionários das demais Mantidas da Fundação do ABC, refeição tipo self service com o valor fixo da refeição dia por funcionário;

14.1.1 Fica estipulado o valor de R\$ 13,50 (treze e cinquenta reais) por refeição/dia para os funcionários mencionados no item anterior;

14.2 O valor a que se refere o item anterior, poderá, a critério do funcionário, ser substituído por lanche quente ou frio bem como, o que exceder com bebidas e/ou qualquer item fora do caráter alimentar, será pago pelo próprio funcionário no momento da aquisição;

14.3 A cobrança dos funcionários se dará da seguinte forma:

14.3.1 Para os funcionários da Faculdade de Medicina do ABC, será cobrado o valor de R\$13,50 (treze e cinquenta reais) por refeição/dia, a ser computado por aferição biométrica instalada nas dependências do Restaurante/Cantina, remetendo-se nota fiscal no último dia de cada mês com o quantitativo de refeições do mês apurado, sendo o pagamento no dia 15 do mês subsequente;

14.3.2 Para os funcionários da Fundação do ABC, será cobrado o valor de R\$ 13,50 (treze e cinquenta reais) por refeição/dia, a ser cobrado por meio de cartão magnético de vale refeição, débito, crédito ou dinheiro, ficando a Fundação do ABC isenta de qualquer responsabilidade pecuniária pelas refeições fornecidas;

14.3.3 Para os funcionários da Central de Convênios, será cobrado o valor de R\$ 13,50 (treze e cinquenta reais) por refeição/dia, a ser cobrado por meio de cartão magnético de vale refeição, débito, crédito ou dinheiro, ficando a Central de Convênios isenta de qualquer responsabilidade pecuniária pelas refeições fornecidas.

14.4 Atualmente estima-se a quantidade de 6.500 refeições/mês correspondentes às refeições de funcionários do Centro Universitário de Medicina do ABC, sem contar os funcionários da Fundação do ABC e Central de Convênios, situados no Campus.

15.0 - DO REAJUSTE DOS PREÇOS

15.1. O presente contrato de prestação de serviços, após decorridos 12 (doze) meses, haverá reajustamento de preços, da seguinte forma:

15.2. Fica definido o IGP-M, índice Geral de Preços básico a ser utilizado, observando os seguintes critérios:

15.2.1. Na eleição do Índice:

15.2.1.1. Dois meses de retroação da data base (mês da proposta);

15.2.2. Na periodicidade:

15.2.2.1. Será considerada a variação ocorrida no período de 12 (doze) meses, a contar do mês da proposta, observada a retroação de dois meses na eleição dos índices.

15.2.3. Na incidência:

15.2.3.1. A variação verificada no período de 12 (doze) meses apurada na forma citada nos itens 10.2.1.1. e 10.2.2.1, será aplicada sobre o preço inicial (da proposta).

15.3. A LOCATÁRIA ficará responsável pelo pagamento dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e outros que resultarem dos compromissos no contrato.

15.4. A Fundação do ABC – Faculdade de Medicina do ABC não assumirá responsabilidade alguma por pagamento de impostos e encargos que competirem a LOCATÁRIA, nem estará obrigado a restituir-lhe valores, principais e acessórios, que por ventura depender com pagamento dessa natureza.

16.0 – DO VALOR

16.1. Dá-se ao presente contrato o valor mensal de R\$ xxx.xxx.xx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxx), perfazendo o valor de 60 (sessenta meses) de R\$ x.xxx.xxx,xx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx), não havendo descontos sobre o valor do aluguel.

17.0 – DAS PENALIDADES

17.1. As penalidades serão propostas pela fiscalização do LOCADOR e aplicadas, se for o caso, pelo setor competente, garantindo o contraditório administrativo com defesa prévia.

17.2. Multa de 3% (três por cento) por inexecução parcial do contrato, sobre a parcela não executada, podendo, o LOCADOR, autorizar a continuação do mesmo.

17.3. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, por inexecução total do mesmo.

17.4. Multa de 3% (três por cento) do valor do faturamento do mês em que ocorrer a infração, se o serviço prestado estiver em desacordo com as especificações propostas e aceitas pelo LOCADOR.

17.5. Multa de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso no cumprimento dos prazos estipulados em contrato.

17.6. Multa de 3,0% (Três por cento) sobre o valor do contrato, no caso da LOCATÁRIA executar os serviços por intermédio de terceiros sem a expressa anuência do LOCADOR.

17.7. Pelo não cumprimento de qualquer das cláusulas do Contrato, exceto aquelas cujas sanções são as já estabelecidas, ficará a LOCATÁRIA sujeita a multa de 1,0% (um por cento) do valor do Contrato e na reincidência, ao dobro, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que couber.

17.8. As multas são independentes entre si. A aplicação de uma não exclui a das outras, bem como a das demais penalidades previstas em lei.

17.9. O valor relativo às multas eventualmente aplicadas será deduzido de pagamentos que o LOCADOR efetuar, mediante a emissão de recibo.

18.0 - DA RESCISÃO

18.1. O não cumprimento das obrigações contratuais pelas partes ensejará rescisão contratual, sendo lícito a qualquer das partes denunciá-lo a qualquer tempo, com antecedência mínima de (30) trinta dias, sem que caiba a outra parte direito de indenização de qualquer espécie.

18.2. O presente Contrato poderá ser rescindido unilateralmente, desde que haja conveniência para a Fundação do ABC – Faculdade de Medicina do ABC mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade superior.

18.3. Este instrumento poderá ser rescindido por ato unilateral da Fundação do ABC – Faculdade de Medicina do ABC, em se verificando a ocorrência de descumprimento de cláusulas contratuais, assegurados, no entanto, o contraditório e a ampla defesa.

18.4. Em havendo rescisão do contrato de gestão e/ou convênio firmado entre a Fundação do ABC – Faculdade de Medicina do ABC e a municipalidade ficam o presente contrato rescindido automaticamente, mediante comunicação prévia de 10(dez) dias.

19.0 - DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1. Este ajuste regular-se-á pelas suas disposições e partes integrantes tais como seus anexos e proposta da LOCATÁRIA, legislação vigente e demais normas de direito aplicáveis.

19.2. Fica eleito o foro desta Comarca para dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato.

E, por estarem às partes de comum acordo sobre as estipulações, termos e condições deste instrumento, firmam-no em 03 (três) vias, na presença de 02 (duas) testemunhas.

Santo André, ____ de _____ de 2019.

FUNDAÇÃO DO ABC – FACULDADE DE MEDICINA DO ABC

LOCADORA

Testemunhas:

- 1- _____
- 2- _____