

ANEXO I DO CONTRATO

CARDÁPIO BÁSICO

ALMOÇO

ITENS	PORÇÃO PER CAPITA	ESPECIFICAÇÃO
Salada crua, 3 vezes/semana (1.1) ou Salada cozida, 2 vezes/semana (1.2)	90g (mínimo)	Com no mínimo 3 (três) tipos de hortaliças (tipos A e B), em quantidades proporcionais à aceitação da clientela, sendo uma delas folhosa com variações. Não deve conter ingredientes de origem animal.
	150g (cozido)	Com no mínimo 3 (três) tipos de hortaliças (tipos A e B), em quantidades proporcionais à aceitação da clientela. Não deve conter ingredientes de origem animal.
Prato principal (2)	110g (cozido)	Será oferecida 1 (uma) opção de preparação à base de proteína animal (carne bovina, suína, frango, pescado ou vísceras), além de 1 opção com Proteína de origem vegetal [Proteína Texturizada de Soja (PTS)] 3 vezes/semana ou outra preparação destinada aos vegetarianos (2 vezes/semana) para escolha de uma delas. Será permitido disponibilizar as duas opções em quantidade correspondente à metade (55g de cada). Semanalmente deverá ser oferecida opção de prato típico ou massa. Semanalmente serão servidas 2 opções à base de proteína animal (cujas combinações e frequências estão descritas no subitem 2.6) + 1 opção vegetariana (conforme descrito anteriormente).
Arroz e Macarrão (3)	260g (cozido)	

Q.

7

ITENS	PORÇÃO PER CAPITA	ESPECIFICAÇÃO
Arroz	140g (cozido)	
Macarrão	120g (cozido)	
Feijão (4)	200g (cozido)	Mulatinho, carioca, preto, branco, macassar. Tempero mínimo (Peso líquido): 1% de alho, 10% de cebola e 5% de pimentão, em relação ao peso líquido do alimento cru. No preparo não deverão ser utilizados ingredientes de origem animal.
Guarnição (o cardápio deverá conter 1 opção/dia, cujos <i>per capita</i> s irão variar conforme o tipo de preparação)	30g	Farofa. Caso contenha ingrediente de origem animal, deve ser informado ao comensal.
	100g (cozido)	Macaxeira ou Salada de batata
	80g (cozido)	Purê ou Pirão
		Hortaliças refogadas hortaliças refogadas ou compondo preparações (ex. couve, repolho, vagem, jerimum, chuchu, cenoura, batata inglesa, batata doce).
Sobremesa: Fruta da época ou doce à base de fruta (embalagem individual)	Fruta (Diariamente) 120g de parte comestível	Mamão, melão, melancia, laranja, banana, maçã, abacaxi, goiaba ou fruta da época.
	Doce (2 vezes/semana) 50g	1-Compota de fruta ou 2- Cocada ou 3- Doce em barra ou 4- Gelatina ou 5- Doce de leite ou 6- Doce de amendoim/ Paçoca

Q.

Y

ITENS	PORÇÃO PER CAPITA	ESPECIFICAÇÃO
Refresco adoçado	300 mL	Obtido a partir de polpa de fruta congelada na concentração de, no mínimo, 25%. acrescido de, no máximo, 10% de açúcar. Disponibilizar opção sem açúcar em quantidade proporcional à aceitação da clientela, bem como adoçante dietético para utilização opcional.

ESPECIFICAÇÕES

1. Salada:

- 1.1. As saladas cruas poderão ser acrescidas de frutas (ex.: salada tropical)
- 1.2. As hortaliças cozidas podem ser servidas na mesma cuba, porém separadas individualmente.

2. Prato principal:

- 2.1. As carnes vermelhas deverão ser de consistência firme, elástica, ligeiramente úmida, sem gordura aparente, sem peles, e certificadas pela Inspeção Federal-SIF. AS PORÇÕES UNIFORMES E PADRONIZADAS;
- 2.2. O frango com PORÇÕES UNIFORMES E PADRONIZADAS deve apresentar-se sem manchas e com Certificado pela Inspeção Federal – SIF.
- 2.3. O filé de peixe deverá apresentar-se sem espinhas e sem pele. As postas, em corte reto, deverão estar limpas, sem escamas e sem degolador; sem mutilações ou deformações, contendo o mínimo de espinhas. O produto deverá possuir textura tenra e suave, odor fresco e agradável. As PORÇÕES deverão ser UNIFORMES E PADRONIZADAS.
- 2.4. O fígado bovino deverá possuir aspecto uniforme, consistência firme, sem acúmulo sanguíneo e restos do epíloon, de porção tendinosa do diafragma ou de gordurosas aderentes, devendo ser certificado pela Inspeção Federal –SIF. As PORÇÕES devem apresentar-se UNIFORMES E PADRONIZADAS.
- 2.5. **Opções para prato típico:** Cozido; Feijoada (incluindo a versão vegetariana); Dobradinha; Cozido; Arrumadinho de charque; Cassoulé; Bobó de pescado; Peixada; Costela com raiz (vaca atolada), outras. **Massas:** lasanha, macarronada, incluindo as versões vegetarianas. **Preparações vegetarianas:** diversificadas.

Q.

8

2.6. Semanalmente o cardápio apresentará 2 opções de preparação à base de proteína animal, de modo que as combinações sejam distintas a cada semana, conforme descrito a seguir:

- Peixe + carne suína;
- Peixe + víscera;
- Peixe + carne bovina;
- Carne suína + frango;
- Víscera + frango.

3. Arroz:

- Parboilizado, de grãos longos, classificado como tipo 1 (um), a ser servido solto, sem grumos ou bolos, nas grandes refeições. O arroz branco polido deverá ser utilizado em preparações específicas (ex. arroz doce, canja entre outros),

4. Feijão:

- Classificado como tipo 1 (um) sem a presença de perigos físicos.

5. Sobremesa:

- Doces: cremosos: com calda; em tabletes individuais (doce de leite, goiabada, bananada, cocada, amendoim, etc.); gelatinas em sabores diversos, entre outros.

Observação: As frequências para a composição do prato principal do cardápio devem seguir o detalhamento apresentado a seguir, no entanto, podem ser alteradas conforme aceitação da clientela.

FREQUÊNCIAS PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DO PRATO PRINCIPAL (ALMOÇO)

COMPONENTE	INCIDÊNCIA	TIPOS DE PREPARAÇÕES	ESPECIFICAÇÃO
Carne bovina	1 a 2 vezes/ semana	Assada, guisada, frita, moída, bife grelhado (chapeado) ou cozido.	Cortes dianteiros e traseiros, adequados a cada tipo de preparação, de modo que a carne esteja macia após o preparo.
Frango	1 a 2 vezes/ semana	Grelhado Assada Cozido Empanado	Filé de peito de frango Peito de frango Coxa, sobrecoxa sem excesso de gordura ou osso.
Peixe	1 vez/ semana	Frito Assado Cozido	Filé ou em posta
Carne Suína	2 vezes/ mês	Assado	Carré suíno, lombo, pernil

P.

8

		Cozido Frito	
Visceras	2 vezes/ mês	Cozido ou grelhado	Filé de fígado de boi
Prato regional ou típico	Semanal	Já mencionado no texto deste documento	
Soja (texturizada e grãos)	3 (três) vezes/semana		

CARDÁPIO BÁSICO JANTAR

ITENS	PORÇÃO PER CAPITA	ESPECIFICAÇÃO
Sopa*	300 ml (mínimo)	Oferecer 2 (duas) opções de sopa, sendo uma delas vegetariana. Variações: feijão, carne, frango, peixe, caldo verde; outras; Vegetariana: feijão; ervilha, lentilha, abóbora, legumes, cebola, espinafre, couve, outras. Ocasionalmente um tipo de sopa poderá ser substituído por uma preparação típica da ceia regional (munguzá, arroz doce, angu, canjica, etc).
Pão ou torradas.	50g	Fabricado até no máximo o dia anterior à distribuição.
Arroz ou macarrão ou cuscuz ou macaxeira ou cará, ou inhame ou batata doce	250 g (cozido; mínimo)	Cuscuz variado; Variar tipo de macarrão e molhos. Estes não devem conter ingredientes de origem animal.
Prato principal	Carnes: 120 g (cozido); Ovo: 3 unidades.	Será oferecida: - Uma preparação à base de proteína animal: carne bovina, carne suína, frango, peixe, preparação à base de ovo (ovo mexido temperado; omelete, outras); - Uma preparação vegetariana à base de leguminosas, e/ou proteína texturizada de soja.
Fruta	100g parte comestível	Banana, laranja, maçã, tangerina, mamão, abacaxi, melão ou outras da época).
Bebidas: Café com leite ou refresco	300 ml	- Café com leite (mistura preparada na proporção 50% café + 50% leite, adoçado com 7% açúcar); - Refresco com polpa de fruta congelada na concentração mínima 25%;
Café	300 ml	Infusão preparada com 8% de pó

O aluno fará a opção por um dos líquidos oferecidos. Para todos os líquidos deve ser ofertada a opção sem açúcar em quantidade proporcional à aceitação da clientela.

*Sopas com base constituída de ingredientes em pó, desidratados industrialmente, deverão ser servidas, no máximo 2 (duas) vezes /semana.

Q. J

Obs. As frequências de uso das matérias-primas que compõem o prato principal do cardápio para o jantar devem seguir o detalhamento apresentado a seguir.

FREQUÊNCIA PARA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DO PRATO PRINCIPAL (JANTAR)

COMPONENTE	FREQUÊNCIA	TIPOS DE PREPARAÇÕES	ESPECIFICAÇÃO
Carne bovina	1 a 2 vezes/ semana	Assada, guisada, frita, moída, bife grelhado (chapeado) ou cozido.	Cortes dianteiros e traseiros, adequados a cada tipo de preparação, de modo que a carne esteja macia após o preparo.
Frango	1 a 2 vezes/ semana	Grelhado Assada Cozido Empanado	Peito de frango Coxa, sobrecoxa sem excesso de gordura ou osso.
Peixe	Quinzenal	Frito Assado Cozido	Filé ou em posta
Carne Suína	Quinzenal	Assado Cozido Frito	Carré suíno, lombo, pernil, calabresa. A opção calabresa poderá ser servida no máximo 1 vez/mês.
Charque	3 vezes/mês	Grelhada (chapeada) Frita Cozida	Sem excesso de gordura
Ovo	Quinzenal	Ovo mexido temperado, omelete	A preparação deverá ser sempre acrescida de vegetais, temperos frescos e/ou desidratados ou de outro ingrediente de origem animal na preparação (frango, carne, queijo, por exemplo) como recheio para omelete ou acrescidos ao ovo mexido ou outra preparação.
Soja (texturizada e grãos)	No máximo 3 (duas) vezes/semana		

Observação: Para todas as preparações será testada a aceitação do comensal. Para aquelas com baixa aceitabilidade será solicitada sua retirada do cardápio.

Q. J

ANEXO II DO CONTRATO
INVENTÁRIO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE

RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO						
INVENTÁRIO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE						
ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	QUANTIDADE	Nº DO PROCESSO	FAVORECIDO	CNPJ	VALOR
1	Balção térmico: para manutenção do alimento pronto para consumo em temperatura aquecida.	2	23076.026306/2013-31	ENCAL LTDA - FABRICANTE: BRASINOX	24.134.488/0001-08	R\$ 12.999,60
2	Balção térmico: para manutenção do alimento pronto para consumo em temperatura refrigerada.	2	23076.026306/2013-1	INOXCOOK COMÉRCIO DE REFRIGERAÇÃO LTDA	11.360.157/0001-44	R\$ 14.878,00
3	Cadeiras: pernas em alumínio anodizado, assento e encosto em material plástico, tipo propileno, resistente e lavável, com dimensões compatíveis para acomodação em mesa com 1.20x0.80m (Comp. X Largura)	280	23076.022190/2014-41	J. H. DA SILVA EQUIPAMENTOS - EPP	18.863.413/0001-65	R\$ 39.200,00
4	Cafeteira elétrica: confeccionada em aço inoxidável, com capacidade para 50L, tensão de alimentação elétrica 220V.	1	23076.060434/2013-11	METALTEC M. OLIVEIRA COMÉRCIO LTDA	111863270001-16	R\$ 2.000,00

UFPE
23076.062865/2014-95
1370/1500

R.

2

5	Caldeirão modular: capacidade para 300L, gabinete com dupla camisa e tacho, ambos confeccionados em aço inoxidável, dispor de funil e válvula de fecho rápido do mesmo material do gabinete; acionamento automático dos queimadores, lâmpada piloto para indicação de funcionamento, tampa e puxador, pés e demais componentes confeccionados em aço inoxidável.	2	23076.056951/2013-88	DAX COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI - ME	18.883.205/0001-28	R\$ 28.424,00
---	--	---	----------------------	-------------------------------------	--------------------	---------------

Ⓢ

Ⓢ

6	Caldeirão modular autogerado: capacidade para 500L, gabinete com dupla camisa e tacho, ambos confeccionados em aço inoxidável, dispor de funil e válvula de fecho rápido do mesmo material do gabinete; acionamento automático dos queimadores, lâmpada piloto para indicação de funcionamento. tampa e puxador, pés e demais componentes confeccionados em aço inoxidável.	1	23076.056951/2013-88	DAX COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI - ME	18.883.205/0001-28	R\$ 18.381,00
7	Fogão a gás industrial: estrutura física de sustentação e painel confeccionados em aço inoxidável, com espessuras que garantem a resistência para o uso destinado. Dimensões aproximadas de 1.500mm (comprimento) x 1.020mm (largura) x 850mm (altura), dispondo de seis bocas, cada uma delas com dois queimadores e registros independentes, com grelhas em ferro fundido com formato quadrado.	2	23076.056585/2013-67	ZG EQUIPAMENTOS	09.132.989/0001-61	R\$ 4.880,00



8	Forno combinado a gás eletromecânico: totalmente confeccionado em aço inoxidável, capacidade para acomodar 20 GNs 1/1 - 65mm. Dotado de painel de comando, sensor de núcleo com medição, controle de unidade programável, no mínimo cinco opções de velocidade para o vapor, caldeira para geração de vapor e queimadores para produção de ar seco; com possibilidade de ajuste de temperatura de até 300°C para diferentes modos de cocção.	2	23076.056951/2013-88	SOLUÇÃO INOX COMÉRCIO MANUTENÇÃO E LOCAÇÃO DE EQUIPAMENTOS	06.137.445/0001-02	R\$ 110.000,00
9	Frigideira elétrica: capacidade para 60L, gabinete estruturado em cantoneiras de aço carbono com tratamento anti-corrosivo com revestimento externo em chapa de aço inoxidável, tanque de óleo provido de sistema basculante mecânico também fabricado em aço inoxidável.	1	23076.012223/2014-45	REFRIGRIO COMÉRCIO DE REFRIGERAÇÃO LTDA - ME	04.419.837/0001-20	R\$ 6.668,00
10	Gerador	1	23076.015882/2013-41	SILVIAQUINAS COMERCIAL LTDA EPP	06.098.222/0001-19	R\$ 139.900,00



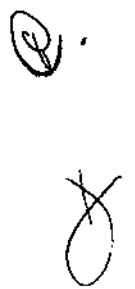
11	Máquina de lavar louças: gabinete confeccionado em aço inoxidável, capacidade para lavar no mínimo 150 gavetas/hora, túnel de secagem e aquecimento de água para temperatura de aproximadamente 80°C.	1	23076.027406/2013-84	GAMA COMERCIO DE EQUIPAMENTOS	18255981/0001-83	R\$ 57.499,62
12	Mesas: Mesa com tampo em material impermeável, resistente e lavável com pés em alumínio anodizado. Dimensões aproximadas de 1.20 x 0.80 x 0.70m	70	23076.022190/2014-41	J. H. DA SILVA EQUIPAMENTOS - EPP	18.863.413/0001-65	R\$ 31.429,30
13	Pass through aquecido: unidade, com estrutura interna e externa em aço inoxidável, dotado de 4 portas, sendo 2 em ambos os lados, com dimensões aproximadas de: largura 1400 mm x Profundidade 850 mm x Altura 2050 mm, dispor de quatro portas, capaz de manter a temperatura de 65°C ± 5°C controlada via termostato.	1		REVIFRIO COMÉRCIO DE REFRIGERAÇÃO LTDA - ME	04.419.837/0001-20	R\$ 8.303,00

14	Pass through refrigerado: 1 unidade, com estrutura interna e externa confeccionadas em aço inoxidável, dotado de 2 portas. Possui dimensões aproximadas de 700mm (largura) x 700mm (profundidade) x 2.000mm (altura); capaz de manter a temperatura de 7°C ± 2°C controlada via termostato;	1	23076.056951/2013-88	SOLUÇÃO INOX COMÉRCIO MANUTENÇÃO E LOCAÇÃO DE EQUIPAMENTOS	06.137.445/0001-02	R\$ 5.885,00
15	Refresqueira: 2 unidades, construídas em aço inoxidável, capacidade para 100-200L, adequado para funcionar com alimentação de 220V. Possui sistema de refrigeração capaz de manter o volume total do líquido resfriado a temperatura inferior a 7°C.	2	23076.056951/2013-88	SOLUÇÃO INOX COMÉRCIO MANUTENÇÃO E LOCAÇÃO DE EQUIPAMENTOS	06.137.445/0001-02	R\$ 5.472,00
16	Balizadores de fila: material corpo: alumínio, material base: alumínio, altura: 96 cm, tipo retração automática de fila. Acabamento corpo cromado, comprimento fila: 2,20 m. característica adicionais com presilha e trava.	30	23076.022668/2014-33	BELTGROUP DO BRASIL LTDA. - EPP	07.037.893/0001-99	R\$ 3.600,00

17	Bancadas: totalmente em aço inoxidável (pés e chapa). A chapa deve ter, no mínimo, 1,2mm de espessura. com 06 (seis) pés e medidas aproximadas de: 1,50m (largura) x 0,8m (profundidade) x 0,9m (altura).	10	23076.012224/2014-90	REVIFRIO COMÉRCIO DE REFRIGERAÇÃO LTDA - ME	04.419.837/0001-20	R\$ 7.460,00
18	Bancadas: totalmente em aço inoxidável (pés e chapa). A chapa deve ter, no mínimo, 1,2mm de espessura. com 06 (seis) pés e medidas aproximadas de: 2,00m (largura) x 0,8m (profundidade) x 0,9m (altura).	1	23076.012224/2014-90	REVIFRIO COMÉRCIO DE REFRIGERAÇÃO LTDA - ME	04.419.837/0001-20	R\$ 1.205,00
19	Estantes: totalmente em aço inoxidável. contendo 4 prateleiras. dimensões aproximadas de 180cm de altura, 100 cm de largura e 50cm de profundidade.	15	23076.005528/2014-09	GUSA COMÉRCIO, REPRESENTAÇÕES E SERVIÇOS LTDA - ME	04.801.838/0001-35	R\$ 13.888,00
20	Estrados de aço inox: Estrado modular em aço inoxidável. com dimensões aproximadas de 100 cm de comprimento. 100 cm de largura. 30 cm de altura.	5	23076.005528/2014-09	M.A.DE PAULA SERVIÇOS DE INSTALAÇÕES ELÉTRICAS EDIFICAÇÕES	12.580.474/0001-39	R\$ 2.615,00



21	Estrados de polipropileno: Estrado modular: material polipropileno, dimensões aproximadas: 120 cm de comprimento, 100 cm de largura e 15 cm de altura.	5	23076.005528/2014-09	FRATELLI COMÉRCIO DE MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS LTDA - ME	09.058.708/0001-78	R\$ 880,00
22	Mesas de apoio de auxiliares: 1 unidade de entrada + 1 unidade de saída, para máquina de lavar louças.	1		GAMA COMÉRCIO DE EQUIPAMENTOS	18255981/0001-83	R\$ 3.335,00
23	Módulo de distribuição de talheres: 2 unidades. confeccionado em aço inoxidável.	2		REVIRPIO COMÉRCIO DE REFRIGERAÇÃO LTDA - ME	04.419.837/0001-20	R\$ 4.970,00
24	Prateleira: confeccionada em aço inoxidável, apoiada por suporte tipo mão francesa fabricado do mesmo material, dimensões aproximadas: comprimento 100 cm, largura 50 cm.	15	23076.005528/2014-09	M.A.DE PAULA SERVIÇOS DE INSTALAÇÕES ELÉTRICAS EDIFICAÇÕES	12.580.474/0001-39	R\$ 4.014,00
25	Caixa de ventilação e renovação de ar: vazão 6.500 m³/h. Dimensões: 1000x1000x1000mm.	4		ITEM INCLUSO NA OBRA		R\$ 28.800,00

Q.

2

26	Câmara frigorífica para resfriamento + 5°: composta de painéis modulares, portas, unidade evaporadora e condensadora, tubulação frigorífica, quadro elétrico e termômetro digital.	2		ITEM INCLUSO NA OBRA	R\$ 31.170,00
27	Câmara frigorífica para resfriamento de +10°: composta de painéis modulares, portas, unidade evaporadora e condensadora, tubulação frigorífica, quadro elétrico e termômetro digital.	1		ITEM INCLUSO NA OBRA	R\$ 35.938,00
28	Câmara frigorífica para resfriamento de - 18°: composta de painéis modulares, portas, unidade evaporadora e condensadora, tubulação frigorífica, quadro elétrico e termômetro digital.	1		ITEM INCLUSO NA OBRA	R\$ 30.938,00
29	Câmara frigorífica para resfriamento de 0/5°: composta de painéis modulares, portas, unidade evaporadora e condensadora, tubulação frigorífica, quadro elétrico e termômetro digital.	1		ITEM INCLUSO NA OBRA	R\$ 51.486,00

30	Coifa de exaustão: fabricada em chapa de aço inoxidável, com filtro inercial. Dimensões: 2.70x1,30x0,60m.	1		ITEM INCLUSO NA OBRA		R\$ 390,00
31	Coifa de exaustão: fabricada em chapa de aço inoxidável, com filtro inercial. Dimensões: 4,50x1,30x0,60m.	1		ITEM INCLUSO NA OBRA		R\$ 18.900,00
32	Coifa lavadora: fabricada em chapa de aço inoxidável, com filtro inercial, motobomba e central controladora de lavagem. Dimensões: 5,25x1,40x0,65m.	1		ITEM INCLUSO NA OBRA		R\$ 8.200,00
33	Damper corta fogo: fabricado em chapa de aço acionado através de mola com fusível de disparo a 72°. Dimensões: 400x300x200mm.	1		ITEM INCLUSO NA OBRA		R\$ 390,00
34	Damper corta fogo: fabricado em chapa de aço acionado através de mola com fusível de disparo a 72°. Dimensões: 500x500x200mm.	1		ITEM INCLUSO NA OBRA		R\$ 470,00
35	Damper corta fogo: fabricado em chapa de aço acionado através de mola com fusível de disparo a 72°. Dimensões: 700x300x200mm.	2		ITEM INCLUSO NA OBRA		R\$ 840,00



36	Exaustor centrífugo de simples aspiração: vazão 17000 m³/h.	1		ITEM INCLUSO NA OBRA		R\$ 12.700,00
37	Exaustor centrífugo de simples aspiração: vazão 5000 m³/h.	1		ITEM INCLUSO NA OBRA		R\$ 5.900,00
38	Exaustor centrífugo de simples aspiração: vazão 7000 m³/h.	1		ITEM INCLUSO NA OBRA		R\$ 6.250,00
39	Porta frigorífica de correr para antecâmara	1		ITEM INCLUSO NA OBRA		R\$ 3.358,85
40	Sistema de ar condicionado (controle remoto)	5		ITEM INCLUSO NA OBRA		R\$ 1.712,50
41	Sistema de ar condicionado (sistema multi split inverter - unidades condensadoras)	2		ITEM INCLUSO NA OBRA		R\$ 16.880,00
42	Sistema de ar condicionado (sistema multi split inverter - unidades evaporadoras)	5		ITEM INCLUSO NA OBRA		R\$ 7.511,83
Com itens da obra						R\$ 789.721,70
Sem itens da obra						R\$ 527.886,52

Os itens descritos no inventário como inclusos na obra serão considerados para o cálculo da garantia, referente a 5% do valor do inventário. No entanto, para a estimativa da contraprestação mensal a ser paga pela cessionária, os equipamentos e materiais permanentes inclusos na obra serão excluídos, haja vista que o custo total do imóvel é utilizado neste cálculo, evitando, deste modo, que os itens sejam contabilizados em duplicidade.

UFPE
23076.062865/2014-95
1380/1500



ANEXO III DO CONTRATO Nº/2016

CÓPIA DA PROPOSTA COMERCIAL.

Q.

J

AV. CAP. MOR GOUVEIA, Nº 733
BAIRRO BOM PASTOR - NATAL/RN - CEP 59060-235
FONE: (84) 3205-2215 FAX: (84) 3205-0017
ATENDIMENTO@NUTRITIREFEICOES.COM.BR
WWW.NUTRITIREFEICOES.COM.BR

NUTRITI
REFEIÇÕES

PROPOSTA DE PREÇOS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 166/2016

UFPE
23076.062865/2014-95
1382/1500

A UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA
DIRETORIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS
DIVISÃO DE LICITAÇÕES

PONTA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS E SERVIÇOS EIRELI
CNPJ Nº 70.163.605/0001-89
Inscrição Estadual: 20.088.574-0
Inscrição Municipal: 1201282

Endereço: Avenida Capitão Mor Gouveia, 733, Bom Pastor - Natal/RN. CEP nº 59060-235.

1. OBJETO:

1.1. Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de produção e distribuição de refeições para coletividade para atuar no Centro Acadêmico do Agreste da UFPE, compreendendo a produção e distribuição de almoço e jantar, conforme Cardápio Básico (Anexo I da Minuta Contratual – Anexo V do Edital), e cessão remunerada de uso da área física do Restaurante Universitário, medindo 833,52 m2, equipada e mobiliada (Anexo II da Minuta Contratual – Anexo V do Edital), conforme planta baixa – Anexo I do Edital;

1.2. Os serviços incluem a produção e a distribuição de até 1.500 (mil e quinhentas) refeições diárias servidas no Restaurante Universitário, compreendendo até 650 (seiscentos e cinquenta) almoços servidos no horário das 11h00 às 14h00 e até 850 (oitocentos e cinquenta) jantares servidos no horário das 17h30 às 20h30. A produção e distribuição acontecerão em dias úteis, durante 11 (onze) meses/ano. Por um período de 30 dias em cada ano, durante o recesso escolar, não haverá produção e distribuição de refeições;

1.2.1. A CONTRATANTE subsidiará integralmente as 1.500 (mil e quinhentas) refeições.

2. VALOR DA CONTRAPRESTAÇÃO MENSAL PELA CESSÃO REMUNERADA DE USO DA ÁREA FÍSICA DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO para o período de 12 (doze) meses: 16.529,82 (dezessê mil quinhentos e vinte e nove reais e oitenta e dois centavos).

3. GARANTIA ADICIONAL COMO DEPOSITÁRIA DOS BENS relacionados no Anexo II da Minuta Contratual – Anexo V do Edital, correspondente a 5% do total do investimento com os equipamentos R\$ 789.721,70 (setecentos e oitenta e nove mil setecentos e vinte e um reais e setenta centavos), nos termos do § 5º do art. 56 da Lei nº 8.666/93, a ser prestada antes da contratação: R\$ 39.486,08 (trinta e nove mil quatrocentos e oitenta e seis reais e oito centavos).

4. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: 90 (noventa) dias corridos a partir da abertura do Pregão (v. subitem 1.7 do Edital).

5. DECLARAÇÃO:

Declaro, para os devidos fins, que no preço proposto abaixo foram consideradas todas as despesas incidentes que possam influir, direta ou indiretamente, no custo das refeições, inclusive aquelas relativas a tributos (impostos, taxas, contribuições), encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e securitários, EPI's regulamentares, treinamento de pessoal, uniforme e complementos e, as despesas previstas nos itens 2 e 3 desta proposta; declaro, ainda, estar ciente de que não será considerada qualquer reivindicação posterior devido a erro/equivoco no dimensionamento dos quantitativos desta proposta, para efeito de solicitar revisão de preço ou reembolso por recolhimentos determinados pela autoridade competente.

6. COMPOSIÇÃO DO PREÇO DAS REFEIÇÕES

6.1. COMPOSIÇÃO DO PREÇO UNITÁRIO DA REFEIÇÃO

ITENS	%	ALMOÇO	JANTAR
Matéria-prima (gêneros alimentícios e ingredientes)	36	3,91	3,2
Mão de obra (Nutricionistas, Cozinheiros, Copeiros e Auxiliares de Serviços Gerais etc.)	32	3,48	2,85
Cessão de área física, equipamentos e material permanente (aluguel)	10	1,09	0,89
Combustível (gás e diesel)	3	0,32	0,27
Energia elétrica e água	4	0,43	0,36
Outros insumos (material de limpeza e descartáveis)	6	0,65	0,53
Benefícios líquidos	9	0,98	0,8
TOTAL	100	10,86	8,90

AV. CAP. MOR GOUVEIA, N° 733
BAIRRO BOM PASTOR - NATAL/RN - CEP 59060-235
FONE: (84) 3205-2215 FAX: (84) 3205-0017
ATENDIMENTO@NUTRITIREFEICOES.COM.BR
WWW.NUTRITIREFEICOES.COM.BR

NUTRITI
REFEIÇÕES

6.2. COMPOSIÇÃO DO PREÇO GLOBAL (ANUAL) DA PROPOSTA

UFPE
23076.062865/2014-95
1383/1500

A) Preço Unitário das Refeições Integralmente Subsidiadas:
Almoço R\$ 10,86 (Dez Reais e Oitenta e Seis Centavos)
Jantar R\$ 8,90 (Oito Reais e Noventa Centavos)

TIPO DE SUBSÍDIO	PREÇO UNITÁRIO (R\$)		QUANTIDADE		VALOR DIÁRIO (R\$)		(B) PREÇO TOTAL DIÁRIO (ALMOÇO/JANTAR) (R\$)
	ALMOÇO	JANTAR	ALMOÇO	JANTAR	ALMOÇO	JANTAR	
INTEGRAL	R\$ 10,86	R\$ 8,90	650	650	R\$ 7.059,00	R\$ 7.565,00	R\$ 14.624,00
(Quatorze Mil e Seiscentos e Vinte e Quatro Reais)							

C) Preço Mensal Total das Refeições = Preço Total Diário (B) x 22 dias úteis	R\$	321.728,00
(Trezentos e Vinte e Um Mil e Setecentos e Vinte e Oito Reais)		
D) Preço Anual Global das Refeições = Preço Mensal Total das Refeições C) x 11 meses	R\$	3.539.008,00
(Três Milhões, Quinhentos e Trinta e Nove Mil e Oito Reais)		

Preço Anual Global da Proposta: R\$	R\$	3.539.008,00
(Três Milhões, Quinhentos e Trinta e Nove Mil e Oito Reais)		

- Representante Legal que Assinará o Contrato: Debora Afonso Chagas Bezerra de Albuquerque, Brasileira, Casada, Sócia Proprietária, residente e domiciliada na Avenida Amintas Barros, 3735 Bloco D AP 1601 - Terra Brasilis - Lagoa Nova, Natal/RN, CEP: 59056-215, portadora da Carteira de Identidade Nº 2.338.697 SSP/RN e do CPF Nº 064.061.784-21.

- Informamos ainda que a conta bancária da empresa é no Banco do Brasil, Nº 10806-5, Agência 1533-4, e o nosso telefone para contato é (84) 3205-2215, fax (84) 3205-0017 e e-mail: atendimento@nutritirefeicoes.com.br.

Natal/RN, 15 de Dezembro de 2016.

CRONOMETRAGEM

Debora Afonso Chagas Bezerra de Albuquerque
PONTA DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS E SERVIÇOS EIRELI
CNPJ 70.163.605/0001-89
DEBORA AFONSO CHAGAS BEZERRA DE ALBUQUERQUE
SÓCIA PROPRIETÁRIA
RG 2.338.697 SSP/RN
CPF 064.061.784-21

4º Ofício de Notas

Av. Engenheiro Roberto Freire, 2020 - Shopping Cidade Jardim - Capim Macio - CEP 59082-400 - Natal - RN
Fone: (84) 3217.6920 - Fax: (84) 3217.2834

Tabelli Mota de Fátima Rebouças Sampaio
Hugo Franco Sampaio
Alcio Alfredo Rebouças Sampaio

Reconheço por semelhança a firma de DEBORA AFONSO CHAGAS BEZERRA DE ALBUQUERQUE (A1800004327). Dou fé.
Natal, 6 de Fevereiro de 2017 - 14:28:43.
14864DNA02121450
Em testemunho _____ da verdade.
Tabelli (o) Substituto
*VALIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE - EWERTON

