



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO
PRÓ-REITORIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA
DIRETORIA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

Contrato nº 0.32.../2014, celebrado entre a Universidade Federal de Pernambuco e a empresa Casa de Farinha Ltda.

A Universidade Federal de Pernambuco, CNPJ nº 24.134.488/0001-08, autarquia educacional vinculada ao Ministério da Educação, com sede à Avenida Professor Moraes Rego, nº 1.235, Cidade Universitária, Recife, PE, neste ato representada, nos termos do art. 33, alínea f, de seu Estatuto, por seu Magnífico Reitor, Prof. Anísio Brasileiro de Freitas Dourado, CPF nº 127.044.234-15 e RG nº 1.065.220 SSP/PE, doravante denominada **CONTRATANTE/CEDENTE**, e a Casa de Farinha Ltda., CNPJ nº 07.694.626/0001-94, com sede à Rua Hércules Florense, nº 46, Prado, Recife, PE, CEP 50.751-010, representada por Romero Fittipaldi Pontual Filho, Sócio-Diretor, CPF nº 071.694.564-48 e RG nº 7.219.886 SSP/PE, residente à Rua Manuel de Carvalho, nº 267, Apto. 1002, Afritos, CEP 52.053-370, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA/CESSIONÁRIA**, com base no disposto na Lei nº 8.666, de 21/06/1993, atualizada, e demais normas que dispõem sobre a matéria, ajustam o presente Contrato, que se regerá pelas seguintes cláusulas e condições.

CLÁUSULA 1ª. OBJETO

Prestação de serviços de produção e distribuição de refeições no Restaurante Universitário do Campus Recife da UFPE, compreendendo desjejum, almoço e jantar, conforme Cardápio Básico (Anexo I deste Contrato), com cessão remunerada de uso da área física do Restaurante, medindo 1.292 m², conforme plantas baixas - Anexo I (A e B) do Edital, equipada e mobiliada conforme inventário (Anexo II deste Contrato), com endereço à Avenida dos Reitores, S/N, Campus Universitário, Recife, PE.

§ 1º. Os serviços incluem a produção e a distribuição de **até 5.000 (cinco mil) refeições diárias servidas no Restaurante Universitário**, compreendendo 500 (quinhentos) desjejuns, entre 7h00 e 8h00; 3.000 (três mil) almoços, entre 10h30 e 14h30; e 1.500 (um mil e quinhentos) jantares, entre 17h00 e 19h00, em dias úteis, entre as segundas e sextas-feiras, **por 11 (onze) meses/ano**. Por um período de 30 dias, devido ao recesso escolar, que, em geral, antecede ao início do ano letivo ou pode ocorrer em dois períodos de 15 dias antes de cada semestre letivo, quando não haverá produção e distribuição de refeições.

§ 2º. Das 5.000 (cinco mil) refeições diárias estimadas, a **CONTRATANTE/CEDENTE subsidiará integralmente** até 500 (quinhentos) desjejum, 1.500 (um mil e quinhentos) almoços e 750 (setecentos e cinquenta) jantares, e **parcialmente** até 1.500 (um mil e quinhentos) almoços e 750 (setecentos e cinquenta) jantares. O estudante contemplado com a refeição parcialmente subsidiada pela **CONTRATANTE/CEDENTE** pagará diretamente à **CONTRATADA/CESSIONÁRIA** o valor de R\$ 3,00 (três reais) por cada refeição.

§ 3º. A cessão remunerada de uso da área física do Restaurante Universitário importará na contraprestação mensal de **R\$ 22.085,07 (vinte e dois mil oitenta e cinco reais e sete centavos)**, por 12 meses, paga no Banco do Brasil através da GRU – Guia de Recolhimento da União emitida pela Diretoria de Licitações e Contratos/PROGEST.

CLÁUSULA 2ª. REGIME DE EXECUÇÃO

O serviço objeto deste Contrato deverá ser executado sob o regime de execução empreitada por preço unitário.

CLÁUSULA 3ª. VINCULAÇÃO

Este Contrato está vinculado ao Pregão Eletrônico nº 16/2014, de que trata o processo administrativo nº 23076.029819/2012-12, e à proposta da **CONTRATADA/CESSIONÁRIA (Anexo IV deste Contrato)**, partes integrantes deste instrumento.

UB

AB

CLÁUSULA 4ª. DETALHAMENTO DO OBJETO

4.1. SERVÇOS DE PRODUÇÃO/DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

4.1.1. Consideram-se **atividades pertinentes** à produção e distribuição de refeições: aquisição, recebimento e armazenamento de matérias-primas e insumos; pré-preparo; preparo e distribuição de refeições; higienização de ambiente, dos equipamentos e dos utensílios; manejo dos resíduos; segurança patrimonial e contratação e administração de pessoal.

4.1.2. O serviço de produção e distribuição das refeições (desjejum, almoço e jantar) será efetuado nas instalações do **Restaurante Universitário**, nos dias úteis, de segunda a sexta-feira, nos horários das 7h00 às 8h00; das 10h30 às 14h30; e das 17h00 às 19h00, respectivamente. Esse horário pode ser alterado em consequência do aumento da demanda, sobretudo em eventos esporádicos.

4.1.3. Para atender às necessidades da produção e distribuição das refeições, obriga-se a CONTRATADA/CESSIONÁRIA a manter o restaurante em pleno funcionamento pelo período de, no mínimo, 14 horas diárias, de modo que para isto serão necessários 2 (dois) turnos administrativos de funcionários. As atividades de limpeza geral e profunda de pisos, paredes, vidraças, calhas, câmaras frigoríficas, coifas e demais equipamentos pesados, serão realizadas obrigatoriamente e exclusivamente aos sábados.

4.1.4. O **número de funcionários** da CONTRATADA/CESSIONÁRIA, por função, deve atender de forma satisfatória às necessidades dos serviços em quantidade, qualidade e pontualidade.

4.1.5. As refeições servidas devem obedecer a composição e quantidades detalhadas no **Cardápio Básico (Anexo I)** deste Contrato). A refeição servida no **desjejum** deverá ser composta por: 1 fruta inteira, 1 pão com recheio de preparação proteica, refresco ou café com ou sem leite. O **almoço** deverá constar de, no mínimo: um prato principal à base de proteína de origem animal, + uma salada de hortaliças cruas, composta por, no mínimo, 3 (três) diferentes tipos de hortaliças, + uma salada de legumes cozidos, composta por, no mínimo, 3 (três) diferentes tipos de legumes, + feijão, + arroz e/ou macarrão, + farinha de mandioca ou farofa, + refresco em temperatura fria (<10°C), + sobremesa. A refeição servida no **jantar** será composta de, no mínimo: um prato principal à base de proteína de origem animal; + uma salada de hortaliças cruas, composta por, no mínimo, 3 (três) diferentes tipos de hortaliças; + uma raiz (macaxeira, inhame, cará, batata doce), ou cuscuz de milho, + arroz, + sopa (duas opções, sendo uma delas adequada ao atendimento aos vegetarianos) + pão + café ou café com leite ou refresco. Além destes, serão oferecidas diariamente, no desjejum, almoço e no jantar, em caráter opcional, uma preparação à base de soja ou de outros grãos usualmente consumidos na culinária vegetariana.

4.1.6. Diariamente serão oferecidas em cada refeição **duas opções do prato principal**, no entanto, a cada comensal será permitido o consumo de apenas uma porção da opção escolhida conforme estabelecido no Cardápio Básico (**Anexo I** deste Contrato). Poderá ser facultado o consumo das duas opções do prato principal, neste caso, de cada tipo será servida uma porção correspondente à metade do volume total estabelecido no cardápio básico. O quantitativo da produção diária das duas opções do prato principal deverá ser estabelecido pela CONTRATADA com base na aceitação da clientela, de modo a disponibilizar ao comensal todas as opções referidas no cardápio até o final do horário da distribuição.

4.1.7. **Variações qualitativas do cardápio básico** ou substituição de itens só serão permitidas quando aprovadas formalmente pela Diretoria do Restaurante Universitário. Variações nas preparações já aprovadas para os **cardápios semanais** serão permitidas em conformidade com o Cardápio Básico (**Anexo I** deste Contrato).

4.1.8. **Variações no quantitativo de refeições**, para aumento ou redução, demandam prévia avaliação da CONTRATADA/CESSIONÁRIA, a fim de adequar a produção diária e evitar desperdícios, sobretudo no período de recesso escolar e em situações de caso fortuito ou força maior, como incidentes climáticos, feriados prolongados, movimentos estudantis, paralisações ou greves.

4.1.9. As refeições serão distribuídas na modalidade **“self service”**, com **porcionamento do prato principal, da sobremesa, do refresco e do café ou café com leite**. Para auxiliar os comensais que necessitem de ajuda no porcionamento de sua refeição, a CONTRATADA/CESSIONÁRIA disponibilizará um profissional (copeiro, por exemplo) para este fim. Não será facultado ao comensal repetir a refeição integral, nem itens do cardápio.

14

103

4.1.10. Molhos para salada e de pimenta, azeite misto, sal e vinagre serão disponibilizados durante a distribuição das refeições, bem como os descartáveis (guardanapo e copo).

4.1.11. O quantitativo de refeições diárias poderá ser ampliado, assim como admitida a inclusão de novos usuários, pertencentes a outros segmentos da Comunidade Universitária, tais como estudantes, servidores e visitantes, com refeições subsidiadas ou não, mantido o preço da refeição ajustado no Contrato, mediante prévia e expressa autorização da **CONTRATANTE/CEDENTE**, formalizada por apostila ou aditivo ao Contrato (este quando importar aumento da despesa da **CONTRATANTE/CEDENTE**).

4.1.12. Na hipótese de ampliação eventual do quantitativo de refeições diárias, **não subsidiadas**, a autorização prévia poderá ser dada mediante comunicação escrita do Gestor do Contrato.

4.1.13. O Controle de utilizações das refeições subsidiadas será auferido pelo **sistema de controle de acesso nas catracas instaladas** pela **CONTRATADA/CESSIONÁRIA**, o qual é alimentado pelo cadastro no sistema **SIG@**, conforme **subitem 4.2**.

4.1.14. A saída dos usuários ocorrerá por **portas com detectores de metais**. Porta específica será destinada à saída de cadeirantes, controlada por funcionário da **CONTRATADA/CESSIONÁRIA**.

4.2. SISTEMA DE CONTROLE DE ACESSO

4.2.1. Caberá à **CONTRATADA/CESSIONÁRIA** implantar **sistema de controle de acesso**, auditável pela **CONTRATANTE/CEDENTE**, com instalação de pelo menos **4 (quatro) catracas**, sendo uma delas destinada ao acesso de cadeirantes. As catracas serão dotadas de contador e mecanismo que permita a identificação dos usuários mediante leitor biométrico de reconhecimento de impressão digital, provido de software integrável, de forma a permitir a comunicação com o sistema de informação institucional da **CONTRATANTE/CEDENTE**, por meio da troca eletrônica de dados de usuários e de informações referentes ao uso do Restaurante Universitário, conforme **anexo III** deste Contrato.

4.2.2. O cadastro e o controle dos usuários subsidiados são de responsabilidade da UFPE, mediante registro do aluno exclusivamente pelo sistema **SIG@** e registrados no sistema de controle de acesso da **CONTRATADA/CESSIONÁRIA** através do *web service*, de modo a garantir o direito ao subsídio, parcial ou total, apenas para os alunos regularmente matriculados na UFPE.

4.2.3. Não será admitida outra forma de cadastro de usuários, que não seja através do sistema de informação institucional da UFPE (**SIG@**).

4.2.4. O cadastro biométrico dos alunos é de responsabilidade da **CONTRATADA/CESSIONÁRIA**, incluindo a captura das impressões digitais e associação das mesmas exclusivamente dos usuários cadastrados anteriormente pelo sistema **SIG@** da UFPE.

4.2.5. Para cada aluno, o **SIG@** disponibilizará o acesso ao extrato RU, o qual permitirá conferir o seu acesso na data e horários (refeição) que foi utilizado.

4.2.6. O relatório de utilizações, base para o faturamento mensal, é emitido pelo Sistema **SIG@**. A **CONTRATADA/CESSIONÁRIA** deverá apresentar o relatório de controle da catraca, gerado no seu próprio sistema, o qual deve coincidir com o emitido pelo **SIG@**.

4.2.7. As impressões digitais deverão ser armazenadas utilizando padrão de mercado atual e deverão estar disponibilizadas à **CONTRATANTE/CEDENTE** quando solicitadas.

4.3. CESSÃO DA ÁREA FÍSICA (EQUIPADA E MOBILIADA)

4.3.1. A cessão de uso da área física do Restaurante Universitário, medindo **1.292m²**, equipada e mobiliada, vincula-se aos serviços de produção e distribuição de refeições nas suas dependências, não podendo ter destinação diversa.

4.3.2. As benfeitorias, equipamentos e mobiliários existentes serão utilizados de acordo com a finalidade do Contrato, respondendo a **CONTRATADA/CESSIONÁRIA**, isoladamente, por sua **manutenção e preservação**,




devendo os mesmos, juntamente com a área em que assentam, serem restituídos à CONTRATANTE/CEDENTE em condições de uso idênticas às da época do recebimento, ressalvadas as modificações expressamente autorizadas por esta e o desgaste natural do uso.

4.3.3. Nenhuma modificação na estrutura física e nas plantas do Restaurante Universitário será efetuada sem prévio e expresse consentimento da CONTRATANTE/CEDENTE, mediante apostila ao Contrato, ficando qualquer acréscimo ou melhoria realizada pela CONTRATADA/CESSIONÁRIA incorporada ao imóvel, sem direito a qualquer indenização ou retenção sobre o mesmo.

4.3.4. As benfeitorias erigidas pela CONTRATADA/CESSIONÁRIA, com o consentimento formal da CONTRATANTE/CEDENTE, incorporar-se-ão, sem quaisquer direitos de retenção sobre a área utilizada, ao patrimônio desta, findo o prazo contratual ou quando rescindido o Contrato, devendo a CONTRATANTE/CEDENTE indenizar a CONTRATADA/CESSIONÁRIA pelas benfeitorias úteis ou necessárias autorizadas pela primeira, consoante avaliação efetuada conjuntamente pelas partes, ou na hipótese de rescisão determinada por iniciativa da CONTRATANTE/CEDENTE.

4.3.5. Os bens (equipamentos, utensílios e mobiliários) integrantes do patrimônio da CONTRATANTE/CEDENTE e disponibilizados conforme Anexo II deste Contrato – Inventário, serão entregues à CONTRATADA/CESSIONÁRIA mediante termo de recebimento, firmado após a assinatura do Contrato. Para fins de utilização da garantia dos referidos bens, o Gestor do Contrato poderá fornecer cópia da respectiva nota fiscal e certificado da garantia à CONTRATADA/CESSIONÁRIA.

4.3.6. Ao término do Contrato os bens listados no Termo de Recebimento referido no **subitem 4.3.5** serão devolvidos à CONTRATANTE/CEDENTE, mediante recibo firmado conjuntamente com o Gestor do Contrato, em condições de uso, ressalvados os desgastes decorrentes do uso regular.

4.3.7. O valor da despesa com o consumo mensal de energia elétrica será estabelecido pela Prefeitura da Cidade Universitária, tendo por base o consumo em Kw/h, mediante leitura no medidor, tendo por referência os preços unitários praticados pela Companhia de Eletricidade de Pernambuco – CELPE, e informado em planilha intitulada “Consumo Compartilhado de Energia Elétrica”. Os valores a serem cobrados da CONTRATADA/CESSIONÁRIA serão pagos por meio de GRU (Guia de Recolhimento da União) disponibilizada pela Diretoria de Licitações e Contratos, mediante recolhimento no Banco do Brasil;

4.3.8. A água usada na produção de alimentos será fornecida pela Estação de Tratamento de Água da UFPE. O valor da despesa com o consumo mensal de água será estabelecido pela Prefeitura da Cidade Universitária, tendo por base o consumo em m³, estabelecido mediante leitura no medidor, tendo por referência os preços praticados pela Companhia Pernambucana de Saneamento (Compesa). Nos casos de interrupção do fornecimento pela UFPE ou fornecimento insuficiente, caberá à CONTRATADA/CESSIONÁRIA as providências para solução do problema, ficando sob a responsabilidade da empresa CONTRATADA as despesas geradas com eventuais suprimentos. Os valores a serem cobrados da CONTRATADA/CESSIONÁRIA serão pagos por meio de GRU (Guia de Recolhimento da União) disponibilizada pela Diretoria de Licitações e Contratos;

CLÁUSULA 5ª. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DOS SERVIÇOS

A metodologia de avaliação da qualidade e aceite dos serviços executados considerarão as determinações da **Agência Nacional de Vigilância Sanitária**, do Ministério da Saúde (ANVISA/MS), contidas nas Resoluções da Diretoria Colegiada **RDC nº 216/2004** (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e **RDC nº 12/2001** (Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos); e no Manual de Boas Práticas, elaborado pelo RU/UFPE, disponibilizado à CONTRATADA/CESSIONÁRIA para aplicação diária.

§ 1º. As preparações servidas diariamente serão disponibilizadas 30 minutos antes do horário da distribuição das refeições para avaliação das características organolépticas nos aspectos: aroma, sabor e aspecto geral, pelo Nutricionista supervisor do Contrato e registro em formulário específico;

§ 2º. A **avaliação microbiológica** das preparações, quanto aos parâmetros indicadores das condições higiênico-sanitárias (Coliformes totais e *Escherichia coli*) será feita mensalmente. Além deste controle de rotina, eventualmente, em caso de necessidade de esclarecimentos de surtos, amostras dos alimentos distribuídos no dia correspondente ao dia da queixa de surto serão analisadas quanto aos parâmetros exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, de acordo com a legislação em vigor (**RDC nº 12/2001** ou outra correlata em vigor);

§ 3º. Anualmente, ou quando necessário, será realizada **pesquisa de opinião** junto à clientela, para avaliar o índice de satisfação dos serviços prestados.

§ 4º. Sugestões registradas em livros ou caixa de sugestões serão usadas para **avaliação da aceitação** dos serviços prestados e nortearão decisões de ajustes das preparações à aceitação da clientela.

§ 5º. Para aceite dos serviços de preparação e distribuição dos alimentos será exigido o **cumprimento dos quantitativos per capita estabelecidos no Cardápio Básico (Anexo I deste Contrato)**, mediante avaliação diária, por amostragem aleatória, da quantidade produzida e distribuída, comparada à quantidade de usuários atendida.

CLÁUSULA 6ª. GARANTIAS CONTRATUAIS

Para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas neste Contrato e fornecimento de refeições subsidiadas, nos termos do art. 56 da Lei nº 8.666/93, a **CONTRATADA/CESSIONÁRIA** se obriga a apresentar garantia na importância de **R\$ 353.985,50** (trezentos e cinquenta e três mil novecentos e oitenta e cinco reais e cinquenta centavos), equivalente ao percentual de 5% (cinco por cento) do valor global do mesmo, para registro mediante Apostila, sob pena de sua inocorrência caracterizar-se infração contratual, sujeito às penalidades previstas nas **Cláusulas 15 e 16** do Contrato ora aditado.

§ 1º. Na condição de depositária dos bens disponibilizados (**Anexo II** deste Contrato – Inventário de Equipamentos e Material Permanente), a **CONTRATADA/CESSIONÁRIA** se obriga a apresentar garantia adicional, no valor de **R\$ 69.018,80** (sessenta e nove mil dezoito reais e oitenta centavos), correspondente ao percentual de 5% sobre o preço de aquisição dos mesmos (**R\$ 1.380.375,99**), nos termos do § 5º do art. 56 da Lei nº 8.666/93, para registro mediante Apostila, sob pena de sua inocorrência caracterizar-se infração contratual, sujeito às penalidades previstas nas **Cláusulas 15 e 16** do Contrato ora aditado.

§ 2º. Acrescido o valor inicial deste Contrato, a **CONTRATADA/CESSIONÁRIA** apresentará garantia complementar, incidente sobre o valor do acréscimo, antes da assinatura do correspondente Termo Aditivo.

§ 3º. Havendo prorrogação do prazo de vigência, as garantias ofertadas e previstas no caput e § 1º desta **Cláusula** serão reapresentadas ou prorrogadas, antes da assinatura do Termo Aditivo.

§ 4º. A garantia destina-se também: **a)** a ressarcir a **CONTRATANTE/CEDENTE** de quaisquer prejuízos decorrentes da rescisão unilateral e injustificada deste Contrato; **b)** a cobrir multas que vierem a ser aplicadas em decorrência de rescisão contratual ou aplicadas por descumprimento de quaisquer outras obrigações contratuais; **c)** a cobrir eventuais perdas e danos causados à **CONTRATANTE/CEDENTE** ou a terceiros.

§ 5º. Se qualquer dos valores das garantias for utilizado, total ou parcialmente, em pagamento de qualquer obrigação a cargo da **CONTRATADA/CESSIONÁRIA**, inclusive indenização a terceiros, a **CONTRATADA/CESSIONÁRIA** deverá proceder à respectiva reposição no **prazo de 48 (quarenta e oito) horas**, contado da data em que for notificada pela **CONTRATANTE/CEDENTE**, sob pena de infração contratual.

§ 6º. Ocorrendo a rescisão unilateral e injustificada deste Contrato, nos termos ajustados no § 4º, a **CONTRATANTE/CEDENTE** reterá a(s) garantia(s) prestada(s) pela **CONTRATADA/CESSIONÁRIA** para ressarcir-se do valor correspondente apurado, inclusive o relativo a multas aplicadas, após regular processo administrativo.

§ 7º. Ressalvados os casos previstos no parágrafo precedente, a garantia será liberada até 60 (sessenta) dias após o término deste Contrato, desde que cumpridas todas as obrigações contratuais pela **CONTRATADA/CESSIONÁRIA**.

CLÁUSULA 7ª. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA/CESSIONÁRIA

Além dos encargos de ordem legal e dos demais assumidos em outras cláusulas e condições estabelecidas neste Contrato, e sem alteração dos preços estipulados, obrigar-se-á, ainda, a **CONTRATADA/CESSIONÁRIA**:

- a)** iniciar a prestação dos serviços de produção e distribuição das refeições no Restaurante Universitário no **prazo de até 10 (dez) dias úteis, a contar da data da assinatura do Contrato**. Antes do início dos serviços, o ambiente será disponibilizado para os testes e ajustes dos equipamentos de modo a adequá-

los às necessidades operacionais sem ônus para a CONTRATANTE/CEDENTE;

- b) utilizar a área física de acordo com o previsto no Contrato, não podendo sob qualquer forma transferir ou sublocar a mesma, no todo ou em parte, ou utilizar para fim diverso, assim como alterar as instalações sem expressa autorização da CONTRATANTE/CEDENTE, ou, ainda, fixar logomarcas da empresa nos equipamentos, instalações e ambientes do Restaurante Universitário;
- c) é vedada a comercialização e/ou propaganda no interior do Restaurante Universitário, mesmo que de cunho educativo, de quaisquer produtos, alheios ao objeto do Contrato, principalmente de cigarros e bebidas alcoólicas;
- d) comunicar formal e imediatamente à Diretoria do Restaurante Universitário quaisquer anormalidades que dificultem a fiel prestação dos serviços, em especial no controle técnico da produção dos alimentos, que venha a comprometer a qualidade do serviço e a segurança alimentar dos usuários;
- e) implantar o sistema de controle de acesso, auditável pela CONTRATANTE/CEDENTE, que permita informações *on line* sobre o efetivo fornecimento das refeições subsidiadas, constituído minimamente por 4 (quatro) unidades de catracas, sendo uma delas específica para o acesso de cadeirante, observado o subitem 4.2 da Cláusula 4ª deste Contrato;
- f) apresentar mensalmente à Diretoria do Restaurante Universitário o Relatório do Controle Eletrônico impresso contendo a relação dos usuários atendidos, por subsídio, para conferência com o relatório disponibilizado no sistema SIG@ da UFPE e atesto da fatura mensal. O valor da fatura deve corresponder ao valor emitido pelo sistema SIG@ no relatório de despesa;
- g) apresentar **inventário semestral dos bens** e providenciar a reposição nos casos pertinentes;
- h) cumprir rigorosamente a legislação pertinente à segurança alimentar, higiene pessoal, higiene do ambiente e dos equipamentos e utensílios, assim como controle de insetos, roedores e outras pragas urbanas, em especial, a RDC 216 de setembro de 2004 do Ministério da Saúde/ANVISA. Além destes, a empresa deve manter atualizada a licença ou alvará de funcionamento, exigidos pela Vigilância Sanitária Municipal;
- i) adotar práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, no controle do índice de rejeito, e em especial os previstos no art. 6º da IN SLTI-MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010;
- j) coletar amostras, diariamente, de todas as preparações produzidas e distribuídas e mantê-las em temperatura inferior a 00C, por 72 (setenta e duas) horas, com o objetivo de esclarecer eventuais queixas de surtos decorrentes do consumo dos alimentos distribuídos. O descarte das amostras somente poderá ocorrer após as 72 (setenta e duas) horas, desde que não ocorram reclamações por parte da clientela até o final deste período;
- k) realizar mensalmente a avaliação microbiológica das amostras de preparações representativas de um dia de produção, quanto aos parâmetros indicadores das condições higiênico-sanitárias (Coliformes totais e Escherichia coli), e, eventualmente, em caso de necessidade de esclarecimentos de surtos, providenciar análise de amostras dos alimentos distribuídos, observados os parâmetros exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (RDC nº 12/2001) ou outra correlata em vigor. Os certificados dos resultados das análises serão disponibilizados para a Diretoria do RU para o fim de avaliação e arquivo. Para o cumprimento deste item serão consideradas recomendações/indicação de laboratórios recomendados pela Diretoria do RU;
- l) disponibilizar cópia à Diretoria do Restaurante Universitário dos exames médicos admissionais, periódicos, e demissionais dos empregados, de acordo com o estabelecido nas Normas Regulamentadoras (NR 07 e 09) do Ministério do Trabalho e Emprego, **Portaria MTB nº 3214**, de 08/06/1978 ou outra correlata em vigor;
- m) manter profissionais capacitados e treinados para coordenar e preparar os alimentos, **sob a supervisão de Nutricionista em tempo integral, durante as 14 (quatorze) horas de funcionamento diário;**



- n) disponibilizar vestuário adequado ao desempenho das atividades dos funcionários, em número mínimo de 03 (três) uniformes por funcionário, os quais devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene, e substituídos sempre que houver necessidade, independentemente da solicitação formal da Diretoria do Restaurante Universitário;
- o) fornecer os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e treinamento de uso, tornando compulsória a sua utilização, observada a legislação pertinente, em especial as de higiene e de segurança do trabalho;
- p) apresentar comprovação dos exames de saúde dos manipuladores dos alimentos, periodicamente, conforme exigências legais ou por solicitação da Diretoria do Restaurante Universitário;
- q) manter, na forma da lei, seguro obrigatório contra acidente de trabalho, correndo por sua conta todas as despesas não cobertas pelo seguro;
- r) providenciar a substituição imediata de qualquer profissional, cuja permanência seja considerada inaceitável pela Diretoria do Restaurante Universitário;
- s) assegurar o livre acesso às áreas de recepção, produção e distribuição das refeições no Restaurante Universitário a estagiários, formalmente encaminhados pela Diretoria do Restaurante Universitário;
- t) responsabilizar-se pela segurança das instalações físicas internas, dos equipamentos, utensílios e mobiliário cedidos para uso na produção e distribuição de refeições, incluída a recuperação ou reposição, quando desgastados pelo uso ou suprimidos por qualquer causa;
- u) providenciar a manutenção técnica, preventiva e reparadora, dos bens cedidos, assim como a substituição de equipamentos ou utensílios, por outro com as mesmas características, mediante aprovação da Diretoria do Restaurante Universitário;
- v) responsabilizar-se pela manutenção das instalações físicas, elétricas e hidráulicas, inclusive caixas de gordura. Para estas, a desobstrução e limpeza será feita mensalmente e quando necessárias;
- w) responsabilizar-se, ainda, pela segurança do seu caixa e dos valores arrecadados, quando for o caso, não havendo qualquer responsabilidade por parte da CONTRATANTE/CEDENTE em caso de furto ou roubo praticado contra a empresa;
- x) manter em perfeito estado de conservação e limpeza as instalações, especialmente vidraças, equipamentos, mobiliários e materiais permanentes constantes dos **Anexos II deste Contrato**, propriedade da CONTRATANTE/CEDENTE, que estejam sob sua guarda e responsabilidade, obrigando-se a devolvê-los, ao término do Contrato, nas condições de conservação em que os recebeu, ressalvados os desgastes advindos do uso regular;
- y) responder pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE, aos usuários ou a terceiros, na execução do Contrato, decorrentes de sua culpa ou dolo;
- z) aceitar, durante a vigência do Contrato, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões do objeto, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, durante a sua vigência (§ 1º do art. 65 da lei nº 8.666/93);
- aa) manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- bb) desocupar a área física e devolvê-la limpa e pintada, com todos os bens integrantes, ao término da vigência do Contrato ou quando da rescisão, mediante termo de devolução, firmado conjuntamente com a Diretoria do Restaurante Universitário.

Parágrafo Primeiro. Em caso de ocorrência de **surto de toxinfecção alimentar** decorrente do consumo de alimento preparado e distribuído pela CONTRATADA/CESSIONÁRIA, a CONTRATANTE/CEDENTE não se responsabilizará pelo pagamento do quantitativo de refeições fornecidas no dia ou horário no qual foi evidenciado o surto.



Parágrafo Segundo. Considera-se **surto de toxinfecção alimentar** o acometimento de 2 (duas) ou mais pessoas com sinais ou sintomas como náusea, vômito e ou diarreia, nos quais seja evidenciado o surto por meio de certificados de análises microbiológicas dos alimentos consumidos, emitido por laboratório reconhecido pela UFPE, que atestem a não conformidade dos resultados com aqueles estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/MS como parâmetro máximo permitido, (RDC 12/2001) ou outro em vigor.

CLÁUSULA 8ª. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE/CEDENTE

A CONTRATANTE/CEDENTE obriga-se a:

- a) entregar, o que se perfaz neste ato, a **área cedida, equipada, limpa** e desimpedida de quaisquer ônus;
- b) **fiscalizar, orientar, supervisionar, avaliar e controlar** a execução deste Contrato, através, da Diretoria do Restaurante Universitário;
- c) cadastrar os usuários no sistema SIG@ e definir os subsídios pertinentes (parcial ou total);
- d) informar à CONTRATADA/CESSIONÁRIA os **valores mensais das despesas** com o consumo de energia e água, a serem quitadas mediante respectivas GRUs emitidas com base no relatórios de consumos compartilhados emitidos pela Prefeitura da Cidade Universitária- PCU;
- e) efetuar os **pagamentos devidos** à CONTRATADA/CESSIONÁRIA, nos prazos e condições estabelecidos no Contrato, deduzidas eventuais multas, decorrentes de penalidades;
- f) manter arquivada, junto ao processo administrativo ao qual estará vinculada a licitação, a **documentação** a ele referente e correspondências trocadas entre as partes;
- g) providenciar a **publicação resumida do Contrato** e de seus aditamentos no Diário Oficial da União.

CLÁUSULA 9ª. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

A execução dos serviços será objeto de acompanhamento, controle, supervisão e avaliação da Diretoria do Restaurante Universitário, Profa. Edleide Maria Freitas Pires, SIAPE 1131054, gestora do Contrato, conjuntamente com a Nutricionista Carla Ionara Xavier da Silveira Cardoso, SIAPE 2078443, responsável pela fiscalização da execução contratual, cabendo-lhes, dentre outras atribuições, as seguintes:

- a) proceder o registro das ocorrências havidas e manter a **CONTRATANTE/CEDENTE** informada;
- b) atestar a fatura mensal, após constatação da perfeita execução dos serviços;
- c) solicitar à **CONTRATADA/CESSIONÁRIA**, ou obter da **CONTRATANTE/CEDENTE**, tempestivamente, todas as providências que julgar necessárias a regular execução do Contrato;
- d) recomendar à Administração a aplicação, à **CONTRATADA/CESSIONÁRIA**, das penalidades administrativas que se tornem cabíveis, pelo não atendimento ou descumprimento das obrigações contratuais.

Parágrafo Único. A omissão da fiscalização, em qualquer circunstância, não eximirá a **CONTRATADA/CESSIONÁRIA** da total responsabilidade pela boa execução dos serviços.

CLÁUSULA 10. PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O preço global anual estimado deste Contrato é de **R\$ 7.079.710,00** (sete milhões setenta e nove mil e setecentos e dez reais), correspondente ao valor obtido na **letra E** do demonstrativo a seguir:

A) Preço unitário das refeições integralmente subsidiadas:

Desjejum R\$ 4,06 (quatro reais e seis centavos)
Almoço R\$ 8,40 (oito reais e quarenta centavos)
Jantar R\$ 5,85 (cinco reais e oitenta e cinco centavos)

B) Preço unitário das refeições parcialmente subsidiadas (deduzidos R\$ 3,00):

Almoço R\$ 5,40 (cinco reais e quarenta centavos)
Jantar R\$ 2,85 (dois reais e oitenta e cinco centavos)

Tipo de Subsídio	Preço Unitário (R\$)			Quantidade			Valor Diário (R\$)			Preço Total Diário das refeições subsidiadas (R\$)
	Desjejum	Almoço	Jantar	Desjejum	Almoço	Jantar	Desjejum	Almoço	Jantar	x
(A) Integral	4,06	8,40	5,85	500	1.500	750	2.030,00	12.600,00	4.387,50	19.017,50
(B) Parcial	X	5,40	2,85	X	1.500	750	X	8.100,00	2.137,50	10.237,50
(C) Preço Total Diário (Refeições integral e parcialmente subsidiadas)										29.255,00

(D) Preço Mensal Total das Refeições = Preço Total Diário (C) x 22 dias úteis	643.610,00
(E) Preço Anual Global das Refeições = Preço Mensal Total das Refeições (D) x 11 meses	7.079.710,00

§ 1º. Os pagamentos serão mensais, variáveis de acordo com o efetivo fornecimento das refeições subsidiadas, mediante depósito na conta bancária da CONTRATADA/CESSIONÁRIA, efetuando-se em até **15 (quinze) dias úteis**, contados da data de apresentação da Nota Fiscal/Fatura, regularmente atestada pela Diretoria do Restaurante Universitário;

§ 2º. A liberação do pagamento da fatura dependerá da quitação das GRUs – Guias de Recolhimento da União, emitidas pela Diretoria de Licitações e Contratos –DLC, referentes à contraprestação mensal, ao consumo de água e de energia correspondente ao mês anterior diretamente no Banco do Brasil, e, após verificação da regularidade da empresa perante a Seguridade Social e o FGTS, mediante consulta ao SICAF (IN SLTI-MPOG nº 02/2010, atualizada até a IN nº 04/2013);

§ 3º. No período de recesso escolar, mesmo não havendo fornecimento de refeições, os valores da contraprestação pela cessão da área, assim como as despesas referentes ao consumo mensal de água e energia, serão recolhidos normalmente pela CONTRATADA/CESSIONÁRIA mediante quitação das GRUs, emitidas pela DLC/PROGEST. Os comprovantes dos pagamentos serão apresentados à Diretoria do Restaurante Universitário até cinco dias corridos após o vencimento;

§ 4º. A NF (Nota Fiscal ou Fatura) deverá ser obrigatoriamente acompanhada do **Relatório mensal de utilizações** do controle eletrônico de acessos no mês, gerado pelo sistema SIG@, contendo o detalhamento do quantitativo dos usuários atendidos no mês, por subsídio. Também serão anexados os comprovantes de quitações das GRUs referentes ao consumo de energia elétrica e de água e à contraprestação mensal pela cessão da área correspondente ao mês anterior ao da data da NF, para conferência e atesto da fatura mensal;

§ 5º. Para atestar a Nota Fiscal também serão exigidos documentos que evidenciem a qualidade do serviço prestado como cópias de certificados/laudos de análises microbiológicas de amostras de preparações componentes do cardápio de 1 (um) dia do mês escolhido aleatoriamente;

§ 6º. A fatura que for apresentada com erro será devolvida à CONTRATADA para retificação e reapresentação, acrescentando-se, no prazo fixado no § 1º desta Cláusula, os dias que se passarem entre a data da devolução e a da reapresentação;

§ 7º. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela CONTRATANTE/CEDENTE, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à

taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante a aplicação das seguintes fórmulas (§ 4º do Art. 36 da IN SLTI/MP nº 2/2008):

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

EM = I x N x VP, onde:

I – Índice de atualização financeira;

TX - Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM – Encargos moratórios;

N – Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP – Valor da parcela em atraso.

§ 8º. A retenção ou glosa no pagamento, sem prejuízo das sanções cabíveis, só deverá ocorrer quando a CONTRATADA/CESSIONÁRIA (IN SLTI/MP nº 03, de 16/10/2009):

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade exigida as atividades CONTRATADAS; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução dos serviços, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior a demandada.

§ 9º. Uma vez apurado, no curso da contratação, que a CONTRATADA/CESSIONÁRIA acresceu indevidamente a seus preços valores correspondentes a tributos não incidentes sobre a realização dos serviços contratados, a CONTRATANTE/CEDENTE exigirá a imediata exclusão desses valores, com a consequente redução dos preços e reembolso de valores devidos porventura pagos à CONTRATADA/CESSIONÁRIA.

CLÁUSULA 11. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

Os recursos para atender às despesas com o fornecimento das refeições são provenientes do: **1) Programa de Trabalho:** 12.364.2032.4002.0026 – Assistência ao Estudante de Ensino Superior – no Estado de Pernambuco; **Fonte de Recursos:** Tesouro; no valor de R\$ 6.150.000,00 e **2) Programa de Trabalho:** 12.364.2032.20RK.0026 – Funcionamento de Instituições Federais de Ensino Superior – no Estado de Pernambuco; **Fontes de Recurso:** Tesouro/Próprio; no valor de R\$ 3.601.995,00; **Natureza da Despesa:** 3390.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica, conforme LOA nº 12.798 de 04.04.2013, publicada no DOU 05.04.2013.

Parágrafo Único. As despesas com a contratação que porventura ultrapassem o exercício em curso estarão submetidas à dotação orçamentária aprovada pela Lei Orçamentária Anual do exercício correspondente, com indicação em Termo Aditivo a este Contrato.

CLÁUSULA 12. REAJUSTE CONTRATUAL

Os **preços das refeições** serão reajustados de acordo com a variação anual do Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo - IPCA da Fundação Getúlio Vargas, ou outro índice definido pelo Governo Federal que porventura venha a substituí-lo, observado o interregno mínimo de um ano a contar da data da apresentação da proposta no PE nº 16/2014, datada de 19/02/2014. O **valor da contraprestação mensal**, devida pela cessão de uso da área física do Restaurante Universitário, será reajustado de acordo com o IGP-M (Índice Geral de Preços de Mercado) da Fundação Getúlio Vargas, ou outro índice definido pelo Governo Federal que porventura venha a substituí-lo.

Parágrafo Único. Se na ocasião dos reajustes os índices não tiverem ainda sido divulgados, será aplicado o último índice disponível, procedendo-se ao correspondente acerto quando de sua divulgação oficial, e paga a diferença pela **refeições e/ou** cobrada a diferença pela remuneração mensal da área física do restaurante, ficando expresso que a **CONTRATADA/CESSIONÁRIA** a reconhecerá como dívida líquida, certa e exigível.

CLÁUSULA 13. ALTERAÇÃO CONTRATUAL

O presente Contrato poderá ser alterado, a qualquer tempo, com as devidas justificativas, nos casos previstos no artigo 65 da Lei nº 8.666/93, mediante Termo Aditivo.

LD

CLÁUSULA 14. PENALIDADES

Pelo atraso, erro de execução, execução imperfeita, inexecução total ou parcial deste Contrato, ou descumprimento de qualquer cláusula ou condição nele contida, a **CONTRATANTE/CEDENTE** poderá, garantida a prévia defesa, aplicar, conforme o caso, as seguintes penalidades:

I – Advertência;

II – Multa na forma estabelecida no § 2º desta cláusula;

III – Suspensão temporária de participar de processos licitatórios com a UFPE e impedimento de contratar com a União, por um prazo não superior a **05 (cinco)** anos (art. 28 do Decreto nº 5.450, de 31/05/2005);

IV – Declaração de inidoneidade para licitar e/ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria Autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o Contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de sanção aplicada com base no inciso anterior.

§ 1º. As penalidades previstas nos *incisos I, III e IV do caput* poderão ser aplicadas juntamente com a prevista no *inciso II do caput*, facultada a defesa prévia da **CONTRATADA/CESSIONÁRIA**, com regular processo administrativo, no prazo de cinco dias úteis, a contar da notificação.

§ 2º. Será aplicada multa, sem prejuízo de indenizar a **CONTRATANTE/CEDENTE** em perdas e danos, por:

I – Atraso na execução dos serviços: **0,2% (zero vírgula dois por cento)** sobre o valor global da proposta da **CONTRATADA/CESSIONÁRIA**, por dia, durante o primeiro mês, e **0,3% (zero vírgula três por cento)** para cada dia dos meses subsequentes.

II – Descumprimento de qualquer outra condição ajustada: **0,2% (zero vírgula dois por cento)** sobre o valor global da proposta.

III – Rescindir injustificadamente este Contrato ou der causa a sua rescisão: **10% (dez por cento)** do valor global do mesmo.

§ 3º. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o Contratado/Cessionário pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente (§ 1º do art. 87 da Lei nº 8.666/93);

§ 4º. No caso de não recolhimento do valor da multa dentro de **5 (cinco) dias úteis** a contar da data da intimação para o pagamento, a importância será descontada automaticamente, ou ajuizada a dívida, consoante o § 3º do art. 86 e § 1º do art. 87 da Lei nº 8.666/93, acrescida de juros moratórios de **1% (um por cento)** ao mês.

§ 5º. Além das penalidades citadas, a **CONTRATADA/CESSIONÁRIA** ficará sujeita, ainda, às demais penalidades referidas no *capítulo IV* da Lei nº 8.666/93, no que couber.

§ 6º. Os atos administrativos de aplicação das sanções, inclusive rescisão contratual, serão publicados resumidamente no Diário Oficial da União.

CLÁUSULA 15. RESCISÃO CONTRATUAL

A inexecução total ou parcial deste Contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos *artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93*, com as consequências contratuais e as previstas em Lei ou regulamento, podendo ser:

I – determinada por ato unilateral e escrito da **CONTRATANTE/CEDENTE**, nos casos enumerados nos *Incisos I a XII e XVII do artigo 78* da mencionada lei;

II – amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo neste Contrato, desde que haja conveniência para a **CONTRATANTE/CEDENTE**;

III – judicial, nos termos da Legislação vigente sobre a matéria.

§ 1º. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, formalmente motivadas nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa;

§ 2º. A **CONTRATADA/CESSIONÁRIA** reconhece os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa prevista no *artigo 77 da Lei nº 8.666/93*, bem quando:

I – requerer concordata ou tiver decretada a falência;

II – transferir, a qualquer título, este Contrato ou as obrigações dele decorrentes, no todo ou em parte, sem prévia

e expressa autorização da **CONTRATANTE/CEDENTE**;

III – suspender a execução dos serviços por prazo superior a dez dias consecutivos sem justificção e sem prévia autorização da **CONTRATANTE/CEDENTE**.

CLÁUSULA 16. VIGÊNCIA

O Contrato terá prazo de **vigência inicial de 12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, mediante Termo Aditivo, a critério único e exclusivo da **CONTRATANTE/CEDENTE**, até o máximo de 60 (sessenta) meses em sua totalidade.

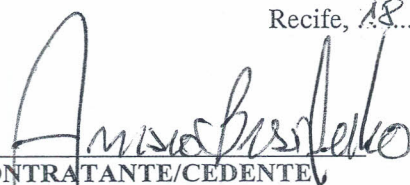
§ 1º. Admitida a prorrogação do prazo de vigência contratual, requisitar da **CONTRATADA/CESSIONÁRIA** a reapresentação ou prorrogação das as garantias previstas na Cláusula 6ª, antes da assinatura do correspondente Termo Aditivo.

CLÁUSULA 17. FORO

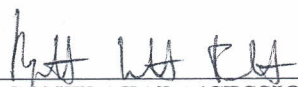
O foro da Justiça Federal em Pernambuco é o competente para dirimir eventuais questões resultantes da execução deste Contrato ou da interpretação deste instrumento, com renúncia a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E por estarem de perfeito acordo, assinam o presente Instrumento, na presença de duas testemunhas, em 02 (duas) vias de igual teor e forma.

Recife, 18..... de março de 2014.

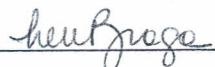


CONTRATANTE/CEDENTE
Prof. Anísio Brasileiro de Freitas
Dourado
Reitor
RG nº 1.065.220 SSP/PE



CONTRATADA/CESSIONÁRIA
Romero Fittipaldi Pontual Filho
Sócio-Diretor
RG nº 7.219.886 SSP/PE

TESTEMUNHAS

1ª  _____ CPF Nº 080.116.214-91
2ª _____ CPF Nº _____

Integram este Contrato:

ANEXO I – Cardápio básico;
ANEXO II – Inventário de equipamentos e material permanente;
ANEXO III – Especificações do Sistema de Controle de Acesso;
ANEXO IV – Proposta comercial.

**ANEXO I DO CONTRATO
CARDÁPIO BÁSICO**

DESJEJUM

ITENS	PORÇÃO PER CAPITA	ESPECIFICAÇÃO
Pão	100g	Francês ou integral
Recheio proteico	40g	Carne bovina, carne suína, frango, salsicha, linguiça, hambúrguer, queijo prato, queijo mussarela, queijo coalho, pasta de amendoim, soja. Serão oferecidas 2 opções, sendo uma delas destinada ao vegetariano (pasta de amendoim ou soja).
Fruta inteira	100g	Banana, laranja, uva, goiaba, maçã ou fruta da época.
Refresco adoçado ou Café ou Café com leite ou Leite	250mLl	Preparado com polpa de fruta (limão, abacaxi, acerola, goiaba, maracujá, uva) Infusão a 5% Metade leite e metade café Leite integral líquido

LA

AB

ANEXO I DO CONTRATO
CARDÁPIO BÁSICO

ALMOÇO

ITENS	PORÇÃO PER CAPITA	ESPECIFICAÇÃO
Salada crua	90g	Com no mínimo 3 (três) tipos de hortaliças na mesma proporção*
Salada cozida	150g (cozido)	Com no mínimo 3 tipos de legumes na mesma proporção**
Prato principal***	150g (cozido)	Serão oferecidas 2 (duas) opções de preparações variadas à base de carne bovina, suína, frango, pescado, vísceras ou Proteína Texturizada de Soja (PTS) para escolha de uma delas. Será permitido disponibilizar as duas opções em quantidade correspondente à metade (75g de cada).
Arroz/macarrão	200g (cozido)	Arroz branco ou colorido/massa com molho
Feijão	200g (cozido)	Anão (preto, branco, cores) ou macaçar
Farinha ou farofa	30g	Em conformidade com o prato principal
Sobremesa: Doce ou Gelatina ou Fruta da inteira ou descascada	50g 100g	Doce em massa, calda ou compota caseira Gelatina de abacaxi, morango, limão, maracujá ou uva. Mamão, melão, melancia, laranja, banana, maçã, abacaxi, caju, goiaba, uva.
Refresco adoçado	300mL	Obtido a partir de polpa de fruta congelada na concentração de, no mínimo, 15%. Adoçado com 8% de açúcar. Disponibilizar opção sem açúcar em quantidade proporcional conformidade com necessidade da clientela.

Peso médio aproximado por refeição: **700g ± 50g**

Valor calórico aproximado da porção per capita: **1.200 Kcal**

*Opções para formulações de **salada crua**:

Acelga
Alface
Beterraba
Cebola
Pepino
Pimentão
Tomate
Cenoura
Repolho

Opções para formulações de **salada cozida:

Acelga
Batata doce
Batata inglesa
Beterraba
Berinjela
Cenoura
Chuchu



Jerimum
Repolho
Vagem

***** Opções para Prato o prato principal:**

Carne bovina
Carne suína
Frango
Peixe
Prato típico

****** Opções para Prato Típico/Massas:**

Cozido
Arrumadinho de charque
Feijoadá
Cassoulé
Bobó de pescado
Peixada
Cardápio vegetariano
Massas (lasanha, macarronada, panqueca, rondele, rotoloni, capelete)
Costela com raiz (vaca atolada)
Dobradinha

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

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DO PRATO PRINCIPAL (almoço)

COMPONENTE	INCIDÊNCIA
Carne bovina	Diária
Frango	2 vezes/ semana
Peixe	Semanal
Suíno	Quinzenal
Vísceras	Quinzenal
Prato regional ou típico	Semanal (10 opções)

Handwritten signature

Handwritten signature

**ANEXO I DO CONTRATO
CARDÁPIO BÁSICO**

JANTAR

ITENS	PORÇÃO PER CAPITA	ESPECIFICAÇÃO
Sopa	300mL	Serão oferecidas 2 opções de preparações variadas (feijão, carne, frango e peixe etc.) sendo uma delas destinada a vegetarianos (abobora, legumes, cebola, espinafre, couve etc). Opcionalmente um tipo de sopa pode ser substituído por uma preparação típica da ceia regional (mungunzá, arroz doce, angu etc.)
Salada crua	60g	Com no mínimo 3 tipos de hortaliças na mesma proporção*
Arroz ou macarrão ou cuscuz ou raízes	200g (cozido)	Serão oferecidas 2 opções para escolha de uma delas.
Prato principal	120g (cozido)	Serão oferecidas 2 (duas) opções de preparações variadas à base de carne bovina, suína, frango, pescado ou Proteína Texturizada de Soja (PTS) para escolha de uma delas. Será permitido disponibilizar as duas opções em quantidade correspondente à metade (60g de cada).
Café com leite ou café ou refresco	200mL	Infusão preparada com 5% de pó adoçado com 8% de açúcar. Café com leite (mistura preparada na proporção 50% café + 50% leite, adoçado com 5% açúcar). Será oferecida a opção sem açúcar Refresco preparado a partir de polpa de fruta congelada na concentração de, no mínimo, 15% adoçado com 8%.

Peso aproximado por refeição: 700g ± 50g

Valor calórico aproximado da porção per capita: 1.000 Kcal

*Opções para formulações de **salada crua**:

Acelga
Alface
Beterraba
Cebola
Pepino
Pimentão
Tomate
Cenoura
Repolho
Vagem

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

COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO DO PRATO PRINCIPAL (jantar)

COMPONENTE	INCIDÊNCIA
Carne bovina	Diária
Frango	3 vezes/ semana
Peixe	Semanal
Suíno in natura	Quinzenal
Calabresa	Quinzenal

hbt

AB

**FREQUÊNCIA DO TIPO DE MATÉRIA PRIMA UTILIZADA NA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO PRATO
PRINCIPAL (almoço e jantar)**

TIPO	ESPECIFICAÇÕES	FREQUÊNCIA
BOVINA SEM OSSO	Chã de dentro	2 vezes/mês
	Patinho	2 vezes/mês
FRANGO	Peito, coxa ou sobrecoxa	2 vezes/semana
SUÍNA	Bisteca ou lombo	1 vez/ mês
PESCADO	Filé de peixe	3 vezes/ mês
	Peixe em posta	1 vez/ mês

W

AB

ANEXO II DO CONTRATO

INVENTÁRIO DE EQUIPAMENTOS E MATERIAL PERMANENTE

Qtde.	DESCRIÇÃO DO ITEM	VALOR
3	Forno combinado à gás: digital com capacidade para 20GNs 2/1-100	R\$ 173.999,97
Qtde.	DESCRIÇÃO DO ITEM	VALOR
30	Grelha de piso: com capacidade de carga até 1000Kg, nas dimensões 1000mm x 200mm	R\$ 10.700,00
Qtde.	DESCRIÇÃO DO ITEM	VALOR
1	Maquina de lavar utensílios	R\$ 11.000,00
1	Maquina de lavar Louça	R\$ 52.899,99
2	Tray rest tubular: em aço inoxidável: 2250mm x 450mm	R\$ 1.569,00
1	Esteira Transportadora: 3200mm x 550mm x 850mm	R\$ 10.872,00
2	Passador: em aço inoxidável 450mm x 500mm x 4500mm	R\$ 1.910,00
3	Mesa c/ 1 cuba: 1000mm x 700mm x 400mm / 800mm x 600mm x 400mm	R\$ 4.500,00
1	Esguicho de Pré-Rinse: em aço inoxidável	R\$ 1.138,00
2	Coifa para Umidade: em aço inoxidável. 850mm x 650mm x 580mm.	R\$ 3.032,00
1	Aquecedor de água: Corpo interno em aço inoxidável e externo em aço carbono pintado com tinta epóxi 800 a 1000L.	R\$ 23.000,00
1	Triturador de Resíduos: em ferro fundido.	R\$ 7.200,00
Qtde.	DESCRIÇÃO DO ITEM	VALOR
1	Lavador de mãos com acionamento automático: em aço inoxidável.	R\$ 944,00
1	Lavador de legumes: em aço inoxidável com capacidade para 600L	-
5	Lavador de mãos com acionamento automático: em aço inoxidável.	R\$ 4.640,00
1	Esguicho de pressão: em aço inoxidável	-
7	carro para resíduos: 80L	R\$ 3.940,02
2	Carro para remolho: em aço inoxidável nas dimensões de 610mm x 610mm x 700mm	R\$ 1.750,00
2	Porta Vassoura: em aço inoxidável com 08 cantoneiras	R\$ 1.030,00
2	Porta casacos: em aço inoxidável com 2 cabides	-
10	Carro para "rack" de Polipropileno: em aço inoxidável com capacidade para 300Kg	R\$ 6.330,00
1	carro decantador: em aço inoxidável	R\$ 900,00
4	Carro para transporte: em aço inoxidável com capacidade para 6 GNs 1/1-100	R\$ 3.380,00
2	Carro para transporte: em aço inoxidável com capacidade para 6 GNs 1/1-100	R\$ 1.690,00
2	Carro para transporte: em aço inoxidável com capacidade para 6 GNs 1/1-100	R\$ 1.800,00
2	Carro para transporte: em aço inoxidável com capacidade para 6 GNs 1/1-100	R\$ 1.690,00
1	Carro para vegetais: com capacidade para 35L	R\$ 1.580,00
1	Carro para lavagem de Cereais: com capacidade para 100L	R\$ 950,00
2	Carro plataforma: com capacidade para 300Kg	R\$ 1.119,00
22	Carro esqueleto: com capacidade para transportar 16GNs1/1-100	R\$ 22.689,92
2	Carro para Louça fechado	R\$ 4.100,00
1	Bebedouro: com filtro de carvão ativado e vazão de 100L/h	-
Qtde.	DESCRIÇÃO DO ITEM	VALOR

2	Célula de resfriamento rápido: Nas dimensões 3100mm x 3100mm x 2600mm, com gradiente de temperatura de 0,78°C/min.	R\$ 44.000,00
1	Câmara Frigorífica para resfriados: Nas dimensões 3100mm x 3100mm x 2600mm, com temperatura nominal de 5,0°C+-2,0°C	R\$ 28.500,00
1	Câmara Frigorífica Para congelados: Nas dimensões 3100mm x 3100mm x 2600mm, com temperatura nominal de -17,5°C+-2,5°C	R\$ 33.000,00
3	Refrigerador Vertical: Com volume interno de 1400L e temperatura nominal de 2°C+-2°C	R\$ 21.000,00
Qtde.	DESCRIÇÃO DO ITEM	VALOR
2	Mesa com cuba e chuveiro: em aço inoxidável. 1000mm x 700mm x 900mm / 800mm x 600mm x 400mm	R\$ 2.779,00
1	Mesa Lisa: em aço inoxidável. 2100mm x 700mm x 900mm.	R\$ 989,00
1	Mesa Lisa: em aço inoxidável. 2100mm x 700mm x 900mm.	R\$ 989,00
1	Mesa para corte de carne: em aço inoxidável 1500mm x 700mm x 900mm.	R\$ 744,00
1	Mesa c/ 2 cubas: em aço inoxidável. 1500mm x 700mm x 900mm / 600mm x 600mm x 300mm.	R\$ 2.589,00
1	Mesa c/ 2 cubas: em aço inoxidável. 2100mm x 700mm x 900mm / 600mm x 500mm x 300mm x	R\$ 2.289,00
1	Mesa Lisa: em aço inoxidável. 2100mm x 700mm x 900mm.	R\$ 1.279,00
1	Mesa c/ 1 cuba: em aço inoxidável. 1400mm x 700mm x 900mm / 600mm x 500mm x 300mm.	R\$ 1.589,00
1	Mesa Lisa: em aço inoxidável. 2100mm x 700mm x 900mm.	R\$ 1.189,00
1	Mesa c/ 1 cuba: em aço inoxidável. 1400mm x 700mm x 900mm / 600mm x 500mm x 300mm.	R\$ 1.589,00
2	Mesa c/ 1 cuba: em aço inoxidável. 1400mm x 700mm x 900mm / 600mm x 500mm x 300mm.	R\$ 1.689,00
1	Mesa p/ seleção de cereais: em aço inoxidável. 1400mm x 700mm x 900mm	R\$ 789,00
1	Mesa lisa: em aço inoxidável. 1500mm x 700mm x 900mm.	R\$ 739,00
1	Mesa lisa: em aço inoxidável. 1400mm x 700mm x 900mm	R\$ 790,00
1	Mesa de entrada c/ 1 cuba: em aço inoxidável. 1600mm x 650mm x 880mm / 500mm x 400mm x 300mm.	R\$ 1.389,99
1	Mesa de saída: em aço inoxidável. 2500mm x 650mm x 880mm	R\$ 1.139,99
1	Mesa lisa: em aço inoxidável. 1800mm x 700mm x 900mm.	R\$ 890,00
1	Mesa Lisa: em aço inoxidável. 2100mm x 700mm x 900mm.	R\$ 990,00
1	Mesa c/ 2 cubas: em aço inoxidável. 1700mm x 700mm x 900mm / 500mm x 400mm x 300mm.	R\$ 1.740,00
1	Mesa Lisa: em aço inoxidável. 2100mm x 700mm x 900mm.	R\$ 990,00
1	Mesa lisa: em aço inoxidável. 1400mm x 700mm x 900mm	R\$ 790,00
1	Mesa c/ 1 cuba: em aço inoxidável. 1400mm x 700mm x 900mm / 600mm x 500mm x 300mm.	R\$ 1.290,00
Qtde.	DESCRIÇÃO DO ITEM	VALOR
3	Estrado em polipropileno: cor branca, 300Kg, 820mm (comprimento) x 410mm (largura) x 130mm (altura), DO-01	R\$ 300,00
3	Estrado em polipropileno: cor branca, 300Kg, 820mm (comprimento) x 410mm (largura) x 130mm (altura), DO-01	R\$ 300,00
1	Estrado em polipropileno: cor branca, 300Kg, 820mm (comprimento) x 410mm (largura) x 130mm (altura), DO-02	R\$ 100,00
4	Estrado em polipropileno: cor branca, 300Kg, 820mm (comprimento) x 410mm (largura) x 130mm (altura), DO-03	R\$ 250,00
12	Estrado para sacaria: em aço inoxidável, 500kg, 1.000mm (comprimento) x 700mm (largura) x 350mm (altura). DG-02	R\$ 4.000,08

14

AB

1	Estante: em aço inoxidável, 3 planos, 200 Kg por plano, 950mm (comprimento) x 400mm (largura) x 1800mm (altura).DM-02.	R\$ 983,16
2	Estante: em aço inoxidável com 3 planos, 200Kg por plano, 1400mm (comprimento) x 400mm (largura) x 1800mm (altura). DE-01-A.	R\$ 1.966,32
1	Estante: em aço com 3 planos, 200Kg por plano, 950 mm (comprimento) x 400mm (largura) x 1800mm (altura). DE-01-B.	R\$ 983,16
18	Estante: em aço inoxidável com 4 planos 300Kg por plano, 1200mm (comprimento) x 400mm (largura) x 1800mm (altura). DG-01.	R\$ 15.989,94
3	Estante: em aço inoxidável com 4 planos, 300Kg por plano. 1.400mm (comprimento) x 600mm (largura) x 1800mm (altura). PH-05.	R\$ 3.989,52
4	Estante Gradeada – em aço inoxidável ,1.400mm x 600mm, com 3 prateleiras	R\$ 4.439,52
2	Estante Perfurada (1)– em aço inoxidável, 4 planos, 200 Kg por plano, 1.400mm (comprimento) x 300mm (largura) x 1.850mm (altura). HL-17.	R\$ 1.966,32
4	Prateleira Lisa: em aço inoxidável, 4.400mm x 300mm. AC -08	R\$ 4.329,48
2	Prateleira superior gradeada: em aço inoxidável, 4.900mm x 300mm. HF -04	R\$ 2.164,74
1	Prateleira Lisa: em aço inoxidável, 10500mm x 300mm. SS-04.	R\$ 1.082,37
1	Prateleira Lisa: em aço inoxidável, 10500mm x 300mm. SS-04.	R\$ 1.082,37
1	Prateleira superior perfurada: em aço inoxidável, 4.500mm x 400mm. HU -04	R\$ 1.082,37
2	Prateleira superior: em aço inoxidável, 2000mm x 300mm. HL-14.	R\$ 1.082,37
3	Prateleira lisa: em aço inoxidável, 1700mm x 300mm. AB-02	R\$ 1.082,37
1	Prateleira Lisa: em aço inoxidável, 10500mm x 300mm. SS-04.	R\$ 1.082,37
40	Monoblocos vazados: em material plastico, cor branca, 550mm x 360mm x 300. AC-12	R\$ 1.033,92
40	Monoblocos vazados: em material plastico, cor verde, 550mm x 360mm x 300. HF-13	R\$ 1.033,92
20	Monoblocos vazados: em material plastico, cor amarela, 550mm x 360mm x 300. SS-12	R\$ 516,96
20	Base para monoblocos: em aço inoxidável, 600mm x 400mm x 120mm. AC-13.	R\$ 1.005,00
Qtde.	DESCRIÇÃO DO ITEM	VALOR
2	Câmara frigorifica para resfriados: Nas dimensões 4600mm x 2800mm x 2600mm.	R\$ 32.900,00
1	Câmara frigorifica para congelados: Nas dimensões 6400mm x 2800mm x 2600mm.	R\$ 33.000,00
1	Ante câmara refrigerada: Nas dimensões 5500mm x 1800mm x 2600mm.	R\$ 20.150,00
Qtde.	DESCRIÇÃO DO ITEM	VALOR
1	amaciador de carnes: com lâminas em aço inoxidável	R\$ 1.350,00
1	picador de carne: com gabinete e bandejas em aço inoxidável	R\$ 1.700,00
1	balança de plataforma: em aço inoxidável com capacidade para 300KG e resolução inferior a 0,5kg	R\$ 1.569,00
2	Balança digital: com capacidade para 20Kg e resolução inferior a 0,1kg	R\$ 1.130,00

LM

AB

1	Batedeira de massa: em aço inoxidável com capacidade para 20L	R\$ 2.598,99
2	Liquidificador: com capacidade para 8L	R\$ 980,00
2	Liquidificador: com capacidade para 25L	R\$ 1.568,00
2	Fritadeira a gás	-
2	Frigideira elétrica: com capacidade para 60L	R\$ 11.800,00
2	Cafeteira elétrica: em aço inoxidável com capacidade para 50L	R\$ 4.050,00
2	Coifa com exaustor: com lavagem automática nas dimensões: 3500mm x 1400mm x 700mm	R\$ 42.250,00
1	Coifa com exaustor: com lavagem automática nas dimensões: 4500mm x 1300mm x 700mm	R\$ 27.000,00
4	Caldeirão Modular Autogerado: com capacidade para 500L	R\$ 64.980,00
Qtde.	DESCRIÇÃO DO ITEM	VALOR
1	Esguicho de pressão: em aço inoxidável	R\$ 1.290,00
2	Porta casacos: em aço inoxidável com 2 cabides	R\$ 1.400,00
1	Bebedouro: com filtro de carvão ativado e vazão de 100L/h	R\$ 1.669,34
Qtde.	DESCRIÇÃO DO ITEM	VALOR
1	Multiprocessador de legumes: em aço inoxidável com sete discos de corte	R\$ 3.804,00
2	Fritadeira a gás	R\$ 8.899,99
Qtde.	DESCRIÇÃO DO ITEM	VALOR
1	câmara frigorífica para resfriados: Nas dimensões 2500mm x 2300mm x 2600mm.	R\$ 18.800,00
Qtde.	DESCRIÇÃO DO ITEM	VALOR
5000	Colher de inox liso, com espessura de 2mm e comprimento de 190mm	R\$ 20.050,00
5000	Faca de inox liso, com espessura de 2mm e comprimento de 200mm	R\$ 12.500,00
5000	Garfo de inox liso, com espessura de 2mm e comprimento de 190mm	R\$ 14.000,00
Qtde.	DESCRIÇÃO DO ITEM	VALOR
3000	Prato mesa raso em vidro temperado opaco na cor branca com desenho liso, resistente a lavagem a quente e com 26 a 30cm de diâmetro.	R\$ 28.050,00
Qtde.	DESCRIÇÃO DO ITEM	VALOR
4	Lixeira com tampa por acionamento por pedal em material plástico resistente na cor branca com capacidade para 15 a 20L	R\$ 408,00
8	Lixeira com tampa por acionamento por pedal em material plástico resistente na cor branca com capacidade para 20 a 30L	R\$ 1.048,00
6	Lixeira com tampa por acionamento por pedal em material plástico resistente na cor branca com capacidade para 40 a 60L	R\$ 978,00
4	Lixeira com tampa por acionamento por pedal em material plástico resistente na cor branca com capacidade para 110 a 120L	R\$ 1.156,00
Qtde.	DESCRIÇÃO DO ITEM	VALOR

14

1	Descascador de Legumes – Deverá ter capacidade para processamento de no mínimo 25 Kg de legumes diversos por operação; dispor de gabinete e escotilhas confeccionados em aço inoxidável AISI 304-18/8, dotada de tampa para inspeção visual; com pés confeccionados em chapa de aço inoxidável AISI 304-18/8 com o mesmo acabamento do corpo, com sapatas niveladoras em borracha absorvedora de vibrações; motor de acionamento para rede elétrica com 380 V.	R\$ 1.490,00
1	Fogão à Gás Industrial - Deverá ter estrutura física de sustentação e painel confeccionados em aço inoxidável AISI-304-18/8 nas espessuras compatíveis com o uso. Dimensões aproximadas de 1.500mm (comprimento) x 1.020mm (largura) x 850mm (altura), dispondo de seis bocas com grelhas em ferro fundido com formato quadrado e seis queimadores removíveis também em ferro fundido, providos de registros com duas regulagens para chama. Deve acompanhar chapa com dimensões compatíveis para a área da mesa. A entrega deverá ser acompanhada de documento explicitando o termo da garantia de uso por um período de no mínimo dois anos para defeitos de fabricação, falhas mecânicas e ou técnicas. O fogão deverá ser entregue montado, instalado e testado no Restaurante Universitário da UFPE. Componentes para instalação devem fazer parte do item	3.715,00
1	Fogão à Gás Industrial - Deverá ter estrutura física de sustentação e painel confeccionados em aço inoxidável AISI-304-18/8 nas espessuras compatíveis com o uso. Dimensões aproximadas de 1.500mm (comprimento) x 1.020mm (largura) x 850mm (altura), dispondo de seis bocas com grelhas em ferro fundido com formato quadrado e seis queimadores removíveis também em ferro fundido, providos de registros com duas regulagens para chama. Deve acompanhar banho-maria com dimensões compatíveis para a área da mesa. A entrega deverá ser acompanhada de documento explicitando o termo da garantia de uso por um período de no mínimo dois anos para defeitos de fabricação, falhas mecânicas e ou técnicas. O fogão deverá ser entregue montado, instalado e testado no Restaurante Universitário da UFPE. Componentes para instalação devem fazer parte do item	4.103,00
1	Coifa com exaustor: com lavagem automática nas dimensões: 4500mm x 1300mm x 700mm	R\$ 58.000,00
135	Mesa com tampo em material impermeável , resistente e lavável com pés em alumínio anodizado com dimensões aproximadas de 1.20X0,80X0,70cm.	R\$ 65.880,00
550	Cadeira com pernas em alumínio anodizado e com assento e encosto em material plástico, tipo propileno, resistente e lavável. O desenho da cadeira deve possibilitar o empilhamento e possuir dimensões compatíveis para acomodação em mesa com 1,20x0,80cm (Comp. X Largura), distribuídas em 4 cadeiras por mesa.	R\$ 59.999,50
2	Balcão térmico para manutenção de alimento pronto para consumo em temperatura aquecida , dotado de tanque banho-maria com resistência de potência suficiente para manter o banho aquecido a 80°C. Deve ter dimensão suficiente para acomodar 16 GN 1/1-100 (8 em cada lado). Deve possuir sistema de apoio para bandejas.	R\$ 14.000,00
2	Balcão frio para manutenção de alimento pronto para consumo em temperatura resfriada , dotado de sistema de refrigeração capaz de manter o alimento em temperatura inferior a 7°C. Deve ter dimensão suficiente para acomodar 12 GN 1/1-100 (6 em cada lado). Deve possuir sistema de apoio para bandejas.	R\$ 15.600,00
1	Pass-Through Aquecido_– Deverá ser do tipo estufa vertical nas dimensões aproximadas de 1.400mm (comprimento) x 700mm (largura) x 2.100mm (altura).	R\$ 6.430,00
1	Pass-Through refrigerado_– Deverá ser do tipo estufa vertical nas dimensões aproximadas de 1.400mm (comprimento) x 700mm (largura) x 2.100mm (altura).	R\$ 7.589,99

12

1013

3	Refresqueira totalmente construída em aço inoxidável AISI-304-18/8#18 com capacidade para 100-200L. Deve possuir sistema de refrigeração capaz de manter o volume total do líquido resfriado a temperatura inferior a 7°C.	R\$ 8.055,99
4	Detector de metal de cabine de uso interno, adequado para passagem de pessoas com alta sensibilidade para aço.	R\$ 11.217,00
1	Armário para vestiário com 20 portas totalmente em aço galvanizado com pintura eletrostática na cor verde com dimensões aproximadas de 198cm X 123cm X 42cm (AxLxP), sendo cada porta com aproximadamente 37cm X 27cm X 42cm (AxLxP) e com fechadura individual.	R\$ 1.934,17
1	Armário para vestiário com 20 portas totalmente em aço galvanizado com pintura eletrostática na cor cinza com dimensões aproximadas de 198cm X 123cm X 42cm (AxLxP), sendo cada porta com aproximadamente 37cm X 27cm X 42cm (AxLxP) e com fechadura individual.	R\$ 1.855,83
1	Persiana vertical em PVC liso na cor branca com dimensões de 1,83m X 1,75m.	R\$ 208,00
1	Paleta/Transpaleta com capacidade para transporte de, no mínimo, 2000Kg. **	R\$ 987,05
2000	Prato fundo em vidro temperado opaco na cor branca com desenho liso, resistente a lavagem a quente e com 20 a 25 cm de diâmetro.	R\$ 14.400,00
1000	Bandeja lisa retangular em plástico polipropileno na cor verde com dimensões aproximadas de 45cm x 35cm.	R\$ 13.390,00
1000	Bandeja estampada totalmente em aço inoxidável 304 ou de qualidade superior com 06 divisões e com espessura da lâmina suficiente para garantir a resistência à deformação.	R\$ 25.980,00
1	Carro lava jato: Sistema equipado com bomba de deslocamento positivo e esguicho (pistola com controle para jato reto ou em legue) ligado a mangueira, com capacidade de pressão para 1.600 libras e vazão de 360L/h ou superior, sendo capaz de fornecer água fria na temperatura ambiente ou água quente na temperatura de 40°C □ 5°C.	R\$ 1.450,00
1	Carro lava jato de alta pressão: Sistema equipado com bomba de deslocamento positivo e esguicho (pistola com controle para jato reto ou em legue) ligado a mangueira ou alimentado por tanque auxiliar, com capacidade de pressão para 1.600 libras e vazão de 360L/h ou superior,	R\$ 1.450,00
1	Lavador de botas duplo construído totalmente em aço inoxidável AISI 304-18/8#18, nas dimensões de 800mm (comprimento) x 500mm (largura) x 500mm (altura)	R\$ 5.929,00
1	Condicionador de ar tipo split piso teto 48000 BTUs, dotado de evaporador e condensador, adequado para funcionar em tensão 3F/380V/60Hz. O equipamento deverá ser entregue, instalado e testado no local, conforme a planta apresentada. O fornecedor deverá conferir no local as condições de instalação. A documentação deverá vir acompanhada do certificado de garantia de no mínimo 12 meses a contar da data de instalação.	R\$ 5.500,00
1	Condicionador de ar tipo split, dotado de evaporador de 12000 BTUs e condensador de 18000 BTUs, adequado para funcionar em tensão 1F/220V/60Hz. O equipamento deverá ser entregue, instalado e testado no local, conforme a planta apresentada. O fornecedor deverá conferir no local as condições de instalação. A documentação deverá vir acompanhada do certificado de garantia de no mínimo 12 meses a contar da data de instalação.	R\$ 2.420,00*
2	Condicionador de ar tipo split 12000 BTUs, dotado de evaporador e condensador, adequado para funcionar em tensão 1F/220V/60Hz. O equipamento deverá ser entregue, instalado e testado no local, conforme a planta apresentada. O fornecedor deverá conferir no local as condições de instalação. A documentação deverá vir acompanhada do certificado de garantia de no mínimo 12 meses a contar da data de instalação.	R\$ 1.750,00

UJ

AB

1	Sistema de exaustão de ar composto por: 10 (dez) exaustores com vazão de 5000m³/h x 40mmca. 2 CV/4P 380V/3F/60HZ 1750 RPM, 01(um) Ventilador com vazão 1620m³/h x 15mmca. 0,5CV/6P 380V/3F/60HZ 1150 RPM, 04 (quatro) Ventiladores com vazão 11500m³/h x 20mmca. 4CV/6P 380V/3F/60HZ 1115 RPM e 02 (dois) Exaustores com vazão de 1660m³/h x 25mmca. 0,33 CV/4P220V/1F/60HZ 1750 RPM.	R\$ 56.000,00
2	Módulo para distribuição de talheres construído totalmente em aço inoxidável 304 ou de qualidade superior com apoio para bandejas e dispositivo para colocação de pães. É necessário que o modelo do equipamento permita a acomodação de cestas utilizadas em lavadoras de louça.	R\$ 4.970,00
1	Sistema de tratamento de água, dotado de filtro e clorador automático com capacidade para tratar 10 mil litros de água por hora. O equipamento deve ser fornecido perfeitamente instalado e testado e os acessórios necessários ao funcionamento deverão estar incluídos, inclusive base de apoio. O fornecedor deverá conferir as condições de instalação no ambiente do Restaurante Universitário da UFPE assim como também deverá capacitar os usuários do equipamento quanto aos procedimentos de uso, após sua instalação. A documentação do equipamento deverá vir acompanhada do certificado de garantia de no mínimo 3 anos para defeitos de funcionamento e danos em peças e acessórios, a contar da data de instalação.	R\$ 5.712,00
1	Gerador de energia 380/220 Volts, 60 Hz, 1800rpm.	R\$ 45.000,00
1	Sistema de tratamento de água, dotado de filtro e clorador automático com capacidade para tratar 10 mil litros de água por hora. O equipamento deve ser fornecido perfeitamente instalado e testado e os acessórios necessários ao funcionamento deverão estar incluídos, inclusive base de apoio. O fornecedor deverá conferir as condições de instalação no ambiente do Restaurante Universitário da UFPE assim como também deverá capacitar os usuários do equipamento quanto aos procedimentos de uso, após sua instalação. A documentação do equipamento deverá vir acompanhada do certificado de garantia de no mínimo 3 anos para defeitos de funcionamento e danos em peças e acessórios, a contar da data de instalação.	R\$ 5.712,00
1	Liquidificador: com capacidade para 8L	R\$ 616,00

R\$ 1.380.375,99

VALORES ESTIMADOS

W

AB

ANEXO III DO CONTRATO

ESPECIFICAÇÕES DO SISTEMA DE CONTROLE DE ACESSO

A tecnologia de integração que será utilizada é a de web service. Esta tecnologia é utilizada na integração e comunicação de sistemas entre aplicações independentes, de acordo com a padronização especificada pela W3C, disponível em <http://www.w3.org/TR/ws-arch/>, para que seja possível operar e extrair recursos fornecidos. Neste caso, consideram-se as aplicações a serem conectadas: o sistema de controle de acesso da CONTRATADA/CESSIONÁRIA e o Sistema de Informações e Gestão Acadêmica da UFPE. Deve ser permitido ao sistema da UFPE (SIG@) invocar serviços através do web service da CONTRATADA/CESSIONÁRIA para realização do controle de acesso ao restaurante universitário.

A CONTRATADA/CESSIONÁRIA disponibilizará um serviço através do seu web service para informar e manter atualizados os dados necessários ao funcionamento do sistema de controle de acesso ao Restaurante Universitário. Para tal o web service deverá disponibilizar as seguintes operações: manter usuários (*CarregarUsuarios*), consultar acessos do usuário (*ConsultarEntradasUsuarios*) e atualizar o CPF do usuário (*AlterarUsuarioPF*).

Abaixo a descrição de funcionamento das operações disponibilizada pelo web service da CONTRATADA/CESSIONÁRIA:

• **Carregar Usuários** – Tem o objetivo de cadastrar um usuário no sistema de controle de acesso ao Restaurante Universitário da CONTRATADA/CESSIONÁRIA. Para tal receberá como parâmetros: CPF do usuário (strCPF) do tipo *String*, Nome do usuário (strNome) do tipo *String*, Tipo de Usuário (tpUsuario) do tipo Inteiro (os valores permitidos são 1, 2 ou 3, que correspondem respectivamente a “Aluno”, “Docente” e “Técnico Administrativo”), Tipo de Subsídio (tpSubsidio) do tipo Inteiro (Os valores permitidos são 2 ou 3, que correspondem respectivamente a “Integral” e “Parcial”), Operação (strOperacao) do tipo *String* (os valores permitidos são 1 ou 0, que correspondem respectivamente a “ATUALIZAÇÃO” e “EXCLUSÃO”). Como resultado da operação deverá retornar uma *String*:

- Quando o usuário for cadastrado com sucesso: “Inserção efetuada com sucesso!”;
- Quando o usuário for atualizado com sucesso: “Atualização efetuada com sucesso!”;
- Quando o usuário for excluído com sucesso: “Exclusão efetuada com sucesso!”.

• **Consultar Entradas Usuarios** - Tem o objetivo de consultar as utilizações realizadas pelos usuários do Restaurante Universitário em um determinado período. Os parâmetros utilizados são: data inicial(dtInicio) e data final(dtFim), ambos do tipo *java.util.Calendar*. O resultado da operação deverá retornar um array de bytes (*byte[]*), que representa um arquivo com extensão .zip. O arquivo compactado (.zip) contém um arquivo XML de acordo com o XSD abaixo:

```
<?xml version="1.0" encoding="ISO-8859-1"?>

<xs:schema attributeFormDefault="unqualified"
elementFormDefault="qualified"
xmlns:xs="http://www.w3.org/2001/XMLSchema">
  <xs:element name="UsoRU">
    <xs:complexType>
      <xs:sequence>
        <xs:element name="Usuario" maxOccurs="unbounded"
minOccurs="0">
          <xs:complexType>
            <xs:simpleContent>
              <xs:extension base="xs:string">
                <xs:attribute type="xs:long" name="cpf"
use="required"/>
                <xs:attribute type="xs:string" name="dt_uso"
use="required"/>
              </xs:extension>
            </xs:simpleContent>
          </xs:complexType>
        </xs:element>
```



```
</xs:sequence>  
</xs:complexType>  
</xs:element>  
</xs:schema>
```

Exemplo de um XML a ser gerado:

```
<?xml version="1.0" encoding="ISO-8859-1"?>  
  
<UsoRU>  
  <Usuario cpf='12345678901' dt_uso='01/11/2010 13:15:22' />  
  <Usuario cpf='23456789012' dt_uso='02/11/2010 14:10:16' />  
  <Usuario cpf='34567890123' dt_uso='03/11/2010 12:05:58' />  
  <Usuario cpf='45678901234' dt_uso='04/11/2010 11:10:46' />  
  <Usuario cpf='56789012345' dt_uso='05/11/2010 12:20:42' />  
  <Usuario cpf='67890123456' dt_uso='06/11/2010 12:33:11' />  
  <Usuario cpf='78901234567' dt_uso='07/11/2010 12:22:18' />  
  <Usuario cpf='89012345678' dt_uso='08/11/2010 12:38:55' />  
  <Usuario cpf='90123456789' dt_uso='09/11/2010 11:40:36' />  
  <Usuario cpf='01234567890' dt_uso='10/11/2010 13:25:08' />  
</UsoRU>
```

• **Alterar Usuário PF** - Tem o objetivo de alterar o CPF de um usuário no sistema de controle de acesso ao Restaurante Universitário da CONTRATADA/CESSIONÁRIA. Para tal receberá como parâmetros: CPF velho do usuário(strCPFvelho) do tipo *String* e CPF novo do usuário(strCPFNovo) do tipo *String*. Como resultado da operação deverá retornar uma *String*:

- Quando a alteração do CPF for realizada com sucesso: "Alteração de CPF efetuada com sucesso!";
- Quando o CPF do usuário não for encontrado na base de dados do sistema da CONTRATADA/CESSIONÁRIA: "O CPF informado não existe na base!";

Requisitos de alta disponibilidade, performance e segurança devem ser mantidos pela CONTRATADA/CESSIONÁRIA e pela UFPE, de forma a garantir a capacidade dos serviços de estarem disponíveis quando requisitados, e de prover mecanismos de resistência e recuperação a falhas. Para isso:

- A solução adquirida não deverá, sob qualquer hipótese, estabelecer limites quanto à quantidade de solicitações executadas;

- O serviço oferecido pela CONTRATADA deverá operar em tempo real, com disponibilidade ininterrupta, estando disponível 24 horas por dia, 7 dias por semana, 365 dias por ano;

- A Solução deverá possuir tempo de resposta de no máximo 2 segundos;

- Durante a vigência do Contrato, a CONTRATADA deverá manter técnicos em seu ambiente para Suporte do web service;

- Garantia de segurança no controle de acesso ao web service, permitindo acesso apenas pelo SIG@.

- Para suporte aos usuários que operam o SIG@, o qual será o cliente do web service, a CONTRATADA deverá disponibilizar:

1. Email, linha telefônica fixa, celular para abertura de chamados de suporte;
2. Atendimento de Primeiro Nível – suporte telefônico em até 30 (trinta) minutos para chamados abertos;
3. Atendimento de Segundo Nível – disponibilizar técnicos em até 2 (duas) horas na UFPE;

O webservice desenvolvido deve estar de acordo com o Contrato WSDL (*Web Services Definition Language*) abaixo:

```
<?xml version="1.0" encoding="utf-8"?>  
  
<wsdl:definitions xmlns:soap="http://schemas.xmlsoap.org/wsdl/soap/"  
  xmlns:tm="http://microsoft.com/wsdl/mime/textMatching/"
```

13

AB

```
xmlns:soapenc="http://schemas.xmlsoap.org/soap/encoding/"
xmlns:mime="http://schemas.xmlsoap.org/wsdl/mime/"
xmlns:tns="http://tempuri.org/"
xmlns:s="http://www.w3.org/2001/XMLSchema"
xmlns:soap12="http://schemas.xmlsoap.org/wsdl/soap12/"
xmlns:http="http://schemas.xmlsoap.org/wsdl/http/"
targetNamespace="http://tempuri.org/"
xmlns:wsdl="http://schemas.xmlsoap.org/wsdl/">
  <wsdl:types>
    <s:schema elementFormDefault="qualified"
targetNamespace="http://tempuri.org/">
      <s:element name="CarregarUsuarios">
        <s:complexType>
          <s:sequence>
            <s:element minOccurs="0" maxOccurs="1" name="strCPF"
type="s:string" />
            <s:element minOccurs="0" maxOccurs="1" name="strNome"
type="s:string" />
            <s:element minOccurs="1" maxOccurs="1" name="tpUsuario"
type="s:int" />
            <s:element minOccurs="1" maxOccurs="1" name="tpSubsidio"
type="s:int" />
            <s:element minOccurs="0" maxOccurs="1" name="strOperacao"
type="s:string" />
            <s:element minOccurs="1" maxOccurs="1"
name="dtAtualizacao" type="s:dateTime" />
          </s:sequence>
        </s:complexType>
      </s:element>
      <s:element name="CarregarUsuariosResponse">
        <s:complexType>
          <s:sequence>
            <s:element minOccurs="0" maxOccurs="1"
name="CarregarUsuariosResult" type="s:string" />
          </s:sequence>
        </s:complexType>
      </s:element>
      <s:element name="AlterarUsuarioPF">
        <s:complexType>
          <s:sequence>
            <s:element minOccurs="0" maxOccurs="1" name="strCPFvelho"
type="s:string" />
            <s:element minOccurs="0" maxOccurs="1" name="strCPFNovo"
type="s:string" />
          </s:sequence>
        </s:complexType>
      </s:element>
      <s:element name="AlterarUsuarioPFResponse">
        <s:complexType>
          <s:sequence>
            <s:element minOccurs="0" maxOccurs="1"
name="AlterarUsuarioPFResult" type="s:string" />
          </s:sequence>
        </s:complexType>
      </s:element>
      <s:element name="ConsultarEntradasUsuarios">
        <s:complexType>
          <s:sequence>
            <s:element minOccurs="1" maxOccurs="1" name="dtInicio"
type="s:dateTime" />
            <s:element minOccurs="1" maxOccurs="1" name="dtFim"
nillable="true" type="s:dateTime" />
          </s:sequence>
        </s:complexType>
      </s:element>
    </s:schema>
  </wsdl:types>
```

14

13


```
</s:sequence>
</s:complexType>
</s:element>
<s:element name="ConsultarEntradasUsuariosResponse">
<s:complexType>
<s:sequence>
<s:element minOccurs="0" maxOccurs="1"
name="ConsultarEntradasUsuariosResult" type="s:base64Binary" />
</s:sequence>
</s:complexType>
</s:element>
</s:schema>
</wsdl:types>
<wsdl:message name="CarregarUsuariosSoapIn">
<wsdl:part name="parameters" element="tns:CarregarUsuarios" />
</wsdl:message>
<wsdl:message name="CarregarUsuariosSoapOut">
<wsdl:part name="parameters"
element="tns:CarregarUsuariosResponse" />
</wsdl:message>
<wsdl:message name="AlterarUsuarioPFSoapIn">
<wsdl:part name="parameters" element="tns:AlterarUsuarioPF" />
</wsdl:message>
<wsdl:message name="AlterarUsuarioPFSoapOut">
<wsdl:part name="parameters"
element="tns:AlterarUsuarioPFResponse" />
</wsdl:message>
<wsdl:message name="ConsultarEntradasUsuariosSoapIn">
<wsdl:part name="parameters"
element="tns:ConsultarEntradasUsuarios" />
</wsdl:message>
<wsdl:message name="ConsultarEntradasUsuariosSoapOut">
<wsdl:part name="parameters"
element="tns:ConsultarEntradasUsuariosResponse" />
</wsdl:message>
<wsdl:portType name="Service1Soap">
<wsdl:operation name="CarregarUsuarios">
<wsdl:documentation
xmlns:wsdl="http://schemas.xmlsoap.org/wsdl/">Versao
1.2</wsdl:documentation>
<wsdl:input message="tns:CarregarUsuariosSoapIn" />
<wsdl:output message="tns:CarregarUsuariosSoapOut" />
</wsdl:operation>
<wsdl:operation name="AlterarUsuarioPF">
<wsdl:documentation
xmlns:wsdl="http://schemas.xmlsoap.org/wsdl/">Alterar
cpfs</wsdl:documentation>
<wsdl:input message="tns:AlterarUsuarioPFSoapIn" />
<wsdl:output message="tns:AlterarUsuarioPFSoapOut" />
</wsdl:operation>
<wsdl:operation name="ConsultarEntradasUsuarios">
<wsdl:documentation
xmlns:wsdl="http://schemas.xmlsoap.org/wsdl/">Busca usuarios com
entrada entre as datas informadas, retornando apenas os ativos no
sistema</wsdl:documentation>
<wsdl:input message="tns:ConsultarEntradasUsuariosSoapIn" />
<wsdl:output message="tns:ConsultarEntradasUsuariosSoapOut" />
</wsdl:operation>
</wsdl:portType>
<wsdl:binding name="Service1Soap" type="tns:Service1Soap">
<soap:binding transport="http://schemas.xmlsoap.org/soap/http" />
<wsdl:operation name="CarregarUsuarios">
```

LA

AB

```
<soap:operation soapAction="http://tempuri.org/CarregarUsuarios"
style="document" />
<wsdl:input>
<soap:body use="literal" />
</wsdl:input>
<wsdl:output>
<soap:body use="literal" />
</wsdl:output>
</wsdl:operation>
<wsdl:operation name="AlterarUsuarioPF">
<soap:operation soapAction="http://tempuri.org/AlterarUsuarioPF"
style="document" />
<wsdl:input>
<soap:body use="literal" />
</wsdl:input>
<wsdl:output>
<soap:body use="literal" />
</wsdl:output>
</wsdl:operation>
<wsdl:operation name="ConsultarEntradasUsuarios">
<soap:operation
soapAction="http://tempuri.org/ConsultarEntradasUsuarios"
style="document" />
<wsdl:input>
<soap:body use="literal" />
</wsdl:input>
<wsdl:output>
<soap:body use="literal" />
</wsdl:output>
</wsdl:operation>
</wsdl:binding>
<wsdl:binding name="Service1Soap12" type="tns:Service1Soap">
<soap12:binding transport="http://schemas.xmlsoap.org/soap/http"
/>
<wsdl:operation name="CarregarUsuarios">
<soap12:operation
soapAction="http://tempuri.org/CarregarUsuarios" style="document" />
<wsdl:input>
<soap12:body use="literal" />
</wsdl:input>
<wsdl:output>
<soap12:body use="literal" />
</wsdl:output>
</wsdl:operation>
<wsdl:operation name="AlterarUsuarioPF">
<soap12:operation
soapAction="http://tempuri.org/AlterarUsuarioPF" style="document" />
<wsdl:input>
<soap12:body use="literal" />
</wsdl:input>
<wsdl:output>
<soap12:body use="literal" />
</wsdl:output>
</wsdl:operation>
<wsdl:operation name="ConsultarEntradasUsuarios">
<soap12:operation
soapAction="http://tempuri.org/ConsultarEntradasUsuarios"
style="document" />
<wsdl:input>
<soap12:body use="literal" />
</wsdl:input>
<wsdl:output>
```

13

AB


```
<soap12:body use="literal" />
</wsdl:output>
</wsdl:operation>
</wsdl:binding>
<wsdl:service name="Service1">
<wsdl:port name="Service1Soap" binding="tns:Service1Soap">
<soap:address
location="http://150.161.232.15/webservice/Service1.asmx" />
</wsdl:port>
<wsdl:port name="Service1Soap12" binding="tns:Service1Soap12">
<soap12:address
location="http://150.161.232.15/webservice/Service1.asmx" />
</wsdl:port>
</wsdl:service>
</wsdl:definitions>
```

LA

AB