



## CONTRATO Nº 30/2013.

### CONTRATANTE: UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA.

CNPJ: 21.195.755-0001/69

CAMPUS AVANÇADO DE GOVERNADOR VALADARES - MG

End.: Rua José Lourenço Kelmer, s/nº Bairro São Pedro – Juiz de Fora – MG – 36036-900.

RESPONSÁVEL PELA CONTRATANTE: Prof. Dr. Henrique Duque de Miranda Chaves Filho – Reitor da UFJF, portador da Carteira de Identidade nº. M-17559-SSP/MG e do CPF nº. 112.796.566-20.

### CONTRATADA: EDSON DE SOUZA

CNPJ: 10.171.355/0001-05

ENDERECO: Av. Floriano Peixoto, 549 - Centro - Juiz de Fora - MG - 36.013-080

Email: souza2311@hotmail.com; Telefone: 32 32161766

RESPONSÁVEL PELA CONTRATADA: Sr. Edson de Souza, portador Carteira de Identidade nº. M-1.059.801 - SSP-MG e do CPF 331.002.506-30.

**VALOR GLOBAL DO CONTRATO:** R\$ 3.040.000,00.

**PROCESSO** Nº. 23071.005004/2013-79 – Pregão Eletrônico 70/2013-COSUP.

**Vigência:** 01/07/2013 a 30/06/2014.

Aos vinte e oito dias do mês de junho de dois mil e treze, a UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, através do Gabinete do Reitor, com endereço no Campus Universitário da UFJF, bairro /Martelos – CEP. 36036-900 – Juiz de Fora - MG, neste ato designada simplesmente CONTRATANTE e representada por seu Magnífico Reitor acima qualificado e a CONTRATADA acima referenciada, resolvem celebrar o presente Contrato, resultante do PREGAO ELETRONICO 70/2013 mediante as seguintes cláusulas e condições:

### CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1 - Constitui objeto do presente contrato a prestação de serviços de fornecimento de refeições para alunos e servidores da Universidade Federal de Juiz de Fora, serviço a ser prestado em seu Campus Avançado na Cidade de Governador Valadares, por um período de 12 meses, conforme calendário acadêmico, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

Especificação	Quantidade	Unidade	Valor Unitário (R\$)		Valor Total (R\$)	
			Valor de Material (R\$)	Valor de Mão-de-Obra(R\$)	Valor de Material (R\$)	Valor de Mão-de-Obra (R\$)
Fornecimento de refeição (almoço e jantar) para alunos e servidores da UFJF - Campus Avançado de Governador Valadares.	380.000	Refeição	6,00	2,00	2.280.000,00	760.000,00
			Valor Global (R\$)		3.040.000,00	

1.2 – São partes integrantes deste contrato o Edital do Pregão Eletrônico 070/2013 e todos os seus anexos, cuja realização decorre da autorização constante do processo no 23071.005004/2013-79, bem como a proposta da licitante vencedora.

### CLÁUSULA SEGUNDA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

2.1 – Iniciar, impreterivelmente, 60 (sessenta) dias após a assinatura do contrato o fornecimento, conforme normas administrativas e operacionais estipuladas pela CONTRATANTE, constantes dos Anexos I e II, não podendo haver interrupção do fornecimento durante o período e horários de funcionamento estipulados pela UFJF.



2.2 – Somente utilizar no preparo das refeições gêneros de primeira qualidade e devidamente registrados e/ou inspecionados pelas autoridades sanitárias competentes.

2.3 – Guardar sigilo absoluto sobre as informações colocadas a sua disposição em razão do presente contrato.

2.4 - Responder pelas obrigações de natureza tributária, trabalhista, previdenciária ou resultante de acidente de trabalho bem como as relacionadas a alimentação, saúde, transporte, uniformes ou outros benefícios de qualquer natureza decorrentes da relação de emprego entre a CONTRATADA e seus empregados.

2.5 - Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente a CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução dos serviços.

2.6 - Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, equipamento ou instalação em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes do seu mau uso.

2.7 - Comunicar, por escrito, qualquer anormalidade relacionada com o fornecimento realizado, prestando a CONTRATANTE os esclarecimentos necessários.

2.8 - Proceder ao atendimento extraordinário mediante solicitação da CONTRATANTE.

2.9 - Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste contrato.

2.10 – Ao iniciar suas atividades, apresentar a CONTRATANTE uma relação completa de utensílios e equipamentos de sua propriedade que serão utilizados sempre atendendo os quantitativos mínimos especificados no anexo II deste edital.

2.11 – Manter atualizado e no local de realização do fornecimento Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária), expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, tal como exigido pela Lei Federal no. 6.360/76 (Art. 2o), Decreto Federal no. 79.094/77 (Art. 2o) e Portaria Federal no. 2.814 de 29/05/98.

2.12 – Estar regularmente inscrita na entidade profissional competente (CRN).

2.13 – Manter em seu quadro de pessoal como responsável técnico pelo menos um nutricionista regularmente inscrito no CRN.

2.14 – Observar todas as boas praticas de sustentabilidade ambiental, cabíveis, contidas na Instrução Normativa n. 001, de 19 de janeiro de 2010, e Decreto n. 5.940/2006.

### **CLÁUSULA TERCEIRA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

3.1 - Efetuar os pagamentos nos prazos estabelecidos.

3.2 - Fornecer a CONTRATADA todas as informações de sua responsabilidade necessárias para o fiel cumprimento do contrato, em especial as normas e horários de funcionamento da UFJF.

3.3 – Informar com antecedência a CONTRATADA a necessidade de fornecimento fora dos horários pactuados.

3.4 - Fiscalizar o fornecimento contratado visando o fiel cumprimento das clausulas contratuais. O acompanhamento do fornecimento será feito por servidor devidamente designado para este fim pela CONTRATANTE.

3.6.1 - Caberá ao responsável pela fiscalização do contrato, indicado na forma do Art. 67 da Lei 8666/93:

I - Solicitar a CONTRATADA ou obter da CONTRATANTE, tempestivamente, todas as providencias necessárias ao bom andamento do contrato.

II - Assegurar-se de que os meios disponibilizados pela CONTRATADA são suficientes para o bom desempenho do fornecimento contratado.

### **CLÁUSULA QUARTA: DO FATURAMENTO E DO PAGAMENTO**

4.1- Da emissão da Nota Fiscal/Fatura.

4.1.1. O pagamento a CONTRATADA será efetuado, de acordo com o numero de refeições servidas, ate o trigésimo dia útil após o atesto pela fiscalização da contratante da Nota Fiscal e outros documentos, em duas vias, porventura apresentados, acompanhados dos relatórios de serviços realizados.



4.1.2. Devera ser emitida Nota Fiscal de Venda, correspondente aos insumos e custos operacionais, de acordo com o valor apresentado na planilha de custo multiplicado pelo numero de refeições servidas. A natureza da operação devera ser CFOP 5101, observado o item 20 do Anexo IV do RICMS-MG. Obrigatoriamente a Nota Fiscal será eletrônica.

4.1.3. Devera ser emitida Nota Fiscal de Serviço correspondente a Mao de obra, de acordo com o valor apresentado na planilha de custo multiplicado pelo numero de refeições servidas. Quando do recebimento da Nota Fiscal, será verificado no site da Prefeitura do estabelecimento do prestador do serviço a obrigatoriedade de emissão de Nota Fiscal eletrônica. Caso haja obrigatoriedade, a empresa será notificada e devera substituir a Nota Fiscal serie A por NF-e. O não atendimento pela empresa poderá acarretar as penalidades contidas no art. 87 da Lei 8.666/93.

4.1.4. Para emissão das Notas Fiscais a CONTRATADA terá que obedecer especificação e preços constantes do Anexo I – Planilha de Especificação, entregue pela empresa quando da Adjudicação e Homologação.

#### 4.2 – Do Pagamento:

4.2.1. O pagamento será realizado através de Ordem Bancaria (OB) em nome da contratada, conforme dados bancários indicados em sua proposta. A CONTRATADA devera emitir nota fiscal de acordo com as orientações da Coordenação de Execução e Suporte Financeiro da UFJF - Telefone: (32)2102-3948.

4.2.2. O CNPJ das Notas Fiscais devera ser o mesmo que a CONTRATADA apresentou na fase de habilitação.

4.2.3. O pagamento somente poderá ser efetuado após as seguintes comprovações:

4.2.3.1. Atestação da prestação dos serviços pelo corpo técnico gestor do contrato da contratante, nas notas fiscais/faturas.

4.2.3.2. Do recolhimento mensal das contribuições sociais, junto a Coordenação de Execução e Suporte Financeiro da CONTRATANTE. A comprovação de que trata este inciso será demonstrada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

a) - A GFIP completa a ser entregue terá que conter as seguintes paginas (copias simples, exceto do recolhimento bancário, tem que ser autenticada em cartório ou apresentar original).

I - GRF – Guia de Recolhimento do FGTS: no código 150, devidamente quitada.

II - Comprovante de Declaração das Contribuições a Recolher a Previdência Social e a outras Entidades e Fundos por FPAS / Empresa.

III - RE - Relação dos Empregados (com o pessoal a disposição da UFJF), tendo como Tomador CNPJ da UFJF.

IV - Resumo do Fechamento com tomador CNPJ da UFJF.

V - Resumo das Informações a Previdência Social, tendo como tomador o CNPJ da UFJF.

VI - Resumo do Fechamento da Empresa.

VII - Resumo do Fechamento da Empresa – FGTS.

VIII - Resumo das Informações a Previdência Social da Empresa.

IX - RET - Relação de Empresas tomadoras, com CNPJ da UFJF.

X - Resumo da RET.

XI - Protocolo de envio de Arquivo – Conectividade Social.

XII - ATENCAO: Para aceitação da GFIP de determinada competência, será obrigatório o mesmo código de barra (nas paginas: GRF e RE) e o mesmo NRA (nas demais paginas).

b) - Folha de Pagamento do pessoal que prestam serviços para a UFJF.

4.2.4. A UFJF poderá, ainda, sustar o pagamento de qualquer nota fiscal/fatura, no todo ou em parte, nos seguintes casos:

a) serviços executados fora dos padrões éticos e da qualidade atribuíveis a espécie;

b) existência de qualquer debito com a contratante.

4.2.5. Serão deduzidas de pleno direito, do valor da nota fiscal/fatura apresentada para pagamento:

a) multas impostas pela UFJF;

b) multas, indenizações ou despesas impostas a contratada por autoridades competentes em decorrência do descumprimento de Leis e Regulamentos aplicáveis a espécie;



c) pagamentos indevidos, após verificação em regular processo administrativo com a garantia do contraditório e da ampla defesa;

d) quaisquer débitos a que tiver dado causa;

e) dedução relativa a insumos de sua responsabilidade não fornecidos;

4.2.6. Nos casos de eventuais atrasos de pagamentos, desde que a contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela UFJF, entre o final do prazo de pagamento e a correspondente ao efetivo adimplemento da parcela, mediante a seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$ , onde:

EM = encargos moratórios;

N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = valor da parcela a ser paga;

I = índice de compensação financeira = 0,0001644, assim apurado:

$I = TX/365$

Tx = percentual da taxa anual = 6%

4.2.7. Não será efetuado qualquer pagamento a CONTRATADA enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira por parte desta, seja em virtude de penalidade, indenização, inadimplência contratual ou qualquer outra de sua responsabilidade.

4.2.8. A critério da CONTRATANTE poderão ser utilizados os créditos existentes em favor da CONTRATADA para compensar quaisquer possíveis despesas resultantes de multas, indenizações, inadimplências contratuais e/ou outras de responsabilidade desta última.

4.3 Da manutenção das condições de habilitação apresentadas no presente edital. No caso do cadastramento no SICAF, se o mesmo estiver regular, cuja comprovação se dará mediante consulta "ON-LINE" no sistema.

4.3.1. A liberação do pagamento ficara condicionada a consulta previa no SICAF (via on-line), com resultado favorável.

4.3.2. Havendo irregularidade fiscal, a Empresa será notificada por correspondência, com Aviso de Recebimento, para sanar as irregularidades em até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da notificação.

4.3.3. A Universidade Federal de Juiz de Fora poderá prorrogar o prazo por até mais 05 (cinco) dias corridos.

4.3.4. Mantida a irregularidade fiscal a Empresa será advertida, formalmente, nos exatos termos do item 15 – Das Sanções Administrativas do referido Termo, obrigando-se a regularização em até 05 (cinco) dias corridos; vedada a prorrogação.

4.3.5. Advertida a Empresa e mantida a irregularidade, passara a ser aplicada multa no percentual estipulado no item 13.5 do presente edital.

4.3.6. A irregularidade fiscal não impedira o pagamento dos serviços já prestados e atestados pelo setor competente da Universidade, desde que em conformidade com os termos do presente instrumento.

4.4 - Das Retenções:

4.4.1. Em cumprimento a Instrução Normativa RFB no.1234, de 11/01/2012. A UFJF reterá na fonte o imposto sobre a renda da Pessoa Jurídica – IRPJ, bem assim a contribuição sobre o lucro líquido, a contribuição para a seguridade social – COFINS e a contribuição para o PIS/PASEP sobre os pagamentos que efetuar a pessoas jurídicas que não sejam optantes do SIMPLES Nacional. Para verificação e efetuada consulta no site da Receita Federal (<http://www.receita.fazenda.gov.br/>), link "SIMPLES NACIONAL".

4.4.2. No caso de pessoa jurídica amparada pela suspensão da exigibilidade do crédito tributário nas hipóteses a que se referem os incisos II, IV e V do art. 151 da Lei no 5.172, de 25 de outubro de 1966-Código Tributário Nacional (CTN), ou por sentença judicial transitada em julgado, determinando a suspensão do pagamento do IRPJ ou de qualquer das contribuições referidas, o beneficiário do rendimento devida apresentar a fonte pagadora, a cada pagamento, a comprovação de que o direito a não retenção continua amparada por medida judicial.



4.4.3. Aplica-se o disposto no item anterior, também, quando a pessoa jurídica beneficiária do pagamento gozar de isenção do IRPJ ou de qualquer das contribuições de que trata a Instrução Normativa 1234/12 – RFB.

4.4.4. Serão retidos na fonte nos itens que couberem, de acordo com Lei Complementar 116/2003, Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISSQN e a legislação Municipal, devendo o ISSQN ser destacado na Nota Fiscal.

4.4.5. Em cumprimento a Instrução Normativa 971, de 13/11/2009 da Receita Federal do Brasil, efetuar-se-á retenção de 11% sobre os serviços prestados.

#### **CLÁUSULA QUINTA: DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL**

A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem ao presente contrato, limitado a 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, de acordo com o § 1º art. 65 da Lei no. 8.666/93, mediante termo aditivo ao presente contrato.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO**

6.1 - O preço convencionado para o presente contrato vigorará pelo prazo de sua vigência, salvo expressa permissão legal em contrário, caso em que a revisão do preço obedecerá aos critérios e periodicidade previstos na lei.

6.2 - Para o reajuste, será considerada a variação do INPC, calculada e divulgada pelo IBGE, ocorrida no mês imediatamente anterior ao da incidência do reajuste.

6.3 - No caso de atraso ou da não divulgação do índice de reajustamento do preço, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA a importância calculada pelo último índice conhecido, liquidando a diferença correspondente, tão logo seja divulgado o índice faltante.

6.4 - Caso o índice estabelecido para reajustamento do preço seja extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, as partes desde já concordam que em substituição, seja adotado o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

6.5 - Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice para reajustamento do preço.

6.6 - Sempre que houver reajustamento de preços, a CONTRATADA deverá apresentar memória de cálculo juntamente com o documento de cobrança.

6.7 - O valor pactuado poderá ser revisto mediante solicitação da CONTRATADA, com vistas a manutenção do equilíbrio contratual, na forma do artigo 65, Inciso II, da alínea "d" da Lei 8.666/93, e observados os subitens subsequentes.

6.8 - As eventuais solicitações deverão fazer-se acompanhar de comprovação de superveniência do fato imprevisível ou previsível, porém de consequências incalculáveis, bem como da demonstração analítica de seu impacto nos custos do Contrato.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: DA DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR**

O edital do Pregão Eletrônico 070/13-COSUP incluindo seus anexos e a proposta da CONTRATADA integram o presente contrato.

#### **CLÁUSULA OITAVA: DA VIGÊNCIA**

O presente instrumento terá vigência no período de 01.07.2013 a 30.06.2014, podendo ser prorrogado, mediante termo aditivo, pelo prazo estabelecido na Lei 8666/93.



## **CLÁUSULA NONA: DA GARANTIA CONTRATUAL**

9.1 A CONTRATADA prestara garantia no valor de 5 % (cinco por cento) sobre o valor contratado, em uma das modalidades constantes nos incisos I a III, §1o do art. 56 da Lei 8.666/93, no prazo de sete dias após assinatura do contrato.

9.2 Se a garantia for feita em dinheiro, ou em Títulos da Dívida Pública serão obrigatoriamente efetuados na Caixa Econômica Federal, em conta garantia titulada pelas partes: Contratado (Caucionário) e Órgão da Administração Pública (Beneficiário), nos termos do Decreto Lei 1737, de 20/12/79.

9.3 A conta garantia será aberta na Caixa Econômica mediante autorização da Coordenação de Execução Orçamentária e Financeira da Contratante, sendo que, após, deverá ser entregue ao setor financeiro o comprovante do depósito do valor caucionado.

9.4 A caução garantira o fiel cumprimento deste CONTRATO, ficando a CONTRATANTE autorizada, inclusive em caso de rescisão, a utilizar-se total ou parcialmente, de tanto quanto necessário as eventuais responsabilidades da CONTRATADA.

9.5 A garantia terá vigência de 120 dias após a do contrato e deverá ser renovada a cada prorrogação.

9.6 Ocorrendo alteração do valor contratual ou aumento do quantitativo, a garantia será integralizada no percentual de 5% (cinco por cento) do valor acrescido, no prazo Máximo de 03 (três) dias úteis, a contar da formalização do respectivo termo aditivo.

9.7 A garantia, constituída pela forma prevista no "caput" desta CLAUSULA, será liberada somente após o perfeito cumprimento do contrato, através de requerimento, por escrito, da interessada, acompanhada do comprovante de depósito. Quando em dinheiro, a garantia será devolvida atualizada monetariamente.

## **CLÁUSULA DÉCIMA: DAS PENALIDADES**

10.1 - O inadimplemento total ou parcial das obrigações assumidas sujeitara a CONTRATADA as sanções previstas na Seção II do capítulo IV da Lei no. 8.666/93, garantida a previa defesa estipuladas as seguintes penalidades:

10.1.1 - Advertência, que deverá ser feita através de notificação por meio de ofício mediante contra-recibo do representante legal da CONTRATADA, estabelecendo prazo para cumprimento das obrigações descumpridas.

10.1.2 - Multa de 0,3% (três décimos por cento), por dia de atraso, sobre o valor total do Contrato no descumprimento das obrigações assumidas, até o 30o (trigésimo) dia.

10.1.3 - Multa de 0,5% (cinco décimos por cento), por dia de atraso, sobre o valor do Contrato no descumprimento das obrigações assumidas, após o 30o (trigésimo) dia, sem prejuízo das demais penalidades.

10.1.4 – Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, no descumprimento das obrigações assumidas.

10.1.5 - Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor do contrato, por dia de atraso, quando a Contratada não providenciar a regularização de sua situação no sistema SICAF, decorrido o prazo de notificação, conforme cláusula de pagamento deste termo.

10.1.6 - Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor do contrato, por dia de atraso, quando a Contratada não providenciar a regularização de sua situação relativa a expedição da CNDT, decorrido o prazo de notificação, conforme Cláusula de Pagamento deste termo.

10.2 – Ficará impedida de licitar e contratar com CONTRATANTE pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade o contratado que:

10.2.1 – cometer fraude fiscal.

10.2.2 – cometer fraude na prestação do serviço; e

10.2.3 – descumprir prazos.



10.3 - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar, a CONTRATADA deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e no Contrato e das demais cominações.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA RESCISÃO**

11.1 - Caberá rescisão contratual, na ocorrência de quaisquer dos motivos relacionados no Art. 78 da Lei n. 8.666/93.

11.2 - A rescisão do contrato poderá ser:

1- Determinada por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei 8.666/93.

2- Amigável, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a CONTRATANTE;

e

3- Judicial, nos termos da legislação.

11.3 - Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XVII do art. 78 da Lei 8.666/93, sem que haja culpa da CONTRATADA, será esta ressarcida dos prejuízos regulamentares comprovados que houver sofrido, tendo direito a:

I - Pagamento devidos pela execução do contrato até a data da rescisão; e

II - Pagamento do custo da desmobilização (quando for o caso).

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas com a execução deste Contrato serão atendidas com recursos consignados no Orçamento Geral da União e suplementações a ele incorporadas, se for o caso, conforme discriminados a seguir:

Programa de Trabalho	Natureza da Despesa	Fonte de Recursos	Nota de Empenho	Emissão do Empenho	Valor R\$
061294	339039	0112000000	2013NE800453	04.06.13	253.333,34

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO DA CONTRATADA**

A CONTRATADA declara, no ato de celebração deste contrato, estar plenamente habilitada à assunção dos encargos contratuais e assume o compromisso de manter, durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Pregão Eletrônico 070/2013-COSUP.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DA PUBLICAÇÃO**

A CONTRATANTE providenciará a publicação do presente contrato no Diário Oficial da União, conforme lei 8666/93.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DA ACEITAÇÃO E DO FORO**

O foro para dirimir questões relativas ao presente contrato será o da Justiça Federal - Subseção Judiciária de Juiz de Fora -MG.



E assim, por estarem justas e acordadas, as partes firmam o presente instrumento, em 04 (quatro) vias, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, vão assinadas pelos representantes das partes contratantes.

-----  
Prof. Dr. Henrique Duque de Miranda Chaves Filho  
Contratante

-----  
Sr. Edson de Souza  
Contratada

Testemunhas:

-----  
Nome:  
CPF:

-----  
Nome:  
CPF:



## **ANEXO I AO CONTRATO 30/2013. PLANILHA DE ESPECIFICAÇÕES**

### **1. REGRAS GERAIS**

Deve haver rígida observância quanto às especificações, detalhadas neste anexo, relacionadas ao aspecto nutricional e higiênico-sanitário na produção das refeições.

Todas as atividades de preparação e distribuição das refeições no almoço e jantar bem como a limpeza dos locais, dos equipamentos e utensílios, serão realizadas pelos profissionais especializados da CONTRATADA.

Todas as atividades de venda dos tíquetes e o controle do número de refeições servidas no almoço e jantar, serão realizados pelos profissionais especializados da CONTRATANTE.

As refeições serão preparadas, sob supervisão do corpo técnico gestor do Contrato, indicado pela CONTRATANTE, utilizando as dependências locadas pela CONTRATADA.

As refeições serão servidas no mesmo local, de acordo com a demanda e número de comensais.

Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação (almoço e jantar), conforme determinação da CONTRATANTE.

### **2. DAS NORMAS DE FUNCIONAMENTO**

A CONTRATADA deverá obter todas as licenças, alvarás e/ou documentos semelhantes ou equivalentes, necessários ao seu funcionamento regular, junto aos órgãos competentes.

A CONTRATADA deverá afixar em local visível no Restaurante Universitário, placa contendo sua razão social e CNPJ, bem como o nome e registro do Nutricionista do seu quadro de funcionários, com Registro válido no Conselho Regional de Nutricionistas de Minas Gerais (CRN9). O Aviso deverá estar escrito em língua portuguesa, de fácil leitura, com padrões mínimos de 120cmx70cm.

A CONTRATADA deverá manter serviços adequados de controle de pragas, por empresa habilitada, com comprovação a ser entregue trimestralmente ao corpo técnico gestor do Contrato.

A CONTRATADA deverá manter um responsável à disposição com poderes para decidir tecnicamente quaisquer problemas envolvendo as instalações e serviços, durante o período de execução, bem como mediante qualquer eventualidade.

A CONTRATADA deverá cumprir todas as normas de segurança, disciplinares e administrativas vinculadas aos serviços prestados. Todos os empregados da CONTRATADA deverão estar uniformizados, além de portarem crachá de identificação.

Os Empregados da CONTRATADA não poderão, em hipótese alguma, portar jóias, bijuterias ou acessórios de qualquer natureza nos locais de trabalho. Deverão estar sempre com os cabelos presos e protegidos por touca. Não poderão calçar chinelos, sandálias ou permanecer descalços. Não poderão utilizar esmaltes nas unhas, devendo mantê-las sempre cortadas e em asseio. Deverão atender as demais exigências da Resolução RDC no. 216 de 15 de setembro de 2004, da ANVISA.

Os Empregados deverão portar todos os equipamentos de proteção individual (EPI) determinados pela Legislação, os quais deverão ser fornecidos e mantidos pela CONTRATADA.

A CONTRATADA deverá substituir imediatamente qualquer empregado cuja atuação seja considerada inoportuna ou desqualificada pela CONTRATANTE, com direito a contraditório pelo preposto da empresa.

A CONTRATADA deverá seguir todas as normas aplicáveis em relação à proteção ao meio-ambiente, não havendo por parte da Universidade qualquer responsabilidade, subsidiária ou solidária.

A CONTRATADA, sempre que solicitada pela CONTRATANTE, deverá fornecer todos os documentos necessários, bem como insumos utilizados (ou amostras desses).

A CONTRATADA deverá possuir seguro de responsabilidade civil, que cubra danos causados a terceiros pela prestação dos serviços, dentro e fora dos limites da mesma.

A CONTRATADA deverá manter um (01) nutricionista, devidamente inscrito e regularizado no CRN9 no seu quadro de funcionários.

A CONTRATADA deverá receber estagiários curriculares da área de Gestão de UAN do Curso de Nutrição da UFJF em Governador Valadares, sendo o mínimo de um (01) estagiário para cada 1000 refeições ou de acordo com a demanda do Departamento de Nutrição, em conformidade com convênio

de estágio a ser firmado entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE, obedecida a Lei n. 11.788/2008.

A CONTRATADA deverá receber nas instalações do Restaurante Universitário os alunos, técnicos e professores do Curso de Nutrição da UFJF para aulas práticas de acordo com a demanda do Departamento de Nutrição da UFJF. Em hipótese alguma a recepção dos alunos, técnicos e professores poderá implicar em ingerência nos trabalhos da CONTRATADA, nem prejudicar o funcionamento e serviço do Restaurante Universitário. O Departamento de Nutrição somente poderá utilizar-se do espaço para as aulas práticas mediante as seguintes condições:

- a) Agendamento prévio e por escrito, com descrição das atividades a serem desenvolvidas e horário de execução;
- b) Fornecimento de lista com o nome de todos os frequentadores durante as aulas práticas;
- c) O Departamento de Nutrição não poderá ter qualquer ingerência nos serviços, podendo, entretanto, comunicar Gestor do Contrato por parte da UFJF, por escrito, as inconformidades que julgar pertinentes.

### 3. CARDÁPIO

A CONTRATADA deverá oferecer duas refeições diárias de segunda a sexta feira (almoço e jantar) e uma refeições aos sábados (almoço).

As refeições deverão ser preparadas seguindo o cardápio previamente aprovado pelo corpo técnico gestor do contrato.

O cardápio deverá ser planejado mensalmente, e apresentado para aprovação do corpo técnico gestor do contrato com antecedência mínima de trinta (30) dias. Por sua vez, o corpo técnico gestor do contrato terá três (03) dias para avaliação e aprovação do cardápio. Em caso de não aprovação a CONTRATADA terá (03) dias para apresentar a nova versão.

Em caso de eventuais substituições de quaisquer itens do cardápio em execução, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação, respeitando as frequências estabelecidas no item 3.2.

#### 3.1 – Valor Nutricional do Cardápio:

O valor energético diário médio deverá ser de 1700 Kcal, com margem de variação de até 10%. A distribuição deverá seguir as informações no quadro abaixo:

	Almoço	Jantar
Carboidrato (%)	50	50
Proteína (%)	20	20
Lipídios (%)	30	30
Valor Energético (Kcal)	900	800

(\*) Percentuais de acordo DRI (2001).

#### 3.2 – Composição das Refeições:

##### a – Almoço

- ☉ Salada de folhosos e salada de legumes
- ☉ Prato protéico – a base de carne e opção a base de soja ou ovos
- ☉ Guarnição
- ☉ Arroz
- ☉ Feijão
- ☉ Sobremesa
- ☉ Suco

##### a.1 – Características das preparações:



- ☉ As saladas deverão conter no mínimo os seguintes itens:

Saladas		
Preparações	Características	Frequência
Salada de folhosos (02 ingredientes de folha servidos crus)	Hortaliças de folha, frescas, de primeira qualidade, sem injúrias e livre de pragas e insetos.	Diária
Salada de legumes (Mínimo de 02 ingredientes)	Legumes frescos, de primeira qualidade, sem injúrias e livres de pragas e insetos.	Diária

- ☉ O prato protéico deverá atender às especificações:

- Per capita mínimo de 120g.
- Todas as carnes deverão ter, **obrigatoriamente**, selo de inspeção do órgão de fiscalização competente.
- Todas as carnes deverão ser adquiridas e recebidas congeladas e descongeladas em temperatura adequada, de acordo com legislação específica.
- O molho de tomate utilizado nas preparações deverá ser elaborado com **polpa de tomate**.

Preparações protéicas à base de carne		
Preparações	Características	Frequência (mensal)
Bife de carne bovina	Carne de primeira, fatiada, livre de tecido conjuntivo (coxão mole ou patinho), chapeada.	1x/mês
Bife de carne bovina à milanesa	Carne de primeira, fatiada, livre de tecido conjuntivo (coxão mole ou patinho). Empanado com ovo, leite, farinha de trigo e farinha de rosca, frito.	1x/mês
Bife de carne bovina à role com cenoura	Carne de primeira, fatiada, livre de tecido conjuntivo (coxão mole ou patinho), cozido com molho. Cenoura de primeira qualidade, tipo extra.	1x/mês
Carne bovina assada com molho	Carne de primeira (lagarto), assado e servido com molho	2x/mês
Carne bovina moída com azeitona e cebola	Carne de primeira, livre de tecido conjuntivo e sem gordura (coxão mole ou patinho) cozida e temperada com cebolas e azeitonas	1x/mês
Quibe assado e recheado com queijo	Quibe com mínimo de 70% de carne de primeira (coxão mole ou patinho) moída, recheado com queijo mussarela e cenoura.	1x/mês
Almôndega de carne bovina	Pré-preparada, industrializada, frita adicionada ao molho de tomate.	1x/mês
Pernil suíno assado com molho	Pernil suíno sem osso, com pouca gordura, assado e acompanhado com molho madeira.	1x/mês
Feijoada	Feijoada de feijão preto com lingüiça calabresa, paio, carne seca e lombo defumado.	1x/mês
Sobrecoxa de frango assada	Sobrecoxa de frango, assada.	4x/mês
Estrogonofe de frango	Estrogonofe de filé de peito de frango picado com molho branco, creme de leite e milho verde.	4x/mês
Bife de filé de peito de frango com molho	Filé de peito de frango, chapeado, com molho de cebola.	4x/mês
Frango xadrez	Filé de peito de frango picado, cozido com legumes e	2x/mês

	molho oriental.	
Espetinho de frango	Espetinho de filé de peito de frango chapeado.	2x/mês
Moqueca de peixe	Peixe em postas cozido com molho de moqueca tipo capixaba	1x/mês
Filé de peixe empanado e frito	Filé de merluza ou pescada, empanado com leite, ovo, farinha de trigo e fubá, frito	2x/mês

<b>Preparações protéicas a base de soja ou ovos</b>		
<b>Preparações</b>	<b>Características</b>	<b>Frequência (mensal)</b>
Estrogonofê de proteína texturizada de soja	Proteína texturizada de soja em cubos com molho branco, creme de leite e milho verde.	4x/mês
Proteína texturizada de soja ao sugo	Proteína texturizada de soja peletizada com molho de tomates, cebola e azeitonas	2x/mês
Quibe de proteína texturizada de soja	Quibe com mínimo de 70% de proteína texturizada de soja peletizada, recheado com queijo mussarela e cenoura ralada.	2x/mês
Ovo cozido	Ovo tipo extra.	9x/mês
Omelete	Ovo tipo extra com legumes ou verduras, frescas de primeira qualidade.	7x/mês
Ovo pochê ao sugo	Ovo tipo extra, cozido em molho de tomate.	2x/mês
Ovo à cocote assado ao creme	Ovo tipo extra, assado em molho branco com legumes ou verduras.	2x/mês

- 🌐 **Guarnição** – *Frequência diária*. Preparações a base de legumes, massas e farinhas. A guarnição deverá estar de acordo com o prato protéico combinando adequadamente em textura e cor com as demais preparações. Podem ser utilizadas preparações, tais como cremes de legumes, purês, suflês, tortas, refogados. Farofas. Macarrão (massas com ovos longas e cortadas) com molhos variados.

**Nota** - Os ingredientes utilizados deverão ser de primeira qualidade, o molho de tomate utilizado nas preparações, deverá ser preparado com **polpa de tomate**, a maionese deverá ser industrializada e de primeira qualidade.

- 🌐 **Acompanhamentos – Arroz e Feijão** – *Frequência diária*

**Arroz** – agulhinha tipo 1, polido, grão longo – *Frequência diária*.

**Arroz integral** – agulhinha tipo 1, integral, grão longo – *Frequência diária*.

O arroz deverá ser servido acompanhado com legumes (à grega) ou verduras, **uma vez por semana**.

**Feijão** – cultivares cariocinha, preto e vermelho, de primeira qualidade.

Preparações: feijão inteiro (4 vezes por semana) e feijão batido (2 vezes por semana).

- 🌐 **Sobremesa:**

Frutas frescas – todos os dias,

Podendo ter opção de:

- Gelatina – quinzenalmente.
- Doces em pasta, em barra, em compota ou cristalizado – quinzenalmente.
- Preparações cremosas a base de leite (flan, pudim, pavê, etc.) – uma vez por semana.

**Per capita máximo de 80g para sobremesas a base de preparações doces.**



- ☉ **Suco** – *Frequência diária*. Concentrado de frutas, sabores: abacaxi, acerola, caju, goiaba, laranja, limão, manga, maracujá, tangerina e uva. E xarope de guaraná.  
Os sabores dos sucos não deverão repetir em dias seguidos, nem coincidir com a fruta servida como sobremesa.

### C – Jantar

As especificações de qualidade dos ingredientes, matéria prima, frequência das preparações e estrutura do cardápio são as mesmas estabelecidas no item a.1.

No jantar deve haver a opção de um cardápio alternativo, de acordo com as especificações:

- ☉ Sopa
- ☉ Pão
- ☉ Sobremesa
- ☉ Suco

As sopas deverão ser compostas com no mínimo 01 vegetal (legume ou verdura), carne (per capita mínimo 60g) e uma fonte de carboidrato, a saber: grãos, farinhas ou macarrão. Todos os itens deverão seguir as especificações do item a.1.

Itens	Características de qualidade	Frequência
Pão francês	Pão fresco, de farinha de trigo, peso aproximado 50g. Cortado em fatias de no mínimo 4cm.	Diária
Fruta	Fruta fresca, de primeira qualidade, sem injúrias e deformações.	Diária
Suco	Concentrado de frutas, sabores: abacaxi, acerola, caju, goiaba, laranja, limão, manga, maracujá, tangerina e uva. E xarope de guaraná.	Diária

Durante o período do almoço e jantar, deverá estar disponível aos usuários, devidamente identificados, os seguintes itens:

- Sal em sachê de 1g,
- Azeite de oliva virgem,
- Vinagre de Vinho Tinto,
- Molho de pimenta industrializado,
- Farinha de linhaça,
- Farinha de mandioca,
- Farinha de aveia,
- Gergelim.

Todos os temperos e complementos deverão ser acondicionados e servidos em condições higiênico-sanitárias adequadas, preservando o valor nutricional e livre de contaminações.

As preparações especificadas neste item (3.2) poderão ser alteradas após aprovação do corpo técnico gestor do Contrato, tendo como base pesquisas de opinião com os usuários, realizadas pela CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá realizar pesquisa de opinião periódica para avaliação do cardápio e sempre que novas preparações forem adotadas. Os resultados deverão ser divulgados para os usuários e para o corpo técnico gestor do Contrato.

## 4. ATENDIMENTO AO USUÁRIO



A Empresa deverá propiciar meios para que os usuários possam efetuar reclamações e sugestões, colocando em local visível urna coletora, com disponibilidade de papel e caneta. As chaves das urnas coletoras ficarão sob responsabilidade do corpo técnico gestor do Contrato, indicado pela CONTRATANTE. As urnas somente serão abertas uma vez ao dia, com a presença de um Empregado indicado pela CONTRATADA, que assinará termo contendo as reclamações e sugestões.

Das reclamações e sugestões apresentadas, a CONTRATADA terá 03 (três) dias úteis para responder por escrito, justificando as possíveis falhas ou informando do por que da não aceitação das sugestões. As reclamações e sugestões consideradas relevantes deverão ser publicadas, com a resposta da CONTRATADA, em mural especificamente instalado.

## 5. HORÁRIO DAS REFEIÇÕES

5.1 O horário será conforme o quadro abaixo, de segunda a sábado, de acordo com o calendário acadêmico, podendo ser ampliado de acordo com as necessidades da UFJF, mediante comunicação com antecedência mínima de 15 (quinze) dias. Poderá haver ampliação também dos dias de serviço.

<b>DE SEGUNDA A SEXTA FEIRA</b>	
Almoço	11: 00 às 13:30
Jantar	17:00 às 19:00

<b>SÁBADOS</b>	
Almoço	11: 00 às 13:30

5.2 As refeições deverão estar disponíveis no local de distribuição a partir das 10:30 para o almoço, e a partir das 16:30 para o jantar.

## 6. DAS CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS

### 6.1 REGRAS GERAIS

6.1.1 A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos e utensílios destinados a operacionalização das atividades, objeto desta LICITAÇÃO, e manter em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes.

6.1.1.1 A execução deverá ser realizada por pessoal qualificado e treinado para operar os equipamentos.

6.1.2 A constatação da capacidade de suprimento de energia elétrica e água de forma que a CONTRATADA possa prestar de forma adequada os serviços objeto desta licitação deve ser realizada por pessoal técnico especializado, e o laudo devidamente assinado entregue ao gestor do contrato designado pela UFJF, no prazo máximo 05(cinco) dias após o aval da UFJF para locação do espaço onde será implantado o Restaurante Universitário.

6.1.3 Despesas de água e energia elétrica, taxas, impostos e/ou contribuições sempre correrão por conta da CONTRATADA.

6.1.4 Será de responsabilidade da CONTRATADA a colocação de refresqueiras de 200 litros cada, com instalação.

6.1.5 Deverá ser de responsabilidade da CONTRATADA o controle mensal de pragas nas dependências utilizadas para cumprimento do objeto desta licitação.

6.1.6 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se totalmente pela aquisição e instalação do gás GLP, que será consumido, no atendimento do objeto desta licitação.

a) Toda a instalação da central de GLP deverá obedecer e atender às normas de segurança vigentes no país. O Projeto deverá ser aprovado pelo Corpo de Bombeiros e pelo Setor de Segurança do Trabalho da UFJF.



- b) A instalação e manutenção da Central de Gás GLP poderá ser feita pela CONTRATADA mediante contrato de comodato com empresa fornecedora de GLP, que deverá também se responsabilizar pelas despesas com obras necessárias à montagem e instalação dos equipamentos, bem como pela manutenção preventiva e corretiva de toda a extensão da linha de gás durante o período do contrato.

## 6.2 MOBILIÁRIOS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.

6.2.1 A CONTRATANTE deverá se responsabilizar pela disponibilização de todos os equipamentos e mobiliários necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto desta licitação.

6.2.1.1 Os equipamentos (quantitativos mínimos) a serem utilizados pela CONTRATADA, considerados essenciais para a prestação com qualidade dos serviços objeto desta licitação são:

- a) 500 (quinhentos) pratos rasos
- b) 150 (Cento e cinquenta) pratos fundos
- c) 400 (quatrocentos) jogos de faca e garfo
- d) Pass through vertical refrigerado 10gns
- e) Pass through vertical aquecido 12gns
- f) Conjunto de mesas e cadeiras perfazendo 260 lugares
- g) 200(duzentas) Bandejas para salão 30x45cm
- h) 02(duas) ilhas de serviço quente e 02(duas) ilhas de serviço frio
- i) Máquina de lavar pratos 200 pratos/hora
- j) Coifa 2x4m
- k) Carrinho porta GNS 20
- l) Freezer grande 3000 litros
- m) Geladeira 6 (seis) portas
- n) Tanque para verduras
- o) Cortador de frios (industrial)
- p) Moedor de carnes (industrial)
- q) 40 (quarenta) GNS para: ovos, legumes e assados
- r) Liquidificador 10litros (industrial)
- s) Descascador de tubérculos (industrial)
- t) 02 (dois) multiprocessadores de legumes (industriais)
- u) 02 caldeirões - 1 de 300litros e 1 de 200 litros
- v) Fogão de 6 (seis) bocas duplas
- w) Fritadeira para 50kg/hora
- x) Forno combinado 20GNS
- y) Balança eletrônica
- z) Balança confere
- aa) Chapa de filé
- ab) Central de gás

6.2.2 A CONTRATADA deverá fornecer todo o material descartável, bem como reposição do material para galheteiros (sal, pimenta industrializada em vidro de 150 mL, farinha, palito) e produtos para temperar saladas (vinagre, azeite, óleo, etc.) necessários à boa execução do serviço, apresentando, sempre que solicitado pela Administração, amostras:

- a) Copo descartável, em material plástico, atóxico, 200 mL (polipropileno);
- b) Papel higiênico, branco, rolo com 30 metros ou rolo com 300 metros;
- c) Guardanapo, branco, celulose, tamanho 14x14;
- d) Papel toalha branco para banheiros;
- e) Outros: sanitizantes em geral.

6.2.3 Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.



6.2.4 A CONTRATANTE deverá possuir todos os utensílios em aço inoxidável, tais como, talheres, colheres, conchas.

6.2.5 As refeições deverão ser servidas em pratos em porcelana branca, sob responsabilidade da CONTRATADA.

6.2.6 Quando as baixas ocorrerem, a CONTRATADA deverá providenciar a reposição de todo o material, de modo que o atendimento não fique prejudicado.

### **6.3 LIMPEZA E DESINFECÇÃO DOS AMBIENTES, MOBILIÁRIOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS E HIGIENIZAÇÃO PESSOAL.**

6.3.1 É de responsabilidade da CONTRATADA a execução, supervisão, treinamento de pessoal para a limpeza e desinfecção dos ambientes, mobiliários, utensílios e higienização pessoal.

6.3.2 É de responsabilidade da CONTRATADA a aquisição dos produtos de limpeza como: detergente e secante para máquina de lavar bandeja, álcool etílico hidratado teor 70%, detergente líquido neutro para limpeza de utensílios, pano de limpeza 75% *ryon*, sabonete líquido para assepsia das mãos, sabonete líquido perfumado (uso banheiro), saco plástico para lixo 240 litros preto, touca e luvas descartáveis. O fornecimento de papel higiênico, toalhas descartáveis e demais produtos de higiene nos banheiros para os usuários e empregados da CONTRATADA serão de responsabilidade da CONTRATADA.

6.3.3 A CONTRATADA deverá fornecer panos de copa e cozinha, esfregões, utensílios e o material utilizado pelo setor (vassoura, rodo, pano alvejado e pano cru).

### **7. DEMAIS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

7.1 A CONTRATADA deverá:

- a) Substituir imediatamente os profissionais ausentes por motivo de férias, absenteísmo ou licenças previstas na legislação trabalhista.
- b) Fornecer uniformes completos aos colaboradores, bem como os Equipamentos de Proteção Individuais (EPI) e Equipamentos de Proteção Coletiva (EPC), conforme legislação vigente.
- c) Os Empregados e prepostos da CONTRATADA deverão se apresentar aos locais de trabalho devidamente uniformizados, equipados com segurança (EPI/EPC) e identificados. Os profissionais que lidam com o público deverão ser treinados para recepcionar e bem atender a clientela.
- d) Seguir e obedecer todos os procedimentos, normas, ferramentas de qualidade e orientações emanadas pela CONTRATANTE e ainda seguir o Manual de Boas Práticas de Fabricação.
- e) A CONTRATADA deverá se utilizar de equipamentos de sua propriedade para limpeza e higienização do piso dos salões de refeições e cozinhas.
- f) A limpeza e higienização dos espaços coletivos (salão de refeições, cozinha, áreas comuns e banheiros) deverão ser realizadas antes, durante e após a prestação dos serviços, de forma a se manterem os ambientes limpos e higienizados.
- g) Informar à CONTRATANTE sobre qualquer ocorrência ou irregularidade que afete ou possa afetar o andamento dos serviços, tão logo tenha conhecimento de tais fatos ou possibilidade de sua ocorrência.
- h) Efetuar pontualmente os pagamentos de salários e demais direitos dos seus Empregados, nos termos da legislação aplicável.
- i) Franquear – sempre que solicitado – os espaços para fiscalização, inspeção e avaliação dos serviços por parte do corpo técnico gestor do Contrato.
- j) Cumprir e fazer cumprir as normas de segurança, de Segurança Patrimonial, do Trabalho, Contra Incêndio, de proteção ao meio ambiente e outras exigíveis pela legislação.
- k) Fornecer relatório mensal, junto com as notas fiscais, dos serviços prestados, bem como outras informações que possam ser solicitadas a qualquer tempo.
- l) Ministrando treinamentos aos seus Empregados e colaboradores, para utilização dos equipamentos e melhor prestação dos serviços, inclusive quanto ao relacionamento com os usuários.
- m) Responsabilizar-se pela retirada, acondicionamento e destinação final do lixo produzido na execução dos serviços, com separação de materiais orgânicos, recicláveis e não aproveitáveis.



- n) A CONTRATADA manterá, nos ambientes coletivos, lixeiras para captação de resíduos recicláveis, de uso comum (plástico, vidro, papel, metal), bem como locais para coleta dos resíduos orgânicos.
- o) Apresentar Atestados de Saúde Ocupacional de seus Empregados; Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional; Programa de Prevenção de Riscos Ambientais e comprovação de existirem nos quadros da Empresa, ou por contrato de prestação de serviços, Técnico de Segurança do Trabalho.