

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Cessão onerosa de uso dos espaços das lanchonetes, localizadas nas unidades Sesc Santa Quitéria e Sesc Carlos Prates, para exploração comercial dos serviços de lanchonete pelo período de 12 (doze) meses.

2. JUSTIFICATIVA

Localizadas nas regiões Noroeste e Leste de Belo Horizonte as Unidades têm fácil acesso, principalmente pelo transporte público. Possuem em seus arredores serviços de alimentação bem diversificados, porém o acesso às Unidades com alimentos não é permitido de acordo com as diretrizes da Entidade. Portanto, para garantir o bem-estar do comerciante, faz-se necessário a oferta e a disponibilização de uma alimentação de qualidade e com preço acessível, não só aos que frequentam, mas também aos que trabalham no espaço. Tal entendimento vai ao encontro da diretriz estratégica da entidade no que se refere ao Cliente.

O público frequentador dessas Unidades é composto de comerciantes e usuários do Sesc em Minas, de diversas idades.

A unidade do Sesc Santa Quitéria é voltada para produtos de Cultura, Educação e Assistência. Já a Unidade do Sesc Carlos Prates é direcionada para atendimentos de Esporte e Lazer. Nessas Unidades os cursos e atividades desenvolvidas são:

- Piscinas para lazer e cursos;
- Esportes;
- CRIAR SESC;
- Academia (Sesc Carlos Prates);
- Atividades culturais e de assistência e saúde.

Para a prestação dos serviços acima relacionados, todos os dias da semana e com a qualidade necessária, 40 funcionários fixos trabalham na unidade Sesc Carlos Prates e 40 funcionários fixos na unidade Sesc Santa Quitéria.

3. CRITÉRIOS PARA OFERTA DOS SERVIÇOS

3.1 Considerando o cenário de pandemia, ainda atual, provocada pelo COVID-19, a Unidade poderá ter alterações em seu funcionamento conforme recomendações dos decretos/protocolos do município e do estado, tendo seus serviços retomados de forma gradativa e escalonada e alinhado entre o Gestor da Unidade e a CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

3.2 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá acompanhar e seguir todos os decretos e protocolos de segurança definidos pela Prefeitura de Belo Horizonte /Estado de Minas Gerais e o setor de Saúde do Sesc em Minas para o funcionamento da área de alimentação.

4. DETALHAMENTO DO OBJETO

4.1 DOS ESPAÇOS DE ALIMENTAÇÃO

4.1.1 Os espaços de alimentação da Unidade Sesc Carlos Prates e Sesc Santa Quitéria estão compostos por:

- a) Lanchonete do Sesc Carlos Prates, com área total 59 m², destinado à exploração comercial dos serviços de lanchonete, com venda de bebidas, guloseimas, petiscos, pratos executivos e lanches.
- b) Lanchonete do Sesc Santa Quitéria, com área aproximada de 52,8m² de espaço, destinados à exploração comercial dos serviços de lanchonete, com venda de bebidas, guloseimas, petiscos, pratos executivos e lanches.

4.1.1.1 Os serviços de alimentação nas unidades, são diferenciais para a experiência do cliente frequentador. A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá conhecer o perfil do público, e comercializar produtos diferenciados, de forma a fidelizar o consumo, exemplos são lanches quentes (na chapa, sanduiches), lanches frios (sanduiches naturais, em baguetes), porções de churrasco (churrasqueira de carvão), sucos naturais, produtos fitness e porções diversas.

4.1.1.2 Os pratos executivos deverão ser variados diariamente (no mínimo quatro opções) e diversificados durante os dias da semana. Os cardápios deverão ficar disponíveis para os clientes.

4.1.1.2.1 Para aqueles clientes que não irão realizar o consumo dos pratos executivos na área da piscina, os utensílios deverão ser de vidro (copos), louça ou vidro brancos (pratos) e talheres em inox, proporcionando uma experiência mais agradável com os serviços.

4.1.1.3 Para o Sesc Santa Quitéria, todas as sextas-feiras deverá ser oferecido porções, bebidas e petiscos, diferenciado do serviço de lanchonete, para o público do *Encontro*

Dançante. Os produtos deverão ser servidos em utensílios próprios (copos de vidro, talheres em inox, pratos em porcelana e outros). Para tal, será disponibilizada copa de apoio para montagem e distribuição dos alimentos nos dias dos eventos.

4.1.1.3.1 Para o Encontro Dançante, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá manter disponível serviço de mesa aos clientes para atendimento individualizado de bebidas e demais itens necessários. Recomenda-se o número 01 (um) garçom para cada vinte e cinco (25) clientes.

4.1.1.4 A identidade visual dos espaços, poderá ser realizada conforme padrões da CESSIONÁRIA/CONTRATADA, com aprovação prévia da Unidade para realização de mudanças e benfeitorias.

4.1.2 A CEDENTE/CONTRATANTE poderá disponibilizar os bens patrimoniais (equipamentos, mobiliário), conforme **Anexo - Listagem de Bens Patrimoniais**, mediante prévia avaliação do estado de conservação e funcionamento dos bens pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA. No prazo de **até 10 dias úteis** após início da contratação, deverá ser formalizado, através de assinatura das partes, todo o registro de interesse de utilização dos bens patrimoniais disponibilizados bem como sua responsabilidade de manutenção.

4.1.3 Os equipamentos a serem instalados pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA devem respeitar a estrutura elétrica existente no local a ser locado e deverão ser submetidas à análise e aprovação da Gerência de Manutenção antes do início dos trabalhos, sem, portanto, ser garantida a possibilidade de adequações.

4.1.4 A exploração comercial da área de alimentação não se limita ao público frequentador das atividades da unidade, e caberá à CESSIONÁRIA/CONTRATADA trabalhar a ativação e captação de novos clientes, de acordo com as regras de acesso das Unidades.

4.1.5 Os espaços de alimentação possuem estrutura de acordo com a característica de comercialização no detalhamento do objeto, dessa forma, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA, deve se adequar para operacionalização. Qualquer alteração de escopo de trabalho, é condicionada a solicitação e autorização formal do Sesc em Minas.

4.1.6 A fim de tornar o negócio mais atrativo ao público do Sesc Carlos Prates e Sesc Santa Quitéria e a operação da empresa, recomenda-se que sejam comercializados outros produtos além dos pré-determinados no **Anexo - Cesta de Produtos Básicos**, como guloseimas (balas, chicletes, *snacks* e outros), picolés, sorvetes, sanduíches, alimentos saudáveis (saladas de frutas, vitaminas, tapioca, sanduíches e sucos naturais e outros), produtos *light* e

diet, bebidas à base de cafeína (cafés, capuccinos) e outros. Ainda, objetivando abarcar e atender com maior qualidade o público das unidades, as lanchonetes **deverão** oferecer em seus cardápios cervejas alcoólicas do tipo puro malte e artesanais, bem como cervejas sem álcool.

4.1.7 De maneira a facilitar as vendas nos espaços de alimentação a CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá possuir opções de recebimento em dinheiro, bem como cartões nas funções de crédito e débito. Sendo de interesse da CESSIONÁRIA/CONTRATADA, poderá oferecer também a opção de recebimento via PIX e via cartão alimentação/refeição, considerando que é de praxe do mercado a utilização destas opções.

4.1.8 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA, poderá disponibilizar serviços itinerantes com carrinhos e vendas pontuais nas unidades, e ainda, avaliar a oferta de autosserviço em períodos e momentos estratégicos. A oferta diferenciada deverá ser previamente acordada com a gerência das unidades.

4.1.9 A execução dos serviços deverá atender as normas de industrialização, preparação de alimentos e limpeza, compreendendo, entre outras: RDCs nº 216 de 15/09/2004 e nº 275 de 21/01/2002, da ANVISA, Portaria nº 326 de 30/07/1997 e Portaria nº 1428 de 26/11/1993 do Ministério da Saúde e suas atualizações.

4.1.10 Expectativa de Horário de funcionamento das lanchonetes:

a) Lanchonete do Sesc Carlos Prates: Segunda a sexta de: 07:00 às 22:00;

Sábados, domingos e feriados de 08:00 às 18:00.

b) Lanchonete do Sesc Santa Quitéria: Segunda a sexta de: 08:00 às 18:00;

Sábados, domingos e feriados de 08:00 às 18:00.

4.1.10.1 Os horários deverão atender às demandas da unidade e poderão ser revistos e alinhados com o Gerente da Unidade e comunicado ao Gestor e Fiscal do Contrato.

4.1.11 Durante a vigência do contrato poderá ocorrer intervenções na estrutura da unidade, incluindo os espaços acima citados, o que poderá acarretar mudança provisória dos locais de produção e distribuição, impactando no número de atendimento estimado e valor da cessão onerosa. Se necessário, todos os alinhamentos serão realizados previamente com a equipe do Sesc em Minas.

4.1.12 Por se tratar de espaços de alimentação localizados nas unidades do Sesc Carlos Prates e Sesc Santa Quitéria, qualquer convocação, chamamento, convite ou ações de visita de órgão fiscalizador (Vigilância Sanitária, Corpo de Bombeiros, Secretaria Municipal de

Saúde, Secretaria Municipal de Meio Ambiente ou outro de natureza externa - COPASA, CEMIG), são condicionadas à comunicação formal e prévia, junto ao gestor/fiscal do contrato, Gerente da Unidade ou na sua ausência, Supervisor Administrativo, que farão o acompanhamento em conjunto.

5. CONTROLE DA QUALIDADE E COLETA DE AMOSTRAS

5.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização dos serviços.

5.2 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá reservar amostras dos alimentos produzidos e servidos diariamente de todos os serviços e mantê-las em guarda, em refrigeração ou congelamento, por, no mínimo, 72 horas.

5.3 Quando o Sesc em Minas julgar necessário e em caso de incidência de duas ou mais pessoas com estado de toxinfecção alimentar, será solicitado a apresentação de laudo microbiológico dos produtos, conforme Legislação Vigente RDC – 12/01 – ANVISA/MS. Cabe destacar, que os laudos deverão ser provenientes de laboratórios que utilizem as metodologias oficiais e que as citam nos referidos laudos. Os custos das análises serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

5.4 Caso haja contaminação alimentar comprovada ou outras questões relacionadas ao serviço de alimentação que gerem responsabilidade civil, penal ou administrativa, serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA/CONTRATADA, incluindo os custos correspondentes.

6. FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

6.1 O Sesc em Minas, através do Fiscal de Contrato e da Equipe de Fiscalização, poderá realizar visitas técnicas não agendadas aos espaços de alimentação, após a contratação, para apoio, acompanhamento dos serviços, orientação e fiscalização do cumprimento das obrigações, conforme diretrizes da Anvisa para execução segura das atividades de alimentação. Para tal, será utilizado o **Anexo - Avaliação dos Serviços**.

6.2 A Equipe de Fiscalização do Sesc em Minas é formada pela equipe de Nutrição da Gerência de Saúde do Sesc em Minas juntamente com o Fiscal de Contrato, Gestor da Unidade do Sesc Santa Quitéria e Sesc Carlos Prates e Gestor do Contrato ou por representante designado.

6.3 A fiscalização e supervisão serão exercidas pela Equipe de Fiscalização e não excluem nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA/CONTRATADA, inclusive perante terceiros,

por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica em corresponsabilidade com o Sesc em Minas.

6.4 Para a fiscalização pela CEDENTE/CONTRATANTE dos serviços prestados pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA, não haverá limite de supervisões a serem realizadas.

6.5 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA poderá ainda receber visitas não programadas do Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SESMT), da Gerência de Manutenção/Meio Ambiente do Sesc em Minas e da Gerência Administrativa do Sesc em Minas, visando observar o cumprimento das legislações vigentes e diretrizes estabelecidas neste termo. Na visita realizada, será gerado um relatório de inspeção documentando a situação encontrada apontando as ações de regularização necessárias.

7. DAS OBRIGAÇÕES DO SESC EM MINAS

7.1. Em até **20 dias (úteis)**, realizar o registro do início da execução contratual mediante a conferência dos equipamentos, de interesse da empresa, e estrutura física dos espaços feito em conjunto com a CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

7.2. Providenciar semestralmente a lavagem da caixa d'água que guarnece os espaços de alimentação, e encaminhar a cópia do Certificado de Limpeza para a CESSIONÁRIA/CONTRATADA;

7.3. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

7.4. Exercer o acompanhamento diário e a fiscalização dos serviços, através do Fiscal do Contrato, elaborando relatório com detalhamento das falhas detectadas, realizando registros e acompanhamento das ações para regularização por parte da empresa;

7.5. Notificar a CESSIONÁRIA/CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços e acompanhar o cumprimento dos prazos estipulados;

7.6. Supervisionar e fiscalizar a execução dos serviços objeto do Termo de Referência, sob os aspectos qualitativos e quantitativos, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer operação que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas.

7.7. Responsabilizar-se pelo pagamento do consumo de água e luz.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA/CONTRATADA

8.1 SERVIÇOS

8.1.1 Durante a execução dos serviços de lanchonete, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá realizar o recolhimento e higienização das mesas.

8.1.2 Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.

8.1.3 Servir os alimentos em condições ideais, preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.

8.1.4 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá utilizar material descartável de boa qualidade, porém deverá manter copos de vidro, xícaras e pratos em louças branca, talheres em aço inoxidável para garantir o atendimento conforme solicitação do cliente.

8.1.5 É vedada a comercialização de cigarros, cigarilhas, charutos, cachimbos ou de qualquer outro produto derivado ou não do tabaco.

8.1.6 Cumprir as exigências mínimas de cardápio realizadas pelo Sesc em Minas.

8.1.7 Manter afixados e de forma padronizada os cardápios de itens oferecidos aos clientes da unidade.

8.1.8 Todos os produtos ofertados devem estar precificados, com valores expostos ao cliente de forma padronizada e com boa apresentação.

8.1.9 A data de fabricação e validade dos produtos prontos para consumo (doces, saladas, sanduíches, etc.) deverão estar visíveis ao consumidor através do uso de etiquetas adequadas para esta finalidade.

8.1.10 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá dispor, em saches individuais: açúcar, adoçante e molhos (catchup, mostarda, maionese, pimenta, azeite e etc.), atentando aos prazos de validade dos mesmos.

8.1.11 Fornecer e manter em bom funcionamento *dispensers*, repondo os materiais necessários: sabonete, álcool gel, papel toalha, guardanapos e outros não reciclados nos espaços de alimentação, para uso de seus funcionários.

8.1.12 Devolver ao final do prazo contratual, nas mesmas condições que lhe forem entregues, as áreas cedidas.

8.1.13 Higienizar todos os espaços de alimentação das lanchonetes (cozinha, área de atendimento, mesas e área externa), bem como responsabilizar-se pela aquisição, manutenção e guarda dos materiais de limpeza adequados à higienização de áreas de

alimentação, como detergentes, buchas, vassouras, dentre outros, conforme padronização da Vigilância Sanitária.

8.1.14 Deverá realizar higienização periódica e sempre que necessária dos equipamentos da cozinha, mantendo registro em planilha de tal ação.

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

8.1.16 Responsabilizar-se pela contratação para a aquisição e pagamento do gás GLP necessário para a elaboração dos alimentos a serem servidos. Toda a gestão contratual deste insumo será de responsabilidade da CESSIONÁRIA/CONTRATADA bem como da manutenção das instalações e equipamentos de segurança concernentes às legislações em vigor, inclusive realizando o teste de estanqueidade da rede de gás, devendo manter atualizada as inspeções e a documentação pertinente. Os botijões/cilindros deverão obrigatoriamente ficar do lado de fora do local destinado a cocção de alimentos, em local arejado, coberto e protegido das intempéries, além da instalação conforme legislações de segurança. Os espaços deverão ser mantidos limpos.

8.1.17 O Sesc em Minas não se responsabiliza pela licença e autorizações (ex.: ECAD, SBAT, pagamento de direitos autorais de texto e/ou música, etc.) necessárias para realização das atividades culturais que venham a ser executadas ou contratadas pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA, sendo essas de total responsabilidade de seus proponentes.

8.2 FUNCIONÁRIOS

8.2.1 Possuir profissional responsável (preposto) para responder por todas as atividades desenvolvidas no local. As demandas formais do Sesc em Minas e de clientes externos, sobre os serviços de alimentação nos espaços do Sesc, deverão ser respondidas em até **2 dias corridos**.

8.2.2 Utilizar de mão de obra devidamente qualificada para a execução dos serviços, observando a complexidade de cada cargo e com treinamento de boas práticas de manipulação de alimentos e outros, conforme legislação vigente. Realizar **treinamentos semestrais**, e sempre que necessário, de atendimento, abrangendo orientações como: bom atendimento, postura e comportamento, boa comunicação, cordialidade, eficiência e atenção aos clientes, mantendo registros de participação.

8.2.3 Ter em seu quadro um responsável técnico, com curso básico de manipulador de alimentos (carga horária mínima de 40 horas, comprovada por certificado emitido por

empresas qualificadas para tal) para responder por todas as atividades desenvolvidas no local.

8.2.4 Os funcionários deverão respeitar os horários, normas e procedimentos de controle e acesso às dependências do Sesc Santa Quitéria e Sesc Carlos Prates;

8.2.5 Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada ao Fiscal do Contrato da Unidade.

8.2.6 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá manter diariamente no estabelecimento, funcionários em quantidade necessária para evitar transtornos no atendimento aos clientes.

8.2.7 Todos os funcionários deverão possuir vínculo jurídico com este, através de assinatura de Carteira Profissional (CTPS), ou constar no Contrato Social ou em Contrato de Trabalho, sendo de única e exclusiva responsabilidade da CESSIONÁRIA/CONTRATADA a observação da legislação trabalhista, previdenciária, de segurança e higiene do trabalho vigentes, isentando a CEDENTE/CONTRATANTE de quaisquer responsabilidades principais, solidárias ou subsidiárias.

8.2.8 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá se responsabilizar pelo transporte e alimentação dos seus funcionários contratados;

8.2.9 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá se responsabilizar por quaisquer acidentes que venham a vitimar seus funcionários em atividades nas dependências do CEDENTE/CONTRATANTE, quando em serviço.

8.2.10 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá fornecer os equipamentos de segurança individual imprescindíveis à segurança física da mão-de-obra (lista de EPIs conforme NR-6 do Ministério do Trabalho).

8.2.10.1 Durante a prestação do serviço, todo acidente de trabalho, seja ele com ou sem afastamento, fatal, bem como acidente envolvendo danos materiais, com veículos, equipamentos e instalações, devem ser comunicados imediatamente pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA ao Fiscal do Contrato da CEDENTE/CONTRATANTE.

8.2.10.2 Esta comunicação não exime a CESSIONÁRIA/CONTRATADA de comunicar o CEDENTE/CONTRATANTE por escrito e fornecer cópia e número da CAT (Comunicação de Acidente de Trabalho). Desta forma deverá ser realizada uma investigação do acidente pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA juntamente com o responsável de Segurança e Saúde Ocupacional do CEDENTE/CONTRATANTE;

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

8.2.12 Higiene e apresentação pessoal:

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

8.2.12.2 Durante a operação, as mãos devem ser lavadas constantemente, com água e sabão neutro bactericida ou, após a lavagem com sabão neutro, deve ser realizada assepsia das mãos utilizando solução de álcool em gel 70% (setenta por cento).

8.2.13 Uniformes

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

8.2.13.2 Fornecer número satisfatório de uniformes completos, padronizados (calça, camisa e avental) e em conformidade com a legislação sanitária municipal, a cada um de seus funcionários, adequados às atividades, bem como os equipamentos de segurança individual imprescindíveis à segurança física da mão-de-obra (lista de EPIs conforme NR-6 do Ministério do Trabalho).

8.2.13.3 Os uniformes deverão ser substituídos sempre que não atenderem as condições mínimas de apresentação.

8.2.13.4 Todos os funcionários deverão portar cartão de identificação, no qual deverão constar seu nome, sua função e nome da empresa, exceto no momento que realizam a manipulação dos alimentos nas áreas de pré-preparo.

8.3 INFRAESTRUTURA, EQUIPAMENTOS E MANUTENÇÃO

8.3.1 INSTALAÇÕES PREDIAIS

8.3.1.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA é responsável pela conservação, manutenção preventiva e corretiva das instalações prediais dos espaços, incluindo todos os custos e despesas com materiais e mão de obra para a execução destes, mantendo a conformidade com o padrão existente.

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

8.3.1.3 É de obrigação da CESSIONÁRIA/CONTRATADA entregar, até a data de término da vigência do contrato, todas as instalações prediais em plenas condições de uso, em perfeito funcionamento e conservação, nas mesmas condições apontadas no início do contrato.

8.3.1.4 Instalações hidrossanitárias e pluviais

8.3.1.4.1 Corrigir vazamentos e outras anormalidades nos encanamentos da rede de água e esgoto, conexões, registros, torneiras, pias, caixas sifonadas e outros dispositivos hidráulicos danificados, substituindo-os, caso necessário;

8.3.1.4.2 Realizar reparações na vedação dos metais, substituindo-as, caso necessário;

8.3.1.5 Instalações elétricas prediais

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

8.3.1.5.2 Corrigir falhas no sistema de iluminação e das tomadas em geral, incluindo o conserto ou a substituição de condutores, interruptores, lâmpadas, reatores e tomadas, sejam externas ou de embutir, simples ou tripolar, com ou sem aterramento.

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

8.3.1.5.4 Reparar ou substituir dispositivos elétricos e eletrônicos, tais como: reatores, fotocélula, contadores, relês e fusíveis, etc.

8.3.1.6 Instalações civis

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

8.3.1.6.2 Corrigir falhas em forros internos e recuperar os pontos defeituosos, utilizando os mesmos materiais anteriormente empregados, de forma a manter o nivelamento e a pintura na mesma cor já existente.

8.3.1.6.3 Realizar regulagem, alinhamento, ajustes de pressão, lubrificações de portas e janelas, consertos ou, se necessário, substituição de fechaduras, travas, dobradiças, molas hidráulicas, cordoalhas, prendedores, puxadores, trincos, incluindo serviços de plaina.

8.3.1.6.4 Corrigir falhas em revestimentos de pisos, acessos, corrimãos.

8.3.1.6.5 Executar revisão geral de janelas, portas, corrigindo as falhas encontradas e/ou substituindo partes, quando necessários.

8.3.1.6.6 Executar a inspeção geral nas esquadrias, realizando lixamentos, soldas, pinturas, vedações, regulagens nas fixações e remoção de partes enferrujadas, se necessário.

8.3.1.6.7 Executar serviços de carpintaria, incluindo lixamento, impermeabilização, pintura, reaperto de parafusos, instalação e/ou substituição de peças como puxadores e fechaduras, com vistas a corrigir/reparar portas, janelas.

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

8.3.1.6.9 Realizar instalação de telas de proteção, quadros, murais, acessórios de copa, suportes, etc.

8.3.2 EQUIPAMENTOS E MOBILIARIOS

8.3.2.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA é responsável pela conservação, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e mobiliários utilizados, inclusive aqueles cedidos pelo Sesc em Minas, incluindo todos os custos e despesas com materiais e mão de obra para a execução dos serviços.

8.3.2.2 A calibração dos equipamentos é de responsabilidade da CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

8.3.2.3 O Fiscal do contrato, em conjunto com a CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá verificar o funcionamento e conservação dos equipamentos e mobiliários relacionados no **Anexo – Listagem de Bens Patrimoniais**, disponibilizados pela Instituição em até **60 (sessenta) dias antes da finalização do contrato de cessão onerosa**.

8.3.2.4 Caso os equipamentos e mobiliários não estejam funcionando ou não estejam nas mesmas condições inicialmente apontadas no início do contrato, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá realizar o reparo, manutenção ou substituição em até **15 (quinze) dias corridos** da data do término da vigência do contrato.

8.3.2.5 Mesmo com os prazos mencionados nos itens acima, é obrigação da CESSIONÁRIA/CONTRATADA entregar, até a data de término da vigência do contrato, todos os equipamentos e mobiliários em plenas condições de uso, em perfeito funcionamento e conservação, nas mesmas condições apontadas no início do contrato.

8.3.2.6 A manutenção de equipamentos e mobiliários inclui todos os itens dispostos no Anexo – Listagem de Bens Patrimoniais.

8.3.3 CONTROLE DE PRAGAS

8.3.3.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá realizar aplicações de inseticidas, raticidas e todos os produtos necessários para o controle de praga em toda extensão de uso dos espaços das lanchonetes.

8.3.3.2 O controle de pragas é o tratamento por meios físicos, químicos ou biológicos das infestações aos níveis tolerados ou recomendados, sem que ocorram danos ao meio ambiente e ao homem.

8.3.3.3 Inclui a desinsetização, desratização, descupinização e o combate às demais pragas como: escorpião, aranha, carrapato, barata, lacraias, moscas, mosquitos, vespas, maribondos, pulgas, formigas, pombos e os piolhos dos mesmos, roedores como ratos, e camundongos e demais pragas e vetores.

8.3.3.4 De acordo com as recomendações da ANVISA, o serviço de controle de pragas deve ser realizado por empresa especializada, de forma a garantir sua execução e consonância às legislações vigentes:

- a) RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004
- b) RDC Nº 52, de 22 de outubro de 2009
- c) RDC Nº 20, de maio de 2010
- d) Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação da ANVISA

8.3.3.5 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá executar o serviço de controle de pragas **trimestralmente** nos espaços e apresentar o laudo/certificado de execução do serviço neste mesmo período e mantê-lo visível na área de alimentação.

8.3.3.6 Executar os serviços contratados em observância às legislações em esfera federal/estadual/municipal, atendendo: a Resolução - RDC nº 52 de 22 de outubro de 2009 e ANVISA, Lei de Crimes Ambientais n.º 9.605 de 12 de fevereiro de 1998 e a Portaria nº 444/2014 do Ministério do Meio Ambiente.

8.3.3.7 Adequar os seus procedimentos para atendimento pleno das legislações vigentes, em caso de revisões e ou alterações das metodologias e ou normas regulamentadoras.

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

8.3.4 CAIXAS DE GORDURA

8.3.4.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA é responsável por realizar limpeza das caixas de gordura **trimestralmente**, para prevenir entupimentos, refluxos, transbordamento ou emissão de odores indesejáveis.

8.3.4.2 A limpeza deve ser feita por empresa especializada, de modo a não contaminar o ambiente. Deve ser assegurado que a limpeza das caixas seja feita em horário em que não haja manipulação de alimentos no estabelecimento.

8.3.4.3 A realização da limpeza deve ser comprovada por meio de recibo emitido por empresa especializada, com a devida comprovação da destinação correta dos resíduos da higienização.

8.3.5 GESTÃO DE RESÍDUOS

8.3.5.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA é responsável por armazenar, transportar e encaminhar para destinação final adequada todos os resíduos gerados que são recolhidos e/ou não são recolhidos pelo serviço público de limpeza urbana, comprovando mensalmente através de recibos, a destinação e o quantitativo descartado, quando aplicável. Realizar o descarte dos resíduos de forma seletiva e em conformidade com os procedimentos da unidade.

8.3.5.2 Os resíduos constituídos por óleo de fritura usado não poderão ser descartados em pias, ralos, vasos sanitários, solo e corpos d'água. Devem ser descartados corretamente e com segurança.

8.3.5.3 Os resíduos de óleo de fritura usado deverão ser encaminhados para empresas especializadas que promovam a reciclagem. Para tal, deve ser observada a legislação vigente e enviado o certificado de destinação final.

8.3.6 GESTÃO DE EFLUENTES

8.3.6.1 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá seguir os procedimentos mencionados nos itens **CAIXAS DE GORDURA e GESTÃO DE RESÍDUOS** com o intuito de atender as obrigações previstas na Resolução da Agência Reguladora de Serviços de Abastecimento de Água e de Esgotamento Sanitário do Estado de Minas Gerais (ARSAE) 040/2013, Norma Técnica 187/6 (COPASA), Resolução CONAMA Nº 430/2011 e demais legislações aplicáveis vigentes.

8.3.6.2 A Unidade Sesc Santa Quitéria possui contrato firmado junto a COPASA (Companhia de Saneamento de Minas Gerais), para destinação ambientalmente adequada dos efluentes líquidos gerados. Este contrato visa o atendimento as legislações aplicáveis, por meio do cumprimento das especificações previstas no PRECEND (Programa de Recebimento e Controle de Efluentes Não- Domésticos).

8.3.6.3 O PRECEND determina a realização de coletas periódicas, a serem realizadas nos pontos geradores de efluentes não-domésticos. Neste contexto, os espaços de alimentação se enquadram nessa categoria e serão monitorados na frequência indicada pela COPASA.

8.3.6.4 As coletas serão realizadas em caixas de gordura e passagem existentes nos espaços sob reponsabilidade da CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

8.3.6.5 As coletas serão realizadas por meio de laboratório especializado, sob responsabilidade da CEDENTE/CONTRATANTE e a CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá atentar-se aos procedimentos para não impactar nos resultados das coletas a serem realizadas.

8.3.6.6 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA será avisada previamente dos dias de realização das coletas. Essas serão realizadas a cada 2 horas, nos pontos de amostragem definidos pela COPASA, compreendendo pontos sob interferência dos espaços de responsabilidade da CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

8.3.6.7 Serão realizadas análises químicas, físicas e biológicas dos parâmetros determinados na Norma Técnica 187/6.

8.3.6.8 Em caso de desvios nos parâmetros avaliados dos pontos relacionados aos espaços de alimentação, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA será comunicada e ações imediatas deverão ser tomadas.

8.3.6.9 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá disponibilizar as FISPQ's dos produtos químicos utilizados para limpeza e enviá-las sempre que houver alterações deles.

8.3.6.10 Conforme Artigo 117 da Resolução ARSAE 040/2013: *“Considera-se conduta irregular do usuário passível de sanção pelo prestador: lançamento na rede de esgoto de efluentes não domésticos que, por suas características, exijam tratamento prévio”*. Sendo, portanto, fundamental a observância das legislações e resoluções cabíveis.

Nota: O Sesc Carlos Prates está em fase de adesão do Programa de Recebimento e Controle de Efluentes Não- Domésticos (PRECEND), junto à COPASA, para destinação ambientalmente adequada dos efluentes líquidos gerados. Neste contexto, quando do início do programa de automonitoramento, o Cessionário deverá atentar-se e seguir as orientações e procedimentos informados pela Contratante, conforme itens 8.3.6.2 a 8.3.6.10, que detalha sobre o cumprimento das legislações aplicáveis frente a gestão dos efluentes gerados.

8.3.7 LIMPEZA E MANUTENÇÃO DE COIFAS

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

8.3.7.2 Manutenção do Sistema e limpeza do Sistema de Coifas

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

8.3.7.2.2 Com periodicidade mínima semestral, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá apresentar ao fiscal do contrato evidências (Nota fiscal, RPA, entre outros) da realização das atividades de manutenção e da limpeza do sistema de coifa existente nos espaços.

8.3.7.2.3 No documento apresentado deverão constar:

- a) Dados da empresa executora
- b) Dados da CESSIONÁRIA/CONTRATADA
- c) Dados da Unidade do Sesc em Minas.
- d) Descrição das atividades e testes realizados no sistema.

8.3.7.2.4 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá apresentar o documento dos serviços de manutenção, **em um prazo máximo de 10 (dez) dias corridos após a execução** do serviço ou sempre que solicitado pelo fiscal do contrato.

8.3.7.2.5 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de limpeza do sistema, semestral ou antes, se necessário. A higienização deverá ser feita por empresa especializada e a limpeza deverá incluir filtros, captores, calhas, dutos, utilizando material de uso específico e registrado.

9 DIRETRIZES DE SEGURANÇA E SAÚDE DO TRABALHO

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

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

10 DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

10.1 No início do cumprimento do contrato, e sempre que necessário, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá apresentar a relação dos empregados que irão executar as atividades nos espaços de alimentação, juntamente com documento de identificação com foto, para controle de acesso na Unidade.

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

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

- a) Relação de empregados que serão disponibilizados para a prestação dos serviços contendo nome, RG e CPF, a ser entregue no início da execução do contrato;
- b) Cópias dos RG's ou outro documento de identificação com foto e/ou cópia dos crachás funcionais dos empregados disponibilizados para a prestação do serviço, a serem entregues no início da contratação;
- c) Cópias da CTPS ou do livro de registro dos empregados disponibilizados para a prestação dos serviços, em até 15 dias corridos da contratação;
- d) Cópias dos ASO's dos empregados disponibilizados para a prestação dos serviços, em até 15 dias corridos da contratação e anualmente (se aplicável), conforme periodicidade legalmente determinada.

10.2.2 É prerrogativa da CEDENTE/CONTRATANTE solicitar, a qualquer tempo, a documentação que comprove a regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária da CESSIONÁRIA/CONTRATADA, sendo responsabilidade deste a regularidade e atualização de tal documentação, bem como o fornecimento em até dois dias úteis, sempre que requerido, dos documentos que seguem:

- a) Cópia de folha de pagamentos e respectivos comprovantes de pagamentos;
- b) Guias de FGTS/GPS e respectivos comprovantes de pagamentos;
- c) GFIP.

10.2.3 Além desses, a CEDENTE/CONTRATANTE poderá solicitar outros documentos conforme seu entendimento, aplicando-se o mesmo prazo de fornecimento pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA, qual seja, **dois dias úteis** a contar da data de solicitação.

10.2.4 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá acionar o Fiscal do Contrato para informações acerca do requerimento junto aos órgãos competentes para a emissão de Alvará de Funcionamento e Sanitário da área de alimentação no prazo máximo de até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato. É responsabilidade da CESSIONÁRIA/CONTRATADA todos os custos relativos à obtenção destes documentos. A emissão do Alvará Sanitária deverá seguir legislação municipal, quando aplicável.

10.2.5 A regularização da empresa para funcionamento nos espaços da CEDENTE/CONTRATANTE deverá seguir todos os critérios legais e jurídicos.

11 CONDIÇÕES DOS SERVIÇOS OFERECIDOS

11.1 Serão analisados em visitas técnicas, todos os aspectos relacionados à:

- a) Educação sanitária – serão observadas todas as regras da Vigilância Sanitária;
- b) Higiene dos alimentos, dos utensílios e do local de trabalho;
- c) Manipulação de alimentos, observando todas as etapas que compreendem a preparação dos pratos, desde o armazenamento, até a distribuição;
- d) Qualidade da matéria prima-análise de todas as características organolépticas;
- e) Manual de Boas Práticas – acompanhamento da elaboração, implantação e atualização, sempre que necessária.
- f) Apresentação dos serviços de alimentação.
- g) Satisfação dos clientes com o serviço.

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

12.1 Para o perfil do público frequentador das Unidades do Sesc em Minas, foi elaborada uma cesta de produtos básicos, que apresenta valores máximos a serem comercializados pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA, com o objetivo de garantir o consumo de itens básicos aos Trabalhadores do Comércio de Bens, Serviços e Turismo.

12.2 A Tabela de Cesta de Produtos Básicos para os serviços de alimentação do Sesc em Minas foi elaborada após pesquisa de mercado, com a descrição de itens básicos para o consumo dos clientes da Unidade, de acordo com o perfil dos trabalhadores do comércio de bens e serviços e turismo, participantes do Programa de Turismo Social do Sesc em Minas.

12.3 Caberá à CESSIONÁRIA/CONTRATADA ofertar pelo menos um item de cada produto definido nas Cestas de Produtos Básicos no valor máximo proposto pelo Sesc em Minas, podendo ter itens de outras marcas com outros valores.

12.4 A tabela de Cesta de Produtos Básicos para Lanchonete segue no **Anexo – Cesta de Produtos Básicos do Sesc em Minas**.

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

13.1 TRANSPORTE

13.1.1 Transporte de Gêneros perecíveis e não perecíveis:

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

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

13.1.2 Transporte de Produtos tóxico-contaminantes:

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

13.1.3 Transporte de produtos descartáveis:

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

13.2 ARMAZENAMENTO

13.2.1 Gêneros perecíveis e não perecíveis:

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

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

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

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

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

13.2.1.6 Caixas de papelão não devem permanecer nos locais de armazenamento sob refrigeração ou congelamento, a menos que haja um local exclusivo para produtos contidos nestas embalagens, a fim de se evitar contaminação cruzada.

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

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

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

13.2.1.10 Alimentos que sofreram manipulação ou foram retirados de sua embalagem primária devem ser devidamente etiquetados, com informações de data de manipulação e data de validade, no mínimo.

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

13.2.2 Produtos de Limpeza e tóxicos:

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

13.2.3 Produtos Descartáveis:

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

13.3 HIGIENIZAÇÃO

13.2.1 Gêneros alimentícios:

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

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

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

13.2.1.4 O fluxo de operações internas deverá ser programado de maneira que se evitem as contaminações cruzadas entre alimentos crus e prontos para consumo, materiais de limpeza ou resíduos.

13.2.2 Equipamentos, utensílios e instalações:

13.2.2.1 Higienizar todos os espaços de alimentação (cozinha, área de atendimento e etc.), antes, durante e após o período de funcionamento dos espaços, bem como responsabilizar-se pela aquisição, manutenção e guarda dos materiais de limpeza adequados à higienização de áreas de alimentação, como detergentes, buchas, vassouras e outros, conforme padronização da Vigilância Sanitária.

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

13.2.2.3 Os utensílios deverão ser cuidadosamente higienizados com detergente neutro após o uso e sanitizados com solução bactericida à base de cloro ou álcool a 70%, antes do uso e após a higienização.

13.2.2.4 A empresa deverá efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres – utensílios em geral, visando à garantia da sanidade microbiológica desses.

13.2.2.5 Deverão ser usados em equipamentos como máquina de lavar louça, forno, fogão e coifa, produtos de limpeza específicos a cada tipo, dando preferência ao desengordurante alcalino.

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

14 BENFEITORIAS

14.1 A realização de quaisquer intervenções e/ou benfeitorias no imóvel/equipamentos deverá ser apresentada pelo CESSIONÁRIA/CONTRATADA para avaliação da equipe da Gerência Corporativa de Engenharia.

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

14.3 As benfeitorias assim constituídas pelo resultado de possíveis trabalhos de adaptação dos espaços reverterão automaticamente ao patrimônio do Sesc em Minas, sem que caiba à CESSIONÁRIA/CONTRATADA qualquer indenização.

15 VIGÊNCIA

15.1 Vigência do contrato: 12 (doze) meses, com possibilidade de prorrogação, nos termos da Resolução nº1252/12 do Sesc.

16 DO REAJUSTAMENTO DOS VALORES

16.1 Os valores da Cesta de Produtos Básicos poderão ser reajustados anualmente, tendo como base o INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), aferido pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), ou outro índice que venha a substituí-lo.

17 LOCAL DE EXECUÇÃO

17.1 Sesc Carlos Prates – localizado na Rua Teófilo Otoni, 433, Carlos Prates, Belo Horizonte/MG.

17.2 Sesc Santa Quitéria – localizado na Rua Santa Quitéria, 566, Carlos Prates, Belo Horizonte/MG.

18 DO CRITÉRIO PARA APURAÇÃO DOS VALORES REFERENTE A CESSÃO ONEROSA MENSAL

18.1 A contrapartida da cessão onerosa mensal dos espaços, será realizada pelo critério de repasse de faturamento mensal da CESSIONÁRIA/CONTRATADA, conforme proposta ganhadora.

18.2 Para fins de apuração e comprovação dos valores devidos ao Sesc em Minas, a CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá possuir sistema único de vendas, e que possibilite extrato de faturamento por período. Todas as vendas deverão ser registradas neste sistema. As documentações comprobatórias serão:

- a.** Declaração de faturamento bruto mensal assinada por um Contador habilitado no CRCMG (Conselho Regional de Contabilidade de Minas Gerais)
- b.** Relatório mensal dos cupons fiscais emitidos e extrato da operadora de cartão ou extrato bancário vinculado ao CNPJ.
- c.** Para os casos de venda através de aplicativo (APP), também deverá ser apresentado o Relatório Mensal de Vendas, vinculado a conta da CESSIONÁRIA/CONTRATADA no aplicativo em questão. Em relação a estas vendas, o cálculo do valor a ser repassado para o Sesc a título de Cessão Onerosa, será realizado a partir do valor final recebido do APP pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA. Esta informação deverá constar na Declaração de Faturamento mencionada no item 18.2, letra a.

18.3 Os relatórios financeiros descritos no item. 18.2 deverão ser entregues pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA **até o dia 05 (cinco) do mês subsequente**, no departamento financeiro do Sesc Santa Quitéria e Sesc Carlos Prates, a partir do primeiro mês a assinatura do contrato.

18.4 O valor do percentual a ser repassado ao Sesc em Minas deverá ser depositado pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA até o dia 10 do mês subsequente, como data limite de recebimento.

18.5 A CESSIONÁRIA/CONTRATADA deverá utilizar o **Anexo - Modelo de Relatório de Repasse Financeiro**, como padrão de envio das documentações comprobatórias mensais.

19 AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS

19.1 O Sesc em Minas fará acompanhamento periódico das atividades desenvolvidas e avaliação dos serviços prestados através do Fiscal do Contrato e Equipe de Fiscalização, com a aplicação do quadro de verificação, conforme **Anexo – Avaliação dos Serviços**, semestralmente.

19.2 A pontuação será realizada conforme especificidades previstas no **Anexo – Avaliação dos Serviços**;

19.3 Relatórios de não conformidade poderão ser emitidos tanto nas visitas semestrais como nas visitas de acompanhamento.

20 PENALIDADES

20.1 As condições de aplicação de penalidade serão previstas na minuta contratual, devendo garantir a possibilidade de advertência, multa moratória e compensatória, suspensão do direito de licitar.

21 RESCISÃO

21.1 O contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas na minuta contratual, ou ainda unilateralmente, pelo CEDENTE/CONTRATANTE, sem que assista à CESSIONÁRIA/CONTRATADA qualquer direito de indenização a qualquer tempo, sem a incidência de qualquer ônus ou multa, devendo o CEDENTE/CONTRATANTE notificar a CESSIONÁRIA/CONTRATADA com antecedência mínima de 30 dias.

22 SUBCONTRATAÇÃO

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

23 VISITA TÉCNICA

23.1 É facultativa a visita ao local para análise e melhor compreensão dos serviços, dos aspectos de infraestrutura e elétrica dos espaços cedidos relevantes para a apresentação de proposta exequível, devendo, para tanto, agendar a visita através do telefone (31- 3244-3274 ou 31-3419-6120), com o Gerente de Unidade.

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

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

24 GESTOR DO CONTRATO

24.1 Gerência de Saúde

ANEXO II - PRAZOS E VALORES ESTIMADOS

1. DOS PRAZOS

A implantação e o início do funcionamento das lanchonetes deverão ser concluídos em até **30 (trinta)** dias corridos da data de assinatura do Contrato. O pagamento do valor devido ao Sesc em Minas será iniciado após o início da atividade pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

1. PROPOSTA DE PREÇO

1.1.1. A proposta de preços deverá ser inserida no envelope específico e deve seguir o ao modelo constante no **Anexo - Modelo Proposta de Preço**.

1.1.2. Para a proposta de preço a empresa deverá indicar o percentual de no mínimo 4% (quatro por cento) para o repasse ao Sesc em Minas, considerando o faturamento bruto mensal da empresa. Na proposta de preço o valor deverá ser expresso em forma de percentual sobre o faturamento.

1.1.2.1. Proposta de preço inferior a 4% será desclassificada.

2. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

2.1. Para o critério de seleção, a licitante deverá apresentar o percentual de repasse mensal, considerando o quadro a seguir:

Repasse sobre o faturamento bruto mensal da empresa	%
Repasse	

O critério de julgamento será o **MAIOR Percentual**.

ANEXO III - MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

Para a proposta de preço a empresa deverá indicar o percentual de repasse ao Sesc em Minas, considerando o faturamento mensal da empresa:

Repasse sobre o faturamento bruto mensal da empresa	%
Repasse	

OBSERVAÇÕES:

Declaramos que estamos de acordo com os seguintes itens:

- 1) No percentual acima estão sendo considerados inclusos todos os impostos, seguros, taxas, frete, transporte, todas as despesas com materiais, equipamentos, mão-de-obra, encargos sociais, transportes, ferramentas, equipamentos auxiliares, instalações, seguros e demais encargos e/ou quaisquer despesas necessários à perfeita execução de todos os serviços.
- 2) **Esta proposta tem validade de, no mínimo, 90 (noventa) dias corridos, a contar da data da Concorrência.**
- 3) A proposta apresentada contempla todas as exigências formais, especificações e condições constantes no Termo de Referência e demais anexos.
- 4) O abaixo assinado declara estar ciente de que não lhe caberá direito de exigir nenhuma multa ou indenização financeira, caso o **Sesc em Minas** decida não o contratar.

.....de.....de

(Assinatura/nome do representante legal da empresa)

OBSERVAÇÃO: Este documento deverá ser preenchido preferencialmente em papel timbrado da empresa licitante e estar devidamente assinado por seu representante legal. Quando não for em papel timbrado, deverá constar o carimbo com CNPJ dessa empresa.

ANEXO IV – MODELO DE RELATÓRIO DE REPASSE FINANCEIRO

1. Extrato do sistema único de vendas;
2. Detalhamento do Faturamento Mensal:

Origem	Valor
Faturamento líquido via APP	
Faturamento bruto via cartão	
Faturamento bruto em dinheiro	
Faturamento bruto via PIX/depósito	
TOTAL	R\$



3. Comprovações de faturamento do período;
 - a) Relatório de vendas vinculado a conta da CESSIONÁRIA/CONTRATADA no aplicativo;
 - b) Extrato da Operadora de Cartão;
 - c) Cupons fiscais de venda;
 - d) Extrato bancário vinculado ao CNPJ da CESSIONÁRIA/CONTRATADA.
4. Declaração e assinatura do contador habilitado no CRCMG (Conselho Regional de Contabilidade de Minas Gerais)

ANEXO V – LISTAGEM DE BENS PATRIMONIAIS

1.1 A CEDENTE/CONTRATANTE poderá disponibilizar os bens patrimoniais listados abaixo, mediante prévia avaliação do estado de conservação e funcionamento pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA.

1.2 Findando o contrato de cessão onerosa, todos os equipamentos deverão ser devolvidos pela empresa CESSIONÁRIA/CONTRATADA ao Sesc em Minas em adequado estado de conservação e funcionamento.

	<p align="center">VALIDAÇÃO DE CESSÃO DE BENS (COMODATO)</p> <p align="right">Documento nº 2728 03/02/2022 15:04</p>	
Unidade/área de origem	Espaço utilizado (destino dos bens)	
SESC CARLOS PRATES	Lanchonete Leve Doçura	
Nº Patrimonial	Nome do Bem	
19587	Cofre de Aço, Atlas	
41021	Freezer Horizontal	
50561	Estante de Aço com 04 Prateleiras	
83292	Fogão de 04 Bocas Fogão Industrial de 04 Bocas C/Forno, Venâncio	
118633	Freezer Vertical / Vitrine Vitrine Expositora Refrigerada Cap. 330 Lts., Gelopar	
119961	Armário de Parede / Suspenso Conjunto de Armários Suspensos C/05 Módulo e 17 Portas	
123360	Freezer Horizontal, Dupla	
133767	Freezer Horizontal Cap. 521 Lts., Fricon 8 Rsl	
156387	Refresqueira Refrig.Em Inox, Bbs, 1/15	
164289	Fogão Até 03 Bocas Fogão Ind. C/Duas Bocas, Braschama	
171429	Freezer Vertical / Vitrine Freezer Expositor de Bebidas C/Porta de Vidro, 75 X 75 X 210Cm, Cap. 500L, em Inox e Revest. Int. em Stucco, Grunox, Regb	
171430	Freezer Vertical / Vitrine Freezer Expositor de Bebidas C/Porta de Vidro, 75 X 75 X 210Cm, Cap. 500L, em Inox e Revest. Int. em Stucco, Grunox, Regb	
207601	Freezer Horizontal Porta Bi-Partida Inox, Alaska	
Listagem validada por:		
<p>✓ Miriane Arantes Nunes 04/02/2022 15:28 [PHTIUT0G] Colaborador - Assistente Administrativo Gerência Administrativa</p>		

	<p align="center">VALIDAÇÃO DE CESSÃO DE BENS (COMODATO)</p> <p align="right">Documento nº 2727 03/02/2022 14:33</p>	
<p align="center">Unidade/área de origem</p>	<p align="center">Espaço utilizado (destino dos bens)</p>	
<p>SESC SANTA QUITÉRIA</p>	<p>Lanchonete (Lista de bens lanchonete)</p>	
<p align="center">Nº Patrimonial</p>	<p align="center">Nome do Bem</p>	
<p align="center">115899</p>	<p>Armário Tipo Guarda Volume Armário em Aço C/04 Compartimentos, Nilko</p>	
<p align="center">123351</p>	<p>Fogão de 04 Bocas Fogão Industrial de 4 Bocas</p>	
<p align="center">133768</p>	<p>Freezer Horizontal Cap. 521 Lts., Fricon 8 Rsl</p>	
<p align="center">139665</p>	<p>Refresqueira Bbs com 2 Bojos, Ibbl</p>	
<p align="center">146412</p>	<p>Freezer Horizontal Dupla Ação Na Cor Branca C/02 Tampas Cap.503 Lts., Hde 503, Fricon</p>	
<p align="center">154542</p>	<p>Geladeira Refrigerador Comercial 350L C/Porta de Vidro, Metal Frio, Vb40w.</p>	
<p align="center">154570</p>	<p>Estufa / Expositor Estufa P/Salgados, C/08 Bandejas, Leandro Luiz</p>	
<p align="center">154571</p>	<p>Estufa / Expositor Estufa P/Salgados, C/12 Bandejas, Leandro Luiz</p>	
<p align="center">164282</p>	<p>Fogão Até 03 Bocas Fogão Ind. C/Duas Bocas, Braschama</p>	
<p>Listagem validada por:</p>		
<p>  Miriane Arantes Nunes 04/02/2022 15:43 [0IBLC3OK] Colaborador - Assistente Administrativo Gerência Administrativa </p>		

ANEXO VI - AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS

O Sesc em Minas, através de sua Equipe de Fiscalização, fará acompanhamento semestral dos serviços, com a aplicação do QUADRO DE VISTORIA PARA AS ÁREAS DE ALIMENTAÇÃO, no intuito de verificar o atendimento de todos os serviços e normas técnicas para a atividade. Com a análise, será realizada a pontuação, conforme quadro abaixo:

QUADRO DE VISTORIA PARA AS ÁREAS DE ALIMENTAÇÃO - LANCHONETE					
ITENS		PONTUAÇÃO	AVALIAÇÃO		
ÁREAS EXTERNA E INTERNA – AVALIAÇÃO GERAL			S	N	N.A
1	Área externa com objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, acúmulo de lixo, água estagnada, dentre outros.	5			
2	Área interna com objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.	5			
CONTROLE DE PRAGAS					
3	Inexistência do comprovante do controle químico de vetores e pragas, expedido por empresa especializada.	15			
4	Presença de vetores e pragas urbanas (vivos ou mortos) ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.	5			
MANEJO DOS RESÍDUOS					
5	Inexistência de recipientes adequados para coleta de resíduos no interior do estabelecimento.	5			
6	Retirada deficiente dos resíduos e/ou armazenamento inadequado.	5			
ARMAZENAMENTO					
7	Armazenamento em local inadequado e desorganizado.	10			
8	Ausência de separação de produtos nas redes frias (refrigeradores e freezers).	10			
9	Falta de higienização do estoque/despensa.	5			
10	Produtos de higienização guardados em qualquer área.	5			
11	Produtos manipulados ou abertos sem a identificação necessária e/ou armazenamento inadequado.	20			
12	Presença de alimentos com prazo de validade vencido.	25			
HIGIENIZAÇÃO DAS ÁREAS, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS					
13	Higienização das áreas da cozinha inadequada.	10			
14	Indisponibilidade dos produtos de higienização e utensílios de limpeza necessários e/ou adequados à realização da operação.	10			
15	Produtos de higienização não identificados ou não regularizados pelo Ministério da Saúde.	5			
16	Inexistência de planilhas de registro da temperatura dos equipamentos.	10			
17	Limpeza inadequada de equipamentos, utensílios e móveis que compõem o ambiente.	15			
18	Presença de odores não característicos em refrigeradores, freezers (em uso).	5			
19	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção por mais de 48 horas, sem comunicação ao Fiscal do Contrato.	5			
FUNCIONÁRIOS					
20	Funcionários com apresentação e/ou higiene pessoal inadequada.	10			

21	Não utilização de EPI pelos funcionários no momento de suas funções.	10			
22	Não utilização de uniforme adequado e padronizado para as atividades.	5			
23	Não realizar capacitação periódica dos funcionários com registros (boas práticas e atendimento).	20			
24	Deixar de manter profissional Responsável Técnico em conformidade com carga horária prevista na Resolução.	30			
25	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços.	10			
26	Deixar de substituir funcionário que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições.	10			
PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS					
27	Manipulação dos alimentos a serem distribuídos em desacordo com o disposto em legislação vigente.	10			
28	Não utilização de produtos próprios para higienização de hortaliças, legumes e frutas.	10			
DISTRIBUIÇÃO/ATENDIMENTO AO CLIENTE					
29	Apresentação geral dos alimentos em desacordo com as técnicas culinárias.	20			
30	Não manter lista de preços de produtos em lugar visível (em conformidade com Código do Consumidor)	5			
31	Não coletar e/ou não acondicionar adequadamente amostra diária de todas as preparações servidas.	20			
32	Descumprimento do horário de abertura e fechamento das lanchonetes.	5			
REINCIDÊNCIAS					
33	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar da Comissão de Fiscalização.	20			
34	Não responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da Comissão de Fiscalização - Plano de Ação (prazo de 5 dias úteis, após o recebimento).	10			
OUTROS					
35	Ausência de Manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs	30			
36	Deixar de manter Alvará Sanitário ou protocolo	25			
37	Utilizar as dependências do Sesc em Minas para atendimento externo	25			
38	Classificação na Avaliação de Desempenho de Fornecedores inferior a 85 pontos	25			
39	Valores de produtos em desacordo com a Cesta de Produtos Básicos	25			
Pontuação total		500			

S: Sim
N: Não
N.A: Não aplica

Aplicações de percentuais	Definição
Até 25 pontos perdidos	Ótimo – orientações por escrito dos itens não conformes*
Entre 26 e 50 pontos perdidos	Bom- orientações por escrito dos itens não conformes*

Entre 51 a 125 pontos perdidos	Regular - orientações por escrito dos itens não conformes, podendo gerar abertura de notificação extrajudicial*
Entre 126 a 200 pontos perdidos	Ruim - orientações por escrito dos itens não conformes, podendo gerar abertura de notificação extrajudicial*
Mais que 201 pontos perdidos	Péssimo - orientações por escrito dos itens não conformes, podendo gerar abertura de notificação extrajudicial*
*Para todas as pontuações, podem ser gerados planos de ações para melhoria dos serviços prestados.	

A pontuação servirá para identificar irregularidades pela fiscalização do CEDENTE/CONTRATANTE e, caso seja obtida a pontuação acima de 201 pontos perdidos, o contrato poderá ser rescindido.

O quadro de verificação será utilizado também para norteamiento das visitas periódicas de orientação, podendo gerar abertura de não conformidades e aberturas de notificação extrajudicial.

Todas as visitas de fiscalização e/ou orientação, em caso de itens não conformes, será aberto Plano de Ação para que a CESSIONÁRIA/CONTRATADA apresente formalmente as tratativas. O prazo de resposta do documento, pela CESSIONÁRIA/CONTRATADA, é de 05 (cinco) dias úteis, a contar da formalização pela Equipe de Fiscalização, para apresentação do Plano de Ação pela empresa.


ANEXO VII - CESTA DE PRODUTOS BÁSICOS

Os valores da cesta de produtos foram estipulados através de pesquisa de mercado realizada em estabelecimentos da cidade de Santa Quitéria e Sesc Carlos Prates.


CESTA DE PRODUTOS BÁSICOS - PESQUISA DE MERCADO	
Produtos	CESTA BÁSICA PARA 2022
Água Mineral	R\$ 2,30
Cerveja 350 ml	R\$ 4,45
Cerveja 473 ml	R\$ 5,35
Refrigerante 350 ml	R\$ 4,00
Suco 335 ml	R\$ 4,20
Suco de Laranja (natural) - 300 ml	R\$ 4,35
Salgado Simples	R\$ 3,40
Pão de Queijo	R\$ 2,50
Prato executivo	R\$ 17,00

ANEXO VIII - FORMULÁRIO SOLICITAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO PARA EMPRESAS CONTRATADAS

		FORMULÁRIO SOLICITAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO PARA EMPRESAS CONTRATADAS	
EMPRESA EXECUTANTE: CESSIONÁRIO DE BAR, RESTAURANTE, LANCHONETE E SIMILARES			
RESPONSÁVEL PELA EMPRESA EXECUTANTE: _____			
UNIDADE DE EXECUÇÃO: _____			
SESMT: _____			
ITEM	DOCUMENTOS	APLICÁVEL	OBSERVAÇÕES:
1	Cópia do vínculo empregatício (CTPS e/ou livro de registro)	X	CTPS (páginas: foto, qualificação civil, contrato de trabalho e anotações gerais em caso de mudança de função) e livro ou ficha registro contendo todos os campos preenchidos, assinatura e foto do empregado e assinatura representante legal da empresa.
2	Cópia dos Atestado de saúde Ocupacional - ASO com exames específicos	X	De todos os empregados
3	Cópia da Ficha de EPI	X	De todos os empregados
4	Cópia do RG ou crachá (foto, nome, função e data de admissão)	X	De todos os empregados
6	Cópia do comprovante do registro CIPA - ou Representante Designado	X	Encaminhar evidência do treinamento, como lista de presença ou certificado contendo período da realização do treinamento, conteúdo programático, registro e assinatura do profissional que ministrou e assinatura do participante e a carta de designação.
7	Cópia do Certificado de Treinamento obrigatório da NR-6	X	Encaminhar evidência do treinamento, como lista de presença ou certificado contendo período da realização do treinamento, conteúdo programático, registro e assinatura do profissional que ministrou e assinatura do participante.
14	Cópia do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA	X	Vigente.
15	Cópia do Programa de Controle Médico e Saúde ocupacional - PCMSO	X	Vigente.
16	Cópia do Programa das Condições Médicas e - PCMAT	X	
17	Análise de Risco - APR	X	A APR será inicial contemplando as etapas de trabalho, os riscos que os empregados estarão expostos, as ferramentas e/ou materiais a serem utilizados, as medidas preventivas a serem adotadas a fim de minimizar os riscos de acidentes. Segue modelo caso a empresa queira adotar. Importante frisar que sempre ao iniciar as atividades in-loco a APR deverá ser aberta e entregue para ao gestor ou fiscal do contrato para digitalização e envio ao Sesmt do Sesc em Minas. IMPORTANTE: Após a análise desse documento poderá haver necessidade de envio de outras evidências conforme legislação vigente.
18	Formulário de Informações em Caso de Acidentes	X	Segue modelo em anexo, que deverá ser por Unidade, de acordo com a Cidade que a Contratada atuará.
19	Outros: FISPQS dos produtos químicos utilizados	X	De todos os produtos químicos.
20	Outros: Lista de Presença ou Certificado no uso e manuseio de produtos químicos (FISPQS)	X	Encaminhar evidência do treinamento, como lista de presença ou certificado contendo período da realização do treinamento, conteúdo programático, registro e assinatura do profissional que ministrou e assinatura do participante.
21	Outros: Caso algum sócio/proprietário for atuar em atividades ou realizar o acompanhamento dos serviços deverá apresentar os seguintes documentos	X	Cópia do contrato social, ASO, ficha de EPIs, RG e treinamentos de NR-6 e FISPQ.
22	Outros: Ambientação do Sesmt	X	Marcar após a aprovação de toda a documentação.
IMPORTANTE: Conforme norma interna a Contratada deve apresentar digitalizados os documentos OBRIGATÓRIOS ao Gestor/fiscal do contrato, antes do início das atividades. O Sesmt deve analisar a documentação e retornar ao fiscal de Contrato no prazo máximo de 05 dias úteis após o recebimento. Caso a documentação for reprovada e solicitar correções o prazo para uma nova análise será no máximo de 5 (cinco) dias úteis.			
Observação: _____			
Resp. pela Entrega - SESMT: Data do entrega: / / Assinatura: _____		Resp. pelo Recebimento - Empresa Contratada/Fiscal: Data da recebimento: / / Assinatura: _____ 0	

 ANALISE PRELIMINAR DE RISCOS - INICIAL (MOBILIZAÇÃO DE EMPRESA CONTRATADA)		
PERÍODO: _____ A _____		
EMPRESA EXECUTANTE	LOCAL	RESPONSÁVEL PELA ATIVIDADE
APROVAÇÃO DA SEGURANÇA DO TRABALHO	DATA	NECESSITA A PRESENÇA TÉCNICO DE SEGURANÇA <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
DESCRIÇÃO SUMÁRIA DAS ATIVIDADES		
STATUS DAS AÇÕES		
<input type="checkbox"/> IMPLEMENTADAS TOTALMENTE	<input type="checkbox"/> IMPLEMENTADAS PARCIALMENTE	<input type="checkbox"/> EM FASE DE PLANEJAMENTO
EQUIPE EXECUTANTE		
NOME COMPLETO	CARGO	ASSINATURA

Folha 01/04(versão 02)

 ANÁLISE PRELIMINAR DE RISCO - (INICIAL)		
CONSIDERAÇÕES GERAIS:		
ETAPAS DESENVOLVIDAS - SERVIÇOS, COM CITAÇÃO DAS FERRAMENTAS/EQUIPAMENTOS	RISCO OU POTENCIAL DE ACIDENTES	RECOMENDAÇÕES PREVENTIVAS
RESPONSÁVEL PELA ANÁLISE		
NOME COMPLETO	CARGO	ASSINATURA

EMPRESA PRESTADORA	INFORMAÇÃO EM CASO DE ACIDENTES		
Empresa:			
Responsável :		Tel.:	
Contato em caso de acidente:		Tel.:	Cel:
Plano de Saúde: <input type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não		Qual Plano de Saúde:	
Nº	HOSPITAL/CLINICAS	ENDEREÇO	TELEFONE
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			