



ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
Núcleo de Operação e Logística

Versão v.20.09.2020.

ANEXO 01- TERMO DE REFERÊNCIA

DATA	ÓRGÃO SOLICITANTE	NÚMERO DA UNIDADE DE COMPRAS
06/01/2020	NOLOG/CECAD/SEPLAG	1501122

RESPONSÁVEL PELA SOLICITAÇÃO	SUPERINTENDÊNCIA OU DIRETORIA
Nome: Josiane Vidal Vimieiro E-mail: josiane.vimieiro@planejamento.mg.gov.br Ramal para contato: 50973	NOLOG/CECAD

1. OBJETO:

O presente termo de referência tem por objeto a concessão onerosa de uso de espaço público, no Centro de Convivência da Cidade Administrativa Presidente Tancredo de Almeida Neves, para exploração de serviço de restaurante, por parte de empresa especializada em preparo e comércio de refeições conforme especificações, exigências e quantidades estabelecidas neste documento.

1.1. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:

1.1.1. Do modelo de operação proposto

1.1.1.1. Será cedido espaço no 1º pavimento do Centro de Convivência da Cidade Administrativa Presidente Tancredo de Almeida Neves, para implantação de restaurante na modalidade autosserviço, do tipo buffet.

1.1.1.2. Deverão ser oferecidos, obrigatoriamente, dois tipos de serviço, conforme abaixo:

I - **Autosserviço, do tipo buffet, por quilograma.** Nessa modalidade, o restaurante deve oferecer as refeições em rampas de autosserviço, tipo buffet, com, no mínimo, os itens abaixo:

Tabela 1 - Quantidades mínimas de itens das refeições - autosserviço, buffet, por quilograma

--

Item	Quantidade Mínima de Tipos
1 Saladas	8 tipos de saladas
2 Guarnições	5 tipos de guarnições
3 Arroz	2 tipos de arroz
4 Feijão	2 tipos de feijão
5 Carnes	4 opções de carne (mínimo 01 branca)
6 Frutas	4 opções de frutas
7 Sobremesas	2 tipos de sobremesas
8 Bebidas	5 tipos de bebidas (podem ser cobradas à parte)
9 Temperos	4 tipos de tempero

a) Os pratos deverão ser produzidos no espaço concedido.

b) Os consumidores determinarão a variedade e quantidade de cada item a ser consumido nas refeições “prato” ou “embalagem para viagem”, que serão pesadas e cobradas de acordo com o preço do quilo.

c) O valor do quilo do autosserviço a ser cobrado pela CONCESSIONÁRIA será definido na licitação. **Desta feita, esse será o critério de julgamento das propostas/lances, sendo que os licitantes deverão cadastrar o valor do KG a ser cobrado apenas por esse serviço no momento do cadastro da proposta e na sessão de lances.**

II - **B) Buffet de autosserviço livre com carne porcionada.** Nessa modalidade, o restaurante deve oferecer as refeições em rampas de autosserviço com, pelo menos, salada, guarnição, arroz, feijão, para serviço/consumo livre pelos usuários. A carne deverá ser oferecida ou servida em porções. Cada usuário poderá consumir 1 (uma) porção de carne por refeição. O serviço deverá ser ofertado, no mínimo, conforme descritivo abaixo.

Tabela 2 - Quantidades mínimas de itens das refeições - autosserviço livre com carne porcionada.			
	Itens	Quantidade Mínima de tipos	Observações
1	Arroz	1 tipo	Consumo Livre
2	Feijão	1 tipo	Consumo Livre
3	Guarnição	1 tipo	Consumo Livre
4	Salada	3 tipos, sendo um cru, um cozido e um folhoso	Consumo livre
5	Carne	2 tipos, sendo cada porção <i>in natura</i> (sem cocção) de, pelo menos, 250g para carnes com osso e 150g para carnes sem osso	Porcionada

d) O valor da refeição deverá ter preço fixo de R\$17,45 (dezessete reais e quarenta e cinco centavos). Uma vez que já está fixado, não será considerado como critério de julgamento durante a licitação.

e) A concessionária poderá oferecer porções extra de carne para esse serviço, ou seja, possibilitar que o usuário desse serviço consuma mais de uma porção de carne, com a cobrança de valor separadamente.

1.1.1.3. Para ambos os serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar embalagens descartáveis, sem custo adicional, apropriadas para o transporte de alimentos, sendo vedado o uso de materiais como alumínio, ferro, aço inox ou outros de natureza similar.

1.1.1.4. Os cardápios deverão ser variados e deverão ser oferecidas aos usuários opções para dietas saudáveis, balanceadas e especiais. Os cardápios diários deverão ser enviados semanalmente

para o gestor, ou agente designado, e qualquer alteração (inclusão ou a exclusão de produto) deverá ser prévia e formalmente informada.

1.1.1.5. A CONCESSIONÁRIA deverá comercializar bebidas, como sucos, refrigerantes, água, etc., que poderão ser cobradas separadamente, com preços compatíveis com os praticados no mercado. Poderão, ainda, ser oferecidos outros itens relacionados ao ramo de alimentação como de bombonieres, picolés, sorvetes, etc.

1.1.1.6. Poderão ser utilizados itens industrializados para compor o cardápio, que sejam passíveis de fiscalizações e devidamente embalados conforme legislação vigente.

1.1.1.7. Para atender medidas sanitárias ou otimizar a produção e distribuição de refeições, durante o período de emergência em saúde pública, em que vigorarem medidas de distanciamento, isolamento social e a adoção preferencial pelo regime de teletrabalho na Cidade Administrativa, a CONCESSIONÁRIA poderá optar por oferecer, EXCLUSIVAMENTE, o serviço de Buffet de autosserviço com carne porcionada, que poderá ser associado a outros serviços de refeições, como por exemplo o prato executivo, ou "à la carte". Essa possibilidade fica condicionada a prévio aviso e autorização da CONCEDENTE.

1.2. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES AO OBJETO:

1.2.1. Da área de concessão

1.2.1.1. Será cedido à CONCESSIONÁRIA o espaço localizado no 1º pavimento do Centro de Convivência da Cidade Administrativa, para fins de exploração dos serviços de alimentação.

1.2.1.2. A área a ser concedida possui cerca de 1.866 m² (um mil oitocentos e sessenta e seis metros quadrados), sendo 1.450m² (um mil quatrocentos e cinquenta metros quadrados) de áreas de salão e 416m² (quatrocentos e dezesseis metros quadrados) relativos à uma cozinha de produção, aproximadamente.

1.2.1.3. A área dispõe de sistemas de água, esgoto, ar condicionado, iluminação, exaustão e energia, ficando a cargo da CONCESSIONÁRIA todas as despesas decorrentes do uso destes.

1.2.1.4. O layout da área a ser concedida constam no documento sei nº 35135657.

1.2.2. Do Centro de Convivência

1.2.2.1. Denomina-se como “Centro de Convivência” o edifício em formato circular do complexo Cidade Administrativa Presidente Tancredo de Almeida Neves, composto por 03 (três) pavimentos, sendo: 01 (um) subsolo; 01 (um) pilotis; 01 (um) pavimento, totalizando aproximadamente 9.300 m² (nove mil e trezentos mil metros quadrados) de área construída. Essa edificação é interligada aos Prédios Minas e Gerais por meio de um túnel no subsolo, possuindo também acesso de usuários pela portaria principal no pilotis. Esse prédio concentra serviços de comércio e de alimentação, sendo de livre acesso ao público em geral, em dias úteis, de segunda-feira a sexta-feira, de 7h (sete horas) às 19h (dezenove horas).

1.2.2.2. As demais áreas do Centro de Convivência são concedidas para exploração comercial, não estando contemplada pelo objeto da presente concessão. Assim, além do espaço a ser concedido por este instrumento, existem atualmente, outras operações de alimentação disponíveis para o servidor no Centro de Convivência e nos 9º (nonos) andares dos prédios Minas e Gerais.

1.2.3. Da cessão de mobiliários e equipamentos

1.2.3.1. Para a operação do restaurante serão disponibilizados pela CONCEDENTE, mobiliários e equipamentos de cozinha, conforme relação abaixo. Todos os equipamentos cedidos poderão ser vistoriados pelas licitantes no momento da visita técnica para avaliação dos investimentos necessários. Os itens serão concedidos no estado em que se encontram, não cabendo à concedente quaisquer tipos de adequação ou manutenção.

ITEM MATERIAL - COMPILADO	QTDE
ANTECÂMARA FRIGORÍFICA	1
BALANÇA ELETRÔNICA	1
BALCÃO REFRIGERADO	12

BALCÃO TÉRMICO (ESTUFA)	2
CÂMARA FRIGORÍFICA (lavagem de pratos)	1
CÂMARA FRIGORÍFICA PARA CONGELADOS	1
CÂMARA FRIGORÍFICA PARA LIXO REFRIGERADO	1
CÂMARA FRIGORÍFICA PARA RESFRIADOS	1
CARRO PARA TRANSPORTE - DE RECIPIENTES GN	2
COIFA PARA COZINHA INDUSTRIAL	4
CONJUNTO MOBILIÁRIO - POR 4 MESAS RETANGULARES	53
MESA COM 1 CUBA À DIREITA	4
MESA COM 1 CUBA À ESQUERDA	2
MESA COM 2 CUBAS À ESQUERDA E FDP À DIREITA	1
MÓDULO MESA LISA	3
PASS-THROUGH PARA COZINHA INDUSTRIAL - TIPO AQUECIDO	1
PASS-THROUGH PARA COZINHA INDUSTRIAL - TIPO REFRIGERADO	1
PISTA FRIA (apenas parte superior)	10
PISTA QUENTE (apenas parte superior)	6
PRATELEIRA PARA ESTOCAGEM	28

1.2.3.2. A manutenção preventiva e corretiva de todos os móveis e equipamentos serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que deverá arcar com as respectivas despesas.

1.2.3.3. Todos os equipamentos e mobiliários cedidos deverão ser devolvidos ao término da vigência do CONTRATO em condições similares ou superiores àquelas registradas no momento da cessão / do início do contrato mediante atestado de entrega devidamente assinado pela CONCEDENTE e CONCESSIONÁRIA.

1.2.3.4. No caso de impossibilidade de devolução dos equipamentos e mobiliários nas mesmas condições ou superiores, os bens deverão ser substituídos por outros em qualidade e especificações iguais ou superiores.

1.2.3.5. A aquisição e manutenção dos demais equipamentos, móveis, utensílios, sistemas e/ou instalações considerados necessários à execução do objeto deste Termo de Referência serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e poderão ser levantados ao final do contrato desde que não gere dano ao espaço cedido.

1.2.3.6. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à CONCEDENTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado da data da assinatura do CONTRATO, seguro que garanta todos os bens a serem entregues a sua guarda (seguro Contra Riscos Diversos), os quais se encontram relacionados no item 1.2.3.1.

1.2.3.7. O seguro de que trata este item deverá ser renovado sempre que necessário para que tenha validade durante toda a vigência do CONTRATO.

1.2.3.8. **Dos reajustes**

1.2.3.9. Os preços objeto da proposta vencedora são fixos e irredutíveis no prazo de um ano, a contar do início da vigência do CONTRATO.

1.2.3.10. Durante a vigência do contrato, os preços objeto da proposta poderão ser reajustados monetariamente com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, observado o disposto na Resolução Conjunta SEPLAG/SEF nº 8.898/ 2013 e nos arts. 40, XI, e 55, III, da Lei nº 8.666/93, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

1.2.3.11. A CONCESSIONÁRIA deverá manifestar expressamente à CONCEDENTE o desejo de exercer o direito previsto no item 12.3.8 e o reajuste do preço deverá ser registrado por apostila.

1.2.3.12. O direito ao reajuste poderá ser exercido a qualquer tempo após passado o interregno mínimo de 12 meses, devendo ser aplicado nesse caso o acumulado para o IPCA referente aos últimos 12 meses anteriores à solicitação.

1.2.3.13. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interstício mínimo de 12 (doze) meses será

contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

1.2.3.14. O reajuste preço do quilograma no autosserviço, do tipo buffet, e do Buffet de auto-serviço livre com carne porcionada deverá ser amplamente divulgado aos consumidores.

1.2.4. **Outros Serviços**

1.2.4.1. A CONCESSIONÁRIA poderá executar outros serviços de alimentação no restaurante como café da manhã, jantar, lanchonete, cafés, serviço de buffet tipo festa, etc., além de outras operações para almoço, desde que o objeto deste Termo de Referência não seja prejudicado e que todas as suas disposições sejam respeitadas.

1.2.4.2. Outras informações relevantes para o objeto.

1.2.4.3. O critério de julgamento da licitação se dará pelo menor preço do quilograma ofertado.

1.2.4.4. O consumo de água e energia elétrica será aferido, mensalmente, por meio de medidores individuais e repassado à CONCESSIONÁRIA para pagamento/restituição ao Estado por meio de Documentos de Arrecadação Estadual - DAEs na forma do item “DO PAGAMENTO” deste Termo de Referência.

1.2.4.5. A gestão dos resíduos sólidos, bem como o pagamento de taxas de recolhimento são responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverão observar o disposto nos itens das obrigações do Concessionário.

1.2.4.6. A título de pagamento da concessão onerosa, a CONCESSIONÁRIA deverá repassar, mensalmente, 5% (cinco por cento) do faturamento bruto do mês de referência do pagamento para a CONCEDENTE por meio do pagamento de DAE na forma estabelecida no item 14 “DO PAGAMENTO”.

1.2.5. **Da implantação do sistema de faturamento integrado a catracas eletrônicas .**

1.2.5.1. A fim de garantir a regularidade da apuração do faturamento bruto mensal e, com isso, o adequado repasse à concedente, a CONCESSIONÁRIA deverá implantar sistema de automação comercial que possibilite gerenciar o faturamento e a cobrança eletrônicos dos usuários. Deverá ainda instalar catraca na saída do estabelecimento, a qual deverá estar integrada ao sistema, com controle de consumo (de caixa) e de acesso (entrada e saída) por meio de comandas eletrônicas.

1.2.5.2. O sistema a ser implantado deverá possuir módulo que possibilite o atendimento e a gestão do consumo dos usuários por meio de comandas eletrônicas. Portanto, a entrada e a saída dos usuários ao restaurante deverão estar vinculadas à comanda. Ou seja, todos os usuários somente terão acesso ao restaurante após a retirada da comanda eletrônica, a qual servirá para o lançamento de seu consumo interno, bem como só poderão sair do estabelecimento mediante a apresentação e o recolhimento de sua comanda eletrônica devidamente quitada caso haja consumo no estabelecimento.

1.2.5.3. Todo o controle de consumo no restaurante (incluindo bebidas e outros) deverá se dar, EXCLUSIVAMENTE, por meio de comandas eletrônicas integradas ao sistema de faturamento e à(s) catraca(s).

1.2.5.4. Deverão ser instaladas quantas catracas forem necessárias para garantir o adequado fluxo do restaurante, a fim de evitar filas e aglomerações.

1.2.5.5. Caso seja necessário, a CONCESSIONÁRIA deverá adquirir também outros equipamentos como balanças, terminais de lançamento de consumo e impressoras que possibilitem a integração ao sistema de automação comercial e, com isso, o adequado controle de consumo e acesso ao restaurante, conforme solicitado pela CONCEDENTE.

1.2.5.6. O sistema deverá ser totalmente integrado à Secretaria de Estado de Fazenda – SEF, passível de auditoria por parte da CONCEDENTE e observar a legislação vigente (em especial a Resolução nº 5.234 de 05 de fevereiro de 2019 que estabelece obrigatoriedade de emissão da Nota Fiscal de Consumidor Eletrônica - NFC-e).

1.2.5.7. O sistema de automação comercial deverá ter módulo gerencial, que possibilite a geração de relatórios. Com as informações presentes nesse módulo, deverão ser gerados, no mínimo,

os seguintes relatórios: a) número de usuários por dia, mês; b) ticket médio de consumo por período determinado; c) faturamento bruto mensal. Sempre que necessário, a CONCEDENTE poderá solicitar tais relatório à CONCESSIONÁRIA, a ser entregue em prazo acordado entre as partes.

1.2.5.8. Todos os custos com a aquisição e implantação correrão sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

1.2.5.9. Sempre que solicitado pela CONCEDENTE, a concessionária deverá dar acesso ao sistema de faturamento para fins de verificação dos relatórios e auditoria.

1.2.6. Das condições para o início dos serviços

A CONCESSIONÁRIA terá o prazo máximo de 30 (trinta) dias para iniciar a prestação do serviço, a ser contado após a emissão da Ordem de Serviço.

1.2.6.1. A instalação/operação do restaurante correrá às expensas da CONCESSIONÁRIA, incluindo as eventuais obras de adequação, ambientação, alteração estrutural e de layout para funcionamento das atividades, devendo ser previamente solicitadas à CONCEDENTE, em documento que contenha informações das alterações pretendidas, cronograma, projeto executivo, dentre outros, para análise e autorização da área técnica da CONCEDENTE.

1.2.7. Dos horários

1.2.7.1. O almoço deverá ser servido, no mínimo, entre 11h (onze horas) e 14h30 (quatorze horas e trinta minutos) nos dias úteis. Em dias de ponto facultativo o funcionamento ocorrerá a critério da CONCESSIONÁRIA, mediante formalização junto à CONCEDENTE com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis.

1.2.7.2. Os procedimentos de carga, descarga e retirada de lixo deverão ocorrer em área reservada, de acordo com os seguintes horários:

- a) Abastecimento de insumos: de 7hs (sete horas) às 11hs (onze horas) e de 14h (quatorze horas) às 18hs (dezoito horas);
- b) Retirada de lixo: de 2ª a 5ª feira de 15h30min às 16h e na 6ª feira de 14h30 às 15h;
- c) Serviços a serem executados aos finais de semana devem ser previamente agendados e autorizados pela CONCEDENTE.

2.10.

1.2.8. Das Pesquisas de Satisfação

1.2.8.1. A CONCEDENTE realizará pesquisas bimestrais para avaliar a satisfação dos consumidores em relação aos serviços prestados pelo restaurante, que serão utilizadas na apuração do Nível de Serviço e poderão gerar ajustes mensais, de acordo com o Indicador definido no item 10.3.1.

1.2.8.2. Após a divulgação dos resultados para a CONCESSIONÁRIA, caso haja inadequações da operação identificadas na pesquisa, caberá a ela elaborar e implementar um plano de melhorias, com o objetivo de sanar as falhas indicadas na pesquisa. A aplicação do plano de melhorias será objeto de fiscalização e acompanhamento por parte da concessionária.

1.2.9. Do consumo de refeições

1.2.9.1. A média aproximada de refeições vendidas pela última operação do restaurante, em 2019, era de 1.300 (mil e trezentas) unidades, diariamente. Nesse período, a média de ocupação da Cidade Administrativa estava em torno de 15.000 (quinze mil pessoas) por dia.

1.2.9.2. A quantidade de refeições servidas poderá variar em função da qualidade do serviço ofertado, do atendimento, das condições de funcionamento e ocupação da Cidade Administrativa.

1.2.9.3. A indicação deste quantitativo médio não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da CONCEDENTE;

1.2.9.4. A CONCEDENTE em nenhuma hipótese poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições a serem servidas pela CONCESSIONÁRIA.

1.2.10. Das formas de pagamento dos clientes

1.2.10.1. A tabela de preços de todos os produtos e do valor do quilo deverá ser afixada em local visível, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte.

1.2.10.2. Os pagamentos relativos aos serviços de alimentação serão realizados diretamente pelos clientes, não havendo qualquer vínculo e/ou intermediação da CONCEDENTE nesta operação.

1.2.10.3. A CONCESSIONÁRIA deverá oferecer diversas modalidades de pagamento, sendo no mínimo: dinheiro e cartão, devendo ser disponibilizados os sistemas das principais bandeiras utilizadas no mercado, ficando vedada qualquer cobrança de taxa em função da utilização de máquinas.

1.2.10.4. A CONCESSIONÁRIA deverá emitir cupom/nota fiscal para toda venda realizada no estabelecimento .

1.2.11. Demais informações sobre a execução do objeto.

1.2.11.1. A CONCESSIONÁRIA poderá definir o layout da área de concessão para a operação do restaurante e realizar a ambientação para viabilizar um melhor fluxo de pessoas no espaço. As adaptações de layout deverão sempre considerar as limitações estruturais do ambiente quanto aos sistemas elétrico, mecânico (ar condicionado e ventilação mecânica), hidrossanitário e de prevenção e combate a incêndio.

1.2.11.2. As manutenções, adaptações e modificações da área concedida serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA assim como todo o ônus decorrente de sua execução, sendo exigido, no entanto, a prévia análise e autorização do projeto executivo pela área técnica da CONCEDENTE.

1.2.11.3. A concessionária deverá cumprir toda a legislação municipal, estadual e federal vigente relativas aos serviços de alimentação, em especial a Resolução Diretoria Colegiada n. 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

1.2.11.4. A concessionária deverá cumprir toda a legislação sanitária vigente, em especial as implementadas em decorrência do enfrentamento à pandemia de Covid-19.

1.2.11.5. Serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA os balcões de distribuição, todos os utensílios de cozinha, lanchonete e restaurantes, tais como: pratos, travessas, “rechauds”, talheres, copos, xícaras, galheteiro, jogos americanos, guardanapos, paliteiros, embalagens descartáveis e outros equipamentos que se julgue necessários ao perfeito funcionamento do serviço.

1.2.11.6. A quantidade de pratos e talheres deverá ser suficiente para atender aos usuários do restaurante, durante o horário de almoço, de forma a não haver espera na reposição dos mesmos.

1.2.11.7. Os talheres e guardanapos deverão ser acondicionados em embalagens descartáveis e em local de fácil acesso.

1.2.11.8. Caso opte por utilizar jogos de toalha de mesa, esses deverão ser de material que permita a higienização imediata após a sua utilização.

1.2.11.9. Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares.

1.2.11.10. A CONCESSIONÁRIA deverá contratar quantos nutricionistas foram necessários, observando o quantitativo previsto no anexo III da Resolução CNF nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, que deverão supervisionar diariamente e, em todos os horários, a produção das refeições de acordo com a Portaria nº 1.428, de 26/11/93, do Ministério da Saúde.

1.2.11.11. O restaurante deverá seguir as normas vigentes relativas ao manuseio e limpeza dos alimentos, utensílios, equipamentos e também da higienização do espaço, antes e após a sua utilização, com o uso de produtos registrados no Ministério da Saúde. Deverá também, identificar e acondicionar os produtos saneantes em local reservado para essa finalidade e obedecer às determinações do fabricante quanto à diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação desses produtos.

1.2.11.12. Utilizar somente água filtrada no preparo de bebidas e gelo e não reutilizar óleos para frituras.

1.2.11.13. Retirar, no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades que deverá ser devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis.

1.2.11.14. Seguir as diretrizes de Coleta Seletiva de Resíduos da Cidade Administrativa, utilizando

recipientes separados com sacos de lixo específicos de acordo com o tipo de resíduo gerado.

1.2.11.15. Fica sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, o descarte de óleo proveniente de frituras em local apropriado, não sendo permitido o descarte pela tubulação de esgoto.

1.2.11.16. O cumprimento das obrigações contratuais poderá ser fiscalizado, a qualquer hora e em todas as etapas da sua execução, pelo gestor do CONTRATO ou por preposto designado pela CONCEDENTE, a quem competirá zelar pela perfeita execução do CONTRATO. O fiscal do CONTRATO terá livre acesso ao interior das áreas concedidas.

1.2.11.17. A concessionária deverá zelar e prover manutenção regular, preventiva e corretiva, a todas as instalações, áreas e equipamentos concedidos, devendo garantir a devolução desses nas mesmas condições em que lhe foram cedidos.

1.2.12. Produtos a serem entregues durante a vigência do CONTRATO:

1.2.12.1. Todos os produtos listados no ANEXO "A" deste Termo de Referência são documentos pertinentes aos controles e registros referentes ao serviço de alimentação, que deverão ser entregues conforme definido no cronograma de entregas ao gestor do CONTRATO ou pessoa designada pela Administração Pública.

1.2.12.2. A não entrega ou entrega fora do prazo pré-estabelecido no cronograma, sem a devida justificativa, de algum produto será considerada inadimplemento contratual sujeito às sanções previstas neste Termo de Referência.

2. DOS LOTES:

2.1. DO AGRUPAMENTO DE ITENS EM LOTES:

2.1.1. A presente licitação se dará por lote único, considerando a indivisibilidade do serviço, que é a execução e gestão de um único restaurante

2.2. LOTES EXCLUSIVOS PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:

2.2.1. A licitação será aberta a todos os licitantes, considerando os investimentos necessários para garantir a operação do restaurante e para maior competitividade, uma vez que o mercado de refeições coletivas possui empresas de diferentes portes habilitadas à prestação desse serviço.

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO:

3.1. A Cidade Administrativa – CA é o complexo de prédios que abriga os órgãos e entidades públicos do Poder Executivo Estadual. Em condições normais de ocupação e funcionamento, a estimativa de público do complexo é de aproximadamente 15.000 (quinze mil) pessoas, dentre servidores e funcionários públicos do Governo do Estado de Minas Gerais, prestadores de serviço e visitantes, que circulam diariamente no complexo. Para atender as necessidades de alimentação dos usuários da CA, encontram-se instalados no Centro de Convivência e, nos nonos andares dos prédios Minas e Gerais diferentes soluções de alimentação entre restaurantes e lanchonetes variados.

3.2. Visando garantir aos servidores alimentação de qualidade com baixo custo, o espaço correspondente ao 1º pavimento do Centro de Convivência tem sido objeto de concessão para exploração da atividade de alimentação desde o início da operação da CA. Por meio da concessão, a Administração Pública consegue estabelecer o menor preço para o quilo da refeição por meio de lances, e esse valor só poderá ser corrigido anualmente pelo IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) apurado no período de 12 (doze) meses.

3.3. O CONTRATO de concessão é de suma importância para atender um público diário, estimado em 1.300 (mil e trezentos) pessoas, o que corresponde a aproximadamente 8% (oito por cento) dos usuários da CA.

3.4. Em decorrência da pandemia de Coronavírus, em março de 2020, o Governo do Estado de Minas Gerais determinou a adoção de medidas de distanciamento e isolamento social para o

enfrentamento à doença, nas instituições públicas. Com isso, foi definida a adoção preferencial pelo teletrabalho aos servidores e funcionários públicos estaduais. Nesse sentido, a ocupação da Cidade Administrativa foi significativamente reduzida. De acordo com a RESOLUÇÃO CONJUNTA SEPLAG/SES Nº 10.231, DE 14 DE SETEMBRO DE 2020, inicialmente, na onda verde dos indicadores da pandemia, o percentual máximo de servidores que poderão retornar ao trabalho na Cidade Administrativa é de 20% (vinte por cento) da capacidade física dos espaços destinados a escritórios. Com a publicação da Resolução Conjunta SEPLAG/SES Nº 10.384, de 15 de julho de 2021, os percentuais de ocupação foram atualizados, passando a ser permitida uma ocupação de até 40% (quarenta por cento) da área de escritórios da CA e a perspectiva é que, finalizado o estado de calamidade pública, a Cidade Administrativa volte a ser integralmente ocupada, no médio prazo.

3.5. Cumpre esclarecer, ainda, que a presente licitação está ocorrendo em decorrência da decisão proferida pelo Acórdão que julgou a APELAÇÃO CÍVEL Nº 1.0000.20.016207-1/002 - COMARCA DE BELO HORIZONTE interposta por licitante do Processo Licitatório nº 01/2009. No acórdão, foi dado provimento ao recurso de apelação, declarando a ilegalidade da exigência de apresentação de balanço patrimonial, em relação às micro e pequenas empresas, prevista no item 9.5.2, do Edital do Pregão Presencial n. 01/2019, e, consequentemente, foi anulado o referido procedimento licitatório e o contrato dele originado. Com isso, o presente termo de referência, tem por objetivo realizar novo processo licitatório, a fim de realizar nova concessão do espaço, nos mesmos moldes realizados pelo Processo nº 01/2019.

4. JUSTIFICATIVA DA MODALIDADE

4.1. Considerando o art. 5º da Lei Federal de Concessões, Lei nº 8.987/95, que dispõe sobre o regime de concessão e permissão da prestação de serviços públicos, assim como previsto no art. 175 da Constituição Federal, optou-se pela modalidade de Pregão Eletrônico por se tratar de serviços e bens comuns, conforme disposto no art. 1º c/c art. 3º, II do Decreto Estadual nº 48.012 de 22 de julho de 2020, que regulamenta essa modalidade de licitação.

4.2. O objeto da presente licitação enquadra-se em bens e serviços comuns, pois, conforme exigido no citado diploma legal, os padrões de desempenho e a qualidade do objeto desta licitação podem ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais praticadas no mercado, conforme demonstra o item 2 do Termo de Referência.

4.3. A modalidade pregão prevê a aplicação da licitação de tipo menor preço, que define como vencedor o licitante que apresente a proposta mais vantajosa para a Administração Pública. Sobre a matéria assim estabelece o art. 7º do Decreto Estadual nº 48.012 de 22 de julho de 2020. A opção pela forma eletrônica se deu a fim de trazer maior competitividade e mais transparência ao processo.

5. DA PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIOS:

5.1. Não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio, devido à baixa complexidade do objeto a ser adquirido, considerando que as empresas que atuam no mercado têm condições de prestar os serviços de forma independente.

6. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

6.1. O último concessionário que operou no restaurante até o início de 2020 comercializava, em média, 1.300 (mil e trezentas) refeições ao dia. Desta feita, entende-se que a condução e a operação desse restaurante demanda conhecimento e experiência para gerir o empreendimento, capacidade de coordenar pessoal, estoques, giro de alimentos, implantação das normas sanitárias adequadas e demais particularidades que envolvem a complexidade dessa atividade. Por este motivo e para garantir que os serviços prestados sejam de qualidade e sem interrupção antes do término da vigência do CONTRATO, é necessário a comprovação de qualificação técnica.

6.2. Para fins de demonstração da qualificação técnica dos licitantes, deverão ser apresentados:

a) Atestado(s) comprobatório(s) da capacidade técnica da Licitante para prestação dos

serviços ofertados, atendendo ao quantitativo mínimo de 200 (duzentas) refeições ao dia, o que corresponde a cerca de 15% (quinze por cento) do quantitativo médio de refeições servidas por dia na última operação do restaurante por pelo menos 6 (seis) meses consecutivos, ou

b) Declaração de capacidade técnica da Licitante para prestação dos serviços ofertados, atendendo ao quantitativo mínimo de 200 (duzentas) refeições ao dia, o que corresponde a cerca de 15% (quinze por cento) do quantitativo médio de refeições servidas por dia na última operação do restaurante por pelo menos 6 (seis) meses consecutivos.

6.3. Para atendimento do quantitativo indicado acima, é admitido o somatório de atestados, desde que compatíveis com as características do objeto da licitação.

6.4. No caso dos licitantes que apresentarem a declaração a que se refere a alínea "b", deverão disponibilizar para diligência da equipe técnica os cupons fiscais demonstrando que a empresa forneceu o quantitativo de refeições solicitado no período mencionado, para diligência. É importante que, na documentação apresentada, seja possível distinguir que a venda realizada foi, especificamente, de serviço de alimentação do tipo refeição.

6.5. O licitante deverá disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados e declarações apresentados, encaminhando cópia do CONTRATO que deu suporte à contratação objeto do atestado, endereço atual da contratante responsável pela emissão do atestado e local em que foram prestados os serviços, por exemplo. A equipe técnica e o pregoeiro poderão solicitar quaisquer outros tipos de diligência a fim de comprar a veracidade das informações apresentadas.

7. CRITÉRIOS DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA:

7.1. Não será necessária análise *de outros aspectos além daqueles descritos na fase da habilitação.*

8. DA PROVA DE CONCEITO:

8.1. Não será exigida a apresentação de prova de conceito.

9. DA EXECUÇÃO DO OBJETO:

9.1. PRAZO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

9.1.1. A CONCESSIONÁRIA deverá elaborar cronograma de implantação, a ser entregue em até 5 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato contendo detalhamento da implantação, observando:

9.1.1.1. Início das atividades: até 30 (trinta) dias úteis após a contar da emissão da ordem de serviço;

9.2. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

9.2.1. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Centro de Convivência da Cidade Administrativa Presidente Tancredo de Almeida Neves Rod. Papa João Paulo II, 4101 - Serra Verde, Belo Horizonte - MG.

10. DO PAGAMENTO:

10.1. A CONCESSIONÁRIA deverá também ressarcir ao Estado, os valores referentes ao consumo de água e energia elétrica do restaurante que serão apurados mensalmente, através de medidores secundários instalados no imóvel.

10.2. Todos os repasses e ressarcimentos serão feitos por meio de Documento de Arrecadação Estadual – DAE e deverão ser pagos em até 05 (cinco) dias úteis do recebimento dos mesmos.

10.3. Os valores decorrentes de imposição de sanções administrativas, nos termos e condições estabelecidos no CONTRATO serão acrescidos no Documento de Arrecadação Estadual – DAE.

10.3.1. Do Nível de Serviço

A CONCEDENTE avaliará o desempenho da CONCESSIONÁRIA quanto à qualidade dos serviços prestados, por meio de indicadores de mensuração de resultado, apurados mediante fiscalização da CONCEDENTE.

10.3.2. As fiscalizações serão realizadas nas áreas do restaurante, em dias aleatórios. A impossibilidade de acompanhamento por funcionário da CONCESSIONÁRIA não será considerada impedimento para a realização dessas.

10.3.3. O não cumprimento das metas estabelecidas implicará aumento no repasse mensal, pela CONCESSIONÁRIA para a CONCEDENTE, de acordo com os critérios definidos nos indicadores.

10.3.4. O valor de pagamento mensal será calculado considerando como um dos fatores o Indicador de Mensuração de Resultado, que visa garantir a qualidade do serviço prestado, conforme fórmula de cálculo do repasse mensal:

$$VPM = VPFB + (VPFB * Y1)$$

VPM = Valor de Pagamento Mensal

Y1 = Fator de ajuste do indicador 1,

VPFB = 5% do valor do faturamento bruto

Indicador 01					
Satisfação dos clientes					
Item	Descrição				
Finalidade	Garantir a qualidade do serviço prestado pela CONCESSIONÁRIA				
Meta cumprir	a Pelo menos 80%				
Instrumento de medição	Pesquisa de satisfação				
Periodicidade	Bimestral				
Amostra	Serão distribuídos até 450 formulários aos usuários do restaurante. A apuração será efetuada considerando o número de formulários efetivamente preenchidos.				
Mecanismo de Cálculo	Foram definidos 5 itens a serem avaliados pelos usuários, como “Muito insatisfeito”, “Insatisfeito”, “Satisfeito” e “Muito satisfeito”, com base nos dados aferidos no diagnóstico de alimentação.				
	Itens a serem avaliados	Muito insatisfeito	Insatisfeito	Satisfeito	Muito satisfeito
	1 Higiene e Limpeza				
	2 Utensílios e acessórios utilizados				
	3 Atendimento ao usuário				
	4 Variedade do cardápio				
	5 Qualidade das refeições				
A CONCESSIONÁRIA deverá alcançar o mínimo de 80% das respostas “SATISFEITO” e “MUITO SATISFEITO”, considerando os formulários válidos.					
Tipo de Ajuste	Acréscimo no valor a ser repassado à concedente				
Início de Vigência	A partir do primeiro dia do terceiro mês de vigência do CONTRATO.				
Faixa de Ajuste	Considerando X1 como percentual de respostas válidas “Satisfeito” e “Muito Satisfeito”, se: X1 maior ou igual a 80% à Y1 = 0 X1 maior ou igual 75% menor que 80% à Y1 = 0,05 X1 maior ou igual 70% menor que 75% à Y1 = 0,10 X1 maior ou igual 65% menor que 70% à Y1 = 0,15 X1 maior ou igual 60% menor que 65% à Y1 = 0,20 Obs.: o resultado encontrado na pesquisa de satisfação irá compor a fórmula para o cálculo do valor de repasse que a CONCESSIONÁRIA fará para a CONCEDENTE.				
Sanções	Menos de 60% das respostas “Satisfeito” e “Muito Satisfeito” – Multa correspondente a 20% do valor do faturamento bruto.				

11. DO CONTRATO:

11.1. Encerrado o procedimento licitatório, o representante legal do licitante declarado vencedor será convocado para firmar o termo de contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, de acordo com os art. 62, da Lei 8.666/93 e art. 4º, XXI, da Lei 10.520/2002.

11.2. O contrato tem vigência por 30 (trinta) meses, a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, podendo ser prorrogado por idêntico período até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, mediante celebração de termos aditivos, conforme dispõe o art. 57, II da lei n.º 8.666/93.

11.3. Esse prazo se justifica devido ao investimento necessário para adequações indispensáveis à prestação dos serviços.

12. PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DA RELAÇÃO JURÍDICA:

12.1. Atendendo às exigências contidas no inciso III do art. 58 e §§ 1º e 2º, do artigo 67 da Lei nº. 8.666 de 1993, será designado pela autoridade competente, agente para acompanhar e fiscalizar o contrato, como representante da Administração.

12.2. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do contrato, o agente fiscalizador dará ciência à CONCESSIONÁRIA, por escrito, para adoção das providências necessárias para sanar as falhas apontadas.

12.3. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do objeto, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aquelas provenientes de vício redibitório, como tal definido pela lei civil.

12.4. O CONCEDENTE reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto da contratação, caso o mesmo afaste-se das especificações do Edital, seus anexos e da proposta da CONCESSIONÁRIA.

12.5. Constatada a ocorrência de descumprimento total ou parcial de contrato, que possibilite a aplicação das sanções previstas neste instrumento, deverão ser observadas as disposições do art. 40 (e seguintes) do Decreto Estadual nº 45.902, de 27 de janeiro de 2012.

12.6. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do Fiscal do Contrato serão encaminhadas à autoridade competente da CONCEDENTE para adoção das medidas convenientes, consoante disposto no § 2º do art. 67, da Lei nº.8.666/93.

12.6.1. Caberá ao gestor os controles administrativos/financeiros necessários ao pleno cumprimento do contrato.

13. DAS GARANTIAS:

13.1. GARANTIA FINANCEIRA DA EXECUÇÃO:

13.1.1. Não será exigida garantia de execução para este objeto.

14. DA VISTORIA TÉCNICA:

14.1. As empresas interessadas poderão realizar visita técnica para melhor conhecimento das condições de execução do objeto.

14.2. A vistoria técnica será realizada nas seguintes condições: no período de 14 às 17h, em dias úteis, mediante agendamento através do e-mail alimentacao@planejamento.mg.gov.br.

14.3. A vistoria técnica será acompanhada pelo servidor a ser designado pela Frente de Alimentação.

14.4. O fornecedor que desejar realizar visita técnica deverá agendar dia e horário específico, até 02 (dois) dias antes da sessão, sendo vedada a visita de mais de um fornecedor no mesmo momento.

14.5. No dia agendado, o representante do licitante deverá portar documento de identidade, crachá ou documento de identificação que comprove o vínculo com a empresa e informar o nº do

CNPJ da licitante.

14.6. Alegações posteriores relacionadas com o desconhecimento de condições locais, ou de projetos ou amostras porventura disponibilizadas, se for o caso, não serão consideradas para reclamações futuras, ou de forma a desobrigar a sua execução.

14.7. A vistoria técnica pode ser substituída por declaração de que o licitante tem pleno conhecimento das condições locais e peculiaridades inerentes à natureza dos serviços.

15. DA SUBCONTRATAÇÃO:

15.1. É vedada à CONCESSIONÁRIA subcontratar total ou parcialmente a execução do objeto deste Termo de Referência.

16. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DAS PARTES:

16.1. DAS OBRIGAÇÕES GERAIS DA CONCESSIONÁRIA:

16.1.1. São obrigações da CONCESSIONÁRIA, além daquelas já enunciada neste Termo de Referência:

16.1.2. Prestar os serviços nas quantidades, prazos e condições pactuadas, de acordo com as exigências constantes neste documento.

16.1.3. Emitir notas fiscais ao consumidor final.

16.1.4. Atender prontamente as orientações e exigências inerentes à execução do objeto contratado.

16.1.5. Reparar, remover, refazer ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos serviços empregados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato.

16.1.6. Assegurar ao CONCEDENTE o direito de sustar, recusar, mandar desfazer ou refazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as normas e especificações técnicas recomendadas neste documento.

16.1.7. Assumir inteira responsabilidade pela prestação dos serviços, responsabilizando-se por eventual transporte, acondicionamento e descarregamento dos materiais necessários a prestação, se houver.

16.1.8. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.

16.1.9. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado ao Estado ou à entidade estadual, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a CONCEDENTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à CONCESSIONÁRIA, o valor correspondente aos danos sofridos.

16.1.10. Responsabilizar-se pela garantia dos materiais empregados na prestação dos serviços, dentro dos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho, conforme previsto na legislação em vigor e na forma exigida neste termo de referência.

16.1.11. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto deste Termo de Referência.

16.1.12. Não transferir para o CONCEDENTE a responsabilidade pelo pagamento dos encargos estabelecidos no item anterior, quando houver inadimplência da CONCESSIONÁRIA, nem onerar o objeto deste Termo de Referência.

16.1.13. Manter, durante toda a execução do objeto, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na

licitação.

16.1.14. Manter preposto, caso necessário, aceito pela Administração, para representá-lo no local da execução do objeto contratado.

16.2. DAS OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DA CONCESSIONÁRIA:

16.2.1. São obrigações da CONCESSIONÁRIA, além daquelas já enunciada neste Termo de Referência:

16.2.2. Quanto à operação dos serviços:

a) cumprir as determinações sanitárias vigentes sobre higienização dos espaços, dos utensílios, dos equipamentos, bem como sobre acondicionamento e remoção de lixo, em especial o preconizado na Portaria nº 326, de 30/07/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde;

b) obedecer todas as normas técnicas sanitárias vigentes referentes aos serviços de alimentação, observando qualquer modificação ou atualização que impacte na prestação dos serviços, em especial o disposto na Portaria nº 326, de 30/07/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde;

c) assumir inteira responsabilidade pela prestação dos serviços, responsabilizando-se por eventuais alterações na construção disponibilizada pela CONCEDENTE; fornecimento de equipamentos e mobiliários complementares; fornecimento de matéria prima de boa qualidade; fornecimento de mão de obra adequada, transporte, acondicionamento e descarregamento dos materiais necessários e em quantidade suficiente para a execução dos serviços de preparo, entrega das refeições, limpeza, entre outros;

d) adquirir e disponibilizar todos os utensílios de cozinha para a prestação dos serviços, tais como: pratos, travessas, cubas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, embalagens descartáveis, galheteiros (paliteiros, saleiros, azeite, vinagre, molhos para saladas etc.), proteções descartáveis para mesas e/ou bandejas, e outros necessários ao funcionamento dos serviços, os quais devem estar em perfeito estado, ser padronizados e adequados à sua função;

e) manter, em local visível, o valor do quilo das refeições e do buffet autosserviço com carne porcionada, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços dos serviços ou sua cobrança à parte;

f) atender prontamente as orientações e exigências inerentes à execução do objeto contratado, em especial respeitar e cumprir as determinações da CONCEDENTE a respeito dos horários de funcionamento, de carga, descarga e retirada de resíduos de forma a não interferir na rotina da Cidade Administrativa;

g) submeter-se às normas de segurança da CONCEDENTE, em especial quanto ao acesso às suas dependências;

h) entregar cópia do Alvará de Funcionamento no prazo de 60 (sessenta) dias após o início das atividades. Esse prazo poderá ser prorrogado, a critério da CONCEDENTE, mediante solicitação expressa e fundamentada da CONCESSIONÁRIA, se for aceita a fundamentação apresentada;

i) entregar cópia do Alvará Sanitário no prazo de 60 (sessenta) dias após o início das atividades. Esse prazo poderá ser prorrogado, a critério da CONCEDENTE, mediante solicitação expressa e fundamentada da CONCESSIONÁRIA, se for aceita a fundamentação apresentada;

16.2.3. Quanto à limpeza:

a) manter limpos e higienizados o ambiente de refeitório (salão, mesas e cadeiras) durante o período das refeições, inclusive com a retirada de objetos em desuso, liberação das mesas para a rotação entre os consumidores, recolhimento de restos alimentares e de itens descartáveis, acondicionando-os na forma e locais adequados;

b) responsabilizar-se pela adequada coleta, armazenagem e disposição do resíduos;

c) manter rigorosamente higienizados os utensílios, equipamentos e os locais de preparação

dos alimentos, antes e após a sua utilização, com o uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;

d) utilizar utensílios e equipamentos de higienização e conservá-los limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade, impedindo que entrem em contato com os alimentos;

e) limpar e manter, com recursos próprios (materiais e humanos), a limpeza e conservação da cozinha e das demais áreas internas de produção e operação do restaurante;

f) manter o ambiente da área interna sem presença de focos de insalubridade, animais ou plantas, vetores ou pragas;

g) realizar, às suas expensas, a dedetização/desratização mensalmente, ou sempre que necessário, de toda a área concedida, em horário que não prejudique a prestação dos serviços;

h) realizar outras ações para o controle de vetores e pragas urbanas, impedindo a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos conforme Resolução Diretoria Colegiada n. 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa);

i) proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive da área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao restaurante, observadas as normas sanitárias vigentes e as boas práticas do setor de alimentação coletiva;

j) recolher diariamente, e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela CONCEDENTE, observada a legislação ambiental.

16.2.4. Quanto a coleta seletiva de resíduos sólidos:

a) a CONCESSIONÁRIA deverá arcar com as despesas referentes ao recolhimento de resíduos sólidos junto à Prefeitura Municipal, e quaisquer outras despesas desse decorrentes.

b) a CONCESSIONÁRIA deverá, caso seja necessário, providenciar lixeiras e recipientes de resíduos conforme as seguintes diretrizes do programa de coleta seletiva:

c) a utilização dos sacos de lixo deverá ser otimizada, adequando-se a sua disponibilização à respectiva capacidade e à necessidade, com o esgotamento, considerados os padrões de bom senso e de razoabilidade, do seu volume útil de acondicionamento, de maneira a reduzir a destinação de resíduos sólido.

16.2.5. Quanto à qualidade dos serviços e produtos ofertados:

a) zelar pelo bom atendimento aos clientes, definindo estratégias de operação que possam diminuir as filas e o tempo de espera dos usuários;

b) utilizar produtos de origem animal que possuam Selo de Inspeção Sanitária (SIF) e a identificação do fornecedor, podendo a CONCEDENTE exigir a comprovação de procedência deste a qualquer tempo;

c) disponibilizar opções de dietas especiais, bem como bebidas e lanches, para o caso de haver usuários que possuam restrições alimentares, como: hipertensos, diabéticos e outros grupos, com identificação clara para o consumidor quanto às suas especificações;

d) refazer ou substituir os itens constantes do cardápio, considerados pelos responsáveis pela fiscalização sem condições de serem consumidos;

e) organizar e acondicionar os alimentos preparados para consumo conforme as condições higiênico-sanitárias definidas na Resolução da Diretoria Colegiada nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

f) manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento do restaurante, evitando a falta de itens durante o serviço;

g) utilizar somente proteção descartável sobre a mesa ou bandeja, ficando vedado o uso de toalhas;

- h) disponibilizar guardanapos e talheres, em embalagens descartáveis e em local de fácil acesso;
- i) dispor de cubas de aço inoxidável em número suficiente para reposição dos alimentos;
- j) garantir que seus empregados sejam bem qualificados e treinados para prestarem os serviços com polidez, educação, higiene, presteza e responsabilidade com as atividades desenvolvidas;
- k) garantir que seus empregados tenham acesso apenas às áreas públicas da Cidade Administrativa e a área concedida;
- l) apresentar, em até 15 (quinze) dias após notificação, o plano de melhorias do item “do pagamento”, relativo ao resultado da pesquisa de satisfação, que após aprovação da CONCEDENTE deverá ser implementado nos prazos acordados.

16.2.6. Quanto à produção das refeições:

- a) observar normas técnicas e legislação referente a produção de alimentos, em especial a Portaria nº 326, de 30/07/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e a Resolução da Diretoria Colegiada nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- b) manter o padrão de qualidade e de uniformidade da alimentação, dos produtos e dos serviços oferecidos aos usuários, independentemente das escalas de serviços adotadas;
- c) manter o ambiente da área interna sem presença de focos de insalubridade, animais ou plantas, vetores ou pragas;
- d) afixar, semanalmente, cardápio diário completo, nas dependências do restaurante;
- e) operar em horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como de materiais, de forma a não interferir na rotina da Cidade Administrativa;
- f) resfriar os alimentos em equipamentos apropriados e armazená-los corretamente;
- g) respeitar o limite de exaustão da cozinha de finalização quando grelhar carnes;
- h) realizar com eficiência a reposição dos alimentos nas ilhas de distribuição;

16.2.7. Quanto à área e aos bens cedidos:

- a) apresentar projeto executivo para aprovação da CONCEDENTE de qualquer obra ou alteração a ser realizado no espaço;
- b) manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à exploração do empreendimento, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
- c) realizar manutenção preventiva e corretiva dos móveis e dos equipamentos cedidos, às suas expensas, seguindo sempre as recomendações do fabricante e substituindo-os de imediato quando necessário, a fim de garantir a continuidade da oferta dos serviços aos usuários;
- d) contratar seguro para a área concedida, bem como para os equipamentos, sistemas e instalações da cozinha do Centro de Convivência da Cidade Administrativa;
- e) complementar, se necessário, e às suas expensas, os equipamentos para a execução do serviço, mediante prévia autorização da CONCEDENTE, podendo retirá-los ao término do CONTRATO;
- f) adequar as necessidades de suas atividades à capacidade técnica dos equipamentos e instalações disponibilizados. Qualquer alteração deverá ser submetida à aprovação da CONCEDENTE;
- g) apresentar relatório com a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, bem como da cozinha, na presença de preposto designado pela CONCEDENTE, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias do término do CONTRATO, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;
- h) solicitar autorização prévia e formal da CONCEDENTE para realizar a substituição, movimentação ou retirada de qualquer bem de propriedade desta;

- i) realizar, até o último dia do prazo da concessão de uso, a revisão geral na edificação e nos equipamentos que lhes forem entregues para uso, com o objetivo de deixar as instalações e os equipamentos em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento de refeições;
- j) apresentar documento com a relação dos bens de sua propriedade que estejam nas dependências da Cidade Administrativa à CONCEDENTE, sempre que for inserido algum equipamento, móvel ou utensílio;
- k) responsabilizar-se por danos causados ao patrimônio da Cidade Administrativa;
- l) devolver à CONCEDENTE, ao término do CONTRATO, nas mesmas condições em que foram entregues, a edificação, os móveis e os equipamentos cedidos. Caso seja necessário, substituir o móvel ou equipamento danificado por outro novo, com as mesmas características técnicas, correspondente aos bens que não forem entregues ou se tornarem inutilizáveis.
- m) Assinar, ao início do contrato, termo de vistoria e inspeção da área e dos equipamentos cedidos, atestando ciência das condições de recebimentos dos itens e das obrigações contratuais relativas à devolução do itens.
- n) instalar-se na CA, às expensas próprias e com plena responsabilidade, bem como realizar as obras de adequação, ambientação e instalação dos equipamentos necessários ao funcionamento das atividades envolvidas no presente termo de referência não se admitindo que promova qualquer redução no valor a ser pago à CONCEDENTE em função de tais despesas. As benfeitorias vinculadas a esta operação, juntamente com as respectivas pertenças, serão considerados bens irreversíveis, não se podendo levantá-las ao final do contrato;
- o) responsabilizar-se pelas instalações físicas, pintura, pisos, vidros, instalações elétricas, hidráulicas, caixas de gordura, rede de esgoto, grelhas, tubulações de escoamento, devendo zelar por sua conservação e realizar manutenções corretivas e preventivas, sempre que seja necessário, com autorização prévia da CONCEDENTE;
- p) responsabilizar-se integralmente pelas atividades e serviços relacionados ao objeto do CONTRATO, nos termos da legislação vigente;
- q) caso utilize lavadora de louças na copa de lavagem, essa deverá ter consumo de energia adequado ao sistema elétrico das instalações. Este equipamento deverá ter previsão de reuso de água, operando com 30% do consumo normalmente operado por outras máquinas do mercado;
- r) garantir que as dependências vinculadas à exploração do empreendimento sejam exclusivamente utilizadas para atender ao objeto do CONTRATO.

16.2.8. Quanto à saúde e à segurança alimentar:

- a) realizar os procedimentos, bem como utilizar os produtos adequados à perfeita higienização dos alimentos;
- b) utilizar apenas alimentos com prazo de validade vigente na preparação dos produtos a serem servidos;
- c) seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou intervenções das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição do restaurante por qualquer motivo.
- d) prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos, durante o pré-preparo e o preparo final;
- e) realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou com as mãos protegidas por luvas descartáveis, ressaltando-se que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;
- f) responsabilizar-se pela qualidade da alimentação oferecida aos usuários, suspendendo a disponibilização dos alimentos sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “in natura” ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;

16.2.9. Quanto aos empregados:

- a) encaminhar à CONCEDENTE, no prazo de 30 dias do início das operações, e manter atualizada, relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho de todos os empregados;
- b) identificar de maneira diferenciada os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias daqueles que realizam a manipulação de alimentos;
- c) manter os empregados devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, se responsabilizando, com exclusividade, por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade, assumindo, portanto, todos os ônus da relação trabalhista, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros fatores de natureza profissional e/ou ocupacional;
- d) apresentar, sempre que solicitado, Carteira de Saúde, na forma legal, dos empregados designados para os serviços nas dependências do restaurante da CONCEDENTE, em conformidade com a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 (NR-7), e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor;
- e) apresentar, sempre que solicitado, exames laboratoriais dos empregados (parasitológico e coprocultura), bem como exame clínico, com ênfase para a dermatologia, conforme determinação da Portaria nº 3.214, de 08/06/1978, da NR-7 do TEM, item 4 RDC 216 da ANVISA, e demais normas de segurança e medicina no trabalho em vigor;
- f) substituir o empregado que apresentar sinais de qualquer doença incompatível com a sua função;
- g) realizar exames de saúde periódicos, a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes e as recomendações da Vigilância Sanitária, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar à CONCEDENTE os laudos, quando solicitados;
- h) afixar em local visível relação nominal dos empregados, informando funções e horário de trabalho de cada um;
- i) fornecer aos seus funcionários uniformes completos (calças, blusas, calçados, aventais plásticos, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis para manipulação, limpeza, etc.), de acordo com suas atividades, de cor clara, em quantidade suficiente, devendo substituí-los sempre que necessário;
- j) garantir que os funcionários estejam sempre uniformizados, em boas condições de higiene e aparência, de cabelos e unhas aparadas e sem esmaltes, barbas raspadas, portando crachás de identificação com nome do empregado em destaque e nome da CONCESSIONÁRIA;
- k) substituir qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes à CONCEDENTE ou ao interesse do serviço público;
- l) proporcionar treinamento continuado da equipe, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do CONTRATO, conforme orientação da Resolução Diretoria Colegiada Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa);
- m) comprovar a habilitação de todos os empregados por meio de treinamento específico na sua área de atuação;
- n) instruir seus empregados quanto a critérios de segurança na prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da CONCEDENTE;
- o) manter nutricionistas em número suficiente, observando o quantitativo previsto no anexo III da Resolução CNF nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 que deverão supervisionar diariamente e, em todos os horários, a produção das refeições. Sendo que um deverá exercer a função de

responsável técnico pelos serviços, substituindo-o em seus impedimentos por outro profissional de mesmo nível, ou superior, mediante prévia aprovação da CONCEDENTE;

- p) identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência;
- q) permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa da CONCEDENTE;
- r)) arcar com todas as despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.

16.2.10. Quanto à eficiência energética:

- a) adquirir equipamentos que apresentem o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (art. 6º do Decreto Estadual 43.696, de 11 de Dezembro de 2003), verificando, sempre que possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;
- b) cuidar para que toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) feita nas dependências da CONCEDENTE sigam as normas regulamentares NBR's e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- c) verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamuscas amareladas, de fuligem nos recipientes e de gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, de manutenção inadequada ou de utilização de combustível de má qualidade;
- d) verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, a ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
- e) verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento, para que correntes de ar não apaguem as chamuscas;
- f) desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as necessárias nos ambientes ocupados;
- g) efetuar a manutenção de todos os equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, reatores de luminárias com zumbido excessivo e das instalações energizadas com mau funcionamento;
- h) realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, nas extensões, etc., e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- i) desenvolver, com seus empregados, programas de racionalização do uso de energia.

16.2.11. Serão, ainda, obrigações da CONCESSIONÁRIA:

- a) implantar sistema de gestão de consumo e faturamento por meio de comandas eletrônicas e controle de fluxo de saída por catraca, conforme definição do termo de referência;
- b) Oferecer diversas modalidades de pagamento, no mínimo,: dinheiro, cartão, vale alimentação, etc;
- c) emitir cupom/nota fiscal para todas as vendas realizadas no estabelecimento;
- d) enviar à CONCEDENTE, até o 2º dia útil do mês subsequente à prestação de serviços, uma cópia legível da Redução Z de todos os caixas de pagamento e de relatório emitido do sistema de faturamentos, referente a todos os dias de venda, a fim de comprovar o faturamento auferido mensalmente;
- e) Disponibilizar, sempre solicitado pela Concedente, acesso ao sistema de faturamento, para fins de auditoria e verificação das informações prestadas para cálculo de repasse.
- f) manter disponível para fiscalização, toda documentação comprobatória da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, comercial e administrativa, inclusive licenças, autorização de funcionamento e alvará para o exercício de suas atividades comerciais resultantes da execução do CONTRATO;
- g) realizar os pagamentos nas condições e nos prazos indicados;

- h) comprovar à CONCEDENTE o pagamento dos valores devidos pela concessão onerosa de uso de espaço, pelos ajustes de pagamento, quando for o caso, e pela utilização da infraestrutura disponível no final de cada mês;
- i) responsabilizar-se pelo pagamento dos tributos federais, estaduais e municipais, assim como das contribuições, gerais e especiais, inclusive encargos sociais de qualquer natureza, que incidam ou venham a incidir sobre a prestação de serviços objeto deste CONTRATO. Em hipótese alguma a CONCEDENTE poderá ser considerada responsável principal ou solidária por qualquer encargo tributário decorrente do objeto dessa concessão;
- j) arcar com as demais despesas decorrentes da prestação dos serviços tais como impostos, taxas e quaisquer outras que venham a ser determinadas por lei ou sejam decorrentes de contratações feitas pela CONCESSIONÁRIA;
- k) manter um preposto durante todo o tempo da prestação do serviço com poderes para coordenar os serviços e representar a CONCESSIONÁRIA;
- l) comunicar imediatamente à CONCEDENTE sempre que suas instalações forem fiscalizadas por órgãos competentes, bem como cientificá-la dos resultados das inspeções;
- m) informar à CONCEDENTE, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços;
- m)cumprir e fazer cumprir por seus empregados todas as determinações, normas e os regulamentos relativos à operação e a segurança da Cidade Administrativa, emanadas pela CONCEDENTE e pelas demais autoridades competentes, responsabilizando-se pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor;
- n) abster-se de veicular publicidade na área concedida, salvo com prévia autorização da CONCEDENTE;
- o) manter, durante a vigência do CONTRATO, todas as condições de habilitação e qualificação que as são exigidas nesta licitação;
- p) utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que estejam dentro do prazo de validade;
- q) manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;
- r) reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados;
- s) adquirir utensílios e equipamentos de qualidade, duráveis e compatíveis para utilização nos demais equipamentos;
- t) manter utensílios em quantidade suficiente para atender aos comensais, recolhendo-os e procedendo à sua higienização na área destinada para esse fim;
- u) manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como falta de água, de energia elétrica, quebra de equipamentos, greves e outras, assegurando a manutenção dos serviços objeto do CONTRATO;
- v) reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à CONCEDENTE ou a terceiros, envolvendo coisa, propriedade ou pessoa, em decorrência da execução do objeto, e por danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONCEDENTE, o ressarcimento ou as indenizações decorrentes de tais danos ou prejuízos;
- w)saber que a fiscalização e o controle dos serviços pela CONCEDENTE não exonera nem diminui a completa responsabilidade da CONCESSIONÁRIA por qualquer inobservância ou omissão na execução dos serviços integrantes do objeto do CONTRATO;

x) elaborar e apresentar, sempre que solicitado pela CONCEDENTE: Regimento Interno; Cronograma de Treinamento de Funcionários; Manual de Dietas; Manual de Boas Práticas, de acordo com a APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) da ANVISA, a Portaria nº 1.428, de 23 de novembro de 1993, do Ministério da Saúde e a Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004;

y) responsabilizar-se pelo abastecimento, pela conservação, pelas despesas e pelo controle do material necessário à execução dos serviços;

z) permitir o trabalho dos fiscais durante as fiscalizações;

aa) observar a proibição de divulgar ramais dos servidores da Cidade Administrativa para fins publicitários;

ab) desocupar, de imediato, a área e as respectivas edificações, restituindo-as em perfeitas condições de uso, quando findo, resiliado ou rescindido este CONTRATO, atendidas as seguintes condições:

I - no caso de ser constatado, pela CONCEDENTE, qualquer tipo de dano, inclusive aqueles relativos à criação de passivos ambientais, caberá à CONCESSIONÁRIA arcar com todos os custos necessários à reparação dos danos causados;

II - a área e as respectivas edificações e benfeitorias serão consideradas restituídas à CONCEDENTE somente após a assinatura, pelas partes, do competente “Termo de Vistoria da Área”, acompanhado de laudo técnico emitido por profissional competente;

III - o ônus pela emissão do laudo técnico é de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;

ac) providenciar o credenciamento obrigatório de todos os representantes e empregados que exercerão atividades na área do restaurante, requerendo previamente à CONCEDENTE as respectivas credenciais, mediante as seguintes condições:

I - a CONCESSIONÁRIA deverá pagar antecipadamente à CONCEDENTE as despesas relativas às credenciais, que por esta serão fornecidas;

II - a credencial deverá ser utilizada ostensivamente dentro das dependências da Cidade Administrativa, de modo a identificar claramente o seu portador;

III - restituir a credencial fornecida pela CONCEDENTE ao término de vigência do CONTRATO, bem como quando houver desligamento de representantes e empregados da CONCESSIONÁRIA, sob pena de multa contratual, além da responsabilidade civil pelo uso indevido do credenciamento;

V - Comunicar, imediatamente, à CONCEDENTE em caso de perda ou dano das credenciais e providenciar a restituição dos valores para a confecção de novas, conforme informado por essa, mediante pagamento de DAE.

VI - cabe à CONCESSIONÁRIA fiscalizar o controle do credenciamento e a utilização do mesmo.

ad) obter, junto aos órgãos competentes, todas as licenças, liberações e aprovações para a implantação de suas atividades nas áreas de que trata este CONTRATO;

ae) havendo a necessidade de autorização de algum órgão, a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar a sua obtenção, antes do início de suas atividades;

af) responsabilizar-se por todos os ônus relativos à prestação dos serviços sob sua responsabilidade;

ag) providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONCEDENTE.

ah) aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões ao objeto do CONTRATO;

ai) responsabilizar-se, com foros de exclusividade, pela observância a todas as normas estatuídas pela legislação trabalhista, social e previdenciária, tanto no que se refere a seus empregados, como a contratados e prepostos, responsabilizando-se, mais, por toda e qualquer autuação e condenação oriunda da eventual inobservância das citadas normas, aí incluídos acidentes de trabalho, ainda que ocorridos nas dependências da CONCEDENTE;

aj) caso esta seja chamada a juízo e condenada pela eventual inobservância das normas em referência, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a ressarcir-la do respectivo desembolso, ressarcimento este que abrangerá despesas processuais e honorários de advogado arbitrados na

referida condenação.

16.3. DAS OBRIGAÇÕES GERAIS DA CONCEDENTE:

16.3.1. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

16.3.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta

16.3.3. Rejeitar, no todo ou em parte os serviços prestados, se estiverem em desacordo com a especificação e da proposta comercial da CONCESSIONÁRIA.

16.3.4. Notificar a CONCESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

16.3.5. Conceder prazo de 03 (três) dias úteis, após a notificação, para a CONCESSIONÁRIA regularizar as falhas observadas.

16.3.6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONCESSIONÁRIA.

16.3.7. Aplicar à CONCESSIONÁRIA as sanções regulamentares.

16.3.8. Exigir o cumprimento dos recolhimentos tributários, trabalhistas e previdenciários através dos documentos pertinentes.

16.3.9. Disponibilizar local adequado para a prestação do serviço, caso necessário.

16.4. DAS OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DA CONCEDENTE:

16.4.1. disponibilizar a área física à CONCESSIONÁRIA, bem como os móveis e equipamentos descritos no ANEXO "Plantas do espaço concedido" (documento sei nº 35135657) até 5 dias uteis após a assinatura do contrato.

16.4.2. assegurar o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA, em dias e horários previamente estipulados, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas;

16.4.3. prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados, no que tange à prestação do serviço;

16.4.4. efetuar, bimestralmente, pesquisa de satisfação da clientela do restaurante, conforme item 10.3.1, visando apurar o grau de satisfação em relação aos serviços prestados, para adoção de medidas corretivas, se necessário;

16.4.5. aplicar os ajustes em decorrência do descumprimento dos níveis de serviço acordados sobre o faturamento mensal da CONCESSIONÁRIA;

16.4.6. efetuar inspeções periódicas para verificar se os bens colocados à disposição da CONCESSIONÁRIA estão sendo utilizados e conservados corretamente;

16.4.7. efetuar diariamente a limpeza dos refeitórios do restaurante, bem como a higienização das mesas e bancos.

17. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. A CONCESSIONÁRIA que cometer qualquer das infrações, previstas na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Estadual nº 14.167, de 10 de janeiro de 2002 e no Decreto Estadual nº 45.902, de 27 de janeiro de 2012, e no Decreto Estadual nº 48.012, de 22 de julho de 2020, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 17.1.1. advertência por escrito;
- 17.1.2. multa de até:
 - 17.1.2.1. 0,3% (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do objeto não executado;
 - 17.1.2.2. 20% (vinte por cento) sobre o valor do objeto após ultrapassado o prazo de 30 dias de atraso, ou no caso de não entregue objeto, ou entrega com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminua-lhe o valor ou, ainda fora das especificações contratadas;
 - 17.1.2.3. 2 % (dois por cento) sobre o valor total do contrato ou instrumento equivalente, em caso de descumprimento das demais obrigações contratuais ou norma da legislação pertinente.
- 17.1.3. Suspensão do direito de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 2 (dois)anos;
- 17.1.4. Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual, nos termos do art. 7º da lei 10.520, de 2002;
- 17.1.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- 17.2. A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente às demais sanções previstas nos itens 17.1.1, 17.1.3, 17.1.4, 17.1.5.
- 17.3. A multa será descontada da garantia do contrato, quando houver, e/ou de pagamentos eventualmente devidos ao INFRATOR e/ou cobrada administrativa e/ou judicialmente.
- 17.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo incidental apensado ao processo licitatório ou ao processo de execução contratual originário que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONCESSIONÁRIA, observando-se o procedimento previsto no Decreto Estadual nº. 45.902, de 27 de janeiro de 2012, bem como o disposto na Lei 8.666, de 1993 e Lei Estadual nº 14.184, de 2002.
- 17.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
 - 17.5.1. Não serão aplicadas sanções administrativas na ocorrência de casos fortuitos, força maior ou razões de interesse público, devidamente comprovados.
- 17.6. A aplicação de sanções administrativas não reduz nem isenta a obrigação da CONCESSIONÁRIA de indenizar integralmente eventuais danos causados a Administração ou a terceiros, que poderão ser apurados no mesmo processo administrativo sancionatório.
- 17.7. As sanções relacionadas nos itens 17.1.3, 17.1.4 e 17.1.5 serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – CAFIMP e no Cadastro Geral de Fornecedores no âmbito da administração direta, autárquica e fundacional do Poder Executivo de Minas Gerais - CAGEF.
- 17.8. As sanções de suspensão do direito de participar em licitações e impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública poderão ser também aplicadas àqueles que:
 - 17.8.1. Retardarem a execução do objeto;
 - 17.8.2. Comportar-se de modo inidôneo;
 - 17.8.2.1. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
 - 17.8.3. Apresentarem documentação falsa ou cometerem fraude fiscal.
- 17.9. Durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de

infração administrativa tipificada pela Lei Federal nº 12.846, de 2013, e pelo Decreto Estadual nº 46.782, de 2015, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à Controladoria-Geral do Estado, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização –PAR.

18. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

18.1. O preço estimado da contratação será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances (art. 7º, § 3º, da Lei Federal nº 12.527/2014)", tendo em vista o art. 15, § 1º, do Decreto Estadual nº 48.012/2020: *§ 1º – O caráter sigiloso do valor estimado ou do valor máximo aceitável para a contratação será fundamentado no § 3º do art. 7º da Lei Federal nº 12.527, de 18 de novembro de 2011.*

ANEXO "A" – CRONOGRAMA DE ENTREGA DE DOCUMENTAÇÃO

Produto	Periodicidade	Mês de Entrega
Seguro para equipamentos, sistemas e instalações da cozinha;	Anual	
PPRA (Programa de Prevenção de riscos ambientais)	Anual	
PCMSO (Programa de controle médico de saúde operacional)	Anual	
SEESMT (Serviços especializados em engenharia de segurança e em medicina do trabalho)	Anual	
Livro da CIPA (Comissão interna de prevenção de acidentes)	Anual	
Certificado de calibração das balanças	Anual	
Certidão de registro e quitação do CRN (Conselho Regional de Nutrição)	Anual	
Cronograma de treinamento	Anual	
Lista de treinamento	Mensal	Todos
Alvará Sanitário	Anual	
Alvará de funcionamento	Anual	
Relatório de análise microbiológica das amostras de um cardápio executado	Trimestral	
Relatório de análise da água usada no preparo dos alimentos	Trimestral	
Registro de controle de temperatura de equipamento	Mensal	Todos
Registro de controle de temperatura das preparações	Mensal	Todos
Registro de troca de óleo de fritura	Mensal	Todos
Comprovante de manutenções preventivas e corretivas nos equipamentos cedidos pelo Estado	Mensal	Todos
Cardápio	Semanal	Todos

ANEXO "B" – INDICADOR

Garantir a qualidade do serviço prestado pela CONCESSIONÁRIA					
Itens a serem avaliados	Muito insatisfeito	Insatisfeito	Satisfeito	Muito Satisfeito	Nota
1 Higiene e Limpeza					
2 Utensílios e acessórios utilizados					
3 Atendimento ao usuário					
4 Variedade do cardápio					
5 Qualidade das refeições					
Total	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%

Responsável
JOSIANE VIDAL VIMIEIRO - MASP 752.264-2

Aprovação
MARILENE BRETAS CAMPOS - MASP 348269-2



Documento assinado eletronicamente por **Josiane Vidal Vimeiro, Superintendente**, em 19/11/2021, às 11:09, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Marilene Bretas Campos, Subsecretário(a)**, em 19/11/2021, às 11:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **38127348** e o código CRC **DAD75E89**.