



MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE
ESPLANADA DOS MINISTÉRIOS, BLOCO B - Bairro Esplanada, Brasília/DF, CEP 70068-901
Telefone: (61) 2028-1019 - <http://www.mma.gov.br/>

TERMO ADITIVO

Processo nº 02000.000675/2017-31

PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO ADMINISTRATIVO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO nº 19/2017, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, REPRESENTADA PELO MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE, POR INTERMÉDIO DA SUA SUBSECRETARIA DE PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E ADMINISTRAÇÃO, E A EMPRESA M. P. DE V. AZEREDO - ME, CONFORME PROCESSO Nº 02000.000675/2017-31

A UNIÃO, por intermédio do **MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE**, órgão da Administração Pública Federal Direta, nos termos da Lei 13.502, de 1º de novembro de 2017, e Decreto 8.975, de janeiro de 2017, alterado pelo Decreto 9.085, de 29 de junho de 2017, com sede em Brasília - DF, situado na Esplanada dos Ministérios - Bloco B, inscrito no CNPJ sob o n. 37.115.375/0002-98, neste ato representado pelo Subsecretário de Planejamento, Orçamento e Administração, **FÁBIO FERNANDO BORGES**, brasileiro, residente e domiciliado nesta cidade, inscrito no CPF sob o nº 507.073.021-53, portador da Identidade nº 1689998 SSP/GO, nomeado pela Portaria nº 819 do Ministro de Estado Chefe da Casa Civil da Presidência da República, publicada no DOU, página 1, seção 2, em 13 de julho de 2018, doravante denominado **CONTRATANTE** e a empresa e a empresa **M. P. DE V. AZEREDO - ME** inscrita no CNPJ/MF sob o nº **38.069.126/0001-95**, sediada na Quadra SGAS Av. L2 Sul 604, Asa Sul, 70200-901 Brasília/DF, doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pela **Sra. MÁRCIA PENNA DE VASCONCELLOS AZEREDO**, portadora da Carteira de Identidade nº 875483, expedida pela SSP/DF, e CPF nº 340.664.701-49, resolvem celebrar o presente Termo Aditivo, observando o que consta no processo nº **02000.000675/2017-31**, sujeitando-se as partes aos comandos da Lei 8.666, de 23 de junho de 1993 e suas alterações.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente Termo Aditivo tem por objeto a prorrogação da vigência do **Contrato nº 19/2017**.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DA PRORROGAÇÃO

2.1. A vigência do **Contrato nº 19/2017** fica prorrogada por mais 12 (doze) meses, de 20/12/2018 até 19/12/2019, nos termos do inciso II, do art. 57, da Lei 8.666/93.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO

3.1. Os preços das refeições/sobremesas a serem ofertadas nas dependências da CONCEDENTE serão os mesmos estabelecidos no contrato, observando os critérios de reajustes.

4. CLÁUSULA QUARTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. A concessão não requer a aplicação de quaisquer rubricas orçamentárias.

5. CLÁUSULA QUINTA - DA RATIFICAÇÃO

5.1. As demais Cláusulas do Contrato em referência permanecem inalteradas e são, pelo presente Termo Aditivo, ratificadas.

6. CLÁUSULA SEXTA - DA PUBLICAÇÃO

6.1. O **CONTRATANTE** providenciará a publicação deste Termo Aditivo no Diário Oficial da União, conforme determina o parágrafo único, do art. 61, da Lei nº 8.666/93.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO FORO

7.1. As partes elegem o foro da Justiça Federal, Seção Judiciária de Brasília – DF, para dirimir quaisquer dúvidas relativas ao cumprimento deste instrumento, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

7.2. E, por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam o presente Termo Aditivo em 2 (duas) vias de igual teor, para um só efeito, sem rasuras ou emendas, o qual, depois de lido e achado conforme, perante 2 (duas) testemunhas, a todo o ato presente, vai pelas partes assinado, as quais se obrigam a cumpri-lo.

FÁBIO FERNANDO BORGES
MÁRCIA PENNA DE VASCONCELLOS AZEREDO

Subsecretário de Planejamento, Orçamento e Administração
M. P. V. AZEREDO - ME



Documento assinado eletronicamente por **MÁRCIA PENNA DE VASCONCELLOS AZEREDO, Usuário Externo**, em 17/12/2018, às 17:08, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Fábio Fernando Borges, Subsecretário(a) de**



Planejamento, Orçamento e Administração, em 17/12/2018, às 17:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mma.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0341546** e o código CRC **85566D45**.

Referência: Processo nº 02000.000675/2017-31

SEI nº 0341546



MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE
ESPLANADA DOS MINISTÉRIOS, BLOCO B - Bairro Esplanada, Brasília/DF, CEP 70068-901
Telefone: e Fax: @fax_unidade@ - http://www.mma.gov.br/

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº 02000.000675/2017-31

1. OBJETIVO

1.1. Oferecer serviços de restaurante e lanchonete para atender servidores, prestadores de serviços, estagiários e visitantes dos Ministérios do Meio Ambiente – MMA e da Cultura - MinC, além do público em geral .

2. OBJETO

2.1. Concessão de uso de área pública para exploração comercial, por parte de empresa especializada, de serviços de restaurante do tipo self service, com grelhados e opções vegetarianas, lanchonete e café colonial, em conformidade com as disposições deste Termo de Referência e de seus encartes.

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. MOTIVAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

3.1.1. A presente concessão de uso da área localizada no Bloco “B” da Esplanada dos Ministérios, em Brasília/DF, zona desprovido de setores comerciais, o que limita a oferta de restaurantes, dificultando as ações dos servidores, prestadores de serviços, estagiários do MMA e do MinC, que assim necessitam ter que se deslocar no intuito de realizar alimentação de boa qualidade.

3.2. BENEFÍCIOS DIRETOS E INDIRETOS QUE RESULTARÃO DA CONTRATAÇÃO

3.2.1. Com a instalação de restaurante e lanchonete conforme previsto neste Termo de Referência, as refeições e lanches poderão ser realizadas de forma adequada e nutricionalmente balanceada, feita de acordo com as normas sanitárias vigentes e em tempo hábil, evitando-se o deslocamento para locais mais distantes, o que possibilitará economia de tempo e ausência de custo com deslocamento.

3.2.2. A implantação deste tipo de estabelecimento comercial se baseia na necessidade de atendimento mensal de aproximadamente 3600 pessoas

3.3. CONEXÃO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO EXISTENTE

3.3.1. Justificável, destarte, a exploração, mediante concessão de uso, de restaurantes e lanchonetes, no interesse precípua de apoio ao serviço público.

3.3.2. A empresa cessionária deverá explorar atividades de restaurante e lanchonete com a cobrança direta do preço ao consumidor.

3.4. CRITÉRIOS AMBIENTAIS ADOTADOS (SUSTENTABILIDADE)

3.4.1. Em consonância com as Políticas Públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, mais especificamente com o Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar, recomenda-se que a empresa adote uma Política de Responsabilidade Social, adicionando em sua carteira de fornecedores pequenos agricultores e/ou cooperativas/associações advindas da agricultura familiar, tendo como garantia da origem destes produtos, preferencialmente, a apresentação na embalagem com selo da Agricultura familiar

3.4.2. O concessionário deverá possuir compromisso com a Sustentabilidade Ambiental, nos termos das exigências da Instrução Normativa nº 01/2010 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, adotando práticas de desfazimento sustentável ou reciclagem dos materiais pertinentes a execução do objeto deste Termo de Referência.

3.4.3. O concessionário deverá respeitar a legislação vigente e observar as boas práticas e técnicas ambientalmente recomendadas, quando da realização de atividades com produtos químicos controlados e da aplicação de saneantes domissanitários, nas áreas escopo dos trabalhos; quer seja em qualidade, em quantidade ou em destinação; atividades essas de inteira responsabilidade do CONCESSIONÁRIO que responderá em seu próprio nome perante os órgãos fiscalizadores.

3.4.4. O concessionário deverá apresentar **Declaração de Sustentabilidade Ambiental** conforme Encarte “C”, junto com a proposta.

3.4.5. Tal exigência visa atender aos seguintes dispositivos normativos: ao art. 170 da CF/1988, ao art. 3º da Lei nº 8.666/93 alterado pela Lei nº 12.349 de 2010, a Lei nº 12.187/2009 e à Instrução Normativa nº 1/2010 da SLTI/MPOG, bem como proporcionar e incentivar a inserção de novos produtos de natureza sustentável no mercado nacional, refletindo na responsabilidade da Administração no desempenho do papel de consumidor potencial e na responsabilidade ambiental e socioambiental entre as partes contratantes.

3.4.6. Deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e redução de produção de resíduos

sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

3.4.7. Em parceria com o MMA/Agenda Ambiental na Administração Pública – A3P, o estabelecimento manterá campanha permanente de conscientização dos frequentadores do espaço para que evitem fazer uso de produtos descartáveis.

3.4.8. Até a implantação da coleta específica para o restaurante nos padrões determinados pelo MMA/A3P realizar o recolhimento e a separação dos resíduos recicláveis, de acordo com a padronização internacional e do CONAMA, com identificação por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, VERMELHO para plástico, AMARELO para metal e AZUL para papel);

3.4.9. A coleta do material passível de reciclagem deverá ser realizada em horário diferenciado da coleta do lixo comum, utilizando-se sacos de lixo, de fornecimento da Concessionária, de cor diferente do utilizado para a coleta de lixo comum, a fim de facilitar a identificação dos resíduos;

3.4.10. Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos do Bloco B;

3.4.11. Utilizar equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo de energia elétrica, submetendo-os ao Representante da Administração quando do início dos serviços e nas substituições, realizando verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos. Evitar, ao máximo, o uso de extensões elétricas;

3.4.12. Evitar o desperdício de água, dando preferência à utilização de torneiras com fechamento automático.

3.4.13. Fazer uso de água filtrada da torneira na preparação de alimentos, incluindo os sucos e, em parceria com o MMA, fazer uso de sistema de coleta e destinação das águas cinzas.

4. DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO

4.1. DETALHAMENTO DO OBJETO

4.1.1. Os serviços serão executados no subsolo do Bloco “B” da Esplanada dos Ministérios em Brasília/DF.

4.1.2. O concessionário contará com 346m² total, sendo 100m² disponíveis para instalação dos equipamentos, com estrutura de armazenamento, preparo de refeições e lanches e atendimento ao público, além de 246 m² para a colocação de mesas e cadeiras.

4.1.3. Nos ambientes acontecerá o atendimento ao cliente com pedidos e cobrança dos serviços prestados, munidos com toda a estrutura necessária para o armazenamento, acondicionamento de alimentos e demais produtos necessários à atividade proposta, além da preparação dos lanches ofertados.

4.1.4. A área será entregue à Concessionária em perfeitas condições de uso, relativo às instalações físicas, hidráulicas, elétricas e hidro sanitárias e, ainda, mesas e cadeiras.

4.1.5. As adequações necessárias à exploração do ramo da atividade, objeto da licitação deverão ser submetidas à prévia aprovação do MMA.

4.1.6. Na arrumação (layout) das mesas, deve-se manter um adequado espaçamento, de modo a garantir a livre circulação de pessoas, obedecidas as normas de acessibilidade.

4.1.7. Caberá à Concessionária executar, às suas expensas, todos e quaisquer serviços de adequações e complementares, como instalações diversas, necessárias à implantação e adequado funcionamento do restaurante e dos serviços oferecidos.

4.1.8. O concessionário deverá providenciar a estrutura necessária ao funcionamento do restaurante como: balcões, bancadas, locais de armazenamento e preparação de alimentos, aparelhagem de todo e qualquer tipo, equipamento ou utensílio necessário ao adequado cumprimento de seu objetivo: o de servir refeições e lanches com qualidade e conforto para o usuário.

4.1.9. A estrutura, os equipamentos e o mobiliário do referido refeitório deverão ser submetidos à prévia aprovação do MMA.

4.1.10. O concessionário utilizará a referida área exclusivamente para a instalação de restaurante e lanchonete com a finalidade de comercialização de refeições e lanches.

4.1.11. O concessionário não poderá desativar ou restringir a utilização da área para outros fins.

4.1.12. O CONCESSIONÁRIO deverá prever na elaboração da proposta de preços, os valores adicionais referentes a qualquer adequação necessária para a prestação dos serviços, objeto do presente Termo de Referência.

4.1.13. O restaurante terá atendimento prioritário aos servidores, estagiários e terceirizados em exercício no MMA e do MinC, e a critério da Administração, poderá ser adotado horário diferenciado para atendimento ao público externo.

4.1.14. Quando da ocorrência de eventos externos que comprometam a segurança interna do prédio (como por exemplo, manifestações), a Administração poderá restringir o funcionamento do restaurante para o público externo.

4.2. DETALHAMENTO DA METODOLOGIA DE EXECUÇÃO/ENTREGAS

4.2.1. Os alimentos oferecidos no Restaurante, Lanchonete e Café Colonial, deverão ser servidos após o seu preparo, observando a Tabela de Alimentos para a composição do cardápio

mínimo diária, constantes no item 9 e Encarte “A” deste Termo de Referência

4.2.2. O atendimento ao público dos serviços de Restaurante/Lanchonete ocorrerá no horário de 07h30 às 18h00, nos dias de expediente do Ministério do Meio Ambiente, podendo haver modificação de horário mediante aprovação de ambas as partes.

4.2.3. O início das atividades da Lanchonete se dará das 7h30 e o encerramento às 18h00.

4.2.4. O início das atividades no Restaurante, para refeições, será das 11h00 às 14h30

4.2.5. O MMA vedará, a seu critério, a prestação de serviços, venda ou exposição de produtos considerados inadequados ou não condizentes com o objeto da concessão.

4.2.6. Os lanches elaborados no estabelecimento a pedido dos clientes (para entrega), deverão ser servidos imediatamente após seu preparo;

4.2.7. As embalagens descartáveis deverão ser utilizadas somente para entregas e, preferencialmente, de material biodegradável;

4.2.8. É vedado o uso de copos, talheres, marmitas, embalagens descartáveis (de plástico ou isopor) para consumo de alimentos no espaço do restaurante/lanchonete. Os produtos descartáveis somente serão ofertados ao cliente no caso do alimento tiver que ser levado para outro local.

4.2.9. Durante o horário de funcionamento, O CONCESSIONÁRIO será responsável pela organização, guarda, manejo, manutenção e limpeza das mesas e cadeiras que forem disponibilizadas aos clientes.

4.2.10. Ficará a cargo do CONCESSIONÁRIO toda e qualquer limpeza do espaço destinado ao objeto do presente Termo de Referência. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados e com frequência tal que garanta a completa higiene de instalações, equipamentos e mobiliários, de modo a minimizar o risco de contaminação dos produtos oferecidos.

4.2.11. Os itens que não tiverem aceitação por parte dos usuários poderão ser substituídos, desde que seja comprovado o baixo nível de saída destes produtos e que o Representante da Administração esteja de acordo com a alteração.

4.2.12. Não será permitida, em nenhuma hipótese, a venda de bebidas alcoólicas e cigarros nas dependências do Bloco B.

4.2.13. Os valores das refeições, sobremesas e lanches será pago diretamente pelo cliente à Concessionária, não tendo a Administração qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.

4.2.14. O prazo de atendimento dos pedidos será de no máximo 10 minutos, para lanches e bebidas, para atendimento no balcão.

5. DEMANDA ESTIMADA

5.1. A demanda diária estimada de refeições/lanches servidos constam na tabela abaixo:

DEMANDA DIÁRIA ESTIMADA	
Restaurante Self Service	400
Lanchonete	100
Café colonial	Serviço ainda não executado pelo MMA

5.2. A indicação dos quantitativos nos itens acima não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do Ministério do Meio Ambiente, que não poderá ser responsabilizado, também, por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela licitante vencedora

5.3. O MMA não dispõe de média diária do serviço de café colonial, pois o serviço será implementado a partir desta licitação.

5.4. No cálculo do quantitativo acima está incluído o público externo, o qual poderá sofrer variação.

6. RECEBIMENTO DO OBJETO

6.1. A execução dos serviços, início da prestação dos serviços ao público, será iniciada em, no máximo, 60 (sessenta) dias da assinatura do Termo, na forma que segue:

6.2. O CONCESSIONÁRIO deverá informar previamente ao representante da Administração a data de entrega e início da montagem da estrutura do restaurante, tais como balcões, bancadas, locais de armazenamento e preparação de alimentos e demais aparelhagem e utensílios necessários.

6.3. A montagem da estrutura do restaurante deverá ser precedida de avaliação das instalações físicas, hidráulicas, elétricas e hidro sanitárias do local e do recebimento dos equipamentos disponibilizados pelo MMA, mediante assinatura do Termo de Recebimento das Instalações – Encarte “F”.

6.4. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo representante da Administração, às custas da Concessionária, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

7. ENQUADRAMENTO DO OBJETO

7.1. O objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de concessão de bens públicos, de

que trata a Lei nº 9.636, de 15/05/1998 e Decreto nº 3.725, de 10/01/2001.

7.2. Enquadram-se os serviços objeto deste Termo de Referência na classificação de serviços comuns, por terem padrões de desempenho e qualidade concisos e objetivamente definidos neste documento, em conformidade com especificações usuais praticadas no mercado, além de serem facilmente prestados por diversas empresas do ramo, atendendo-se, dessa forma, as exigências contidas na Lei nº 10.520, de 17/07/2002, e no Decreto nº 5.450, de 31/05/2005.

7.3. A Concessão de uso de área pública, que visa a contratação de pessoa jurídica para a execução dos serviços, objeto deste Termo de Referência, se enquadra como serviço comum, para fins do disposto no artigo 4º do Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005, cabendo licitação na modalidade Pregão, tipo menor preço global por grupo, observado o disposto na Lei nº. 10.520 de 7 de julho de 2002; e na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01 de 19 janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão –SLTI/MPOG e alterações; aplicando-se subsidiariamente, no que couber, a Lei nº. 8.666 de 21 de junho de 1993, com suas alterações; Decreto nº 2.271, de 7 de julho 1997; artigos 12 e 13 do Decreto Nº 3.725 , de 10 de janeiro de 2001; § 2º do art. 79 do Decreto-Lei nº 9.760, de 1946; Lei nº11.326, de 24 de julho de 2006, da Resolução CNNPA nº33, de 09 de novembro de 1977; Código de Defesa do Consumidor; Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA; Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil da Presidência de República, que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública Federal, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública – CISAP.

7.4. Considerando a necessidade de realização de processo seletivo entre as empresas interessadas, bem como que os critérios de qualidade e desempenho relativos à exploração dessa atividade econômica tão amplamente conhecidos no mercado, podendo ser objetivamente definidos no Edital, emprega-se, por analogia, o conceito do art. 1º, §único, da Lei nº 10.520/2002. Desse modo, entende-se ser aplicável à licitação desse objeto a modalidade licitatória pregão, regulada pela referida Lei.

7.5. De acordo com o Acórdão 2050/2014 – Plenário do TCU, é recomendada a utilização do pregão eletrônico para a concessão remunerada de uso de bens público.

7.6. O objeto deste TR não é propriamente a prestação de serviços à administração, mas da exploração de atividade econômica, que se dará em bem público, com vistas ao atendimento da necessidade dos servidores dos Ministérios do Meio Ambiente e da Cultura, funcionários terceirizados e prestadores de serviço, enquadrando-se como atividade de apoio, conforme alvitra a Lei nº 9.636/98 e do Decreto 3.725/2001.

8. EMPREGADOS E QUALIFICAÇÕES

8.1. O CONCESSIONÁRIO deverá manter, diariamente, profissionais técnicos especializados para as seguintes atuações:

- a) preparo de alimentos;
- b) atuação como operador de caixa;
- c) execução de serviços gerais;
- d) serviços de atendimento ao consumidor;
- e) entrega de alimentos.
- f) Nutricionista capacitada em elaboração de cardápios, fiscalização e preparo de refeições, com registro no Conselho Regional de Nutrição

8.2. O funcionário que estiver na função de Operador de Caixa não poderá manipular alimentos.

8.3. Caberá à(ao) nutricionista:

- a) Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto;
- b) Aprovar as alterações dos cardápios conforme o prazo previsto (24 horas) e verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
- c) Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;
- d) Verificar os hábitos de higiene do pessoal;
- e) Fazer vistorias diárias do local de preparo e onde são servidas as refeições e lanches;
- f) Fiscalizar, rigorosamente, a questão de higiene e conservação dos alimentos;
- g) Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;
- h) Anotar todas as queixas para serem examinadas;
- i) Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela Saúde Pública.

8.4. Os atendentes deverão apresentar-se sempre uniformizados, asseados e com calçados adequados ao ambiente de trabalho.

8.5. O CONCESSIONÁRIO também deverá designar um Representante da empresa a fim de

que se cumpra fielmente as exigências deste Termo de Referência, de forma que os serviços sejam realizados com esmero e perfeição, executando-o sob sua inteira e exclusiva responsabilidade. Dentre estas responsabilidades, está a de fazer cumprir os horários fixados neste Termo e avaliar permanentemente a quantidade e qualificação dos funcionários alocados na prestação dos serviços.

8.6. A determinação da quantidade dos profissionais ficará a cargo da Concessionária, que terá completa responsabilidade e deverá apresentar ao Representante da Administração, a relação destes, com número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratados.

8.7. O CONCESSIONÁRIO deverá aumentar o quantitativo de atendentes sempre que houver necessidade ou quando solicitado pelo órgão, tendo sempre em vista o bom andamento dos serviços prestados.

8.8. Toda a responsabilidade empregatícia dos funcionários para atuação dos serviços na Lanchonete e Restaurante será de inteira responsabilidade da Concessionária. Desta forma, a Administração não se responsabiliza por qualquer pagamento devido de causas trabalhistas, indenizações, auxílios, salários, uniformes, etc., advindos do uso ou exploração comercial do espaço cedido.

8.9. Nenhum vínculo de natureza empregatícia terá o Permissionário e seus empregados com o Ministério do Meio Ambiente.

8.10. Apresentar comprovação de Acervo Técnico referente ao profissional Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN da região competente, com experiência no desenvolvimento das atividades de assistência alimentar a elaboração dos cardápios diários abrangendo: requisição, produção e distribuição, acompanhamento do preparo da refeição, controle do acondicionamento dos alimentos, dentre outras de responsabilidade exclusiva deste profissional com acompanhamento ininterrupto dos serviços diários nutricionais. O vínculo empregatício deverá ser apresentado ao fiscal do contrato.

8.11. Comprovação Certidão de Registro no Conselho Regional de Nutrição da I^a Região, conforme determinam a Lei Federal nº 6583, de 20 de outubro de 1978 (artigos 10^o, inciso 10 e 18^o) e a Resolução CFN 378/2005.

8.12. A comprovação do vínculo empregatício referido no subitem 8.10 deverá ser por meio de relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda, mediante contrato de prestação de serviços.

9. ESPECIFICAÇÕES PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

9.1. Informações gerais para o fornecimento das refeições:

a) As refeições deverão ser servidas imediatamente após o seu preparo, no restaurante, através do sistema de pesagem denominado “self service”;

b) As refeições deverão ser oferecidas em balcões térmicos, com cubas em aço inoxidável ou em réchauds. Sempre que necessário, em caso de reposição, deverá ser utilizada cuba semelhante para o transporte da refeição;

c) As refeições “self service” serão submetidas a pesagem de cada prato servido, padronizado, em balança eletrônica, descontando-se a tara, já previamente ajustada na balança de pesagem;

d) O CONCESSIONÁRIO deverá manter supervisão dos serviços ora contratados, através de um(a) nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual;

e) O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da Concessionária, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais;

f) Todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições e lanches deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes, entre elas a Portaria nº 78/2009, da Secretaria de Saúde do Distrito Federal, no que tange às Boas Práticas para Serviços de Alimentação, especialmente em relação ao:

I - Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

II - Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;

III - Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação, nas instalações da Concessionária.

9.2. Normas de higiene:

a) Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e na cozinha deverão usar toucas;

b) Conservar o uniforme sempre limpo e completo. Gorro ou touca; bata; calça comprida; sapato ou bota; avental; luvas de proteção; máscara (quando necessário);

c) Qualquer funcionário que for transitar pela cozinha deverá proteger os cabelos;

- d) Retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;
- e) Não levar para o refeitório objetos não pertencentes ao local, como: rádio, jornal, bolsas, celulares, etc.;
- f) É terminantemente proibido fumar dentro do refeitório;
- g) É obrigatório manter a máxima higiene dentro do refeitório;
- h) Os uniformes serão de responsabilidade da Concessionária, bem como todas as despesas com sua manutenção e reposição.

9.3. Preparo das Refeições:

- a) Deverá haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações, sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações.
- b) Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, tais como odor, sabor e textura;
- c) Considerar o valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio;
- d) Considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade;
- e) Considerar o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade;
- f) Não utilizar utensílios de madeira (tábuas e colheres) para o preparo dos alimentos;
- g) Evitar o desperdício, sempre que possível, utilizando integralmente os alimentos.

9.4. Características das matérias-primas e dos ingredientes:

- I - Para o preparo e elaboração das refeições, deverão ser observadas e cumpridas, as seguintes características das matérias-primas e dos ingredientes:
 - a) Utilização de carnes e derivados/adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Fiscal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador do Distrito Federal;
 - b) Arroz branco polido e integral;
 - c) Feijão novo tipo 1(um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas ou lentilha, grão-de-bico ou ervilha.
 - d) Massas com ovos, de primeira qualidade;
 - e) Pó para pudim com leite em sua composição;
 - f) Maionese industrializada, de primeira qualidade;
 - g) Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;
 - h) Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade;
 - i) Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração;
 - j) e outros que se fizerem necessários;

9.5. Cardápios:

- a) Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas, confeccionadas e balanceadas por um(a) nutricionista, devendo ser elaborado com os valores nutricionais de cada refeição determinados pela prescrição dietoterápica.
- b) A técnica dietética de preparo ficará a critério da Concessionária, observando o cardápio previamente aprovado pela Administração.
- c) Montar um cardápio com 15 (quinze) dias de antecedência, em comum acordo com a Administração, informatizado, contendo as necessidades básicas da clientela, sendo permitida a repetição de cardápio de quinze em quinze dias.
- d) O cardápio deverá estar assinado pelo nutricionista da Concessionária.
- e) Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação.

9.6. Padronização de Alimentos:

9.6.1. A Empresa deverá servir diariamente cinco variedades de carnes/aves/pescados: três tipos em cubas e duas preparadas na chapa, (preparadas no interior da cozinha) durante todo o período de almoço (de 11h às 14h30min).

9.6.2. A Empresa deverá oferecer diariamente um tipo de pescado, em cortes de filé ou posta, dentre as espécies listadas na tabela abaixo, de modo que não haja repetição ao longo da semana. O SALMÃO deverá ser servido em um dos dias da semana.

Robalo
Pescada Amarela

Surubim
Salmão
Badejo Abadejo
Saint Peter

a) Em um dia da semana, excetuadas às sextas-feiras, a Empresa deverá oferecer uma preparação elaborada com CAMARÃO tamanho médio ou BACALHAU.

b) Em um dia da semana, excetuadas às sextas-feiras, a Empresa deverá oferecer uma preparação elaborada com FILÉ MIGNON.

c) A Empresa deverá utilizar para o preparo diário de carnes na chapa os seguintes cortes: PEITO DE FRANGO (sem osso e não em forma de isca) e CONTRAFILÉ. O Contrafilé adquirido deverá atender as expectativas de maciez e sabor compatíveis com os alcançados pelos melhores fornecedores e marcas do mercado.

d) Modo de utilização dos dois tipos de carnes servidas nas cubas:

Tipo da carne	Modo de preparo/corte
Contrafilé	Bife, estrogonofe e iscas
Alcatra	Bife empanado, estrogonofe e iscas
Coxão mole	Bifes, preparações cozidas e estrogonofe
Coxão duro	Somente preparações cozidas, com molho
Lagarto, fraldinha, cupim ou costela	Preparações assadas e com molho
Patinho	Bife empanado ou moído, hambúrguer grelhado e como recheio de preparações
Fígado/moela	Bife e iscas ou ensopados
Lombo ou bisteca de porco	Conforme iniciativa da Empresa

e) Não poderão ser servidos os seguintes tipos de carne: acém bovino, pés ou pescoço de galinha.

f) Às sextas-feiras, a Empresa deverá servir feijoada completa conforme a seguinte disposição:

- I - Uma cuba/panela de feijoada (somente feijão);
- II - Uma cuba/panela de feijoada com paio/calabresa e charque
- III - Uma cuba/panela de feijoada com lombo e costela suínos;
- IV - Uma cuba/recipientes com molho de feijão com pimenta

OBS.: A Empresa deverá manter os acompanhamentos tradicionais da feijoada (couve refogada, torresmo, laranja descascada em rodelas e farinha de mandioca) durante todo o horário do almoço.

9.6.3. Empresa deverá oferecer, **diariamente, um prato de massa** (talharim, espaguete, rondeli, ravióli, nhoque, etc.), de modo que não haja repetição na mesma semana.

a) Às quartas-feiras, a Empresa deverá preparar dois tipos de MASSA, uma recheada e outra tipo grão duro. O preço dessa massa será o mesmo preço do Kilo do self service.

b) A Empresa deverá prover dois tipos de molho para acompanhar as massas.

c) A Empresa deverá prover ao menos três tipos de tempero/ervas para agregar ao molho das massas.

d) A Empresa deverá prover pelo menos cinco ingredientes (presunto, queijo, calabresa, bacon, milho, tomate...) para acompanhar as massas.

9.6.4. A Empresa deverá oferecer, **diariamente, o mínimo de duas guarnições**, conforme estabelecido no quadro abaixo, de modo que não haja repetição na mesma semana.

Guarnições: Serão consideradas as seguintes preparações:
Suflês: queijo, alho-poró, espinafre, cenoura, chuchu, couve-flor
Tortas: frango, palmito, camarão, carne
Quiches: queijo, brócolis, legumes, cebola
Panquecas: frango, carne, camarão, legumes
Legumes gratinados
Lasanha de legumes
Legumes à parmegiana
Bolinho de carne, queijo, camarão
Batata frita, atinada, corada, sauté
Empadão de frango, palmito, camarão
Purê (mandioquinha, batatas, abóbora)
Creme de espinafre, milho, aspargos e brócolis
Polenta
Cogumelo shiitake
Outros do mesmo padrão

9.6.5. Durante todo o período de almoço, a Empresa deverá oferecer, **diariamente, no mínimo, 12 variedades de salada**, no balcão de serviço refrigerado e bem apresentadas, atendendo a

seguinte variação:

- a) Dois tipos de alfaces, variando entre um tipo e outro na forma de apresentação (folha inteira, rasgada ou picada). A alface americana deverá ser servida todos os dias da semana.
- b) Um tipo de folhoso cru, que deve ser variado diariamente entre acelga, agrião, rúcula, mostarda e chicória.
- c) Dois tipos de hortaliça preparado no vapor ou refogado, entre couve, brócolis, repolho, couve-flor, berinjela, espinafre, etc.
- d) Um tipo de leguminosa em forma de salada (grão-de-bico, lentilha, feijões, etc.).
- e) Um tipo de tomate, variando a apresentação diariamente.
- f) Dois tipos de tubérculos (batatas, beterraba, cenoura, inhame, cará, batata baroa...) preparados no vapor ou refogados.
- g) Um tipo de salada de maionese ou salpicão.
- h) Três tipos de saladas compostas (reunindo-se 2 ou mais ingredientes).

9.6.6. A Empresa deverá oferecer, **diariamente, no mínimo, seis tipos de sobremesa**, com as seguintes variações: salada de frutas, torta doce ou mousse, pudim, (acrescido ou não de outros ingredientes), dois doces de fruta (em pasta ou calda), e **uma opção diet e uma zero lactose**.

a) Os sucos servidos no restaurante self service deverão ser feitos com polpas congeladas e/ou frutas in natura em variedade semelhante à apresentada no mercado e servidos em copos de vidro de 300 ml.

b) Deverão ser oferecidos refrigerantes, em latas (350 ml) ou garrafas (300 ml e 600 ml), nos sabores cola, laranja, guaraná e limão, adoçados tradicionalmente ou com adoçantes (denominados "diet", "light" ou "zero") e seus preços deverão ser os mesmos praticados na lanchonete.

9.6.7. A Empresa deverá oferecer, **diariamente, o mínimo de duas guarnições sem carne**.

9.7. Para a composição do tipo "PRATO FEITO":

a) A Empresa deverá disponibilizar à clientela refeição do tipo "prato feito", com a seguinte composição mínima:

Composição básica do "Prato Feito"
Carne (vermelha ou branca)
Guarnição (farofa, purê, suflê de legumes, etc)
Arroz branco (tipo I)
Feijão
Salada com dois itens de legumes e/ou vegetais

9.8. Itens não cobrados — servidos como cortesia

- a) Chá e café (infusão), com e sem açúcar;
- b) 01 (uma) sobremesa;
- c) 01 (uma) sobremesa diet;
- d) Açúcar em sachê;
- e) Adoçante dietético em gotas ou sachê;
- f) Sal em sachê;
- g) Palitos em sachê;
- h) Guardanapos de papel;
- i) 01 opção de suco, 200ml, (sem açúcar)
- j) Copos, talheres e marmitas descartáveis (para entrega).

9.9. Especificações para o fornecimento de lanches

a) Diariamente, devem ser oferecidas opções variadas de lanches, tais como: sanduíches, salgados, bolos, doces, bebidas quentes, como cafés variados, chocolates, cappuccino e chás, e bebidas frias, tais como bebidas lácteas, sucos, refrigerantes, chás e água mineral.

b) A lanchonete deve sempre disponibilizar opções Light e Diet, além de frutas variadas, oferecendo assim, opções mais saudáveis para os usuários;

c) Os lanches devem ser fritos, assados ou cozidos nas dependências da cozinha, obrigatoriamente no dia de sua venda;

d) Os cardápios deverão ser apresentados ao consumidor acompanhado das especificações dos ingredientes que compõe cada item de lanche oferecido.

e) Deverão estar disponíveis diariamente, até o final do expediente, opções diversas de salgados, doces, bebidas e outros, conforme ENCARTE "B".

f) Além dos lanches e bebidas relacionados na tabela constante do ENCARTE "B", deste Termo de Referência, O CONCESSIONÁRIO poderá oferecer balas, chocolates,

bombons, sorvetes e biscoitos, (também nas versões diet e/ou light), devidamente embalados de fábrica, desde que fiquem acondicionados em local específico e visível ao público, sob as condições sanitárias adequadas, conforme previsto na Resolução RDC 216 da ANVISA, de 15 de setembro de 2004. Estes itens não estão computados nos Encartes "A" e "B", mas deverão ser aprovados pela Administração, através do seu Representante Legal, inclusive quanto aos valores que serão cobrados;

g) Inclusões de outros itens de lanchonete, não contemplados nos Encartes "A" ou "B", inclusive os seus respectivos valores de venda, só serão permitidos com a autorização prévia e expressa da Administração, por intermédio do Representante Legal;

h) O serviço de lanchonete deverá dispor de guardanapos, canudos, sachês individuais de açúcar, adoçante artificial, bem como de molhos (catchup, mostarda, maionese, pimenta etc.).

i) Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade, não sendo permitido fazer substituições por produtos de marcas inferiores ou mesmo trocar presunto por apresuntado, margarina por creme vegetal, etc.;

j) Não é permitido adquirir queijo, presuntos, salames, fatiados a granel. Os mesmos deverão estar nas embalagens originais do fornecedor, com selo de segurança, devendo ser fatiados apenas no momento do preparo e na porção a ser utilizada;

k) Os preços praticados pelo CONCESSIONÁRIO não poderão ser superiores aos das tabelas dos fabricantes para o consumidor.

9.10. Outras observações

a) A Empresa deverá utilizar, no restaurante self service, pratos de louça branca de boa qualidade e em forma circular ou ovalada.

b) A Empresa deverá manter, diariamente, sobre os balcões de atendimento do restaurante self service:

I - Azeite de oliva extra virgem, aceto balsâmico, shoyo light e molho de pimenta. Estes itens deverão ser mantidos em sua embalagem original, que, sempre que possível, deverá ser dotada de bico dosador.

II - Três molhos para saladas.

III - Farinha de mandioca, semente de linhaça (negra ou dourada), semente de gelgelim e semente de girassol. Estes itens deverão ser mantidos em embalagens dotadas de tampa, com identificação expressa de sua data de validade.

9.10.1. Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em pauta. Deverão ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste documento, todas as normas inerentes à concessão, normas do INMETRO, assim como as normas relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo entre outras:

a) Resolução CNNPA nº 33, de 9 de novembro de 1977.

b) Código de Defesa do Consumidor.

c) Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

9.10.2. As preparações servidas nos restaurantes e lanchonete que contiverem glúten ou lactose deverão ser identificadas com a expressão "contem glúten" ou "contém lactose".

9.10.3. O CONCESSIONÁRIO deverá fornecer todos os utensílios em aço inoxidável, tais como, talheres, colheres e conchas.

9.10.4. Os talheres deverão ser embalados individualmente, em saquinhos de papel.

9.10.5. O CONCESSIONÁRIO deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa ou similar, panos de copa, refeitórios e utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor durante o período em que estiver prestando seus serviços, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou cheiros.

10. INSTALAÇÕES FÍSICAS

10.1. O CONCESSIONÁRIO deverá se responsabilizar pela aquisição de todos os equipamentos e utensílios necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto deste Termo de Referência, bem como sua manutenção, à exceção das mesas e cadeiras que serão fornecidas pelo MMA.

10.2. A Empresa deverá receber e devolver as instalações do restaurante/lanchonete, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo de vistoria próprio;

10.3. As medidas impostas pelos órgãos de fiscalização serão de responsabilidade da Concessionária;

10.4. O CONCESSIONÁRIO deverá realizar as benfeitorias que julgar necessária no ambiente cedido, somente mediante autorização do Concedente, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;

10.5. O CONCESSIONÁRIO deverá manter o laudo de estanqueidade do gás sempre dentro do prazo de validade, podendo o MMA, solicitar, a qualquer momento, documentação comprobatória;

10.6. Ficará a cargo do MMA, as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras;

10.7. O CONCESSIONÁRIO deverá comunicar ao Concedente sobre qualquer equipamento que será instalado nas dependências do restaurante e da lanchonete, informando suas respectivas capacidades (potência), a fim de promover uma avaliação comparativa com a rede elétrica do Concedente;

10.8. O Concessionário deverá promover a modernização, substituição, aperfeiçoamento e ampliação da tecnologia, equipamentos e instalações objeto dos serviços e atividades a serem contratadas durante todo o período da concessão.

10.9. O Concessionário deverá cumprir as obrigações contratuais assumidas, zelando pela conservação e manutenção periódica (predial, elétrica e hidráulica).

10.10. Arcar com todas as despesas relativas a serviços e facilidades que utilizar, tais como: água, esgoto/fossa, energia elétrica, telefone, gás, coleta e destinação adequada do lixo.

10.11. Receber, conferir, guardar e zelar pelos bens que lhes forem confiados pelo Concedente, os quais ficarão sob sua responsabilidade, até o fim da vigência contratual, ou sua devolução, em perfeito estado;

10.12. O Concessionário será responsável pela segurança patrimonial e vigilância da área objeto dessa concessão

10.13. Instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da Concedente.

11. AGRUPAMENTO DOS ITENS E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

11.1. AGRUPAMENTO DOS ITENS

11.1.1. O art. 3º, § 3º do art. 3º da Instrução Normativa nº 2, de 30/04/2008, da extinta Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação - SLTI do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão – MPDG, prevê excepcionalmente a possibilidade de a Administração instaurar licitação global, em que serviços distintos são agrupados em um único lote, desde que essa condição, de forma comprovada e justificada, decorra da necessidade de interrelação entre os serviços contratados, do gerenciamento centralizado ou implique vantagem para a Administração. É o presente caso, haja vista as características dos serviços e local de prestação. Entende-se que o agrupamento dos serviços de restaurante e lanchonete em apenas um contrato é uma medida que torna o serviço mais vantajoso para o MMA.

11.1.2. O agrupamento busca preservar a integridade qualitativa do objeto, vez que vários prestadores de serviços poderão implicar descontinuidade da padronização, bem assim em dificuldades gerenciais e, até mesmo, aumento dos custos, pois a contratação tem a finalidade de formar um todo unitário. Acrescenta-se, ainda, a possibilidade de estabelecimento de um padrão de qualidade e eficiência que pode ser acompanhado ao longo dos serviços, o que fica sobremaneira dificultado quando se trata de diversos prestadores de serviços.

11.1.3. O não parcelamento do objeto em itens, nos termos do art. 23, § 1º, da Lei nº 8.666/1993, nesse caso, se demonstra técnica e economicamente viável e não tem a finalidade de reduzir o caráter competitivo da licitação. Visa, assegurar a gerência segura da contratação, redução dos custos fixos e, principalmente, assegurar, não só a mais ampla competição necessária em um processo licitatório, mas, também, atingir a sua finalidade e efetividade, que é a de atender a contento as necessidades da Administração Pública.

11.1.4. Destarte, o agrupamento dos itens faz-se necessário haja vista a economia de escala, a eficiência na fiscalização de um único contrato, a utilização da mesma instalação física e os transtornos que poderiam surgir com a existência de duas ou mais empresas para a execução e supervisão do serviço a ser prestado. Assim, com destaque para os princípios da eficiência e economicidade, é imprescindível a licitação por grupo.

11.2. CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

11.2.1. O julgamento da licitação obedecerá ao critério do tipo **menor valor global por grupo**, conforme Encarte “B”.

11.2.1.1. Tendo em vista a similaridade entre os itens, ou seja, os itens apresentam entre si a mesma natureza, entendeu-se não haver prejuízo em seu agrupamento, pois não foram frustradas a ampla participação das empresas nem as peculiaridades do mercado. Portanto, a reunião destes itens não afeta a competitividade no certame licitatório. Sendo assim, conclui-se que a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração será a obtida com o critério de Menor Preço Global por Grupo.

11.2.2. Os preços cotados devem incluir todas as despesas dos serviços, onde a Administração apenas cede o espaço para uso de serviços destinados. Assim os preços devem incluir os gastos como água, luz, funcionários, uso do espaço, produtos, impostos, mobiliário (com exceção das mesas e cadeiras), produtos de limpeza, dentre qualquer um que se faça necessário para a perfeita execução dos serviços.

11.2.2.1. Para apresentação da proposta de preços, a licitante poderá utilizar o modelo

constante no Encarte “B”, e deverá ser apresentada da seguinte forma:

11.2.2.2. conter a razão social do licitante, o CNPJ, endereço completo, telefone e endereço eletrônico (e-mail), este último, se houver;

11.2.2.3. apresentação da “Planilha para Formação de Preços do Cardápio”, preenchida. A apresentação desta planilha é obrigatória;

11.2.2.4. conter o valor global da proposta por grupo;

11.2.2.5. conter prazo de validade, não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação;

11.2.3. As licitantes deverão, para fins de elaboração da proposta, analisar detalhadamente as especificações técnicas definidas neste Termo, para execução dos serviços.

11.2.4. Os preços dos cardápios a serem cobrados no refeitório e lanchonete serão oferecidos pelo licitante e devem ser praticados na Concessão do espaço, podendo ser reajustados nos termos do **item 25** deste Termo e em cláusula prevista em contrato.

11.3. Após apuração dos preços estimados, mediante a realização de pesquisa de mercado, serão fixados PREÇOS MÁXIMOS para os itens.

11.4. Para a não participação de empresas reunidas em regime de consórcio:

11.4.1. Não poderão participar do Pregão, empresas que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si, quaisquer que seja sua forma de constituição, pelo fato de o objeto não apresentar alta complexidade técnica que impossibilite a participação de empresas de forma individual, nem tampouco de grande vulto, não sendo necessária a junção de empresas para sua perfeita execução, ampliando sobremodo a competitividade do certame.”

11.5. Para participação de cooperativa:

11.5.1. Respeitadas as normas vigentes e demais condições deste Termo de Referência, poderá participar da licitação qualquer empresa, microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa legalmente estabelecida no País e que:

a) atender as exigências do Edital de Licitação;

b) estiver com a Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal e Trabalhista e Qualificação Econômico-Financeira válidas no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, ou mediante a apresentação dos documentos exigidos no Edital de Licitação;

c) tiver ramo de atividade que seja compatível com o objeto.”

11.6. No que tange à participação de cooperativas, a mesma é possível desde que seja apresentado modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão da execução dos serviços, e desde que os serviços contratados sejam executados obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.

12. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

12.1. Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para perfeito cumprimento do objeto da contratação, de forma que, no horário de funcionamento, não falem os itens dos cardápios de refeição e lanches apresentados nos Encartes A e B, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;

12.2. Acondicionar todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos em locais e recipientes apropriados e de forma adequada;

12.3. Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, conservando-as em recipientes devidamente higienizados por um período de 72(setenta e duas) horas, arcando com os custos das análises microbiológicas efetuadas em amostras coletadas pelo MMA, nos restaurantes e lanchonetes, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto analisado;

12.3.1. Os recipientes para coleta de amostras deverão ser descartáveis ou que permitam a esterilização adequada.

12.3.2. Quando da necessidade de encaminhamento das amostras para análise, será acompanhado por representante da Administração

12.4. Manter a fiscalização atualizada com as informações de todos os serviços/manutenções realizadas na lanchonete e no restaurante, tais como manutenção e limpeza dos exaustores, limpeza das caixas de gordura, desinsetização e desratização;

12.5. Aceitar que, por conveniência administrativa, o MMA possa alterar, a qualquer tempo, a localização das instalações, aumentar ou reduzir a área ocupada, desde que seja feita a prévia comunicação, com antecedência mínima de 90(noventa) dias;

12.6. Cumprir as normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho;

12.7. Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, bem como utilizar somente produtos de boa qualidade e dentro do prazo de validade dos mesmos, no preparo dos alimentos;

- 12.8. Fornecer todos os utensílios e equipamentos necessários, incluindo a balança, de forma que a quantidade disponível seja suficiente para o perfeito atendimento ao usuário;
- 12.9. Indenizar a Administração por quaisquer danos causados às suas instalações, pela execução inadequada dos serviços, por parte de seus empregados ou fornecedores;
- 12.10. Utilizar o ambiente, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, a conservação, guarda e manutenção, sempre realizada por firma especializada, mediante a aprovação da Coordenação de Administração Predial, através de sua unidade fiscalizadora;
- 12.11. Respeitar as normas e procedimentos do Concedente, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), assim como às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da empresa, restrito às dependências dos restaurantes e lanchonetes, responsabilizando-se pelas consequências advindas de qualquer transgressão das normas em vigor;
- 12.12. Fornecer uniforme e crachá com foto aos seus empregados quando nas dependências do MMA. Deverão utilizar uniforme devidamente limpo e bem passado em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, mantendo necessariamente o rosto barbeado, unhas curtas e cabelos presos com proteção, não utilizando anéis, pulseiras, relógios, bijuterias, conforme Convenção Coletiva e resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- 12.13. Credenciar, por escrito, junto ao MMA, um preposto idôneo, com poderes para representar a empresa em tudo que relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;
- 12.14. Providenciar para que todos seus empregados sejam portadores de Atestado Médico Admissional, submetendo-os a exames médicos periódicos;
- 12.15. Entregar ao Fiscal do contrato a relação dos empregados contendo nomes e de seus respectivos documentos, que estiverem em atividade nas dependências do MMA, comunicando qualquer alteração;
- 12.16. Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais, imediatamente após a assinatura do contrato;
- 12.17. Afixar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante e junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços (lanchonete e restaurante), a qual deverá ser impressa, tipo cartaz, disponibilizando, também, o cardápio individual;
- 12.18. Prover-se de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores;
- 12.19. Fornecer nota fiscal, ou documento equivalente, a todos os consumidores dos seus produtos;
- 12.20. Ressarcir ao MMA, através de GRU (Guia de Recolhimento da União), o valor total da conta de telefone de propriedade do MMA, instalado no Restaurante/Lanchonete;
- 12.21. O CONCESSIONÁRIO não poderá responsabilizar a Administração do MMA por perdas provenientes da falta de fornecimento de energia elétrica e/ou água, quando o motivo pela interrupção do fornecimento for proveniente das respectivas Concessionárias.
- 12.22. O CONCESSIONÁRIO não poderá, em hipótese alguma, reaproveitar quaisquer componentes de refeição preparada, servida ou não servida, para elaboração dos produtos a serem comercializados;
- 12.23. Conservar, adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;
- 12.24. **Controle de pragas:** realizar desinsetização e desratização a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. Estes serviços deverão ser feitos no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana ou na segunda-feira, desde que esta ocorra antes da abertura da lanchonete, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A desinsetização, desratização e a faxina deverão ser acompanhadas, por um funcionário designado pela empresa e com o conhecimento da Administração;
- 12.25. Manter panos de limpeza, distintos e suficientes, para cada uma das atividades, em condições e quantidades adequadas às atividades;
- 12.26. Manter todas as áreas de: salão, depósitos, cozinha, banheiros e halls, incluindo piso, paredes, e vidros, no mais perfeito padrão de higiene, conservação, limpeza e arrumação.
- 12.27. A conservação, limpeza e arrumação dos móveis que serão disponibilizados (mesas e cadeiras) também serão de responsabilidade da Concessionária;
- 12.28. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, para se obter ampla higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos.
- 12.28.1. Todos os produtos utilizados devem ser biodegradáveis e registrados na ANVISA.
- 12.29. Fazer a coleta seletiva dos resíduos conforme sistema próprio do MMA/A3P para o restaurante, objetivando a sua destinação correta, a partir da separação nos seguintes elementos:
- a) papel, plástico, metal, isopor;

- b) orgânicos – antes e depois do processamento;
- c) borra de café.

12.30. A Empresa fica desobrigada de atender às especificações quanto à coleta seletiva somente no caso de a logística de encaminhamento dos resíduos apresentar falhas reconhecidas pela A3P.

12.31. Disponibilizar contêiner próprio, com cadeado, para o acondicionamento dos resíduos recolhidos, com a identificação do restaurante;

12.32. Propiciar ao Representante da Administração acesso irrestrito aos locais onde serão realizados os serviços, para a necessária fiscalização, assim como informar origem dos produtos utilizados nos ambientes, além de outros dados que se fizerem necessários à fiscalização;

12.33. Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados ou terceiros, em razão de acidentes, de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de seus prepostos ou de quem em seu nome agir;

12.34. Arcar com todas as despesas, inclusive o material necessário à execução dos serviços, mão-de-obra, locomoção, seguros, impostos, bem como os encargos e obrigações sociais, trabalhistas, previdenciárias e fiscais de seus empregados, previstas na legislação vigente e quaisquer outras que forem devidas, relativamente à execução dos serviços e aos empregados da Concessionária;

12.35. Desta maneira, O CONCESSIONÁRIO deve cumprir todas as normas trabalhistas, cabendo assim anotação na Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS e pagamento dos respectivos encargos sociais e cumprimento das normas de higiene e segurança trabalhista, isentando a Administração de qualquer responsabilidade quanto aos funcionários contratados ou prestadores de serviço pela Concessionário.

12.36. Responsabilizar-se pela idoneidade moral e profissional de todo o seu quadro de pessoal;

12.37. Respeitar as normas de segurança do trabalho, utilizando todos os EPI's indicados para as atividades exercidas por seus funcionários;

12.38. Manter as carteiras de saúde de seus empregados devidamente atualizadas;

12.38.1. O controle de saúde clínico exigido pela Vigilância Sanitária objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias. Para isso, devem ser realizados os exames médicos admissionais, periódicos, dando ênfase aos parâmetros preconizados no regulamento (RDC 216/2004 - ANVISA), acompanhados das análises laboratoriais como: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL, devendo ser realizadas outras análises de acordo com avaliação médica.

12.38.2. A periodicidade dos exames médico-laboratoriais deve ser de 06 meses, dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade pode ser reduzida de acordo com os serviços de Vigilância Sanitária e Epidemiológica locais.

12.38.3. Os empregados que apresentarem feridas, lesões, chagas ou cortes nas mãos e braços, ou gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou desinteria), assim como aqueles que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou faringites, não poderão manipular os alimentos. O CONCESSIONÁRIO deve garantir que os empregados nessas situações sejam afastados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza.

12.39. Atender de imediato às solicitações do MMA sobre substituição de mão-de-obra não qualificada ou entendida como inadequada para a prestação dos serviços.

12.40. Atender os critérios de sustentabilidade ambiental, previstos no artigo 6º da Portaria Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010.

12.41. Atender, no que se refere ao objeto desta contratação, o Decreto nº 6.514, de 22 de julho de 2008, que dispõe sobre as infrações e sanções administrativas ao meio ambiente e estabelece o processo administrativo federal para apuração destas infrações, e dá outras providências;

12.42. Atender o Decreto nº 7.404, de 23 de dezembro de 2010, que regulamenta a Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, cria o Comitê Interministerial da Política Nacional de Resíduos Sólidos e o Comitê Orientador para a Implantação dos Sistemas de Logística Reversa, e dá outras providências.

12.43. Atender a Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento que aprova o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos;

12.44. Atender a Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993 do Ministério da Saúde, regulamentado pela Resolução RDC nº 175, de 8 de julho de 2003;

12.45. Atender a Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA;

12.46. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária no cumprimento de normas, dando ciência à Administração, do resultado das inspeções;

12.47. Encaminhar à Administração uma cópia da tabela e relatos de informações sobre os preços dos produtos oferecidos, devidamente aprovados pela administração, sendo vedada a inclusão

de taxas nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte;

12.48. Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios para o atendimento da demanda, ficando sujeita às penalidades previstas no item 14, em caso de oferta insuficiente;

12.49. Dispor do serviço de tele entrega, **exclusivamente** nas dependências do Bloco B, para qualquer produto disponível na lanchonete;

12.50. Os pratos, talheres, copos, xícaras, guardanapos de papel, paliteiros e molhos (azeite, vinagre, sal, pimenta, etc.) deverão ser colocados à disposição dos consumidores, em local de fácil acesso e visibilidade;

12.51. Utilizar em todas as mesas toalhas e sobre toalhas, em tecido de boa qualidade, de cores claras e contrastantes, guarnecidas com porta-guardanapos.

12.51.1. As referidas toalhas deverão ser lavadas com frequência de modo que sempre se apresentem limpas.

12.51.2. Substituir, sempre que houver necessidade, todas as toalhas, sendo a lavagem efetuada por conta do CONCESSIONÁRIO e, obrigatoriamente, fora das dependências da Concedente.

12.51.3. Substituir, sempre que houver necessidade, todas as toalhas, sendo a lavagem efetuada por conta do CONCESSIONÁRIO e, obrigatoriamente, fora das dependências da Concedente;

12.52. Dispor de mão-de-obra especializada e treinada para o preparo e distribuição de refeições e lanches assim como para o atendimento cordial aos consumidores;

12.53. Implantar adequadamente o planejamento, a execução e a supervisão permanente dos serviços, de forma a obter um atendimento correto e eficaz, realizando-os de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem as dependências do Bloco “B” da Esplanada dos Ministérios por ela utilizadas, responsabilizando-se pelas instalações tais como: pisos, paredes, teto, tomadas, lâmpadas, calhas, etc.;

12.54. Credenciar oficialmente junto à Administração um preposto com experiência e poderes para representá-la em tudo que se relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;

12.55. O CONCESSIONÁRIO deverá atender aos critérios de sustentabilidade especificados no Item 3.4;

12.56. O CONCESSIONÁRIO deverá realizar periodicamente pesquisa de opinião, apresentando o resultado ao Representante da Administração, para, se necessário, alterar o cardápio oferecido, adequando-o às preferências dos consumidores, conforme modelo de pesquisa de satisfação do cliente constante do Encarte “E”;

12.57. O CONCESSIONÁRIO não pode veicular publicidade acerca do contrato sem a anuência do MMA;

12.58. Informar a Administração, por escrito, a relação de equipamentos de sua propriedade que serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências e consumo de energia. Na substituição de algum equipamento por outro de maior potência, este também deverá ser informado à Administração.

12.59. Em caso de rescisão ou término do Contrato, deverá restituir a área cedida nas mesmas condições em que recebeu, conforme constar do Termo de Recebimento das Instalações – Encarte “F”.

12.60. Afixar, sobre o balcão de distribuição e acima de cada prato servido como refeição, placa de pequeno porte com a indicação do nome do alimento ou prato, a quantidade de calorias por porção e a informação sobre ausência de glúten na preparação;

12.61. Seguir as orientações de higiene, e, em especial, adotar o procedimento com luvas quando do manuseio dos talheres para fins de embalagem;

12.62. Manter, no mínimo, 03 (três) balanças sendo, 02 (duas) para o atendimento rápido da pesagem das refeições, e 01 (uma) para sobremesa;

12.63. Utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitido, em hipótese alguma, a utilização de papel reciclado ou de tecido para esse fim, sendo que os dispensers para papel e sabão deverão ser instalados nos diversos setores da cozinha e áreas afins, assim como os recipientes para álcool;

12.64. Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel ao que estabelece as cláusulas e condições deste projeto, de

12.65. forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade;

12.66. Fornecer uniforme apropriado e diferenciado aos funcionários responsáveis pelas atividades de limpeza, higienização das copas e cozinhas (piso, parede e outros), sendo que esses não devem exercer outras atividades que incluam contato com alimentos;

12.67. Os uniformes de todos os funcionários deverão receber numeração fixa bordada /pintada na manga da camisa, de modo que seja possível identificar a troca diária de cada uniforme.

12.68. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, disponibilizando toda a ferramenta necessária para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pelo MMA, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;

12.69. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva, bem como pela limpeza, quando se fizer necessário, do sistema de exaustão da cozinha e dos equipamentos utilizados nos

restaurantes, sem ônus adicionais para o MMA;

12.70. Responsabilizar-se pela limpeza das caixas de gordura internas, quando se fizer necessário, assim como pela preservação e substituição das proteções (telas) das calhas localizadas no chão da cozinha;

12.71. Receber e devolver os bens móveis conforme discriminação do inventário, que será entregue pela Coordenação de Administração Predial – CODAP, na data da assinatura do contrato, sendo que esse deverá ser devolvido ao mesmo setor após conferência e assinatura em um prazo máximo de 5 dias úteis;

12.72. Fornecer todo o material necessário ao perfeito funcionamento do restaurante e lanchonete, bem como todo o equipamento complementar que se fizer necessário para o pleno cumprimento deste Instrumento, observando sempre as disposições legais quanto à segurança e higiene;

12.73. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do fiscal do contrato, prestando todos os esclarecimentos solicitados e solucionando todas as reclamações formuladas, inclusive quanto à fiscalização da Brigada de Incêndio;

12.74. Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviços, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

12.75. Utilizar, para carga e descarga de material, as áreas e elevador de serviços dos prédios

12.76. Manter os refrigeradores/freezers permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos devidamente acondicionados e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;

12.77. Corrigir, no prazo fixado pela fiscalização, as eventuais imperfeições verificadas no curso de execução dos serviços;

12.78. Comunicar previamente ao MMA para que este adote as providências em relação às substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras;

12.79. Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes a todos os consumidores, quando solicitado;

12.80. Manter sob rigoroso processo de higienização, os pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;

12.81. Manter a quantidade de empregados capaz de atender aos serviços demandados, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outra razão, devendo acatar a sugestão da Empresa quando este constatar que o número de pessoal estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços;

12.82. Disponibilizar, diariamente, todos os itens constantes do cardápio da lanchonete;

12.83. Disponibilizar máquinas eletrônicas para cartões de crédito/débito e vales de alimentação/refeição (analisar os vales utilizados pelos terceirizados do Concedente);

12.84. Orientar regularmente seus empregados acerca da adequada metodologia de otimização dos serviços, dando ênfase à economia no emprego de materiais e a racionalização de energia elétrica e água no uso dos equipamentos além de racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxico-poluentes substituindo-as por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

12.85. Promover periodicamente treinamento em manipulação de alimentos visando à reciclagem dos funcionários;

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

12.87. É vedada a prática de composição de cardápios e preços diferenciados dos pactuados, no horário das refeições, ou seja, entre 11:00 e 14:30 horas;

12.88. Assegurar a não utilização de trabalho em condições degradantes ou em condições análogas à escravidão e de práticas discriminatórias em razão de crença religiosa, raça, cor, sexo, partido político, classe social, nacionalidade;

12.89. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (catorze) anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

12.90. Responsabilizar-se pelos danos e/ou prejuízos causados diretamente ao MMA, MinC ou a terceiros, decorrentes da execução dos serviços prestados no âmbito do contrato ou de atos dolosos ou culposos de seus empregados, inclusive pela reposição do bem danificado em condições idênticas às anteriores ao dano ou o ressarcimento a preços atualizados, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo MMA;

12.91. Manter disciplina no local de serviço, retirando imediatamente qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pelo MMA;

12.92. Manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

12.93. Informar o MMA da existência de fato superveniente impeditivo para a manutenção das condições habilitatórias exigidas na licitação;

12.94. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da presente licitação;

12.95. Não se valer do contrato para assumir obrigações perante terceiros, dando-o como garantia, nem utilizar os direitos de crédito, a serem auferidos em função dos serviços prestados, em quaisquer operações de desconto bancário, sem prévia autorização por escrito da MMA.

13. OBRIGAÇÕES DA CONCEDEnte

13.1. Comunicar à Concessionária toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços contratados.

13.2. Permitir O CONCESSIONÁRIO executar, sempre sob seu custeio, as modificações e benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área cedida para a instalação do estabelecimento comercial nas dependências do Bloco "B" da Esplanada dos Ministérios, desde que previamente submetidas à apreciação e aprovação da Administração, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos do MMA.

13.2.1. As alterações executadas que não forem autorizadas pela Administração, serão retiradas sem nenhuma indenização ao Concessionário.

13.2.2. Aquelas alterações que forem aprovadas pela Administração, mas que no decorrer das atividades se mostrarem inadequadas ao Bloco "B", deverão ser objeto de readequação ou até mesmo de remoção, sem que haja nenhuma indenização ao Concessionário.

13.3. Fornecer à Concessionária, caso solicitado, uma descrição minuciosa do estado da área cedida no imóvel, quando de sua entrega, com expressa referência aos eventuais defeitos existentes, conforme declaração de vistoria da entrega do imóvel;

13.4. Facultar à Concessionária ou aos seus prepostos, o livre acesso à área da lanchonete, nos horários estabelecidos para o seu funcionamento, ou quando necessário, fora do horário de funcionamento, desde que acordado formalmente com antecedência de até 48 horas.

13.5. Proporcionar todas as facilidades para que o CONCESSIONÁRIO possa desempenhar seus serviços dentro das normas definidas neste Termo e normas do Bloco "B" da Esplanada dos Ministérios;

13.6. Comunicar, mensalmente, e em tempo hábil, o valor a ser recolhido relativo à concessão;

13.7. Fiscalizar o objeto do presente instrumento, de modo a evitar o desvio de sua finalidade e a execução inconveniente e inoportuna, agindo no sentido de sanar eventuais irregularidades.

13.8. Como condição mínima para o uso, a Administração se responsabiliza em fornecer pontos de energia elétrica, telefone, água e esgoto nos locais da concessão.

13.9. Verificar as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações;

13.10. Conferir, vistoriar e aprovar os cardápios semanais, os quais serão elaborados pelo nutricionista da Concessionária;

13.11. Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições do CONCESSIONÁRIO que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante a qualificação econômico-financeira;

13.12. Solicitar a substituição de qualquer empregado e/ou preposto cuja conduta, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços, respeitando o devido processo legal.

14. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (PENALIDADES)

14.1. Com fundamento no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002, ficará impedida de licitar e contratar com a União, e será descredenciada no SICAF e no cadastro dos fornecedores do MMA, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das multas previstas neste Termo de Referência e das demais cominações legais, o licitante e a adjudicatária que:

- I - Quando convocada dentro do prazo de validade da proposta, não assinar o contrato dentro do prazo estipulado no edital;
- II - Deixar de entregar documentação exigida no edital;
- III - Ensejar o retardamento da execução do objeto deste pregão;
- IV - Não mantiver a proposta dentro do prazo de validade;
- V - Falhar ou fraudar na execução do objeto;
- VI - Comportar-se de modo inidôneo;
- VII - Cometer fraude fiscal;
- VIII - Fizer declaração falsa

14.2. Nos casos de inexecução parcial ou total das condições estabelecidas neste ato convocatório, bem como, erro ou mora na execução, garantida prévia defesa, o licitante a ser contratado ficará sujeito às seguintes sanções:

- I - Advertência por escrito;

II - Multa:

a) Para efeito de aplicação de multas às infrações, são atribuídos graus, conforme as tabelas 1 e 2 a seguir:

TABELA 1

Grau	Correspondência
01	0,1% por dia sobre o valor mensal da indenização
02	0,2% por dia sobre o valor mensal da indenização
03	0,3% por dia sobre o valor mensal da indenização
04	0,4% por dia sobre o valor mensal da indenização
05	0,5% por dia sobre o valor mensal da indenização
06	0,6% por dia sobre o valor mensal da indenização

TABELA 2

COMETIMENTO DE FALTAS OU INFRAÇÃO CONTRATUAL

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia e por estabelecimento.	05
2	Cobrar preços maiores do que os fixados nas Tabelas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez.	03
3	Reaproveitar gêneros preparados e não servidos, por ocorrência.	03
4	Cobrar, ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços prestados nas dependências deste órgão, por ocorrência.	02
5	Utilizar as dependências do Ministério para fins diversos do objeto Contrato de Cessão, por vez.	04
6	Servir bebida alcoólica no restaurante ou lanchonete, o que poderá ensejar a rescisão do contrato.	06
7	Servir alimento contaminado, deteriorado ou com data de validade vencida, por vez.	06
8	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	02
9	Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Contrato de Cessão, por dia.	06
10	Permitir a presença de empregado sem identificação do Concessionário ou sem uniforme ou que estejam mal apresentados ou descalço ou portando uniformes sem a devida higienização, por empregado.	01
11	Permitir a presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.	01
12	Não proceder à higienização dos alimentos segundo os padrões determinados pela legislação vigente.	06
13	PARA OS ITENS A SEGUIR, DEIXAR DE:	
14	a) providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez.	03
	b) manter empregado qualificado para responder perante o Ministério, bem como deixar de manter nutricionista nas dependências do MMA, por vez.	01
	c) coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	03
	d) substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia	01
	e) refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	03
	f) remover do local de preparação os alimentos preparados e não servidos, por dia.	02
	g) manter Tabela de preços em lugar visível, por dia.	01
	h) prestar manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor de fiscalização do contrato as razões de impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	01
	i) manter documentação legal, por vez.	01
	j) remover o lixo, por dia.	04
	k) cumprir horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez.	04
	l) cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia.	02
	m) cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.	02
	n) cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez.	02
	o) apresentar cupom fiscal aos usuários dos restaurantes/lanchonetes, por vez.	01
	p) responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização, por vez.	02
	q) manter máquina de cartão bem como máquina para vale alimentação, por dia de ocorrência.	01
	r) manter, até o horário final de atendimento, as preparações em quantidade e qualidade suficiente, por dia de ocorrência.	02
	s) manter a identificação das preparações conforme determinado em contrato, por dia de ocorrência.	01
	t) manter os alimentos devidamente acondicionados, por dia de ocorrência.	04
	u) Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela Concessionário, por item e por ocorrência	03
	v) responder às correspondências encaminhadas pelo fiscal	03
	x) apresentar ao fiscal do contrato o comprovante de pagamento das indenizações	03

b) Havendo atraso no recolhimento dos valores da despesa de água, luz e telefone no prazo determinado em contrato, o Concessionário pagará multa nas seguintes proporções:

III - R\$ 100,00 (cem reais) por dia, até o décimo dia de atraso;

IV - R\$ 200,00 (duzentos reais) por dia, do décimo primeiro ao vigésimo dia de atraso;

V - R\$ 300,00 (trezentos reais) por dia, do vigésimo primeiro ao trigésimo dia de atraso;

VI - R\$ 500,00 (quinhentos reais) por dia, a partir do trigésimo primeiro dia de atraso.

14.3. Caso o Concessionário deixe de realizar a desinsetização mensal, conforme previsto no item 12.24, pagará multa de R\$ 50,00 (cinquenta reais) por dia, até o décimo dia de atraso. Após o décimo primeiro dia de descumprimento do item, terão os serviços suspensos até a regularização da

situação;

14.4. Multa de **20% (vinte por cento)** sobre o valor mensal da indenização nas hipóteses de rescisão contratual por inexecução total da obrigação assumida, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial, sem embargo de indenização dos prejuízos porventura causados à Administração, pela não execução do objeto.

I - Suspensão temporária, pelo prazo não superior a 2 (dois) anos, de participação em licitações e impedimento de contratar com o MMA, nesse período;

II - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Federal, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o concessionário ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada;

14.5. A paralisação dos serviços acima de 10 (dez) dias poderão ensejar a rescisão do Contrato.

14.6. A aplicação da sanção estabelecida no Inciso II, item 14.4, é da competência exclusiva do Ministro de Estado, facultada defesa no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vistas, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação;

14.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF sem prejuízo das multas previstas no Edital e no contrato e das demais cominações legais;

14.8. As sanções previstas nos incisos I, item 14.2 e I e II do item 14.4, poderão ser aplicadas juntamente com as multas previstas no inciso II, tem 14.2;

14.9. As multas deverão ser recolhidas no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da notificação enviada pelo Ministério do Meio Ambiente;

14.10. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado o contraditório e a ampla defesa;

14.11. As sanções impostas somente poderão ser relevadas em razão de circunstâncias excepcionais, devidamente demonstradas e justificadas por escrito, com fundamento em fatos comprováveis, a critério da autoridade competente do MMA, e formuladas no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a contar da data da intimação do ato pela Administração.

15. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

15.1. Nos termos do art. 67, § 1º, da Lei Nº 8.666 de 21 de junho de 1993, o Ministério do Meio Ambiente designará um ou mais Representantes da Administração, titular e substituto, para acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

15.2. Cabe ao Representante da Administração autorizar o serviço, se conveniente à Administração, além de recusar no todo ou em parte os serviços executados, caso tenha sido entregue em desacordo com o solicitado.

15.3. O concessionário deverá permitir o livre acesso do fiscal do contrato designado e de órgãos ou entidades federais, estaduais e municipais, devidamente identificados, independentemente de comunicação prévia das visitas, objetivando a fiscalização do cumprimento das cláusulas do Contrato e das normas legais relacionadas com as atividades desenvolvidas.

15.4. O concessionário deverá corrigir rigorosamente dentro do prazo estabelecido pela fiscalização da Concedente ou pelos órgãos federais, estaduais e municipais as imperfeições encontradas.

15.5. Caberá, ainda, ao Gestor do Contrato, notificar a empresa, por escrito, em caso de eventuais imperfeições na execução dos serviços, determinando prazo para a correção.

15.6. As decisões e providências que ultrapassarem a competência da fiscalização serão encaminhadas à autoridade competente do Concedente para adoção das medidas convenientes, consoante disposto no SS 2º, do art. 67, da Lei nº. 8.666/93.

16. INDENIZAÇÕES À ADMINISTRAÇÃO

16.1. A EMPRESA deverá arcar com as despesas relativas ao consumo efetivo de água e energia elétrica, sendo que a leitura será aferida mensalmente, com o acompanhamento do representante do restaurante, visto que existe equipamento individualizado (hidrômetro e wattímetro) que atende exclusivamente ao restaurante e lanchonete do MMA;

16.2. Cabe ressaltar que os valores acima mencionados podem variar de acordo com conduta da empresa;

16.3. Empresa deverá ressarcir ao MMA, mensalmente, a contar da notificação feita pela Administração, o valor correspondente ao total da conta de telefone disponibilizado pelo Concedente e instalado no restaurante/lanchonete;

16.4. O ressarcimento das despesas ao Concedente deverá acontecer mensalmente, até 10 (dez) dias, a contar da notificação feita pela Administração, entregando a cópia do comprovante do recolhimento - GRU ao fiscal do Contrato;

16.5. O CONCESSIONÁRIO deverá arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, assim como se houver problema técnico a ser resolvido. Quando do abastecimento deverá ser acionada a equipe de brigada de incêndio do Concedente para acompanhamento, sob pena de não realização do serviço,

16.6. controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, assim como se houver problema técnico a ser resolvido. Quando do abastecimento deverá ser acionada a equipe de brigada de incêndio do Concedente para acompanhamento, sob pena de não realização do serviço.

16.7. Como subsídio às licitantes, informamos a média/mensal de consumo de água e energia elétrica no segundo semestre de 2016:

Média (agosto a dezembro de 2016)	
Água/Esgoto	Energia Elétrica
R\$ 2.250,60	R\$ 1.606,76

16.7.1. Os valores referentes ao consumo de energia elétrica, água e telefone, serão atualizados quando ocorrer reajuste e/ou revisões das tarifas praticadas pelas Concessionárias dos serviços.

17. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

17.1. Será realizada Pesquisa de Satisfação do Cliente (Encarte "E"), para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e refeições servidas, que poderá servir como base para motivar a rescisão contratual, a critério do MMA.

17.1.1. A pesquisa de satisfação do cliente será realizada, pelo menos, uma vez a cada trimestre, em datas não conhecidas previamente pela Concessionária.

17.1.2. A pesquisa será coordenada pelo MMA, que informará o Concessionário a nota geral da pesquisa, que deverá atingir a média de 70 pontos para ser satisfatório.

17.1.2.1. Resultado da Avaliação

PSC $\geq$ 70 pontos= Excelente

PSC $\geq$ 50 pontos e $\leq$ 69 pontos= Satisfatório

PSC $\leq$ 49 pontos= Insatisfatório

PSC = Pesquisa de Satisfação do Cliente;

17.2. Caso o resultado da pesquisa demonstre insatisfação em mais de 50%, poderá ser oportunizada o Concessionário a reavaliar os quesitos apontados e adequar aos procedimentos necessários;

17.3. O MMA fará, ainda, avaliação por meio de supervisões e controles realizados por fiscalização designada.

17.4. Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

18. QUALIFICAÇÕES

18.1. A empresa interessada deverá apresentar Atestado(s) de Capacidade Técnica Operacional, firmado (s) por Pessoas Jurídicas de Direito Público ou privado, comprovando que o licitante tenha prestado ou esteja prestando serviços pertinentes e compatíveis com o objeto deste Termo de Referência.

18.2. Registro ou inscrição da empresa Declaração de Disponibilização de Pessoal da licitante no Conselho Regional Nutrição, em plena validade, atestado por meio de Certidão de Registro, conforme Resolução CFN nº 378/2005.

18.3. Declaração de Disponibilização de Pessoal Técnico Especializado, conforme modelo constante no Encarte "G" deste Termo de Referência.

18.4. A licitante deverá disponibilizar, quando solicitada, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados de capacidade técnica apresentados;

18.5. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

18.6. Declaração da empresa de que apresentará, no ato da assinatura do contrato, os documentos que indiquem o aparelhamento e o pessoal técnico, adequados, suficientes e disponíveis para a realização do objeto do Contrato;

18.7. Para fim de comprovação da qualificação técnica na fase habilitatória da licitação, a empresa participante deverá apresentar atestado/declaração de capacidade técnico-operacional, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, relativo à prestação de serviços compatíveis com o objeto deste Termo de Referência.

18.8. Considera-se compatível o atestado/declaração que comprovar a prestação, a contento e de forma satisfatória, de serviços de preparo e fornecimento de refeições, com atendimento de no mínimo de 200 refeições diárias ou 4400 refeições por mês.

18.8.1. O atestado/declaração deve referir-se a:

a) contrato já concluído ou já decorrido no mínimo 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado e executado (concluído) em prazo inferior, apenas aceito mediante a apresentação do contrato;

b) serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social, devidamente registrado na junta comercial competente, bem como no cadastro de pessoas jurídicas da Receita Federal do Brasil - RFB.

18.9. Poderá ser apresentado mais de 1 (um) atestado para fim de comprovação da qualificação técnica, desde que reste demonstrada a execução concomitante dos contratos.

18.10. Para fim de comprovação da qualificação técnica na fase habilitatória da licitação, a empresa participante deverá comprovar que possui experiência mínima de 3 (três) anos no mercado do objeto desta licitação, ininterruptos ou não, demonstrada por meio da apresentação de contrato(s) ou atestado(s).

18.11. Para a comprovação de tempo de experiência, poderão ser aceitos outros documentos idôneos, mediante diligência do Pregoeiro.

18.12. Os períodos concomitantes serão computados uma única vez.

18.13. O documento apresentado pelo licitante para comprovação de sua qualificação técnica, além de possuir informações técnicas e operacionais suficientes para qualificar o escopo realizado, deverá conter dados que possibilitem ao MMA, por intermédio do seu pregoeiro, caso julgue necessário, confirmar sua veracidade junto ao cedente emissor.

18.14. Declaração da empresa de que apresentará, no ato da assinatura do contrato, documentos que comprovem que possuirá em seu quadro permanente profissional da área de nutrição, devidamente registrado no Conselho de Nutrição;

18.15. Declaração de que possui ou se compromete a montar matriz, filial ou escritório no Distrito Federal, com estrutura física mínima, pessoal qualificado e em quantidade suficiente para gerir o contrato.

18.16. Declaração de que possui condições para o fornecimento de todos os gêneros alimentícios, material e equipamentos necessários à execução dos serviços previstos neste instrumento.

18.17. Em relação às licitantes cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação:

a) relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 16/12/1971;

b) declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI;

c) comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

d) registro previsto no art. 170 da Lei n. 5.764/1971;

e) comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

f) última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

g) os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: ata de fundação; estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; editais de convocação das 3 (três) últimas assembleias gerais extraordinárias; 3 (três) registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação.

19. DA VISTORIA DO LOCAL

19.1. Para que as empresas licitantes tenham melhores condições na elaboração de suas propostas, reduzindo as possibilidades de falhas ou dúvidas quanto a forma de prestação do serviço e padrões de qualidade e materiais existentes no MMA, além de garantir condições de ampla concorrência sem a perda de qualidade, **é obrigatória a vistoria técnica** para identificar as possíveis dificuldades e despesas a serem consideradas no momento da formação dos preços para a composição de suas propostas.

19.1.1. Por ocasião da vistoria técnica, será emitida uma DECLARAÇÃO DE VISTORIA, conforme modelo constante do Encarte “D”, atendendo o inciso III do art.30 da Lei nº 8.666/1993, e o inciso IV do art. 19 da IN nº02/2008 da SLTI (MPOG).

19.1.2. Não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações existentes.

19.2. A visita técnica é de grande importância para que os licitantes possam sanar todas as suas dúvidas com a área técnica do MMA. Deverá ser marcada com antecedência, data e hora, em dias úteis (segunda a sexta-feira), das 8:00 às 11:00h e das 14:00 às 17:00h, pelo telefone (61)2028-1306. Deverá ser realizada por representante da empresa, portando documento de identificação pessoal. **O prazo final para realização da vistoria coincidirá com o prazo final para recebimento**

das propostas, em respeito ao inciso V do art. 4º da Lei nº 10.520/2002 e ao item 9.2.5 do Acórdão 1306/2003 Primeira Câmara.

19.3. A licitante deverá verificar todas as particularidades das instalações e condições gerais para execução dos serviços, bem como o nível de responsabilidade envolvida. A vistoria será acompanhada e assinada, conjuntamente, por um servidor da Administração;

19.4. O Atestado de Vistoria será fornecido em duas vias, uma para o licitante incluir na documentação relativa à Habilitação e outra para controle da fiscalização.

20. DO PRAZO PARA INÍCIO DOS SERVIÇOS

20.1. O prazo para o início dos serviços relacionados com o objeto deste Termo de Referência será de, no máximo, 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da data da celebração do Termo de Contrato.

21. DAS VEDAÇÕES À CONCESSIONÁRIA

21.1. É vedada a subcontratação de empresa para a execução dos serviços objeto do contrato;

21.2. As benfeitorias somente poderão ser feitas se autorizadas pela Administração do Bloco B, sem que traga O CONCESSIONÁRIO o direito de indenização sob qualquer título;

22. DA FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA CONTRATUAL

22.1. Os serviços objeto do presente Termo de Referência serão prestados mediante formalização de instrumento contratual.

22.2. O modelo de contratação denota a necessidade de contratação dos serviços de forma continuada, com observância do prazo de vigência contratual previsto no art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/1993, tanto para as refeições como para os lanches, situação comum nas contratações dessa natureza e validada pelo TCU, a exemplo do constante do Acórdão nº 1.443/2006-Plenário

22.3. O contrato a ser celebrado terá vigência de 12 (doze) meses a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, mediante termos aditivos, até o limite de 60 (sessenta) meses, quando comprovadamente for vantajoso para o MMA, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

- a) os serviços tenham sido prestados regularmente;
- b) o MMA mantenha interesse na realização do serviço;
- c) o valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para o MMA;
- d) a empresa contratada manifeste expressamente interesse na prorrogação.

22.4. A empresa contratada deverá comunicar seu interesse em prorrogar a vigência do contrato, mediante consulta formal do MMA, em tempo hábil para o andamento do processo.

22.5. A vantajosidade econômica para prorrogação contratual estará assegurada, sendo dispensada a realização de pesquisa de mercado, nos casos de reajustes com base em índices oficiais, previamente definidos no contrato.

22.6. O MMA não poderá prorrogar o contrato quando a empresa contratada tiver sido declarada inidônea, impedida ou suspensa no âmbito da União ou do MMA, enquanto perdurarem os efeitos.

22.7. De acordo com o art. 30-A da Instrução Normativa SLTI/MPDG nº 2/2008, a empresa contratada não tem direito subjetivo à prorrogação contratual que objetiva a obtenção de preços e condições mais vantajosos para o MMA.

22.8. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da empresa contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que: sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado; e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

23. DO PRAZO PARA INÍCIO DOS SERVIÇOS

23.1. O prazo para o início dos serviços relacionados com o objeto deste Termo de Referência será de, **no máximo, 60 (sessenta) dias corridos**, contados a partir da data da celebração do Termo de Contrato.

24. DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS

24.1. No caso de prorrogação contratual, os valores contratados serão reajustados desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, a contar da data da apresentação da proposta ou do último reajuste, em cumprimento ao disposto no art. 28, § 1º, da Lei nº 9.069, de 26/06/1995, combinado com o art. 3º, § 1º, da Lei nº 10.192, de 14/02/2001, com base na variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, medido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE.

24.2. Caso o IPCA/IBGE venha a ser extinto ou não possa mais ser utilizado durante a vigência contratual, adotar-se-á índice substituto determinado pela legislação que venha regular a matéria.

24.3. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial.

24.4. O reajuste será formalizado por meio de apostilamento, exceto quando coincidir com a prorrogação contratual, caso em que deverá ser formalizado por aditamento ao contrato.

25. DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

25.1. A empresa contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou as supressões que se fizerem necessárias ao contrato, até 25% (vinte e cinco por cento) do seu valor inicial atualizado.

25.2. É facultada a supressão além do limite acima estabelecido mediante acordo entre as partes.

26. RESCISÃO CONTRATUAL

26.1. Considerar-se-á rescindido o contrato, independente de ato especial, retornando o espaço ao Concedente, sem direito a qualquer indenização para a Concessionária, inclusive por benfeitorias realizadas, nas seguintes situações:

26.2. Caso venha a ser dada, no todo ou em parte, utilização diversa da que foi destinada ao objeto da concessão;

26.3. Se houver inobservância do prazo previsto no ato autorizativo da Concessão;

26.4. Se O CONCESSIONÁRIO renunciar a Concessão, deixar de exercer as suas atividades específicas, ou ainda na hipótese de sua extinção, liquidação ou falência;

26.5. Se ocorrer descumprimento de cláusulas pactuadas;

26.6. Se em qualquer época, a Administração necessitar do espaço cedido para seu uso próprio ou para Concessão, no caso de nova licitação.

27. DAS INSTALAÇÕES FÍSICAS

27.1. O CONCESSIONÁRIO deverá se responsabilizar pela aquisição de todos os equipamentos e utensílios necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto deste Termo de Referência, bem como sua manutenção, à exceção das mesas e cadeiras que serão fornecidas pelo MMA.

27.2. A Empresa deverá receber e devolver as instalações do restaurante/lanchonete, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo de vistoria próprio;

27.3. As medidas impostas pelos órgãos de fiscalização serão de responsabilidade da Concessionária;

27.4. O CONCESSIONÁRIO deverá realizar as benfeitorias que julgar necessária no ambiente cedido, somente mediante autorização do Concedente, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;

27.5. O CONCESSIONÁRIO deverá manter o laudo de estanqueidade do gás sempre dentro do prazo de validade, podendo o MMA, solicitar, a qualquer momento, documentação comprobatória;

27.6. Ficará a cargo do MMA, as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras;

27.7. O CONCESSIONÁRIO deverá comunicar ao Concedente sobre qualquer equipamento que será instalado nas dependências do restaurante e da lanchonete, informando suas respectivas capacidades (potência), a fim de promover uma avaliação comparativa com a rede elétrica do Concedente;

27.8. O Concessionário deverá promover a modernização, substituição, aperfeiçoamento e ampliação da tecnologia, equipamentos e instalações objeto dos serviços e atividades a serem contratadas durante todo o período da concessão.

27.9. O Concessionário deverá cumprir as obrigações contratuais assumidas, zelando pela conservação e manutenção periódica (predial, elétrica e hidráulica).

27.10. Arcar com todas as despesas relativas a serviços e facilidades que utilizar, tais como: água, esgoto/fossa, energia elétrica, telefone, gás, coleta e destinação adequada do lixo.

27.11. Receber, conferir, guardar e zelar pelos bens que lhes forem confiados pelo Concedente, os quais ficarão sob sua responsabilidade, até o fim da vigência contratual, ou sua devolução, em perfeito estado;

27.12. O Concessionário será responsável pela segurança patrimonial e vigilância da área objeto dessa concessão

27.13. Instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da Concedente.

28. DA VISTORIA DO LOCAL

28.1. Para que as empresas licitantes tenham melhores condições na elaboração de suas propostas, reduzindo as possibilidades de falhas ou dúvidas quanto a forma de prestação do serviço e padrões de qualidade e materiais existentes no MMA, além de garantir condições de ampla concorrência sem a perda de qualidade, é obrigatória a vistoria técnica para identificar as possíveis dificuldades e despesas a serem consideradas no momento da formação dos preços para a composição de suas propostas.

28.2. Por ocasião da vistoria técnica será emitida uma DECLARAÇÃO DE VISTORIA, conforme

modelo constante do Encarte “D”, atendendo o inciso III do art.30 da Lei nº 8.666/1993, e o inciso IV do art. 19 da IN nº02/2008 da SLTI (MPOG).

28.3. Não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações existentes.

28.4. A visita técnica é de grande importância para que os licitantes possam sanar todas as suas dúvidas com a área técnica do MMA. Deverá ser marcada com antecedência, data e hora, em dias úteis (segunda a sexta-feira), das 8:00 às 11:00h e das 14:00 às 17:00h, pelo telefone (61)2028-1306. Deverá ser realizada por representante da empresa, portando documento de identificação pessoal. **O prazo final para realização da vistoria coincidirá com o prazo final para recebimento das propostas**, em respeito ao inciso V do art. 4º da Lei nº 10.520/2002 e ao item 9.2.5 do Acórdão 1306/2003 Primeira Câmara.

28.5. A licitante deverá verificar todas as particularidades das instalações e condições gerais para execução dos serviços, bem como o nível de responsabilidade envolvida. A vistoria será acompanhada e assinada, conjuntamente, por um servidor da Administração;

28.6. O Atestado de Vistoria será fornecido em duas vias, uma para o licitante incluir na documentação relativa à Habilitação e outra para controle da fiscalização.

29. ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

29.1. Aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto do presente contrato, até 25% (vinte e cinco por cento) de seu valor inicial atualizado.

30. DISPOSIÇÕES GERAIS

30.1. A execução do objeto deste Termo de Referência será contratada com a licitante que for declarada vencedora, mediante assinatura contratual, nos termos da minuta constante nos anexos do edital.

30.2. A participação na licitação implica para a licitante vencedora aceitação dos termos e condições estabelecidas neste Termo de Referência, obrigando-a a observância do mesmo, das normas técnicas gerais e especiais pertinentes aos serviços licitados, das normas administrativas do Ministério do Meio Ambiente e da legislação aplicável.

31. ANEXOS

31.1. ENCARTE A - Modelo de Indicadores básicos para o cardápio do restaurante/lanchonete.

31.2. ENCARTE B - Modelo de Proposta de Preços.

31.3. ENCARTE C - Modelo de Declaração de sustentabilidade Ambiental.

31.4. ENCARTE D - Modelo de Declaração de Vistoria.

31.5. ENCARTE E - Modelo de Pesquisa de Satisfação de Clientes.

31.6. ENCARTE F - Modelo de Termo de Recebimento das Instalações.

31.7. ENCARTE G - Modelo de Declaração de disponibilização de pessoal técnico especializado.

31.8. ENCARTE H - Procedimentos Básicos

Regina Maria da Conceição Ibiapina
Analista Ambiental

Lucia Cristina Almeida dos Reis
Analista Ambiental

1. De acordo.

2. Encaminha-se à Coordenação de Administração Predial - CODAP, para, se de acordo, dar continuidade às demais providências junto à Coordenação Geral de Gestão Administrativa - CGGA.

FRANCISCO GOMES DA SILVA
Chefe da Divisão de Serviços Gerais

1. De acordo.

2. Aprovo o presente Termo de Referência conforme o disposto no artigo 8º, inciso III, alínea “a” do Decreto nº 3.555/00 c/c o art. 9º, inciso II do Decreto nº 5.450/05.

2. Encaminha-se à Coordenação Geral de Gestão Administrativa - CGGA para prosseguir com o feito, nos seus trâmites normais, se de acordo.

ALAN CLECIO QUEIROZ FIGUEIREDO
Coordenador de Administração Predial

O presente documento segue assinado pelo servidor Elaborador, pela autoridade Requisitante e pela

autoridade responsável pela Aprovação da conveniência e oportunidade, com fulcro no art. 9º, inciso II, do Decreto nº 5.450/2005 e art. 15 da IN nº 02/2008-SLTI/MPOG, cujos fundamentos passam a integrar a presente decisão por força do art. 50, § 1º, da Lei nº 9.784/1999.

ENCARTE A

INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE/LANCHONETE

SERVIÇOS DE REFEIÇÃO E LANCHONETE

Diariamente, deverão ser disponibilizados, no mínimo, os seguintes itens:

ITEM	PRODUTO	VARIAÇÃO	PESO/UN
Self Service	Refeição pronta		100g
	Sobremesa		100g
	Café Colonial		100g
	Prato Feito (Marmita)		500g
Bebidas	Achocolatado	Normal, Diet ou Light	300 ml
	Achocolatado industrializado		Caixa 220 ml
	Água de coco natural		Unidade
	Água mineral	Com e sem gás	Garrafa 500 ml
	Água mineral	Sem gás	Copo 200 ml
	Café com leite	Leite integral, semidesnatado e desnatado esterilizados	150ml
	Cafezinho		50 ml
	Café Expresso		50 ml / 150 ml
	Capuccino		50 ml / 150 ml
	Chá quente	Diversos sabores	150 ml
	Chá gelado (Sabores diversos)	Normal, diet ou light	Garrafa 300 ml
	Chá mate gelado	Natural e limão	
	Leite quente ou frio	Integral, semidesnatado e desnatado esterilizados	300 ml
	Chocolate quente ou frio	Normal, Diet ou Light	150 ml / 300 ml
	Iogurte Desnatado e Natural	Diversos sabores	Unidade
	Suco de Frutas (natural e da polpa)	Diversos sabores	300ml
	Suco industrializado	Diversos sabores	Lata 350 ml
	Suco industrializado	Diversos sabores	Caixa 200 ml
	Vitaminas de Frutas (natural e da polpa)	Diversos sabores	300ml
	Refrigerante	Diversos sabores Normal, Diet ou Light	Lata 350 ml
Doces	Bolo Caseiro e Diet;	Diversos sabores	Fatia 100g
	Docinhos	Diversos sabores	Unidade 50 g
	Tortas	Diversos sabores	Fatia 100 g
SALGADOS			
Salgados	Salgados variados fritos e assados (coxinha, folhados, enroladinhos, etc.)	Diversos sabores	100g
	Pão de queijo		80 g
	Tortas	Diversos sabores	Fatia 100g
	Sanduíche de queijo	Pão de forma normal, integral ou pão francês Quente ou frio	Unidade
	Sanduíche de presunto	Pão de forma normal, integral ou pão francês Quente ou frio	Unidade
	Sanduíche misto (queijo e presunto)	Pão de forma normal, integral ou pão francês Quente ou frio	Unidade
	Hambúrguer	Carne bovina e carne de frango em pão especial para hambúrguer Opcionais: queijo, alface e tomate	Unidade
	Sanduíche natural no pão de forma normal e integral	Atum, frango, peito de peru	120 g
	Pão com ovo (francês de 50 g)	Quente (chapa) ou frio	Unidade
	Pão com manteiga (francês de 50 g)	Quente (chapa) ou frio	Unidade
	Pão Pizza		Unidade
Outros	Açaí (tigela)		300ml / 500ml
	Picolé	Diversos sabores	Unidade
	Queijo fresco	Fatia	50g
	Salada de frutas	Mínimo 4 (quatro) frutas	250g
	Tapioca Simples	Com manteiga	Unidade
	Tapioca com recheio	Recheios diversos	Unidade

O serviço de lanchonete deverá dispor de açúcar, adoçante artificial, bem como de molhos (catchup, maionese, mostarda, pimenta e etc.), em sachês

ENCARTE B
MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Nome da empresa: _____ CNPJ: _____

Responsável pela empresa: _____ E-mail: _____

Telefone comercial: _____ Celular: _____

Endereço da empresa: _____

PLANILHA PARA FORMAÇÃO DE PREÇOS DO CARDÁPIO

Esta planilha tem por objetivo compor a proposta de preços da empresa participante, com os valores a serem praticados ao longo de 12 meses de execução do contrato.

GRUPO 1			
	Produto	Unidades de medida	Valor a ser praticado em R\$
ITEM 1 - RESTAURANTE			
1.1	Refeição	100 g	
1.2	Sobremesa	100 g	
1.3	Café colonial	100 g	
1.4	Marmitex (prato feito)	500g	
Valor Total do Item 1			
ITEM 2 - LANCHONETE			
BEBIDAS			
2.1	Achocolatado	300 ml	
2.2	Achocolatado Diet ou Light	300 ml	
2.3	Achocolatado industrializado	Unidade 220 ml	
2.4	Água de coco natural	Unidade	
2.5	Água mineral com gás	Garrafa 500 ml	
2.6	Água mineral sem gás	Garrafa 500 ml	
2.7	Água mineral sem gás	Copo 200 ml	
2.8	Café com leite esterilizado integral, semidesnatado e desnatado	150ml	
2.9	Cafezinho em xícara de	50 ml	
2.10	Café Expresso em xícara de	150 ml	
2.11	Café Expresso em xícara de	50 ml	
2.12	Capuccino em xícara de	150 ml	
2.13	Capuccino em xícara de	50 ml	
2.14	Chá em diversos sabores	150 ml	
2.15	Chá gelado em diversos sabores	Garrafa de 300 ml	
2.16	Chá mate gelado	Garrafa de 300 ml	
2.17	Chocolate quente ou frio, Diet ou Light	150 ml	
2.18	Chocolate quente ou frio, Diet ou Light	300 ml	
2.19	Iogurte Desnatado	Unidade	
2.20	Iogurte Natural sabores diversos	Unidade	
2.21	Refrigerante	Lata 350 ml	
2.22	Suco de frutas(natural e da polpa)	300ml	
2.23	Suco de frutas industrializado (diversos sabores)	Lata 350 ml	
2.24	Suco de frutas industrializado (diversos sabores)	Unidade 200 ml	
2.25	Vitaminas de Frutas (natural e da polpa)	300ml	
BOLOS E DOCE			
2.26	Bolo Caseiro de laranja; cenoura; chocolate; milho;	Mínimo 100g a fatia	
2.27	Bolo Diet, sem Lactose, sem adição de Glúten	Mínimo 100g a fatia	
2.28	Doce –Beijinho	Unidade 50 g	
2.29	Doce –Brigadeiro	Unidade 50 g	
2.30	Doce –Casadinho	Unidade 50 g	
2.31	Tortas Doces (diversos sabores)	Mínimo 100g a fatia	
SALGADOS			
2.32	Coxinha de frango	Unidade mínima de 80 g	
2.33	Coxinha de frango com catupiry	Unidade mínima de 80 g	
2.34	Croissant recheado de queijo e presunto	Unidade mínima de 80 g	
2.35	Empada (frango, carne, palmito, queijo)	Unidade mínima de 80 g	
2.36	Enroladinho de queijo	Unidade mínima de 80 g	

2.37	Enroladinho de queijo e presunto	Unidade mínima de 80 g	
2.38	Enroladinho de Salsicha	Unidade mínima de 80 g	
2.39	Esfirra (carne, frango)	Unidade mínima de 80 g	
2.40	Pão de Batata	Unidade mínima de 80 g	
2.41	Pão de queijo	Unidade mínima de 80g	
2.42	Pão pizza	Unidade de 80 g	
2.43	Tortas –Salgadas Light (diversos sabores)	Mínimo 100g a fatia	
2.44	Tortas Salgadas (diversos sabores)	Mínimo 100g a fatia	
SANDUÍCHES			
2.45	Sanduíche de queijo (40 g, no mínimo), quente ou frio	Unidade	
2.46	Sanduíche de presunto (40 g, no mínimo), quente ou frio	Unidade	
2.47	Sanduíche misto de presunto – 30 g, no mínimo e queijo – 30g, no mínimo, quente ou frio	Unidade	
2.48	Sanduíche natural de pão integral – Atum e saladas	Unidade com no mínimo de 120 g	
2.49	Sanduíche natural de pão integral – Frango e salada	Unidade com no mínimo de 120 g	
2.50	Sanduíche natural de pão integral – Peito de Peru defumado	Unidade com no mínimo de 120 g	
2.51	Hambúrguer em pão especial com queijo, alface e tomate	Unidade com no mínimo de 120 g	
2.52	Pão com ovo (quente ou frio)	Unidade mínima 70g	
2.53	Pão com manteiga (quente na chapa ou frio)	Unidade mínima 60g	
OUTROS			
2.54	Salada de frutas	Unidade mínima 250g	
2.55	Picolé (vários sabores)	Unidade	
2.56	Açaí (tigela)	300ml	
2.57	Açaí (tigela)	500ml	
2.58	Queijo fresco	Fatia	
2.59	Tapioca Simples	Com manteiga	
2.60	Tapioca com recheio	Recheios diversos	
Valor Total do Item 2			

As licitantes deverão cotar preços para todos os itens.

Valor Global da Proposta por Grupo (Item 1 + Item 2)	R\$
---	------------

Validade da proposta: ____/____/____

Data da Proposta: ____/____/____

Assinatura do responsável legal pela empresa
Carimbo (ou dados de identificação)

ENCARTE C

MODELO DE DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

PROPONENTE: _____

ENDEREÇO: _____

CNPJ: _____ FONE/FAX: _____

Declaro, sob as penas da Lei nº 6.938/1981, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade Pregão Eletrônico nº ____/2017, instaurado pelo Processo de nº 02000.002611/2014-21, que atendemos aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente.

Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação das declarações e certidões pertinentes dos órgãos competentes quando solicitadas como requisito para habilitação e da obrigatoriedade do cumprimento integral ao que estabelece o art. 6º e seus incisos, da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – MPOG.

Estou ciente da obrigatoriedade da apresentação do registro no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais caso minha empresa exerça uma das atividades constantes no Anexo II da Instrução Normativa nº 6, de 15 de março de 2015, do IBAMA.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

_____ de _____ de 2017.

Nome:

RG/CPF:

Cargo:

ENCARTE D

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº _____/2017

Nome da empresa: _____

CNPJ: _____ Endereço: _____

Telefone: _____ Email: _____

Declaro que possuo pleno conhecimento de todas as informações e condições para o atendimento do objeto, objetivos e especificações licitados e suas peculiaridades, ciente de não poder alegar futuramente, desconhecimento das condições em favor de eventuais pretensões de acréscimos dos preços propostos, principalmente quanto à cobertura de equipamentos e de acessórios, em conformidade com a opção demarcada abaixo.

() Opção 1: um representante da empresa, portador do RG nº _____, expedido por _____, CPF nº _____ compareceu e vistoriou as dependências do MMA, a fim de reduzir as possibilidades de falhas ou dúvidas quanto à forma de prestação dos serviços, padrões de qualidade e materiais existentes no MMA para identificar as possíveis dificuldades e despesas que serão consideradas na formação dos preços e tomando ciência de todos os detalhes que far-se-ão necessários à apresentação de sua proposta.

() Opção 2: A empresa optou por não vistoriar os projetos, tendo ciência de que não poderá alegar desconhecimento de qualquer detalhe, incompreensão, dúvida ou esquecimento que possam provocar empecilho na sua proposta.

Brasília, de _____ de 2017.

CGGA (Servidor/carimbo)

REPRESENTANTE DA EMPRESA

ENCARTE E

MODELO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO DE CLIENTES

A presente pesquisa tem por objetivo o aprimoramento da qualidade de nossos serviços. Escolha, como você avalia os seguintes itens do nosso restaurante/lanchonete:

1 - Muito insatisfeito 2 - Insatisfeito 3 - Neutro 4 - Satisfeito 5 – Muito satisfeito

ITENS DE AVALIAÇÃO		NOTAS				
ALMOÇO		1	2	3	4	5
1	Sabor dos alimentos					

2	Apresentação dos alimentos								
3	Tempero das preparações								
4	Quantidade de sal								
5	Quantidade de gordura								
6	Disponibilidade de azeite, sal, vinagre								
7	Espera para se servir								
8	Identificação das preparações								
9	Recolhimento de bandejas/pratos								
10	Reposição de preparações/utensílios								
LANCHONETE/CAFÉ COLONIAL									
11	Sabor dos salgados/sanduíches								
12	Apresentação dos salgados/sanduíches								
13	Sabor dos bolos e tortas								
14	Apresentação dos bolos e tortas								
15	Salada de frutas								
GERAL									
16	Organização								
17	Limpeza								
18	Serviço do(a) Nutricionista (cortesia, eficiência, agilidade)								
19	Serviço dos atendentes (cortesia, eficiência, agilidade)								
20	Serviço de atendimento dos caixas (cortesia, eficiência, agilidade)								
		SUBTOTAL							
		TOTAL							

ENCARTE F

MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO DAS INSTALAÇÕES

ITEM	Estado Inicial
Ar condicionado	
Bancada dos banheiros	
Cadeiras	
Esquadrias	
Estante na sala	
Instalações elétricas	
Instalações hidráulicas	
Instalações hidrossanitária	
Lâmpadas em todas as luminárias	
Louças sanitárias	
Luminárias	
Maçanetas	
Mesas	
Pias da cozinha	
Pintura	
Piso	
Portas	

Declaro, para os devidos fins, que realizei a vistoria no espaço localizado no 1º subsolo do Bloco "B" da Esplanada dos Ministérios, em Brasília/DF e que a situação acima é a posição real que o encontrei neste momento.

Em caso de rescisão contratual ou término do Contrato, comprometo-me a entregar o espaço acima mencionado nas mesmas condições recebidas.

Brasília, de de 2017.

CONCESSIONÁRIO: _____

De acordo do CONCEDENTE: _____

ENCARTE G

MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIZAÇÃO DE PESSOAL TÉCNICO ESPECIALIZADO

DECLARAÇÃO

A Empresa _____, CNPJ nº _____, através do seu representante legal, Sr(a). _____, RG nº _____ órgão emissor _____, CPF nº _____, declara estar ciente do contido no Edital, Termo de Referência e seus Anexos, caso seja vencedora do certame, se comprometendo, a disponibilizar pessoal técnico especializado, para realização dos serviços ora disposto no Termo de Referência e seus Anexos, quando do início da prestação dos mesmos.

Brasília/DF, de de 2017.

ENCARTE H

PROCEDIMENTOS BÁSICOS

Para o funcionamento do Restaurante/Lanchonete, o concessionário deverá seguir os procedimentos mínimos e básicos de higiene abaixo elencados:

1.DOS ALIMENTOS

1.1. As pessoas que trabalham na área de alimentação, devem dispensar alguns cuidados ao manusear os alimentos a fim de evitar contaminação dos mesmos, tais como:

- Lavar constantemente as mãos utilizando sabão e água em abundância;
- Não segurar os alimentos cozidos com as mãos;
- Não tocar nos alimentos se estiver com algum ferimento nas mãos;
- Lavar muito bem em água corrente as verduras, legumes e frutas, utilizando escovação manual, se for necessário, de forma a retirar todas as impurezas, colocando-as de molho em solução clorada para desinfecção;
- Manter os alimentos sempre cobertos;
- Cozinhar muito bem os alimentos;
- Não falar, tossir, ou espirrar sobre os alimentos;
- Não utilizar sob hipótese alguma, alimentos com prazo de validade vencido;

2. DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

2.1. Para evitar a contaminação dos utensílios e equipamentos deverá ser diariamente observada os aspectos de higiene de todo o material utilizado durante o dia, sendo rigorosamente proibida a reutilização de utensílios anteriormente utilizados e não lavados.

- Lavar os utensílios que caírem no chão;
- Deixar os utensílios limpos sempre cobertos;
- Utilizar espátula ou esponja para retirar restos de alimentos dos pratos sujos evitando o contato das mãos nos utensílios, onde os alimentos são colocados;
- Retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas e demais itens, que estiverem lascados, trincados ou manchados;
- Os pratos, talheres, bandejas, devem ser higienizados com álcool, após lavagem;
- Servir as refeições em pratos de louça branca, sobre bandejas perfeitamente estáveis e de boa qualidade, forradas com papel descartável, os talheres deverão se encontrar ensacados (individualmente), e os lanches entregue aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados, ou envolvidos em embalagens especiais;
- Diariamente proceder a limpeza geral dos móveis e equipamentos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, mesa de inox e os utensílios/eletrodomésticos da cozinha, inclusive talheres, pratos e bandejas) com produtos adequados;

3. DO AMBIENTE

3.1. Para evitar a contaminação do ambiente deverá ser diariamente observada os aspectos de higiene das áreas que compõem as cozinhas, os restaurantes e áreas adjacentes, câmaras frias e despensas, escritório da Concessionária, conservando-as no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança;

3.2. Em qualquer momento, antes, durante e depois do horário das refeições, deverá ser efetuada limpeza do local, por empregado especializado e específico e que não exerça outras atividades;

3.3. Após o término do horário de almoço, proceder diariamente à limpeza de pias, sifões, torneiras, registros, trincos das portas e demais metais, cromados, utilizando produtos específico para cada tipo de material;

3.4. Lavagem geral e completa dos pisos internos, cuidando do fechamento dos ralos quando da remoção de lixo. Não varrer. Desinfecção, higienização do ambiente, superfícies, bancadas, e outros;

3.5. Os panos utilizados para higiene de piso devem ser lavados em local apropriado, preferencialmente em tanques próprios equipados com torneiras de água corrente e ralos encanados aos esgotos, com detergentes adequados, após o que devem ficar de molho em soluções cloradas por no mínimo uma hora;

3.6. Semanalmente deverá ser efetuada limpeza de acordo com os seguintes critérios:

- Limpeza dos filtros dos terminais do sistema de exaustão e coifas até a completa remoção da gordura ali acumulada;
- Lavagem e limpeza completa das paredes azulejadas, vidros e esquadrias, grades, considerando os lados interno e externo;
- Limpeza das paredes pintadas, portas, rodapés e móveis com flanela úmida e detergente neutro;



Documento assinado eletronicamente por **Regina Maria da Conceição Ibiapina, Analista Ambiental**, em 18/08/2017, às 16:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Lúcia Cristina Almeida dos Reis, Fiscal de Contrato - Administrativo**, em 21/08/2017, às 08:32, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Francisco Gomes da Silva, Chefe**, em 21/08/2017, às 10:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Alan Clécio Queiroz Figueiredo, Coordenador(a)**, em 23/08/2017, às 09:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site

[https://sei.mma.gov.br/controlador_externo.php?](https://sei.mma.gov.br/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.mma.gov.br/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador 0031942 e o código CRC 865890D4.

MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE
SECRETARIA EXECUTIVA
SUBSECRETARIA DE PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E ADMINISTRAÇÃO
COORDENAÇÃO GERAL DE GESTÃO ADMINISTRATIVA
COORDENAÇÃO DE ADMINISTRAÇÃO PREDIAL
DIVISÃO DE SERVIÇOS GERAIS

ENCARTE "I"

PLANILHA DE PREÇOS MÁXIMOS

Esta planilha tem por objetivo estabelecer preços máximos para cada item a ser licitado

GRUPO 1			
	Produto	Unidades de medida	Valor a ser praticado em R\$
ITEM 1 - RESTAURANTE			
1.1	Refeição	100 g	R\$ 2,82
1.2	Sobremesa	100 g	R\$ 3,12
1.3	Café colonial	100 g	R\$ 3,27
1.4	Marmitex (prato feito)	500 g	R\$ 12,22
Valor Total do Item 1			R\$ 21,43
ITEM 2 - LANCHONETE			
	Produto	Unidades de medida	Valor a ser praticado em R\$
BEBIDAS			
2.1	Achocolatado	300 ml	R\$ 3,40
2.2	Achocolatado Diet ou Light	300 ml	R\$ 3,92
2.3	Achocolatado industrializado	Unidade 220 ml	R\$ 3,45
2.4	Água de coco natural	Unidade	R\$ 4,88
2.5	Água mineral com gás	Garrafa 500 ml	R\$ 2,84
2.6	Água mineral sem gás	Garrafa 500 ml	R\$ 2,58
2.7	Água mineral sem gás	Copo 200 ml	R\$ 1,78
2.8	Café com leite esterilizado integral, semidesnatado e desnatado	150 ml	R\$ 2,95
2.9	Cafezinho em xícara de	50 ml	R\$ 0,98
2.10	Café expresso em xícara de	150 ml	R\$ 3,70
2.11	Café expresso em xícara de	50 ml	R\$ 2,76
2.12	Capuccino em xícara de	150 ml	R\$ 4,58
2.13	Capuccino em xícara de	50 ml	R\$ 3,70
2.14	Chá em diversos sabores	150 ml	R\$ 2,76
2.15	Chá gelado em diversos sabores	Garrafa de 300 ml	R\$ 5,10
2.16	Chá mate gelado	Garrafa de 300 ml	R\$ 5,10
2.17	Chocolate quente ou frio, Diet ou Light	150 ml	R\$ 4,00
2.18	Chocolate quente ou frio, Diet ou Light	300 ml	R\$ 4,00
2.19	Iogurte desnatado	Unidade	R\$ 4,25
2.20	Iogurte natural sabores diversos	Unidade	R\$ 3,90
2.21	Refrigerante	Lata 350 ml	R\$ 3,76
2.22	Suco de frutas (natural e da polpa)	300 ml	R\$ 4,05

2.23	Suco de frutas industrializado (diversos sabores)	Lata 350 ml	R\$ 4,48
2.24	Suco de frutas industrializado (diversos sabores)	Unidade 200 ml	R\$ 3,57
2.25	Vitaminas de frutas (natural e da polpa)	300 ml	R\$ 4,55
BOLOS E DOCES			
2.26	Bolo caseiro de laranja; cenoura; chocolate; milho	Mínimo 100 g a fatia	R\$ 2,56
2.27	Bolo Diet, sem lactose, sem adição de glúten	Mínimo 100 g a fatia	R\$ 3,96
2.28	Doce - Beijinho	Unidade 50 g	R\$ 2,80
2.29	Doce - Brigadeiro	Unidade 50 g	R\$ 2,60
2.30	Doce - Casadinho	Unidade 50 g	R\$ 3,13
2.31	Tortas doces (diversos sabores)	Mínimo 100 g a fatia	R\$ 4,96
SALGADOS			
2.32	Coxinha de frango	Unidade mínima de 80 g	R\$ 3,17
2.33	Coxinha de frango com catupiry	Unidade mínima de 80 g	R\$ 3,28
2.34	Croissant recheado de queijo e presunto	Unidade mínima de 80 g	R\$ 3,82
2.35	Empada (frango, carne, palmito, queijo)	Unidade mínima de 80 g	R\$ 3,50
2.36	Enroladinho de queijo	Unidade mínima de 80 g	R\$ 3,31
2.37	Enroladinho de queijo e presunto	Unidade mínima de 80 g	R\$ 3,31
2.38	Enroladinho de salsicha	Unidade mínima de 80 g	R\$ 3,31
2.39	Esfirra (carne, frango)	Unidade mínima de 80 g	R\$ 3,31
2.40	Pão de batata	Unidade mínima de 80 g	R\$ 3,47
2.41	Pão de queijo	Unidade mínima de 80 g	R\$ 2,57
2.42	Pão pizza	Unidade de 80 g	R\$ 3,45
2.43	Tortas - salgadas Light (diversos sabores)	Mínimo 100 g a fatia	R\$ 4,88
2.44	Tortas salgadas (diversos sabores)	Mínimo 100 g a fatia	R\$ 4,29
SANDUÍCHES			
2.45	Sanduíche de queijo (40 g, no mínimo), quente ou frio	Unidade	R\$ 3,57
2.46	Sanduíche de presunto (40 g, no mínimo), quente ou frio	Unidade	R\$ 3,90
2.47	Sanduíche misto de presunto - 30 g, no mínimo e queijo - 30 g, no mínimo, quente ou frio	Unidade	R\$ 4,20
2.48	Sanduíche natural de pão integral - atum e saladas	Unidade com, no mínimo, 120 g	R\$ 5,27
2.49	Sanduíche natural de pão integral - frango e salada	Unidade com, no mínimo, 120 g	R\$ 5,27
2.50	Sanduíche natural de pão integral - peito de peru defumado	Unidade com, no mínimo, 120 g	R\$ 5,44
2.51	Hambúrguer em pão especial com queijo, alface e tomate	Unidade com, no mínimo, 120 g	R\$ 6,33
2.52	Pão com ovo (quente ou frio)	Unidade mínima de 70 g	R\$ 2,78

2.53	Pão com manteiga (quente na chapa ou frio)	Unidade mínima de 60 g	R\$ 2,01
OUTROS			
2.54	Salada de frutas	Unidade mínima de 250 g	R\$ 4,10
2.55	Picolé (vários sabores)	Unidade	R\$ 5,53
2.56	Açaí (tigela)	300 ml	R\$ 7,13
2.57	Açaí (tigela)	500 ml	R\$ 10,50
2.58	Queijo fresco	Fatia	R\$ 2,50
2.59	Tapioca simples	Com manteiga	R\$ 4,36
2.60	Tapioca com recheio	Recheios diversos	R\$ 6,92
Valor Total do Item 2			R\$ 236,53
Valor Global da Proposta			R\$ 257,96