

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

EXPLORAÇÃO DE RESTAURANTE COM SERVIÇO DO TIPO *SELF-SERVICE* E LANCHONETE, MEDIANTE CESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE ESPAÇO DE FORMA ONEROSA DO PARQUE DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA GUAMÁ (PCT GUAMÁ).



1 DO OBJETIVO

- 1.1 O presente Termo de Referência tem por objetivo fornecer as especificações técnicas para subsidiar este Ato Convocatório para a contratação de empresa especializada na exploração de restaurante com serviço do tipo *self-service* e lanchonete, mediante CESSÃO DE USO ONEROSO de espaço público do restaurante do Parque de Ciência e Tecnologia Guamá (PCT Guamá), para atender os seus servidores, bem como o público em geral, especialmente os colaboradores de instituições residentes que permanentemente frequentam o PCT Guamá.

2 DA JUSTIFICATIVA

- 2.1 A CESSÃO DE USO ONEROSO de espaço físico reservado para o funcionamento de restaurante/lanchonete, justifica-se pela importância de possibilitar aos servidores, pesquisadores, professores, estudantes empresários e usuários dos serviços oferecidos pelos residentes do Parque, a alternativa de realizarem as suas refeições e lanches sem se deslocarem externamente. Tal medida, proporcionará ao usuário do serviço maior comodidade e economia de tempo.

3 DA ÁREA OBJETO DA PERMISSÃO

- 3.1 A edificação é dotada da infraestrutura necessária e suficiente para o correto preparo das refeições, bem como para o eficiente atendimento de sua clientela. O processo todo será desenvolvido em ambientes específicos para cada atividade, dimensionados e posicionados para que o fluxo se realize da melhor maneira possível.





- 3.2 O restaurante possui solução em um só nível de planta em área total de 973,46 m² (novecentos e setenta e três vírgula quarenta e três metros quadrados), composto por:
- a. salão refeitório com área de 379,43m² (trezentos e setenta e nove vírgula quarenta e três metros quadrados);
 - b. banheiros masculino, feminino e PNE; área para distribuição/buffet; e área para venda de marmitas prontas;
 - c. *hall* de entrada com balcão de atendimento com 61,83m² (sessenta e um vírgula oitenta e três metros quadrados), equipado com catracas de acesso;
 - d. cozinha com 143,72m² (cento e quarenta e três vírgula setenta e dois metros quadrados) divididos em 03 (três) áreas – pré-preparo de sucos e cereais, higienização de panelas e área de cocção;
 - e. sala da nutricionista com 15,06m² (quinze vírgula seis metros quadrados);
 - f. sala de administração com 10,25 m² (dez vírgula vinte e cinco metros quadrados);
 - g. sala de capacitação com 21,09m² (vinte e um vírgula nove metros quadrados);
 - h. sala de pré-preparo de vegetais com 9,63m² (nove vírgula sessenta e três metros quadrados);
 - i. sala de pré-preparo de carnes com 9,63m² (nove vírgula sessenta e três metros quadrados);
 - j. área de pré-higienização de louças e bandejas com 20,12m² (vinte vírgula doze metros quadrados);
 - k. câmaras frias de resfriamento e congelamento com 9,60m² (nove vírgula sessenta metros quadrados) cada;
 - l. despensa com 21,73m² (vinte e um vírgula setenta e três metros quadrados);
 - m. depósito com 5,85m² (cinco vírgula oitenta e cinco metros quadrados);
 - n. DML com 6,00m² (seis metros quadrados);
 - o. vestiários do gênero masculino com 23,20m² (vinte e três vírgula vinte metros quadrados) e feminino com 20,45m² (vinte vírgula quarenta e cinco metros quadrados), e para PNE com 6,63m² (seis vírgula sessenta e três metros quadrados);





- p. depósito para lixo com 8,00m² (oito metros quadrados);
- q. casas de máquinas (*splitão* refeitório) com 11,91m² (onze metros virgula noventa e um metros quadrados).

- 3.3 O salão refeitório está estruturado com 72 (setenta e duas) mesas com aproximadamente 288 (duzentas e oitenta e oito) cadeiras. Possui acesso através de porta com 02 (duas) folhas móveis em vidro temperado liso e escuro, 05 (cinco) janelões de correr com 04 (quatro) folhas em vidro temperado liso e escuro. Paredes pintadas com tinta PVA branco gelo e forro em régua de PVC-200mm branco. Possui 01 (um) balcão de atendimento em MDF com tampo em granito preto, 01 (um) lavatório em bancada de granito preto com 04 (quatro) cubas em louça branca de embutir, torneira de pressão metálica de bancada. As paredes do lavatório e pia são parcialmente revestidas com granito preto. 20 (vinte) luminárias tipo pendente para uma lâmpada de vapor metálico 150W, 17 (dezesete) pontos de tomadas, 04 (quatro) interruptores duplos e 01 (um) interruptor simples. 02 (dois) aparelhos de ar-refrigerado tipo *Splitão* de 25 (vinte e cinco) TR cada, 04 (quatro) cortinas de ar com controle remoto sem fio. 01 (um) quadro de distribuição de energia. E sistema de sonorização com 01 (um) amplificador, 01 (um) microfone e 08 (oito) caixas acústicas de 25 (vinte e cinco) wrms.
- 3.4 A cozinha possui 04 (quatro) portas, sendo 02 (duas) de acesso ao corredor dos vestiários confeccionadas em perfil de alumínio prata, e 02 (duas) de passagem para o salão, confeccionadas em perfil de alumínio preto com vidro incolor liso, além de 01 (uma) passagem aberta para acesso ao corredor das câmaras e despensa. Paredes





- pintadas com tinta PVA branco gelo e forro em régua de PVC-200mm branco. 03 (três) mesas vincadas em Inox com 01 (uma) cuba e 01 (uma) torneira metálica de parede. 02 (duas) mesas vincadas em inox com 01 (uma) cuba, 01 (um) furo detritos e 01 (uma) torneira metálica de parede. 04 (quatro) lavatórios de mãos inox de acionamento por joelho com cuba redonda e 02 (duas) torneiras metálicas de parede, 09 (nove) luminárias de embutir quadrada 2x28W, 24 (vinte e quatro) pontos de tomadas e 01 (um) interruptor triplo.
- 3.5 A instalação de gás GLP é encanada, aparente, em tubos em aço carbono de ½” e ¾”. O reservatório está localizado na área externa em estrutura de alvenaria, laje de concreto armado e portão gradeado de ferro. O GLP será fornecido mediante contrato a ser firmado entre a cessionária e empresa fornecedora de sua escolha.
- 3.6 As instalações elétricas e hidrossanitárias estão funcionando a contento e não apresentam avarias.
- 3.7 O restaurante possui sistema de CFTV (Circuito Fechado de TV) com 08 (oito) pontos de câmeras fixas e 01 (um) ponto com câmera IP tipo *Speed Dome* operável, gerenciados por 01 (um) central NVR com capacidade de armazenamento de imagens de 6 (seis) *Terabytes*. Possui rede estruturada de dados e voz, sendo 22 (vinte e dois) pontos de lógica compatíveis com dados e voz.
- 3.8 A área do restaurante possui instalação de detecção e alarme de incêndio, com 24 (vinte e quatro) detectores de fumaça tipo ótico, 10 (dez) detectores de temperatura, 02 (dois) detectores de gás, 04 (quatro) acionadores manuais, 04 (quatro) alarmes





sonoros/visual e 01 (uma) Central de Alarme de Incêndio. Também possui sistema de combate a incêndio e pânico composto por 08 (oito) extintores sendo 07 (sete) de Pó Químico ABC-4Kg e 01 (um) de Água Pressurizada-10Kg), 02 (dois) hidrantes de água com 04 (quatro) mangueiras de *nylon* de 15 (quinze) metros cada e placas de sinalização

4 DA PREVISÃO DE SERVIÇOS E DO PÚBLICO ALVO.

- 4.1 A empresa deverá explorar comercialmente os serviços de refeição, do tipo self-service (autoatendimento) por peso, e fornecimento de lanches, podendo, inclusive, oferecer café da manhã, sorvetes, doces, sopas, e itens de delicatessen, etc.
- 4.2 O lanche deverá ser oferecido a qualquer hora do dia, independente do almoço que esteja sendo servido.
- 4.3 A FUNDAÇÃO GUAMÁ possui em seu Quadro Funcional aproximadamente 20 (vinte) colaboradores.
- 4.4 O PCT Guamá conta com aproximadamente 15 (quinze) laboratórios, 60 (sessenta) empresas, e 01 (uma) escola Escola Técnica Estadual (EETEPA), além do público potencial dos campi das Universidades circunvizinhas (Universidade Federal do Pará e Universidade Federal Rural da Amazônia), e outras instituições de ciência e tecnologia (Eletronorte e Museu Paraense Emílio Goeldi).
- 4.5 Periodicamente, em atenção a demanda de seu público, a FUNDAÇÃO GUAMÁ e seus residentes promovem palestras, cursos, encontros e seminários em suas





dependências, e isso gera a possibilidade de um consumo maior nas refeições e lanches nesses eventos.

5 SERVIÇOS A SEREM OFERECIDOS

5.1 A CESSIONÁRIA deverá oferecer diariamente para o público do PCT Guamá opções de lanches, bebidas, refeições e sobremesas, devendo haver opções de baixo teor de sal e baixo teor de gorduras, como abaixo descritos:

serviço de autoatendimento (*self service*) com cobrança “por peso”;

lanches em geral (sanduíches frios e quentes), salgados, bolos, pudins, sorvetes, vitaminas de frutas, etc);

- a. bebidas quentes (café, leite etc.) e frias (água mineral, suco natural sem açúcar, refrigerante, etc).

5.2 Não será permitida a venda ou exposição de qualquer tipo de bebida alcoólica, cigarros ou similares.

5.3 Todos os ingredientes devem ser de primeira qualidade, podendo esta ser aferida periodicamente pela fiscalização da FUNDAÇÃO GUAMÁ. E, no caso de detecção de qualquer irregularidade, esta Fundação determinará as devidas correções.

6 DO LOCAL DE PREPARAÇÃO DE REFEIÇÕES, LANCHES, BEBIDAS E SOBREMESAS





- 6.1 Os serviços de preparação de lanches, bebidas, refeições e sobremesas podem ser realizados total ou parcialmente nas instalações da empresa vencedora do certame.
- 6.2 Será de inteira responsabilidade da empresa o transporte adequado do que for preparado na sede da empresa e transportado para as instalações do PCT GUAMÁ, sendo que o referido transporte deve ser feito obedecendo rigorosamente aos padrões de conservação e higiene necessárias à saúde, conforme estabelecido na Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, sob pena de rescisão do Contrato de Cessão de Uso.
- 6.3 A empresa garantirá a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições e dos padrões de conservação e higiene necessárias à saúde.

7 DOS EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E UTENSÍLIOS

- 7.1 O fornecimento de todos os equipamentos, mobiliário, louças, utensílios necessários à prestação dos serviços serão de inteira responsabilidade da empresa vencedora do certame, que deverá utilizar bens que atendam às normas de segurança determinados pelos órgãos competentes, devendo ter, no mínimo, para iniciar os serviços:
 - 7.1.1 Freezer;
 - 7.1.2 Geladeira;
 - 7.1.3 Balcão térmico de aço para os pratos quentes;
 - 7.1.4 Balcão térmico de aço para as saladas;





- 7.1.5 Expositor para as sobremesas;
- 7.1.6 Balança eletrônica;
- 7.1.7 Talheres em inox devem ser devidamente higienizados e armazenados em local protegido;
- 7.1.8 As louças (pratos, pires e xícaras) utilizados no refeitório/lanchonete obedecerão ao mesmo padrão em porcelana ou vidro, não devendo haver mistura de louças de porcelana com louças de vidro;
- 7.1.9 Mesas, cadeiras e toalhas de mesa de tecido, higienizadas.
- 7.1.10 Micro-ondas;
- 7.1.11 Disponibilizar mobiliários para gêneros alimentícios e mobiliário para produtos de limpeza, de forma a garantir que ambos não sejam armazenados em um mesmo mobiliário;
- 7.1.12 Utensílios em geral;
- 7.1.13 Os talheres utilizados no refeitório/lanchonete serão em aço inox e devem ser disponibilizados devidamente higienizados e serão também disponibilizados talheres descartáveis para servir os lanches;
- 7.1.14 As mesas e cadeiras adicionais (instaladas pela empresa vencedora do certame) utilizadas no refeitório/lanchonete devem, obrigatoriamente, ser resistentes e atender às normas de segurança além de se encontrar em excelente estado de conservação, podendo ser em madeira ou alumínio, sendo que todo o mobiliário deverá obedecer





a um mesmo padrão, não podendo haver no mesmo ambiente, portanto, mistura de móveis de madeira e de alumínio;

7.1.15 Haverá necessidade de materiais e equipamentos complementares necessários ao bom funcionamento do restaurante e da lanchonete, atentando para a complementação de réchaud de aço inoxidável;

7.1.16 Os mobiliários e equipamentos a serem instalados pela empresa vencedora do certame serão submetidos à vistoria pelo setor competente desta Fundação, considerando a segurança das instalações prediais e economia dos recursos disponíveis (elétricos e hidráulicos), sendo que os equipamentos que fizerem uso de energia elétrica devem atender às exigências de Eficiência Energética do PROCEL sendo etiquetados com selo “A” ou o mais eficiente quando não houver selo “A” para determinado equipamento;

7.1.17 A empresa será responsável pela manutenção e conservação dos bens de propriedade da Fundação Guamá disponibilizados para uso durante a prestação dos serviços, de forma a mantê-los em perfeito funcionamento.

7.2 A FUNDAÇÃO GUAMÁ entregará, para utilização no espaço cedido, os móveis e equipamentos descritos no item 3 deste Termo de Referência.

7.3 DOS CUIDADOS BÁSICOS

7.4 Quantos aos Uniformes e Identificação de seus Funcionários a CESSIONÁRIA:





- 7.4.1 Será inteiramente responsável pelo fornecimento de uniforme completo aos seus empregados, inclusive com sapatos fechados, avental, gorros ou toucas, luvas de borracha e máscara, adequados aos serviços que serão prestados;
- 7.4.2 Manterá os seus empregados em serviço devidamente uniformizados, permanentemente limpos e asseados, tanto no aspecto físico do funcionário, como no que diz respeito a vestuário e calçado, substituindo imediatamente, por solicitação da FUNDAÇÃO GUAMÁ, aquele que não preencher essa exigência;
- 7.4.3 Os empregados devem portar cartão de identificação, do qual deverá constar nome e função.
- 7.5 Luva descartável e Touca: O uso de luvas descartáveis é obrigatório para o manuseio de alimentos prontos para o consumo.
- 7.6 Máscara e Touca: Uso obrigatório nos seguintes momentos: manuseio de alimentos prontos para o consumo e durante o posicionamento de refeições.
- 7.7 Higiene ambiental: Lixo
- 7.7.1 Deverá ser recolhido diariamente por funcionário da CESSIONÁRIA;
- 7.7.2 Os recipientes para acondicionamento dos sacos de lixo devem ser providos de tampa;
- 7.7.3 As bandejas com os restos alimentares devem ser recolhidas, levadas para a copa e os restos colocados em sacos de lixo que ofereçam resistência apropriada para transporte desse tipo de material;





7.7.4 Não permitir lavagem de roupas (toalhas, panos de pratos, etc) nas dependências destinadas ao restaurante.

7.8 Higienização e Desinfecção.

7.8.1 A empresa vencedora do Ato Convocatório será encarregada pela manutenção das dependências, efetuando às suas expensas, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, balcões, pias e de todos os componentes das instalações que integram o objeto da presente permissão de uso, conservando-os no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança. Sendo também responsável pela higiene de todos os equipamentos, móveis e utensílios utilizados na prestação dos serviços;

7.8.2 Limpeza geral das pias, torneiras registros, trincos das portas e demais metais cromados, utilizando produtos adequados para cada tipo;

7.8.3 Troca de toalhas de tecido utilizadas, por outras devidamente higienizadas, de forma que estejam mantendo o padrão de higiene;

7.8.4 Durante o preparo das refeições, a cozinha deverá permanecer limpa, principalmente o piso, no sentido de evitar acidentes;

7.8.5 Limpeza geral de todas as dependências internas da cozinha, despensa, restaurante, conservando-os no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança;

7.8.6 Responsabilizar-se pela manutenção da higiene e limpeza do fogão e exaustor. Quanto ao exaustor deverá adotar os seguintes procedimentos:

7.8.6.1 Semanalmente, realizar limpeza do filtro;





7.8.6.2 Semestralmente, providenciar às suas expensas, contratação de empresa especializada para execução da limpeza geral do exaustor;

7.8.6.3 Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva do exaustor, mediante contratação de empresa especializada no serviço.

7.9 A cada quadrimestre providenciar às suas expensas contratação de empresa especializada para dedetização e desratização do restaurante.

8 DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO PELA FUNDAÇÃO GUAMÁ

8.1 Durante a vigência contratual, a execução dos serviços da CESSIONÁRIA será acompanhada e fiscalizada pela Fundação Guamá, o que não a exime de realizar acompanhamento dos serviços executados.

8.2 A CEDENTE garantirá exclusividade total à CESSIONÁRIA na exploração dos serviços referentes ao objeto da presente Cessão de Uso nas dependências do Restaurante, proibindo o acesso de vendedores de produtos similares, exceto de entregadores externos.

9 ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO PELA CESSIONÁRIA

9.1 A CESSIONÁRIA deverá exercer fiscalização permanente sobre os serviços executados por seus empregados, objetivando manter elevado padrão de qualidade dos materiais e serviços prestados.

10 DA MODIFICAÇÃO DO ESPAÇO





10.1 A CESSIONÁRIA poderá efetuar melhorias decorativas e funcionais no espaço do restaurante desde que autorizada pela Diretoria Administrativa e Financeira da FUNDAÇÃO GUAMÁ, sendo todas as despesas a cargo da CESSIONÁRIA.

11 DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

11.1 A CESSIONÁRIA receberá as instalações objeto deste Ato Convocatório após realização de Vistoria, e terá o prazo de 60 (sessenta) dias, contados da assinatura do contrato de Cessão de Uso Oneroso, podendo ser prorrogado uma única vez por igual período, para iniciar a prestação dos serviços objeto do presente Ato Convocatório, tudo conforme as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos e na sua proposta de preço.

11.2 No Termo de Vistoria a CESSIONÁRIA declarará que tem pleno conhecimento das suas condições, para cumprimento das obrigações decorrentes desta cessão.

11.3 A CESSIONÁRIA utilizará o espaço físico do PCT Guamá unicamente para os fins previstos no Contrato de Cessão de Uso Oneroso, sob pena de rescisão imediata.

11.4 A CESSIONÁRIA obriga-se a desempenhar os serviços com eficiência, presteza e de acordo com as normas de vigilância sanitária expedidas pelos órgãos competentes, conforme estabelecido neste Edital e seus Anexos, bem como sua proposta de preço, responsabilizando-se inteiramente pelo fornecimento e manutenção de todos os equipamentos, mobiliários, louças, utensílios, alimentos necessários à prestação dos serviços, devendo a utilizar bens que atendam às normas de segurança determinados





pelos órgãos competentes, sendo que os equipamentos que fizerem uso de energia elétrica devem atender às exigências de Eficiência Energética do PROCEL sendo etiquetados com selo “A” ou o mais eficiente quando não houver selo “A” para determinado equipamento.

- 11.5 A CESSIONÁRIA se obriga a utilizar na preparação das refeições, lanches, bebidas e sobremesas, matéria-prima de primeira qualidade, dentro das condições e dos padrões de conservação e higiene necessárias à saúde, sendo vedada a reutilização de sobras de refeições, lanches, sobremesas e bebidas e de óleo utilizado em frituras.
- 11.6 Será vedado o reaproveitamento de sobras de alimentos e sobras de óleo utilizados em frituras, devendo cada tipo de comida ser preparada com a correspondente porção de óleo, sem excessos.
- 11.7 Quanto à saúde, uniformização e identificação de seus funcionários, a CESSIONÁRIA obriga-se à:
- 11.7.1 Apresentar, quando do início das atividades, Carteira de Saúde dos empregados e comprovante de conclusão de Curso de Manipulador de Alimentos para os funcionários que forem trabalhar na preparação de alimentos sendo de no mínimo 03 (três) funcionários. Essa exigência deverá ser observada rigorosamente todas as vezes em que houver inclusão de novos empregados.





- 11.7.2 Adotar providências e controle de forma que todos os funcionários estejam em dia com exames médicos necessários para manter atualizada a Carteira de Saúde expedida por órgão de saúde pública competente;
- 11.7.3 Apresentar, semestralmente, à FUNDAÇÃO GUAMÁ Atestado de Saúde de seus funcionários;
- 11.7.4 Afastar da área de manipulação de alimentos os manipuladores que apresentarem lesões cutâneas ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitárias dos alimentos, mantendo devidos registros sobre a saúde desses funcionários, de acordo com a legislação.
- 11.7.5 Fornecer uniforme completo aos seus empregados, composto de: sapatos fechados, avental, gorro ou toucas, luvas de borracha e máscara, adequados aos serviços que serão prestados, crachás de identificação e equipamentos de segurança individual aos seus empregados de forma que se mantenham uniformizados e identificados durante todo o período em que estiverem nas dependências da PCT Guamá, bem como utilizando os equipamentos de segurança conforme determina as normas legais.
- 11.8 A CESSIONÁRIA responsabilizar-se-á por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas os seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pelas demais exigências legais para o exercício de suas atividades.
- 11.9 A CESSIONÁRIA obriga-se a manter em seu quadro de funcionários, nutricionista devidamente inscrita no Conselho Regional de Nutrição, sendo que o referido





profissional deverá estar em situação regular quanto ao pagamento da Anuidade cobrada pelo respectivo Conselho.

11.10 A CESSIONÁRIA manterá um quadro de pessoal suficiente para o bom atendimento dos serviços, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, demissão e outros análogos.

11.11 A CESSIONÁRIA afastará funcionário ou preposto que, intencionalmente, venha criar dificuldades à fiscalização ou que adote procedimentos incompatíveis com o exercício das funções que lhe forem atribuídas.

11.12 A CESSIONÁRIA apresentará, em até 10 (dez) dias antes do início das atividades, a relação nominal com respectiva identificação e qualificação dos empregados, principalmente do nutricionista, que trabalharão na execução dos serviços, dando-se conhecimento prévio ao coordenador do COAF da Fundação Guamá das alterações advindas de eventuais substituições, exclusões ou inclusões.

11.13 A CESSIONÁRIA reparará ou indenizará, a juízo e dentro do prazo estipulado pela Fundação Guamá, todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens da Fundação Guamá pelo pessoal encarregado da execução do serviço.

11.14 A CESSIONÁRIA se compromete a executar pinturas internas dos ambientes objeto da Cessão de USO ONEROSO a cada 12 (doze) meses de serviço, ou a pedido da Fundação Guamá, quando o aspecto higiênico assim o exigir.





11.15 A CESSIONÁRIA se responsabilizará pela manutenção e conservação dos pontos elétricos e hidráulicos localizados nas instalações do espaço cedido, mediante prévia autorização do setor competente da FUNDAÇÃO GUAMÁ, de todo serviço que porventura sejam necessários.

11.16 A CESSIONÁRIA antes do início da prestação dos serviços, fornecerá listagem especificando os mobiliários e equipamentos a serem utilizados, os quais serão submetidos previamente à vistoria pelo setor competente da FUNDAÇÃO GUAMÁ, considerando a segurança das instalações prediais e economia dos recursos disponíveis (elétricos e hidráulicos).

11.17 A CESSIONÁRIA obriga-se a reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, qualquer peça, equipamento, acessório, utensílio de sua propriedade utilizado para a execução do objeto deste Ato Convocatório em que se verificarem danos, vícios, defeitos ou incorreções.

11.18 A CESSIONÁRIA obriga-se a fixar em local visível, na entrada do refeitório/lanchonete, tabela de preços, bem como cardápio semanal dos alimentos e bebidas não alcoólicas que serão comercializados, e o peso do prato para o qual foi realizada a tara na balança, que será descontado no momento da pesagem dos alimentos a serem consumidos.

11.19 A CESSIONÁRIA está proibida de vender ou expor bebidas alcoólicas, cigarros ou similares, assim como para fazer uso de equipamentos sonoros deverá solicitar





autorização expressa da Administração, sob pena de rescisão imediata e automática do contrato, sem que caiba à CESSIONÁRIA qualquer direito a indenização.

11.20 É terminantemente proibido fumar nas áreas tanto da cozinha/refeitório/lanchonete, sob pena de rescisão imediata e automática do contrato, sem que caiba à CESSIONÁRIA qualquer direito a indenização, devendo a mesma afixar em local visível à entrada do refeitório/lanchonete placa contendo essa proibição.

11.21 A CESSIONÁRIA não receberá qualquer subsídio da FUNDAÇÃO GUAMÁ relativo aos produtos vendidos na área objeto da cessão, devendo a mesma providenciar um sistema de recebimento próprio.

11.22 A CESSIONÁRIA assumirá a responsabilidade de todas e quaisquer despesas decorrentes da instalação do gás canalizado do tipo GLP, mediante a adoção das providências para contratação de empresa especializada nessa instalação, sendo também de sua responsabilidade as despesas com o abastecimento do referido gás necessário à perfeita execução dos serviços objeto da presente cessão.

11.23 A CESSIONÁRIA assumirá a responsabilidade de todas e quaisquer despesas decorrentes do consumo de energia elétrica necessária à perfeita execução dos serviços objeto da presente cessão, sendo sua responsabilidade de transferência de titularidade da unidade consumidora na concessionária de energia elétrica para o seu nome.

11.24 A CESSIONÁRIA obriga-se a praticar preços dentro da realidade do mercado local, reservando-se a FUNDAÇÃO GUAMÁ, a qualquer tempo, o direito de rescindir o





contrato caso se comprove que os valores estão acima da média praticada na praça de Belém.

11.25 À CESSIONÁRIA caberá providenciar junto às autoridades competentes a obtenção de licenças, autorizações de funcionamento e alvará de atividades a que se propõe, se for o caso, responsabilizando-se pelo ônus decorrente.

11.26 A balança eletrônica utilizada deverá ter sua menor divisão, igual ou inferior, à tolerância estabelecida no parágrafo 2º do art. 2º da Portaria nº 097/2000 do INMETRO, que determina o seguinte: “é admitida a tolerância de 2g (dois gramas) para mais, para a tara indicada de valor ou inferior a 200g (duzentos gramas), e a tolerância de 5g (cinco gramas) para mais para as taras de valor superior a 200g (duzentos gramas)”.

11.27 A CESSIONÁRIA obriga-se manter a higienização, limpeza e conservação dos pisos, paredes, balcões, equipamentos, utensílios assim como de todo o espaço físico e mobiliário que integra o objeto da referida licitação, mediante utilização de material de limpeza regularizado pelo Ministério da Saúde, arcando inclusive com as despesas com o referido material.

11.28 A CESSIONÁRIA é responsável exclusiva por todas as despesas diretas ou indiretas, com tributos, mão-de-obra, material, seguro, equipamento, segurança de seus empregados, indenização, encargos sociais, bem como, por todos os atos praticados por seus empregados ou prepostos, sem qualquer ônus para o órgão CEDENTE.





11.29 A CESSIONÁRIA responsabiliza-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais de seus empregados relativos à execução deste Contrato, eximindo a Fundação Guamá de qualquer obrigação relativa a esses encargos.

11.30 A CESSIONÁRIA obriga-se a manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação.

11.31 A CESSIONÁRIA obriga-se a apresentar, mensalmente, os comprovantes dos recolhimentos correspondentes aos encargos trabalhistas e previdenciários de seus empregados.

11.32 A CESSIONÁRIA obriga-se a não transferir a outrem, no todo ou em parte, o Contrato, sem prévia e expressa anuência do CEDENTE.

11.33 A CESSIONÁRIA obriga-se ainda:

- a) instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do PCT Guamá;
- b) implantar, de forma adequada, a execução e supervisão permanente dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma cuidadosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem, todas as dependências objeto da cessão;
- c) identificar com placas todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, tais como: enceradeiras, mangueiras, baldes, carrinhos para transporte





de lixo, etc., de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da FUNDAÇÃO GUAMÁ ou de qualquer outra empresa que preste serviços de manutenção.

11.34 A CESSIONÁRIA obriga-se a responder por danos e desaparecimentos de bens materiais, acessórios e avarias causados por seus empregados ou prepostos à CEDENTE, ou a terceiros, desde que fique comprovada sua responsabilidade.

11.35 A CESSIONÁRIA responsabiliza-se pelo pagamento de multas, impostos, taxas ou outras despesas de qualquer natureza imposta em decorrência de descumprimento de sua parte, de qualquer cláusula do Contrato de Cessão de Uso.

11.36 A CESSIONÁRIA obriga-se a comunicar à CEDENTE, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos necessários.

11.37 A celebração deste contrato não gera, sob nenhuma hipótese, vínculo empregatício dos funcionários da CESSIONÁRIA com a CEDENTE.

11.38 A CESSIONÁRIA obriga-se a realizar desinfecção trimestralmente no espaço físico cedido.

11.39 A CESSIONÁRIA obriga-se, às suas expensas, instalar equipamentos necessários para o recebimento dos pagamentos efetuados através de cartão de crédito e débito ou cartão magnético referente ao Ticket Alimentação ou Refeição fornecido aos servidores da CEDENTE.





12 DA RESPONSABILIDADE PELOS CONSUMOS DE ENERGIA ELÉTRICA E ÁGUA DO ESPAÇO.

12.1 A responsabilidade pelo consumo está disciplinada no item 14 do Edital.

13 DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE.

13.1 Proporcionar as condições para que a CESSIONÁRIA possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do contrato, do Edital e seus anexos.

13.2 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CESSIONÁRIA de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta de preço.

13.3 Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços.

13.4 Notificar a CESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

13.5 Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela CESSIONÁRIA, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Ato Convocatório.

14 DO PRAZO DE VIGÊNCIA

Está disposto no item 11 do Edital.

15 DOS PREÇOS E DO REAJUSTAMENTO

Está disposto no item 5 do Edital.

16 DAS CONDIÇÕES GERAIS DO CARDÁPIO EXIGIDO





16.1 Para o cardápio, a empresa poderá seguir as sugestões abaixo, devendo considerar a variedade de opções, e ofertar, obrigatoriamente, todos os dias:

16.1.1 Pelo menos, 3 (três) pratos principais proteicos, variáveis durante a semana TODOS DE PRIMEIRA QUALIDADE, variando entre as opções de carne bovina sem osso (alcatra, contra-filé, chã, cabeça de lombo, lagarto, fraldinha e charque), aves (frango inteiro, peito de frango, coxa e sobre-coxa de frango, peru, coxa de peru), peixes (filé ou postas – filhote, dourada, corvina, guriuba, pescada amarela, e pescada branca), mariscos (caranguejo, mexilhão, camarão rosa, camarão regional salgado e fresco) e suínos (lombo, pernil e costelinha);

16.1.2 Oferecer diariamente como opção de prato principal uma preparação proteica grelhada (aves, peixe ou carne);

16.1.3 Vísceras bovinas (fígado, coração, bobó ou dobradinha) e miúdos de frango (coração, fígado, moela) somente poderão estar presentes como opções proteicas e não como pratos principais e apenas uma vez por semana.

16.2 Serão oferecidos diariamente os seguintes itens:

16.2.1 Arroz tipo 1 branco ou parbolizado;

16.2.2 Arroz tipo 1 integral misturado a legumes e/ou folhas;

16.2.3 Feijão, variação diária de: jalo ou cavalo, carioquinha, preto, manteiguinha e da colônia, todos enriquecidos com algum tipo de embutido;





- 16.2.4 Saladas, pelo menos quatro tipos sem nenhum tempero, ficando a critério de cada cliente a utilização de sal, vinagre, azeite, pimenta, visto que os mesmos serão disponibilizados à parte e sem ônus;
- 16.2.5 Pelo menos uma opção de massa, como macarrão ou purês;
- 16.2.6 Farofa, farinha comum, farofa de soja;
- 16.2.7 Bebidas quentes e frias: além da água mineral normal e da água mineral com gás ou gaseificada - ambas engarrafadas em vasilhames de 200 a 300 ml, pelo menos três opções de sucos de frutas naturais sem açúcar em copo de 300 ml (laranja, acerola, goiaba, manga, graviola, cupuaçu, carambola, abacaxi etc.), refrigerantes comuns e pelo menos duas opções de dietético/light em lata de 350 ml;
- 16.2.8 Doces/sobremesas, pelo menos 02 (dois) tipos, sendo diariamente uma opção de fruta (abacaxi, melancia, mamão, melancia, melão, laranja, tangerina, etc.) e outra sobremesa, dentre as opções sugeridas no cardápio;
- 16.2.9 06 (seis) tipos de salgados, sendo pelo menos um sanduíche natural, dentre as opções sugeridas no cardápio.
- 16.3** Deve-se ter o cuidado em variar as formas de preparo das proteínas, para que o cardápio não se torne repetitivo.
- 16.4 Sem ônus para o usuário, a CESSIONÁRIA deverá fornecer para uso os molhos prontos em suas embalagens originais, como por exemplos, condimentos, azeite de oliva extravirgem, vinagre balsâmico, molho à campanha, pimenta, sal e outros, assim





como produtos descartáveis, como copos plásticos descartáveis, palitos de madeira, guardanapos de papel, talheres e pratos em plástico descartável.

17 CONDIÇÕES MÍNIMAS EXIGIDAS PARA O PREPARO DO ALIMENTO

- 17.1 A empresa prestará os serviços observando a boa qualidade dos alimentos, o padrão da boa cozinha bem como as normas de higiene e nutrição pertinentes, obedecendo rigorosamente a Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004 que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- 17.2 Durante a preparação dos alimentos devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, evitando o contato direto ou indireto entre os alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.
- 17.3 Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a antissepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.
- 17.4 Preparar os alimentos em condições de temperatura controlada, de forma a garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo 70°C (setenta graus Celsius).
- 17.5 Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como, aroma e sabor, e formação de intensa espuma e fumaça.
- 17.6 Preparar o alimento de modo a minimizar a perda nutricional e o desperdício.





- 17.7 Oferecer o alimento para consumo em condições adequadas de temperatura, do início ao fim do horário de prestação dos serviços.
- 17.8 Preparar os alimentos de forma a prevenir ou minimizar os efeitos de doenças crônico-degenerativas, principalmente as de maior impacto em Saúde Pública, como obesidade, hipertensão arterial e diabetes.
- 17.9 É vedada a utilização de sobras e o reaproveitamento de alimentos, inclusive as sobras de óleo utilizado nas frituras dos alimentos.
- 17.10 Manusear o mínimo possível os alimentos durante todas as etapas do preparo, do acondicionamento e da distribuição e prepará-los em condições de higiene, tempo e temperatura adequados, de acordo com as recomendações das Boas Práticas de Fabricação de alimentos.
- 17.11 Exigir dos empregados que manipulam os alimentos para o consumo, o uso obrigatório de luvas e toucas descartáveis.
- 17.12 Devem-se evitar preparações muito carregadas de condimentos e gorduras durante a semana, evitando-se principalmente o excesso de fritura no mesmo cardápio.
- 17.13 Deve haver harmonia entre combinações de cores, sabores, aroma, textura e temperatura dos alimentos oferecidos diariamente.
- 17.14 Executar o serviço de forma que funcionários que realizam a atividade de recebimento de pagamento não manipulem alimentos preparados embalados ou não.





17.15 O uso de luvas descartáveis é obrigatório para o manuseio de alimentos prontos para o consumo, assim como o uso de sapatos fechados, avental, gorros, luvas de borracha e máscara, adequados aos serviços que serão prestados.

17.16 Uso obrigatório de máscara nos seguintes momentos: manuseio de alimentos prontos para o consumo e durante o posicionamento de refeições.

17.17 Manter a cozinha no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança, assim como os equipamentos, móveis e utensílios utilizados no preparo dos alimentos.

Belém, 18 de fevereiro de 2022.

RODRIGO QUITES REIS

Diretor Presidente

Fundação Guamá

