



PODER JUDICIÁRIO
SUPERIOR TRIBUNAL MILITAR
PRSTM/SECSTM/DIRAD/COPAM

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Contratação de empresa do ramo de serviços de restaurante e lanchonete, de comprovada experiência, mediante concessão de uso da área de 252 m² (2599231) e equipamentos, localizados no Edifício-Sede do Superior Tribunal Militar, para a exploração comercial dos serviços de restaurante autosserviço e lanchonete, com cobrança direta do preço ao consumidor, além da possibilidade de fornecimento de lanches para autoridades e pequenos eventos do Superior Tribunal Militar, de forma indenizável.

O objeto deste termo 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 do Superior Tribunal Militar - STM, funcionários terceirizados e prestadores de serviço, enquadrando-se como atividade de apoio, conforme alvítra a Lei nº 9.636/98 e do Decreto 3.725/2001.

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.

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 10.024, de 20/09/2019.

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 10.024, de 20 de setembro de 2019, 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 nº 11.326, de 24 de julho de 2006, da Resolução CNNPA nº 33, 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.

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.

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.

2. JUSTIFICATIVA

Permitir a exploração do espaço destinado a restaurante e lanchonete, localizado no Edifício-Sede do Superior Tribunal Militar, proporcionando aos magistrados, servidores da JMU, estagiários, prestadores de serviços e público em geral um local adequado e próximo ao trabalho para a realização de refeições e lanches, com qualidade e preços compatíveis com os do mercado, considerando que o Setor de Autarquias Sul é uma zona desprovida de áreas comerciais, e que o inciso III do artigo 12 do Decreto nº 3.725/2001 (2541322) define a atividade de restaurante e lanchonete **como apoio** ao desempenho da atividade do Órgão.

3. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

3.1. A média diária dos quantitativos de fornecimento em 2019 era de:

- Refeições: 250 (duzentas e cinquenta);
- Lanches: 70 (setenta);
- Lanches para autoridades: 30 (trinta).

3.1.1. A quantidade especificada acima servirá apenas como estimativa, podendo variar, para mais ou para menos, sem alteração dos preços.

3.1.2. A média retratada acima não contempla os períodos de recesso forense (de 19 de

dezembro a 31 de janeiro e 1º a 31 de julho), nos quais o cessionário estará autorizado a reduzir seus quantitativos de acordo com a demanda constatada.

3.1.3. A CONCESSIONÁRIA deverá prestar seus serviços com a mesma qualidade apresentada e observar as demais condições constantes no termo de referência durante o período de recesso forense, mesmo que haja significativa redução no número de comensais.

3.1.4. A indicação dos quantitativos acima não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do Superior Tribunal Militar, que não poderá ser responsabilizado, também, por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela CONCESSIONÁRIA.

3.1.5. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (congressos, visitas, etc.), a CONCESSIONÁRIA será avisada com antecedência mínima de 48h e deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na pesagem das refeições e na fila do caixa de pagamento.

3.2. DO RESTAURANTE TIPO "AUTOSSERVIÇO":

3.2.1. Fornecimento de almoço no sistema "autosserviço", por quilograma, das 11h às 14h30.

3.2.2. Fornecimento de refeições por quilograma, em embalagens descartáveis de alumínio ou outro material apropriado para transporte, tipo marmitex, com opção de talheres e guardanapos descartáveis, das 11h às 14h30. As embalagens descartáveis deverão ser utilizadas somente para entregas e, preferencialmente, de material biodegradável.

3.2.3. As refeições serão pesadas em balança eletrônica digital, com módulo de impressão automática de etiquetas ou sistema de comandas eletrônicas, de propriedade da CONCESSIONÁRIA, que deverão ser aferidas periodicamente.

3.2.4. A CONCESSIONÁRIA deverá observar o disposto na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216 (2590476), que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas pra Serviço de Alimentação. Esta Resolução será a base utilizada pela fiscalização do contrato tanto como referência de bons serviços, quanto para início de procedimento de penalidade administrativa, considerando que o seu objetivo é estabelecer procedimentos que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias fundamentais ao processamento e industrialização de alimentos. A CONCESSIONÁRIA deverá implementar "Procedimentos Operacionais Padronizados - POP" que comprovem o cumprimento da referida resolução. Esses procedimentos devem sempre seguir a seguinte orientação: Objetivo, Descrição, Frequência, Responsabilidade, Procedimento, Registro, Emitido por, Aprovado por. Os POP devem estar relacionados, no mínimo, aos seguintes itens:

3.2.4.1. Higienização de instalações/ambiental, equipamentos e móveis/utensílios;

3.2.4.2. Controle integrado de vetores e pragas urbanas. Preventivo e Corretivo;

3.2.4.3. Higienização dos alimentos;

3.2.4.4. Higiene, assepsia e saúde dos manipuladores;

3.2.4.5. Capacitação dos manipuladores em higiene;

3.2.4.6. Controle da saúde dos manipuladores.

3.2.5. Os itens que comporão o cardápio mínimo estão descritos no Anexo I.

3.2.6. O cardápio semanal deverá ser impresso e afixado em local visível no decorrer da semana de sua execução.

3.2.7. A bebida e a sobremesa serão pagas à parte.

3.2.8. É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica de qualquer natureza e cigarros nas dependências da lanchonete e restaurante do STM.

3.2.9. A CONCESSIONÁRIA deverá cuidar para que não falte, durante o horário das refeições, as quantidades mínimas sugeridas no Anexo I.

3.3. DA LANCHONETE

3.3.1. Horário de funcionamento: 15h30 às 18h00, nos dias de expediente, sendo que todos os itens do cardápio deverão ser mantidos durante o horário de funcionamento.

3.3.2. A partir das 17h30, será admitida redução de até 50% das variedades de bolos e pães doces, das quantidades mínimas sugeridas no Anexo I.

3.4 DOS PEQUENOS EVENTOS E LANCHES PARA AUTORIDADES

3.4.1 A lanchonete deverá estar apta para receber pedidos de lanches para as autoridades do Tribunal, de modo a apresentar um cardápio do dia conforme itens previstos no Anexo I, durante seu horário de funcionamento.

3.4.2. Os pequenos eventos (*coffee break* e café da manhã), solicitados com antecedência mínima de 3 dias, poderão ocorrer em horários diversos ao do funcionamento do restaurante e da lanchonete .

3.4.3. Estes serviços, pequenos eventos e lanches para autoridades, serão utilizados após o vencimento das contratações semelhantes vigentes no STM.

4. PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA OU EXECUÇÃO

4.1. A CONCESSIONÁRIA prestará os serviços de preparação, distribuição de alimentos/lanches e

atendimento no restaurante e lanchonete, de segunda a sexta-feira, ressalvados os dias em que não houver expediente no Tribunal.

4.2. Horários:

4.2.1. Restaurante autosserviço: das 11h às 14h30.

4.2.2. Lanchonete: das 15h30 às 18h00.

4.3. Excepcionalmente, por determinação do CONCEDENTE, a CONCESSIONÁRIA explorará os serviços em horário diferente do disposto no subitem anterior.

4.4. Para exploração dos serviços descritos, a CONCESSIONÁRIA utilizará espaço de 252 m² (2599231), localizado no subsolo do Edifício Sede do STM, situado no Setor de Autarquias Sul, Quadra 01, Bloco B, Brasília – DF.

4.5. Todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão estar disponibilizados antes do início do horário de atendimento, devendo ser mantidos até o horário limite.

4.6. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, na caixa registradora, numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie, para atender à clientela.

4.7. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo no valor cobrado.

4.8. A CONCESSIONÁRIA deverá manter, no mínimo, duas máquinas disponíveis para pagamento em cartão de crédito ou débito.

4.9. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar máquina para o recebimento de ticket alimentação e refeição, procurando priorizar as operadoras adotadas pelas empresas prestadoras de serviço no STM.

4.10. Independentemente da modalidade utilizada para pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer cupom fiscal a todos os usuários.

5. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E INSTALAÇÕES

5.1. A CONCESSIONÁRIA receberá as instalações mediante Termo de Concessão de Uso, após vistoria das partes interessadas.

5.2. Os bens constantes do Anexo II, de propriedade do CONCEDENTE, ficarão sob a guarda e responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que deverá devolvê-los ao final da vigência do presente contrato, em perfeito estado de conservação, devendo repor os objetos perdidos ou danificados por outros de mesma marca e qualidade, bem como providenciar a recuperação dos bens e reparar eventuais avarias.

5.3. É vedada a utilização de equipamentos e instalações colocados sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA para outros fins que não a produção de alimentos para consumo dentro das dependências do CONCEDENTE.

5.4. A CONCESSIONÁRIA deverá:

5.4.1 Manter os espaços e os bens do CONCEDENTE, objeto da presente concessão de uso, em perfeito estado de uso, conservação, limpeza e higienização.

5.4.2 Obedecer, na íntegra, às prescrições dos fabricantes das máquinas, equipamentos e utensílios.

5.4.3 Devolver ao CONCEDENTE, ao final do presente contrato, as máquinas, equipamentos e utensílios, nas mesmas condições em que se encontravam à época do recebimento, observado o desgaste natural ocasionado pelo conveniente uso e destinação.

5.5. Ficará a CONCESSIONÁRIA responsável pelas instalações propriamente ditas, tais como pisos, paredes, bancadas, torneiras, pias, tomadas, lâmpadas, calhas e outros, sendo-lhe vedada a execução de obra ou modificação na estrutura do prédio ou em suas instalações sem o prévio e expresso consentimento do CONCEDENTE.

5.6. Serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha.

5.7. Serão, também, de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA:

5.7.1 a manutenção, conservação e reparo da rede hidráulica e elétrica no ambiente objeto da concessão;

5.7.2 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;

5.7.3 a separação e o destino final de todos os resíduos sólidos gerados em sua atividade, observadas as normas vigentes.

5.8. O CONCEDENTE poderá, a seu critério, determinar à CONCESSIONÁRIA que proceda a reposição dos bens e repare as instalações danificadas ou optar pela indenização dos mesmos, devendo ser atendido no prazo que estabelecer, sem prejuízo das demais penalidades previstas.

5.9. A CONCESSIONÁRIA adquirirá e instalará, sob sua responsabilidade e às suas expensas, mediante prévia autorização do CONCEDENTE, quaisquer outros equipamentos necessários à prestação dos serviços, como: balcões, bancadas, pias, 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.

5.9.1 A CONCESSIONÁRIA 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.

5.10. A CONCESSIONÁRIA realizará, semestralmente e às suas expensas, serviços de manutenção

preventiva dos bens objeto da presente concessão de uso, assim como a manutenção corretiva, sempre que necessária, apresentando, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, os respectivos relatórios ao CONCEDENTE.

5.11. A CONCESSIONÁRIA providenciará, com brevidade, sem ônus para o CONCEDENTE, a substituição de lâmpadas danificadas, não permitindo a ocorrência de pontos mal iluminados.

5.12. A CONCESSIONÁRIA somente destinará os equipamentos e instalações colocadas sob sua responsabilidade à prestação de serviços de fornecimento de refeições para consumo dentro das dependências do CONCEDENTE.

5.13. Reserva-se ao CONCEDENTE o direito de realizar vistoria nos bens e instalações, objeto da concessão de uso, sempre que entender conveniente, desde que não interfira na execução dos serviços.

5.14. A CONCESSIONÁRIA realizará, antes do término da vigência do Contrato, revisão geral de todos os equipamentos, móveis e instalações físicas colocados sob sua responsabilidade.

5.15. É vedado o uso, nas instalações do restaurante, de mesas e cadeiras de plástico.

6. DOS FUNCIONÁRIOS

6.1 A empresa deverá possuir em seu quadro permanente de pessoal nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição da 1ª Região, que será responsável pela qualidade da alimentação fornecida, com acompanhamento ininterrupto dos serviços diários, além da elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados descritos no item 3.2.4.

6.2 Para a execução dos serviços, utilizar profissionais devidamente qualificados, registrados, de comprovada idoneidade moral e profissional.

6.3 A CONCESSIONÁRIA deverá contratar, no mínimo, os seguintes profissionais:

6.3.1. 1 (um) cozinheiro;

6.3.2. 1 (um) auxiliar de cozinheiro;

6.3.3. 1 (um) funcionário para pesagem;

6.3.4. 2 (dois) operadores de caixa;

6.3.5. 1 (um) atendente para recolhimento de pratos e talheres sujos e reposição de itens de itens do galheteiro.

6.4 A CONCESSIONÁRIA deverá aumentar o quantitativo sugerido no item anterior quando houver necessidade, tendo sempre em vista o bom andamento dos serviços prestados.

6.5 O CONCEDENTE fornecerá um cartão de acesso às suas dependências para cada funcionário da CONCESSIONÁRIA, que ficará responsável pela sua guarda e uso.

6.6 Caso ocorra perda ou extravio do cartão de acesso, a CONCESSIONÁRIA pagará ao CONCEDENTE taxa para emissão de Segunda via.

6.7 Sempre que houver substituição de funcionário, a CONCESSIONÁRIA deverá informar à Fiscalização do Contrato, por escrito, os dados do funcionário substituído e de seu substituto.

6.8 Sempre que ocorrer desligamento de funcionário, a CONCESSIONÁRIA deverá comunicar o fato ao CONCEDENTE.

6.9 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.

7. PRAZO PARA INÍCIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1 O início da prestação dos serviços ao público será em, no máximo, 60 (sessenta) dias da assinatura do Termo, na forma que segue:

7.1.1 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.

7.1.2 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 STM, mediante assinatura do Termo de Recebimento das Instalações.

7.1.3 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.

8. RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO, TELEFONE E EMAIL*

Integrante Demandante: Bruno Sgaraboto	Telefone: 3313-9111	E-mail: copam@stm.jus.br
Integrante Técnico: Karine Andresa de Castro Novais	Telefone: 3313-9293	E-mail: seapo@stm.jus.br
Integrante Técnico: Roberto Braga Barrense Rabelo Gondim	Telefone: 3313-9406	E-mail: seapo@stm.jus.br
Integrante Administrativo: Clóvis César Cerqueira	Telefone: 3313-9649	E-mail: seter@stm.jus.br
Integrante Administrativo: Luzimires Holanda dos Santos Barbosa	Telefone: 3313-9649	E-mail: segec@stm.jus.br

8.1 Nos termos do art. 67, § 1º, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, o STM designará representantes da Administração 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.

8.2 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.

8.3 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.

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

8.5 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.

8.6 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 §2º, do art. 67, da Lei nº 8.666/93.

9. INDENIZAÇÕES, CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO

9.1 Não haverá cobrança de taxa de cessão de uso do espaço, sendo cobrado os seguintes valores relativos à indenizações:

9.1.1 do consumo efetivo de água e de 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 a lanchonete do STM;

9.1.2 do uso de ramal telefônico, no caso de disponibilização de ramal que permita ligações externas. Caso contrário, não haverá cobrança.

9.1.3 do rateio da despesa com **vigilância patrimonial** do prédio (Custos Operacionais SETER - 2514712), de maneira proporcional ao espaço ocupado de 252 m² (2599231) em relação ao total do Edifício-Sede, 20.904m², da Garagem Norte, 1.122 m² e 63m² de mezanino, da ENAJUM, 1.794 m², terreno EMAJUM 3.000 m² das passarelas do terreno novo, e do Arquivo do SIA, 1.802m², totalizando 28.685,00 m², uma vez que a cessionária realizará a manutenção e a conservação do restaurante, inclusive dos aparelhos de ar condicionado, utilizando a seguinte fórmula:

Valor do rateio da despesa com vigilância = (custo total do contrato de vigilância x área do restaurante) / área total englobada pelo contrato de vigilância

9.2 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.

9.3 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.

9.4 Como subsídio às licitantes, informamos a média/mensal de consumo de água e energia elétrica da última cessionária, bem como a estimativa de valor do rateio da despesa com vigilância, considerando o contrato atual:

9.4.1 média do consumo mensal de energia em **2019: R\$ 3.559,87;**

9.4.2 média do consumo mensal de água em **2019: R\$ 1.685,20;**

9.4.3 rateio da despesa de vigilância em **2022: (R\$ 223.613,34 x 252,00 m²) / 28.685,00 m² = R\$ 1.964,46.**

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1 Além das demais obrigações expressamente previstas no contrato e de outras decorrentes da natureza do ajuste, o CONCEDENTE deverá:

10.1.1 Garantir a CONCESSIONÁRIA o acesso de seus empregados ao local de execução dos serviços, o qual se dará obrigatoriamente pela portaria principal do Edifício-Sede do STM.

10.1.2 Providenciar a liberação das instalações e dos equipamentos disponíveis, relacionados no Anexo II, para que a CONCESSIONÁRIA possa dar início à prestação dos serviços.

10.1.3 Providenciar junto a CONCESSIONÁRIA a assinatura de Termo de Responsabilidade referente aos bens (instalações, móveis, utensílios e equipamentos), de sua propriedade, concedidos para uso na prestação dos serviços.

10.1.4 Informar à CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 48h (quarenta e oito horas), sobre a realização de eventos que acarretem acréscimo ao número de comensais.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1 A concessionária deverá apresentar Procedimentos Operacionais Padronizados - POP baseados no Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (SEI nº 2590476).

11.2 Além das demais obrigações previstas no Termo de Concessão de Uso, e de outras decorrentes da natureza do ajuste, a CONCESSIONÁRIA deverá:

11.2.1 Indicar um gestor do contrato, que será responsável pelo acompanhamento, procedendo ao registro das ocorrências e adotando as providências necessárias ao seu fiel cumprimento, tendo por parâmetro os resultados previstos no contrato.

11.2.2 Fornecer todo o pessoal necessário aos serviços, por sua conta, ficando responsáveis por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas.

11.2.3 Dispor de quadro efetivo sempre completo para manter a eficácia e a eficiência dos serviços, composto dos profissionais necessários, podendo a Fiscalização solicitar a sua complementação, caso julgue insuficiente à quantidade de profissionais utilizados.

11.2.4 Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, as cópias dos atestados de saúde dos empregados designados para os serviços nas dependências do restaurante/lanchonete do Superior Tribunal Militar, cuja validade será conferida pela Diretoria de Administração, sendo necessária a apresentação dos atestados de saúde sempre que houver inclusão de novos empregados, bem como a revalidação, sempre que se fizer necessário.

11.2.5 Quando da assinatura do contrato ou inclusão de novos funcionários, apresentar relação nominal, com respectiva identificação e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços, acompanhada de cópia da Carteira de Trabalho e de exames médicos dentro do prazo de validade, para fins de cadastramento e acompanhamento. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada à Fiscalização.

11.2.6 Arcar com todos os encargos trabalhistas, sociais e previdenciários, assim como seguros, fretes de mercadorias, tributos e outros ônus decorrentes do desempenho da atividade, não havendo relação empregatícia entre STM e os empregados da CONCESSIONÁRIA.

11.2.7 Credenciar por escrito, junto à Diretoria de Administração, um preposto idôneo, com experiência dos trabalhos e poderes para representar a CONCESSIONÁRIA em tudo o que se relacione com a execução dos serviços, inclusive sua supervisão.

11.2.8 Manter o pessoal treinado e especializado/atualizado para preparo e distribuições das refeições.

11.2.9 Contratar funcionários extras com a finalidade de substituir os que se encontrarem de férias.

11.2.10 Manter o pessoal devidamente uniformizado, portando o crachá de identificação da CONCESSIONÁRIA, com os dados do empregado e em totais condições de higiene pessoal, sendo obrigatório o uso de uniforme, limpo e em boa condição, composto de gorro, calça comprida, camisa ou blusa, toucas, aventais longos em cor branca, em tecido tipo brim de puro algodão, luvas, máscaras e botas/calçados fechados com saltos baixos e solados antiderrapantes.

11.2.11 Garantir a segurança física da mão-de-obra por meio do fornecimento dos equipamentos de segurança individual imprescindíveis.

11.2.12 Respeitar as normas e os procedimentos do Superior Tribunal Militar quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal), material, acesso às diversas áreas, além da legislação aplicável ao serviço, principalmente normas de Segurança do Trabalho, ficando restrito o acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA somente às dependências do Restaurante.

11.2.13 Responsabilizar-se por todo e qualquer atendimento médico de seus empregados, por acidente, mal súbito, dentro das dependências do STM, quando em serviço ou não.

11.2.14 Responder por danos materiais ou físicos causados, culposos ou dolosamente, por seus empregados ou equipamentos, quando em serviço, a servidores ou a terceiros, nas áreas cobertas pelo Termo de Concessão de Uso, devendo ser adotadas providências necessárias, dentro de 2 (dois) dias após o ocorrido, podendo ser notificado pela Diretoria de Administração – DIRAD.

11.2.15 Cumprir todas as exigências do órgão de saúde, inclusive quanto aos exames periódicos de seus empregados, os quais deverão ser afixados em local visível para fins de comprovação.

11.2.16 Promover o afastamento, no prazo máximo de 1 (um) dia após o recebimento de notificação, de qualquer dos seus empregados cujo comportamento se revele inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares do STM.

11.2.17 Manter fixados em local visível o cardápio semanal do restaurante autosserviço.

11.2.18 Preencher o formulário de estatística de refeições diárias e remetê-lo à DIRAD até o décimo dia útil do mês subsequente.

11.2.19 Afixar em local visível, licenças, alvarás e autorizações necessários à exploração da atividade objeto do contrato, bem como tabela contendo os preços dos lanches estabelecidos contratualmente, e dos demais produtos oferecidos, cujos valores deverão ser devidamente aprovados pelo CONCEDENTE.

11.2.20 Comunicar ao CONCEDENTE, por escrito, todas as anormalidades verificadas na execução dos serviços.

11.2.21 Acatar orientações do CONCEDENTE e prestar-lhe esclarecimentos solicitados a respeito de possíveis reclamações de clientes.

11.2.22 A CONCESSIONÁRIA, além de manter numerário suficiente para troca nos casos de pagamento em espécie, sendo que, excepcionalmente, na falta deste, e desde que consentido pelo cliente, a CONCESSIONÁRIA oferecerá “vales” em substituição.

11.2.23 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar opção de pagamento com cartão, de crédito ou de débito, de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo do valor cobrado.

11.2.24 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar máquina para o recebimento de ticket alimentação e refeição, procurando priorizar as operadoras adotadas pelas empresas prestadoras de serviço no STM.

11.2.25 Independentemente da modalidade utilizada no pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer cupom fiscal aos usuários.

11.2.26 Para a cobrança pelos serviços prestados, a CONCESSIONÁRIA deverá operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente do Distrito Federal.

11.2.27 Instalar ou adquirir quaisquer outros equipamentos que se façam necessários, não disponíveis entre os bens do CONCEDENTE.

11.2.28 Fornecer todos os utensílios de cozinha, lanchonete e restaurantes, tais como, pratos, travessas, “rechauds”, talheres, copos, xícaras, galheteiro, jogos americanos, guardanapos, paliteiros, palito, guardanapo de papel e outros equipamentos necessários ao perfeito funcionamento do serviço, sem prejuízo de outros materiais discriminados no Anexo I.

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

11.2.28.2 Utilizar os equipamentos instalados na cozinha da lanchonete e restaurantes somente para preparar refeições e lanches a serem servidos nas dependências do CONCEDENTE.

12. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

12.1. 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.

12.2. Deverá apresentar, também, Certidão de Registro e Quitação da licitante no Conselho Regional Nutrição, em plena validade, conforme Resolução CFN nº 378/2005.

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

12.4. 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.

12.5. 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.

12.6. 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.

12.7. 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.

12.8. 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.

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

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

12.11. Os períodos concomitantes serão computados uma única vez.

12.12. 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 STM, por intermédio do seu pregoeiro, caso julgue necessário, confirmar sua veracidade junto ao cedente emissor.

12.13. 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, conforme definido na Resolução CFN nº 510/2012.

12.14. 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.

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

12.16. 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.

13. AGRUPAMENTO DOS ITENS E CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS

13.1 AGRUPAMENTO DOS ITENS

13.1.1 O § 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 STM.

13.1.2 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.

13.1.3. 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.

13.1.4. 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.

13.2. CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

13.2.1. O julgamento da licitação obedecerá ao critério do tipo menor valor global por grupo. 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.

13.2.2. 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 dos equipamentos cedidos, contemplando apenas suas manutenções), produtos de limpeza, dentre qualquer um que se faça necessário para a perfeita execução dos serviços.

13.2.3. Para apresentação da proposta de preços, a licitante poderá utilizar o modelo constante no ANEXO III, e deverá ser apresentada da seguinte forma:

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

13.2.3.2. apresentação da "Planilha para Formação de Preços do Cardápio", preenchida. A apresentação desta planilha é obrigatória;

13.2.3.3. conter o valor global da proposta por grupo;

13.2.3.4. conter prazo de validade, não inferior a 90 (noventa) dias corridos, a contar da data de sua apresentação;

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

13.2.5. 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 17 deste Termo e em cláusula prevista em contrato.

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

13.2.7. 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.

13.2.8. Para participação de cooperativa: 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.

13.2.9. 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.

14. VALORES REFERENCIAIS DE MERCADO

Formação de preço dos cardápios			
	Restaurante do INSS	Restaurante do Ministério da Economia	Restaurante do MMA
Refeição (Kg)	R\$29,01	R\$25,00	R\$36,50
Sobremesa (Kg)	R\$29,01	R\$14,00	R\$15,50
Lanchonete (Kg)	preços variados	preços variados	preços variados

15. RESCISÃO CONTRATUAL

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

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

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

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

15.4. Se ocorrer descumprimento de cláusulas pactuadas;

15.5. Se CONCESSIONÁRIA deixar de cumprir qualquer Procedimento Operacional Padronizado, conforme preconizado na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216 (2590476), que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas pra Serviço de Alimentação;

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

16. RESULTADOS ESPERADOS

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.

O atendimento de pequenos eventos e lanches para as autoridades possibilita celeridade e economia

17. VIGÊNCIA CONTRATUAL E REAJUSTE

17.1. 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 STM, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

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

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

17.3. 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.

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

17.5. 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.

17.6. 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.

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

17.8. 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.

18. SANÇÕES

18.1 Pela inexecução total ou parcial do objeto desta contratação, a Administração do Superior Tribunal Militar poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Concessionária as seguintes sanções:

18.1.1 Advertência.

18.1.2 Multa, conforme disposto na Tabela de Multas, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados da comunicação oficial.

18.1.3 Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do Superior Tribunal Militar, pelo prazo de até 2 anos.

18.2 O Contratado será sancionado com o impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e será descredenciado no SICAF ou nos Sistemas de Cadastro de Fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º - Lei 10.520/02, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, conforme preceitua o art. 7º caput, da mencionada Lei, a licitante que dentro do prazo de validade da sua proposta:

18.2.1 Não celebrar o contrato.

18.2.2 Deixar de entregar ou apresentar documentação falsa.

18.2.3 Ensejar o retardamento da execução do objeto.

18.2.4 Não mantiver a proposta.

18.2.5 Falhar ou fraudar na execução do contrato.

18.2.6 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.

18.3 As penalidades somente poderão ser relevadas caso sejam apresentadas justificativas, por escrito, fundamentadas em fatos comprováveis.

18.4 Pelo descumprimento das obrigações contratuais, o CONCEDENTE aplicará multas, para cada item descumprido, conforme a graduação estabelecida nas tabelas seguintes:

Tabela 1 - Gradação das Multas

--

GRAU	CORRESPONDÊNCIA	ACRÉSCIMO POR DIA DE DESCUMPRIMENTO
1	R\$ 50,00	20% sobre o valor de referência
2	R\$ 70,00	20% sobre o valor de referência
3	R\$ 100,00	20% sobre o valor de referência
4	R\$ 200,00	20% sobre o valor de referência
5	R\$ 1.000,00	20% sobre o valor de referência
6	R\$ 2.000,00	20% sobre o valor de referência

Tabela 2 - Gradação das Infrações

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU	INCIDÊNCIA
1	Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas	3	Por ocorrência
2	Servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais	3	Por ocorrência
3	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços	2	Por empregado e por dia
4	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais	5	Por dia
5	Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços	2	Por ocorrência
6	Utilizar as dependências do CONTRATANTE para fins diversos do objeto do termo de concessão de uso	4	Por ocorrência
7	Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente	3	Por ocorrência
8	Vender bebida alcoólica ou cigarros nas dependências do Tribunal	4	Por ocorrência
9	Servir alimento contaminado ou deteriorado	6	Por ocorrência
10	Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do termo de concessão de uso	6	Por ocorrência
11	Deixar faltar bebidas	1	Por ocorrência

Para os itens a seguir, **DEIXAR DE:**

12	Manter nutricionista responsável	2	Por dia
13	Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo	3	Por dia
14	Manter lista de preços em lugar visível	1	Por ocorrência
15	Cumprir horário de funcionamento, estabelecido pelo termo de concessão de uso ou determinado pela Fiscalização	4	Por ocorrência
16	Cumprir o cardápio, sem justificativa plausível	2	Por ocorrência
17	Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas	3	Por ocorrência
18	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da Fiscalização	2	Por dia
19	Manter empregado qualificado para responder perante o Superior Tribunal Militar	1	Por ocorrência
20	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições	1	Por empregado e por dia
21	Remover o lixo conforme POP específico	4	Por dia
22	Manter documentação legal	1	Por ocorrência e por dia
23	Recolher os valores devidos contratualmente	1	Por dia
24	Apresentar cupom fiscal aos usuários	1	Por ocorrência
25	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador	2	Por ocorrência
26	Pagar GRU referente à indenização de água e energia	1	Por dia
27	Cumprir qualquer Procedimento Operacional Padronizado	1	Por ocorrência

Permitir:

28	Presença de empregado sem uniforme, mal apresentado ou descalço	1	Por empregado
29	Presença de empregado com carteira de saúde desatualizada	1	Por empregado

(*) Será considerada a inexecução parcial se a empresa enquadrar em pelo menos 1 (uma) das situações abaixo:

Tabela 3 - Acúmulo da Gradação das Infrações

Situação	Grau da infração	Quantidade de Infrações
1	1	7 ou mais
2	2	6 ou mais
3	3	5 ou mais
4	4	4 ou mais
5	5	3 ou mais
6	6	2 ou mais

17. CONDIÇÕES GERAIS

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. A participação na licitação implica, para a licitante vencedora, a 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 e da legislação aplicável.

ANEXO I - CARDÁPIOS MÍNIMOS

1. Restaurante autosserviço:

Itens do autosserviço comercializados por meio do preço por quilo da refeição	DESCRIÇÃO
Proteínas: cinco variedades por dia	1. Carne bovina, dois tipos por dia: filé mignon, contrafilé, alcatra, coxão mole, coxão duro, lagarto, fraldinha, cupim, costela, patinho, fígado; 2. Frango, duas preparações por dia: cozido, frito, assado, peito em bifes ou tiras feitos na chapa; 3. Peixe, uma preparação por dia: robalo, pescada amarela, surubim, salmão, badejo/abadejo, tilápia, saint peter, bacalhau; 4. Porco, duas vezes na semana: lombo ou bisteca; 5. Frutos do mar, duas vezes por mês.
Arroz: duas variedades por dia, no mínimo	Branco e integral são obrigatórios
Feijão: uma variedade por dia	Servir feijão separado de carnes em dia de feijoada (sextas-feiras)
Massas: uma variedade por dia	Com molho integrado ou a parte, podendo ser lasanha
Farofa: uma variedade por dia	Sabores diversos
Tortas salgadas, suflês, panquecas, quiches, empadão, purê: duas variedades por dia	Sabores diversos, inclusive vegetariano
Salada: duas variedades por dia	Alface, agrião, tomate, rúcula, cenoura, entre outros
Legumes: duas variedades por dia	Abóbora, abobrinha, berinjela, chuchu, pepino, pimentão, tomate, entre outros
Molhos: duas variedades por dia	Além de disponibilizar azeite, vinagre, sal e pimenta
Frutas: duas variedades por dia	Mamão, manga, banana, melão, frutas da estação, entre outras
Bebidas diversas sem álcool	Água mineral, refrigerantes normais e dietéticos, sucos
Sobremesas: duas variedades por dia	Bolos, tortas doces, frutas em calda, entre outros

2. Lanchonete:

Itens da lanchonete	DESCRIÇÃO
Salgados em geral: quatro variedades por dia	Quibe, pastel, coxinha, enroladinho, esfirra, croissant, entre outros
Salgados integrais: uma variedade por dia	Quibe, pastel, coxinha, enroladinho, esfirra, croissant, entre outros
Sanduíches: três variedades por dia	Ao menos, uma opção de sanduíche natural. Podendo ser oferecido o serviço de montagem dos sanduíches na hora
Bebidas diversas	Água mineral, refrigerantes normais e dietéticos, sucos
Tortas salgadas: duas variedades por dia	Sabores diversos
Omelete	Composição diversa, a pedido do cliente
Torta doce: uma variedade por dia	Sabores diversos

Bolo: uma variedade por dia	Mandioca, côco, fubá, cenoura com cobertura de chocolate, entre outros
Pizzas: uma variedade por dia, em fatias ou brotinho	Marguerita, portuguesa, calabresa, entre outras
Frios	Mussarela, peito de peru, presunto, queijo branco, entre outros
Pães: duas variedades por dia	Branco e integral, fôrma ou francês
Frutas	Mamão, manga, banana, melão, frutas da estação, entre outras

3. Pequenos eventos*

Este serviço será composto pelo fornecimento de *coffee break* ou café da manhã, de forma a constar:

- 3.1. dois sabores de mini sanduíche;
- 3.2. dois sabores de bolo;
- 3.3. pão de queijo e biscoito de queijo;
- 3.4. quatro variedades de fruta ou salada de fruta;
- 3.5. café e chocolate quente;
- 3.6. dois sabores de refrigerante;
- 3.7. dois sabores de suco de fruta;
- 3.8. ovos mexidos;
- 3.9. água mineral.
- 3.10. Estimativa anual de pequenos eventos com até 20 pessoas: 25.
- 3.11. Estimativa anual de pequenos eventos com até 40 pessoas: 25.

* A empresa deverá estar apta a servir com, no mínimo, 30 (trinta) minutos de antecedência do horário marcado para o início da prestação do serviço, que será em qualquer dependência do edifício-Sede do STM.

4. Lanches para Autoridades

4.1 Este serviço será composto pelo fornecimento de:

- 4.1.1. duas variedades de frutas: mamão, melão, manga, frutas da estação, entre outras;
- 4.1.2. uma variedade de torta salgada: torta de frango, quiches, empadão, entre outros;
- 4.1.3 uma variedade de salgado: croissant, esfirra, panqueca, pastel, pizza;
- 4.1.4. uma variedade de sanduíche: natural, frango, atum, com ovos mexidos ou omelete, entre outros;
- 4.1.5. uma variedade de bolo: mandioca, côco, cenoura com cobertura de chocolate, entre outros;
- 4.1.6. uma variedade de suco de frutas natural: laranja, maracujá, limão, entre outros;
- 4.1.7. uma variedade de vitamina: banana, mamão, melão, entre outras.

4.2. Farão jus ao lanche:

- a) os Ministros;
- b) o Diretor-Geral; e
- c) o Gabinete da Presidência.

4.3. O fornecimento de lanches ao Gabinete da Presidência limita-se a 8 (oito) lanches diários.

4.4. Os lanches serão servidos aos Ministros na sala de lanches, anexa ao Plenário, durante os intervalos das sessões, ou em seus Gabinetes.

4.5. Quando o lanche for servido nos Gabinetes, o Chefe de Gabinete ou o servidor designado deverá solicitá-lo ao restaurante do Tribunal.

4.6. É vedado o fornecimento de lanches a servidores, instrutores de cursos e visitantes em geral.

4.7. No caso de reuniões entre os Ministros ou o Diretor-Geral com as pessoas expressas neste artigo, poderá ser fornecido lanches quando expressamente solicitado pela autoridade competente.

4.8. Quantidade diária estimada: 30 lanches completos.

ANEXO II - MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS DISPONIBILIZADOS PELO TRIBUNAL

Descrição	Quantidade	Valor Unitário Atualizado 21/6/2022	Valor Total Atualizado 21/6/2022
FOGÃO À GÁS, INDUSTRIAL, COM PÉ, 8 (OITO) QUEIMADORES DUPLOS EM FERRO FUNDIDO PINTADO, CONTROLE INDIVIDUAL DAS CHAMAS, ACENDIMENTO MANUAL, MOLDURA EM AÇO CARBONO PINTADO, ESTRUTURA REFORÇADA EM CHAPA DE AÇO, SEM FORNO, MEDINDO: 201x105x81CM	1	R\$ 170,80	R\$ 170,80

MÓDULO PARA ACONDICIONAMENTO DE PRATOS, BANDEJAS E TALHERES, 4 (QUATRO) RECIPIENTES EM AÇO INOX PARA TALHERES, PÉS REGULÁVEIS, TAMPO EM GRANITO VERDE UBATUBA, CORPO REVESTIDO EM LAMINADO FREIJÓ ESCURO, MEDIDAS: 94x30x86CM E 93x46x63CM	1	R\$ 183,50	R\$ 183,50
MÓDULO PARA ACONDICIONAMENTO DE BALANÇAS, DOTADO DE DEPÓSITO SECO, PÉS REGULÁVEIS, TAMPO EM GRANITO VERDE UBATUBA, CORPO REVESTIDO EM LAMINADO FREIJÓ ESCURO, MEDIDA: 110x75x85CM, MODELO: FMSS-75, MARCA: "FRIGER".	1	R\$ 169,70	R\$ 169,70
PASS-THROUGH VERTICAL AQUECIDO, CONTROLADOR DIGITAL, REVESTIMENTO EXTERNO EM AÇO INOX 304, REVESTIMENTO INTERNO EM AÇO INOX 430, PORTAS DIANTEIRA E TRASEIRA COM TRAVAMENTO, RODÍZIOS COM TRAVAS, CAPACIDADE: 24 GN's 1/1, DATA FABRICAÇÃO: 06/11/2014	1	R\$ 1.225,44	R\$ 1.225,44
PASS-THROUGH VERTICAL REFRIGERADO, CONTROLADOR DIGITAL, REVESTIMENTO EXTERNO EM AÇO INOX 304, REVESTIMENTO INTERNO EM AÇO INOX 430, PORTAS DIANTEIRA E TRASEIRA COM TRAVAMENTO, ISOLAMENTO: POLIURETANO, RODÍZIOS COM TRAVAS, CAPACIDADE: 24 GN's 1/1	1	R\$ 1.360,00	R\$ 1.360,00
FORNO COMBINADO A GÁS, FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL, PORTA COM VIDRO DUPLO, SISTEMA DE LAVAGM BIO WASH, CAPACIDADE: 20 GN's, ACOPLADO A 1 (UM) CAVALETE, TENSÃO: 220V, FREQUÊNCIA: 50-60HZ, POTÊNCIA: 705-615W, DATA FABRICAÇÃO: 06/11/2014	1	R\$ 8.907,50	R\$ 8.907,50
VENTILADOR/EXAUSTOR INDUSTRIAL AXIAL DE TRANSMISSÃO, RECOMENDADO PARA TROCA DE AR, DIÂMETRO: 50CM, FABRICADO EM CHAPA DE AÇO CARBONO, PINTURA ELETROSTÁTICA EPÓXI NA COR PRETA, MANCALIZADO COM ROLAMENTOS DE ESFERA, HÉLICE FABRICADA EM ALUMÍNIO FU	2	R\$ 2.619,15	R\$ 5.238,30
APARELHO DE AR CONDICIONADO, COMPOSTO DE CONDENSADORA E EVAPORADORA, SPLIT DO TIPO TETO, TECNOLOGIA: INVERTER , CICLO: FRIO, CAPACIDADE: 36.000 BTU/H.	3	R\$ 6.194,75	R\$ 18.584,25
MESA COM BASE QUADRADA, CROMADA, ESTRUTURA EM METAL CROMADO, TAMPO RETO DE GRANITO BRANCO CRISTAL, MEDIDA DA MESA: 86x86x78CM, MEDIDA DO TAMPO: 90x90x2CM, MARCA: "ANJOSUL".	25	R\$ 71,20	R\$ 1.780,00
CADEIRA FIXA, CROMADA, ARMADA COM BASE QUADRADA, ESTOFADA EM COURO SINTÉTICO NA COR PRETA, MARCA: "ANJOSUL".	86	R\$ 13,60	R\$ 1.169,60
VALOR TOTAL			R\$ 38.789,09

ANEXO III - 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 E LANCHONETE - AUTOSSERVIÇO			
1.1	Refeição	1 kg	
1.2	Sobremesa	1 kg	
1.3	Lanchonete	1 kg	
Valor Total do Item 1			
ITEM 2 - LANCHONETE - ITENS DE CARDÁPIO			
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	Café com leite esterilizado integral, semidesnatado e desnatado	150ml	
2.8	Cafezinho em xícara de	50 ml	
2.9	Café Expresso em xícara de	150 ml	
2.10	Café Expresso em xícara de	50 ml	
2.11	Capuccino em xícara de	150 ml	
2.12	Capuccino em xícara de	50 ml	
2.13	Chá em diversos sabores	150 ml	
2.14	Chá gelado em diversos sabores	Garrafa de 300 ml	
2.15	Chá mate gelado	Garrafa de 300 ml	
2.16	Chocolate quente ou frio, Diet ou Light	150 ml	
2.17	Chocolate quente ou frio, Diet ou Light	300 ml	
2.18	Iogurte Desnatado	Unidade	
2.19	Iogurte Natural sabores diversos	Unidade	
2.20	Refrigerante	Lata 350 ml	
2.21	Refrigerante	Garrafa de 2l	
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 DOCES			
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	
2.61	Omelete (presunto, queijo, tomate, azeitona, ervilha, etc)	Dois ovos e dois acompanhamentos	
Valor Total do Item 2			

ITEM 3 - PEQUENOS EVENTOS

3.1	Pequenos Eventos até 20 pessoas	preço por pessoa	
3.2	Pequenos Eventos até 40 pessoas	preço por pessoa	
Valor Total do Item 3			
ITEM 4 - LANCHES PARA AUTORIDADES			
4.1	Frutas Fatiadas	porção de 350g	
4.2	Salada de Frutas	250g	
4.3	Sanduíche (vários sabores)	unidade com no mínimo 120g	
4.4	Bolo caseiro (vários sabores)	Fatia 100g	
4.5	Tortas Salgadas (diversos sabores)	Fatia 100g	
4.6	Salgados (diversos)	Unidade mínima de 80g	
4.7	Suco de frutas (natural e da polpa)	300 ml	
4.8	Vitaminas de Frutas (natural e da polpa)	300 ml	
Valor Total do Item 4			
As licitantes deverão cotar preços para todos os itens.			

Valor Global da Proposta por Grupo (Item 1 + Item 2 + Item 3 + Item 4) R\$ ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Validade da proposta: ___/___/___ Data da Proposta: ___/___/___

Nome da empresa: _____

CNPJ: _____ Endereço: _____

Telefone: _____

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

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: representante da empresa, portador do RG nº _____, expedido por _____, CPF nº _____ compareceu e vistoriou as dependências do STM, a fim de reduzir as possibilidades de falhas ou dúvidas quanto à forma de prestação dos serviços, padrões de qualidade e materiais existentes no STM 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 2022.

(Servidor/carimbo)

REPRESENTANTE DA EMPRESA

ANEXO V - 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/lancheonete:

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

ITENS DE AVALIAÇÃO		NOTAS				
		1	2	3	4	5
ALMOÇO						
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						
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						

ANEXO VI - MODELO DE TERMO DE RECEBIMENTO DAS INSTALAÇÕES E UTENSÍLIOS

Descrição	Quantidade	Valor Unitário Atualizado 21/6/2022	Valor Total Atualizado 21/6/2022
FOGÃO A GÁS, INDUSTRIAL, COM PÉ, 8 (OITO) QUEIMADORES DUPLOS EM FERRO FUNDIDO PINTADO, CONTROLE INDIVIDUAL DAS CHAMAS, ACENDIMENTO MANUAL, MOLDURA EM AÇO CARBONO PINTADO, ESTRUTURA REFORÇADA EM CHAPA DE AÇO, SEM FORNO, MEDINDO: 201x105x81CM	1	R\$ 170,80	R\$ 170,80
MÓDULO PARA ACONDICIONAMENTO DE PRATOS, BANDEJAS E TALHERES, 4 (QUATRO) RECIPIENTES EM AÇO INOX PARA TALHERES, PÉS REGULÁVEIS, TAMPO EM GRANITO VERDE UBATUBA, CORPO REVESTIDO EM LAMINADO FREIJÓ ESCURO, MEDIDAS: 94x30x86CM E 93x46x63CM	1	R\$ 183,50	R\$ 183,50
MÓDULO PARA ACONDICIONAMENTO DE BALANÇAS, DOTADO DE DEPÓSITO SECO, PÉS REGULÁVEIS, TAMPO EM GRANITO VERDE UBATUBA, CORPO REVESTIDO EM LAMINADO FREIJÓ ESCURO, MEDIDA: 110x75x85CM, MODELO: FMSS-75, MARCA: "FRIGER".	1	R\$ 169,70	R\$ 169,70
PASS-THROUGH VERTICAL AQUECIDO, CONTROLADOR DIGITAL, REVESTIMENTO EXTERNO EM AÇO INOX 304, REVESTIMENTO INTERNO EM AÇO INOX 430, PORTAS DIANTEIRA E TRASEIRA COM TRAVAMENTO, RODÍZIOS COM TRAVAS, CAPACIDADE: 24 GN's 1/1, DATA FABRICAÇÃO: 06/11/2014	1	R\$ 1.225,44	R\$ 1.225,44
PASS-THROUGH VERTICAL REFRIGERADO, CONTROLADOR DIGITAL, REVESTIMENTO EXTERNO EM AÇO INOX 304, REVESTIMENTO INTERNO EM AÇO INOX 430, PORTAS DIANTEIRA E TRASEIRA COM TRAVAMENTO, ISOLAMENTO: POLIURETANO, RODÍZIOS COM TRAVAS, CAPACIDADE: 24 GN's 1/1	1	R\$ 1.360,00	R\$ 1.360,00
FORNO COMBINADO A GÁS, FABRICADO EM AÇO INOXIDÁVEL, PORTA COM VIDRO DUPLO, SISTEMA DE LAVAGM BIO WASH, CAPACIDADE: 20 GN's, ACOPLADO A 1 (UM) CAVALETE, TENSÃO: 220V, FREQUÊNCIA: 50-60HZ, POTÊNCIA: 705-615W, DATA FABRICAÇÃO: 06/11/2014	1	R\$ 8.907,50	R\$ 8.907,50
VENTILADOR/EXAUSTOR INDUSTRIAL AXIAL DE TRANSMISSÃO, RECOMENDADO PARA TROCA DE AR, DIÂMETRO: 50CM, FABRICADO EM CHAPA DE AÇO CARBONO, PINTURA ELETROSTÁTICA EPÓXI NA COR PRETA, MANCALIZADO COM ROLAMENTOS DE ESFERA, HÉLICE FABRICADA EM ALUMÍNIO FU	2	R\$ 2.619,15	R\$ 5.238,30
APARELHO DE AR CONDICIONADO, COMPOSTO DE CONDENSADORA E EVAPORADORA, SPLIT DO TIPO TETO, TECNOLOGIA: INVERTER , CICLO: FRIO, CAPACIDADE: 36.000 BTU/H.	3	R\$ 6.194,75	R\$ 18.584,25
MESA COM BASE QUADRADA, CROMADA, ESTRUTURA EM METAL CROMADO, TAMPO RETO DE GRANITO BRANCO CRISTAL, MEDIDA DA MESA: 86x86x78CM, MEDIDA DO TAMPO: 90x90x2CM, MARCA: "ANJOSUL".	25	R\$ 71,20	R\$ 1.780,00
CADEIRA FIXA, CROMADA, ARMADA COM BASE QUADRADA, ESTOFADA EM COURO SINTÉTICO NA COR PRETA, MARCA: "ANJOSUL".	86	R\$ 13,60	R\$ 1.169,60
VALOR TOTAL			R\$ 38.789,09

Declaro, para os devidos fins, que realizei a vistoria no espaço localizado no 1º subsolo do Edifício-Sede do STM, em Brasília/DF, e me responsabilizo pelo uso e manutenção dos bens acima elencados.

Também, declaro que realizei vistoria das instalações físicas, que estão novas e em condições de funcionamento (bancadas dos banheiros, esquadrias, instalações elétricas, hidráulicas e hidrossanitárias, lâmpadas e luminárias, louças sanitárias, maçanetas, pias e bancadas da cozinha, piso e portas).

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

Brasília, de de 2022.

CONCESSIONÁRIO: _____

De acordo do **CONCEDENTE:** _____

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 2022.

ANEXO VIII - DEFINIÇÃO DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

PROCEDIMENTOS BÁSICOS

A CONCESSIONÁRIA deverá observar o disposto na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216 (2590476), que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação.

Esta Resolução será a base utilizada pela fiscalização do contrato tanto como referência de bons serviços, quanto para início de procedimento de penalidade administrativa, considerando que o seu objetivo é estabelecer procedimentos que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias fundamentais ao processamento e industrialização de alimentos.

A CONCESSIONÁRIA deverá implementar "Procedimentos Operacionais Padronizados - POP" que comprovem o cumprimento da referida resolução. Esses procedimentos devem sempre seguir a seguinte orientação: Objetivo, Descrição, Frequência, Responsabilidade, Procedimento, Registro, Emitido por, Aprovado por. Os POP devem estar relacionados, no mínimo, aos seguintes itens:

- Higienização de instalações/ambiental, equipamentos e móveis/utensílios;
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas. Preventivo e Corretivo;
- Higienização dos alimentos;
- Higiene, assepsia e saúde dos manipuladores;
- Capacitação dos manipuladores em higiene;
- Controle da saúde dos manipuladores.

RECOMENDAÇÕES

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, flanela úmida e detergente neutro; conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por BRUNO GARABINO, COORDENADOR DE PATRIMÔNIO, em 28/06/2022, às 14:29 (Hora de Brasília).



A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.stm.jus.br/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **2693972** e o código CRC **5C9F6B89**.

