



TERMO DE REFERÊNCIA

CONCESSÃO EMERGENCIAL DE SERVIÇO PÚBLICO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO ESPECIALIZADO NO RAMO DE ALIMENTAÇÃO INDUSTRIAL COLETIVA

1 – DO OBJETO

1.1 - O objeto deste Termo de Referência é a contratação de empresa especializada no ramo de alimentação industrial coletiva, visando a prestação de serviços de preparação, fornecimento e distribuição de refeições a preço popular, por meio de concessão pública de imóvel e seus equipamentos (**Restaurante Popular e Cozinha Social**), na forma das leis Municipais nº 8.285/2002 e 12.772/2017, a fim de atender as necessidades do Município de Uberaba/MG.

1.2 - A contratação visa proporcionar à população o acesso à alimentação com valor acessível e popular para atender as necessidades de público mais vulnerável.

1.3 - As Informações referentes à solução escolhida, viabilidade técnica, impacto, escopo e detalhamento dos elementos constitutivos da prestação dos serviços estão especificadas no ETP para Política Pública de Segurança Alimentar – Restaurante Popular.

1.4 O detalhamento da contratação está elencado neste Termo de Referência – item 3 - e seus **Anexo I, II, respectivamente “composição diária da refeição” e “relação de equipamentos do restaurante popular”**.

2 – DA JUSTIFICATIVA

2.1 - A concessão emergencial de serviços públicos para a prestação de serviços especializados em alimentação industrial coletiva destina-se ao atendimento da **Secretaria de Desenvolvimento Social - SEDS**, de acordo com as justificativas apresentadas:

2.1.1 - **Justifica-se a contratação, mediante dispensa de licitação emergencial, diante da notificação verbal do encerramento dos serviços a partir do dia 30 de novembro de 2023 pelo Concessionário, ocasionando descumprimento do atual contrato, devido a inexistência de recursos humanos e tecnológicos capazes de suprir as necessidades do serviço pela Secretaria de Desenvolvimento Social, conforme dispõem as leis municipais nº 8.285/2002 e 12.772/2017 e a essencialidade do serviço prestado.**



2.1.1.1 – O processo licitatório que gerou o atual contrato de concessão aconteceu com a participação de apenas um licitante/concessionário, não havendo a viabilidade de convocação de outros prestadores de serviços sem abertura de novo chamamento, uma vez que não há segundo colocado.

2.1.1.2 - A essencialidade do serviço prestado e a necessidade de continuidade do mesmo, por notório impacto que o equipamento traduz na comunidade, tendo no exercício de quase 15 (quinze) meses, ofertado mais de 150.000 (cento e cinquenta mil) refeições, e que a suspensão do serviço pelo prazo de uma contratação regular implicará no agravamento da insegurança alimentar de muitos usuários.

2.1.1.3 Dadas as justificativas acima, o processo jurídico de revogação contratual e demais providências tramitam concomitantemente ao prazo processual da referida contratação.

2.1.2 – Conforme apontado em Estudo Técnico, a oferta do serviço com execução direta se faz inexecutável principalmente devido à insuficiência de recursos humanos, assim a concessão do espaço e equipamentos que o município dispõe para administração indireta à empresa especializada no ramo, com a contrapartida mínima de uma outorga mensal e o direito de usufruir do imóvel e equipamentos do Restaurante Popular se torna a mais viável para a oferta de segurança alimentar aos munícipes.

2.1.3 – Foi criada lei municipal autorizativa (8.285/2002 e 12.772/2017) específica que permite a administração indireta, podendo a concessão do objeto constante no Termo de Referência, onde a licitante vencedora será a que ofertar o maior preço global da outorga da concessão.

2.1.4 – O objetivo desse restaurante visa a ampliação da oferta de refeições adequadas do ponto de vista sanitário e nutricional, a preços acessíveis e em local confortável e de fácil acesso, buscando beneficiar a população em situação de risco nutricional e estimular sistemas de proteção alimentar.

3 – DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

3.1 – Contratação emergencial de empresa especializada no ramo de alimentação industrial coletiva, no município de **Uberaba/MG**, conforme especificações detalhadas a seguir:

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	UN	QDE
01	035.00037	Contratação emergencial de empresa especializada no ramo de alimentação industrial coletiva, visando a prestação de	SV	01



		serviços de preparação, fornecimento e distribuição de refeições a preço popular, por meio de concessão pública de imóvel e seus equipamentos <u>(Restaurante Popular e Cozinha Social)</u> , na forma das leis Municipais nº 8.285/2002 e 12.772/2017, a fim de atender as necessidades do Município de Uberaba/MG.		
--	--	---	--	--

3.2 – DETALHAMENTO DO OBJETO

- a) Execução de serviços, mediante concessão pública, na forma da Lei Municipal 8.285/2002 e 12.772/2017, visando a contratação emergencial de pessoa jurídica especializada no ramo de alimentação industrial coletiva, por prazo de 01 (um) ano, visando a prestação de serviços de administração, preparo, fornecimento e distribuição de refeições a preço popular.
- b) A concessão se dará dos **imóveis Cozinha Social** (local de preparo das refeições) e **Restaurante Popular** (refeitório), sendo respectivamente localizados na Rua Itália, 640, bairro Boa Vista, e na Avenida Nelson Freire, 980, bairro Leblon. O transporte diário da alimentação será realizado pela concessionária em **veículo adaptado**, fornecido pelo município, por meio da concessão em conjunto com os **equipamentos que integram a cozinha e o restaurante popular descritos neste edital**.
- c) A Prefeitura Municipal disponibilizará os equipamentos descritos no ANEXO II que ficarão sob guarda do proponente vencedor, que será responsável pela sua conservação e manutenção, devendo devolvê-los em perfeito estado de conservação, conforme determina o item 3.16 deste Termo de Referência;
- d) Todos os demais equipamentos necessários à execução dos serviços, objeto do presente Termo de Referência, deverão ser fornecidos pelo proponente vencedor;
- e) Deverão ser servidas refeições a preço popular, ficando facultado à CONCESSIONÁRIA a definição do cardápio a ser ofertado, não podendo ser de inferior qualidade ao proposto no anexo I;
- f) A empresa contratada poderá expandir a comercialização na Cozinha Social (Bairro Boa Vista), no entanto apenas de marmitex e desde que não comprometa a oferta de refeições no Restaurante Popular, buscando ampliar o acesso dos munícipes.



g) As refeições serão fornecidas nos quantitativos, qualitativos e preços especificados neste Termo de Referência.

3.2.1 - O atendimento ao público não será restritivo, devendo atender pessoas em situação de rua, desempregados, estudantes, subtrabalhadores e itinerantes, bem como todos aqueles que dele necessitarem.

3.2.2 - As refeições que deverão ser servidas de acordo com este Termo de Referência e o anexo I, em horários por ela estabelecidos, **na quantidade mínima de 1.350 (um mil trezentas e cinquenta) refeições diárias**, que poderão ser divididas em até 03 (três) períodos, sendo obrigatório a oferta no almoço e facultado à concessionária o desjejum e o jantar, de acordo com a demanda local.

3.2.3 Do quantitativo, 1.000 (um mil) serão referentes à concessão de uso do espaço e equipamentos e **até 350 (trezentas e cinquenta) refeições/dia serão adquiridas pelo município, por preço unitário de R\$ 6,00 (marmitex), totalizando repasses mensais de R\$42.000,00 (quarenta e dois mil reais/mês) buscando a garantia de acesso gratuito ao público prioritário, sendo: pessoas em situação de rua, devidamente cadastradas e atendidas pelo Centro de Referência Especializado para População em Situação de Rua (Centro Pop), pessoas em situação de acolhimento temporário e ou outras situações desde que aprovadas pela Secretaria de Desenvolvimento Social.**

3.2.4 - Também poderão ser comercializados marmitex, podendo cobrar um valor adicional de R\$1,00 (um real) pelo vasilhame.

3.2.5 – O preço comercializado deverá ser tabelado, conforme previsto nesse Termo de Referência, podendo ser reajustado anualmente com base no Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC/IBGE):

3.2.6 – Os valores a seguir comercializados foram definidos considerando a responsabilidade social do equipamento, a oferta de refeições a preços subsidiados de forma indireta (concessão), o diagnóstico de valores exercidos em outros municípios onde o Restaurante Popular operacionaliza na mesma modalidade, sendo:

REFEIÇÃO	VALOR	HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO (sugestão)
Café da Manhã	R\$ 2,00 (dois reais)	07:00 – 08:30
Almoço	R\$ 5,00 (cinco reais)	11:30 – 13:30
Jantar	R\$ 3,00 (três reais)	18:30 – 20:00



Assim, a participação do cidadão não ultrapassa 35% (trinta e cinco por cento) do valor comercial da refeição média na cidade de Uberaba/MG, que gira em torno de R\$ 15,00 (quinze reais), garantido a segurança alimentar e nutricional a população com preço acessível.

3.2.6.1 Insta ressaltar que a Concessionária está autorizada a buscar novos contratos, sejam eles públicos ou privados, podendo utilizar toda a estrutura do contrato para auferir lucros, garantindo a sua saúde financeira e concomitantemente ofertando refeições a preços populares, desde que não prejudique o Contrato.

3.2.7 – Para a administração dos serviços de preparo e distribuição de REFEIÇÕES, a CONCESSIONÁRIA utilizará as instalações do imóvel em questão.

3.2.8 - A CONCEDENTE disponibilizará os equipamentos, materiais e utensílios, devidamente descritos no Anexo II, em regime de comodato.

3.2.9 - O valor da outorga da concessão será efetivado através da proposta conforme anexo III.

3.3 – CONTROLE DE REFEIÇÕES E FATURAMENTO

3.3.1 – A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social designará um servidor responsável pelo acompanhamento diário dos serviços prestados, bem como monitoramento do acesso do público prioritário através da aquisição da Administração Pública.

3.3.2 – O Centro de Referência Especializado para a População em Situação de Rua (Centro Pop) é o equipamento responsável pelo envio dos nomes com seus respectivos documentos (RG ou CPF) do público prioritário que terá acesso a alimentação adquirida pelo município.

3.3.3 – As refeições adquiridas pelo município devem ser fornecidas no próprio Restaurante Popular. Exceções à regra podem acontecer em situação de emergência ou em estado calamidade pública decretado pelo município ou atestada por órgão de segurança.

3.3.4 – O servidor da SEDS poderá realizar ações de mapeamento, diagnóstico, pesquisa e avaliação quanto ao acesso ao equipamento, público alvo e dos serviços prestados.

3.4 - QUANTO AO ASPECTO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

3.4.1 – A CONCESSIONÁRIA deverá cuidar para que as refeições sejam disponibilizadas dentro das normas de higiene e com acompanhamento nutricional,



por meio de contratação de nutricionista responsável por acompanhar a preparação da alimentação de forma nutritiva, barata e saborosa.

3.4.2 – Após a assinatura do contrato a concessionária deverá apresentar o nome do profissional com devida qualificação, que fará parte de seu quadro funcional, sendo profissional de nível superior – nutricionista, devidamente reconhecido por entidade competente (CRN). No caso de substituição do profissional indicado, durante a execução do contrato, o município deverá ser comunicado e os documentos referentes ao novo profissional, encaminhados a secretaria responsável pelo contrato.

As refeições devem ser programadas atendendo todas as leis da alimentação – quantidade, qualidade, adequação e harmonia, considerando-se os aspectos básicos de nutrição, variando os alimentos e preparando-os de forma a garantir a ingestão de todos os nutrientes.

O Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, do Ministério do Trabalho, recomenda que as refeições principais (almoço/ janta) devem ter no mínimo, cada uma delas, 1.400 calorias, ou seja, tais refeições devem contribuir com 30% do valor calórico total (VCT) exigido pelo PAT (4800 kcal/dia).

Além do atendimento das necessidades nutricionais/ calóricas dos usuários e do tamanho do público a ser atendido, na elaboração e planejamento dos cardápios do restaurante popular deve ainda ser considerada a questão do custo dos gêneros alimentícios utilizados.

Alguns fatores podem contribuir para redução de custos: Safra de Alimentos: comprando-se os alimentos (verduras, legumes, frutas) observando-se os períodos de safra, é possível aproveitar melhor as qualidades nutricionais dos alimentos e o período de menor custo.

Qualidade dos Alimentos: a qualidade deve ser observada na hora da compra. Produtos de maior qualidade rendem mais e diminuem o custo total da refeição.

Quantidade: o preparo das quantidades necessárias é uma forma de evitar o desperdício.

Aproveitamento: devem ser evitados os alimentos que não são totalmente aproveitados durante o processo de preparo, bem como os alimentos que exigem maior dispêndio de tempo na sua manipulação. Sempre que possível, os alimentos devem ser aproveitados integralmente.



Aceitação dos cardápios: Adequar o cardápio à preferência do público atendido, observando os hábitos alimentares locais. Esta é também uma forma de se evitar o desperdício dos alimentos.

As outras questões que devem ser observadas para a elaboração dos cardápios são:

- Tamanho do grupo ou número de pessoas: Determina os utensílios a serem utilizados, a quantidade de alimentos, os tipos de preparações e o número de funcionários.

- Disponibilidade de equipamentos e utensílios: Os cardápios devem ser planejados avaliando a disponibilidade dos equipamentos existentes.

- Adequação ao clima ou estação do ano: Refeições mais quentes não são recomendadas para dias de alta temperatura. No inverno podem ser servidas refeições de digestão mais lenta. Entretanto, qualidade da alimentação e as quantidades proporcionais de carboidratos, proteínas e gorduras não devem ser alteradas por causa do frio ou calor.

- Observação: Um cardápio completo deve conter: arroz, feijão, uma preparação proteica (carne, peixe, aves e ovos), guarnição (massas, farofas, suflês, verduras, legumes refogados, etc.), salada e sobremesa.

3.5 – QUESTÕES LEGAIS

3.5.1 - Documentos obrigatórios para o funcionamento do restaurante que deverão ser apresentados pela CONCESSIONÁRIA em até 90 (noventa) dias após a assinatura do contrato:

- a) Alvará de funcionamento do Restaurante Popular e da Cozinha Social;
- b) Fichas ou livros de registro de trabalhadores;
- c) Quadro de horário de trabalho;
- d) Escala de revezamento;
- e) GPS (Guia de Previdência Social);
- f) Livro de inspeção do trabalho e da saúde;



- g) Cartões de ponto dos trabalhadores;
- h) Atestado de saúde ocupacional;
- i) Controle de água para consumo;
- j) Controle integrado de pragas;
- k) Controle de lavagem de caixa d'água;
- l) Programa de prevenção de riscos ambientais;
- m) Programa de controle médico de saúde ocupacional;
- n) Análise de perigos e pontos críticos de controle;

3.5.2 - Documentos obrigatórios para o funcionamento do restaurante que deverão ser apresentados pela CONCEDENTE:

3.5.2.1 - Para que o Restaurante Popular continue em funcionamento, devem ser adotados os procedimentos necessários a fim de atender as exigências legais dos órgãos fiscalizadores responsáveis, municipais e estaduais, sendo que as licenças e os alvarás iniciais ficarão a cargo da Concedente. Caso ocorra alguma alteração/adequação no projeto arquitetônico, a nova solicitação ou a revalidação de qualquer licença/autorização será de responsabilidade da concessionária.

3.5.2.2 - Deve ser solicitado junto aos órgãos competentes do município, o alvará de funcionamento inicial. Para sua concessão serão verificadas as condições físicas da construção, segundo determinação dos órgãos de regulação urbana e orientações de segurança determinadas pelo Corpo de Bombeiros (AVCB/PPCI) e "habite-se".

3.5.2.3- Deve ser requerido também, junto ao órgão municipal de vigilância sanitária, devendo para tanto atender aos procedimentos administrativos definidos e aos requisitos sanitários estabelecidos na legislação sanitária.

3.6 – NORMAS SANITÁRIAS

3.6.1 – Transporte

3.6.1.1 – Transporte de gêneros perecíveis e não perecíveis.

3.12.1.1.1 - Os veículos transportadores deverão estar em boas condições de limpeza, revestidos internamente de modo apropriado com juntas vedadas, proporcionando temperatura adequadas para os gêneros alimentícios.



3.12.1.1.2 – O transporte interno dos gêneros deverá ser efetuado por meio de monobloco/recipientes plásticos (hotbox), sempre cobertos. O transporte externo dos gêneros deverá ser efetuado através de embalagens apropriadas a cada tipo de gêneros, não sendo permitida as que possam favorecer a contaminação.

3.6.1.2 – Transporte de produtos tóxicos/contaminantes.

3.6.1.2.1 - Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e/ou venenosas, bem como o lixo, não poderão ser transportadas em conjunto com gêneros alimentícios.

3.6.1.3 – Transporte de produtos descartáveis

3.6.1.3.1 - O transporte deverá ser efetuado em embalagens apropriadas.

3.6.1.4 – Armazenamento

3.6.1.4.1 – Gêneros perecíveis e não perecíveis

- a) Manter os gêneros armazenados em áreas rigorosamente limpas, arrumadas e arejadas;
- b) Manter os gêneros armazenados em temperatura condizentes com o seu tipo;
- c) Não será permitido o armazenamento de gêneros impróprios para o consumo, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original.
- d) Não será permitido o armazenamento dos enlatados oxidados e/ou danificados;
- e) Não será permitido o armazenamento de gêneros em sua embalagem original como caixas, após a sua abertura;
- f) Não será permitido o armazenamento de produtos em suas embalagens originais, após a sua abertura;
- g) Não será permitida a utilização de qualquer tipo de alimentos processados, que forem totalmente utilizados durante a distribuição das refeições e dos serviços correlatados;



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

3.6.1.4.2 – Produtos Tóxicos

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

3.6.1.4.3 – Produtos Descartáveis

3.6.1.4.3.1 - Não será permitido o armazenamento desses produtos nas suas embalagens originais (caixas de papelão).

3.7 – HIGIENIZAÇÃO

3.7.1 – Gêneros Alimentícios e Descartáveis

3.7.1.1 - Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos e microbiológicos ou produtos indesejáveis durante o armazenamento, manipulação e distribuição de refeições;

3.7.1.2 - Os gêneros a serem consumidos in natura, deverão ser submetidos a uma higienização prévia, utilizando-se solução bactericida adequada;

3.7.1.3 - O fluxo de operações internas deverá ser programado adequadamente, para evitar manipulações simultâneas com gêneros in natura e acondicionados ou com substâncias estranhas a sua natureza;

3.7.1.4 - Não será permitida a reutilização de qualquer produto descartável.

3.7.2 – Equipamentos, Utensílios e Instalações

3.7.2.1 - Deverão ser cuidadosamente higienizados, com detergente neutro após sanitizados com solução bacteriana, a base de cloro ou iodo, antes do uso e após higienização.

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

3.7.2.3 - Deverá ser efetuada, semanalmente, limpeza geral no restaurante.

3.7.3 – Pessoal



3.7.3.1 - Somente poderá ser admitido pessoal após exame admissional, considerado apto, para executarem seus labores, por intermédio de exames de saúde;

3.7.3.2 - Todos os trabalhadores deverão estar providos, desde o ato da admissão, de uniformes completos e adequados com as atividades de cada um. Os uniformes deverão ser constituídos basicamente de bibico/lenço/touca, calça e jaleco/vestido, avental, sapato/bota e luvas na cor branca predominante, tudo de acordo com as normas do Ministério da Cidadania;

3.7.3.3 - Todos os trabalhadores deverão manter, obrigatoriamente, rigoroso asseio pessoal, tais como, cabelos cortados/presos, barba feita, unhas aparadas e sem esmaltes e uniformes trocados diariamente;

3.7.3.4 - Não será permitido o uso de adornos pessoais (brincos, colares, pulseiras, relógios e anéis) e perfumes;

3.7.3.5 - Deverá ser alertada aos trabalhadores, a obrigatoriedade de comunicar a sua chefia qualquer anormalidade quanto a saúde (ferimentos, lesões de pele, úlceras, distúrbios intestinais, etc);

3.7.3.6 - Não será permitido em serviço, qualquer funcionário suspeito de ser portador de enfermidade que possa ser transmissível;

3.7.3.7 - As mãos deverão ser lavadas com sabão neutro e sanitizadas com solução bactericida, tantas vezes quanto necessário, de acordo com as exigências da operação em execução;

3.7.3.8 - As luvas para manuseio dos alimentos e higienização de equipamentos, quanto indicado, deverão ser material adequado, em boas condições sanitárias e de uso;

3.7.3.9 - Será proibido fumar nas áreas do Restaurante e da Cozinha Social.

3.8. – DO CUMPRIMENTO DAS NORMAS

3.6.1 – Ficará a cargo da Vigilância Sanitária Municipal a fiscalização junto ao equipamento Restaurante Popular.

3.6.2 - Qualquer problema em descumprimento das normas, a CONCESSIONÁRIA será notificada e deverá fazer a devida adequação dos apontamentos dos setores.

3.9 – CARDÁPIOS



3.9.1 - As refeições devem ser programadas atendendo todas as leis da alimentação – quantidade, qualidade, adequação e harmonia, considerando -se os aspectos básicos de nutrição, variando os alimentos e preparando-os de forma a garantir a ingestão de todos os nutrientes.

3.9.2 – A CONCEDENTE deverá considerar os seguintes parâmetros para elaboração do cardápio:

3.9.2.1 - Adequar o cardápio à preferência do público atendido, observando os hábitos alimentares locais. Esta é também uma forma de se evitar o desperdício dos alimentos.

3.9.2.2 - Um cardápio completo deve conter:

- **Café da Manhã:**

Pão com manteiga e café preto, ou de melhor qualidade e propriedade nutricional

- **Almoço:**

a) Prato principal – preparação proteica (carne, peixe, aves e ovos);

b) Acompanhamento (arroz e feijão);

c) Guarnição (massas, farofas, suflês, verduras, legumes refogados, etc);

d) Dois tipos de salada, sendo uma preparada crua e outra cozida;

d.1) A composição da salada deverá constar de dois tipos de alimentos, sendo uma preparação crua outra cozida, porcionados individualmente ou misturados conforme preparação.

e) Sobremesa (doce ou frutas da época);

f) Bebida (suco e refresco) alternadamente;

- **Jantar:**

Sopa de legumes com carnes acompanhada de suco ou refresco e uma fruta; ou de melhor qualidade e propriedade nutricional

3.9.2.3 - Em complementação ao cardápio principal informado acima, poderão ser oferecidos os seguintes produtos:



- a) Farinha (farinheira), sal (saleiro), palito (paliteiro), azeite e vinagre (galheteiro), e dispostos em todas as mesas dos refeitórios;
- b) Guardanapos de papel (24x24cm) alocados nos invólucros plásticos dos talheres e dispostos, em local específico, nos refeitórios;
- c) Todas as preparações constituintes do cardápio principal diário, dispostas nos balcões de distribuição correspondentes, deverão ser ornamentadas. A ornamentação deverá ser diferenciada e condizente com cada preparação.
- d) A distribuição das preparações constituintes do cardápio principal diário da refeição, deverá ser realizada por copeiras devidamente treinadas para que o serviço, em balcões de distribuição neutro, térmico e refrigerados;

3.9.2.4 - Com relação aos pratos proteicos citados, deve-se observar ainda:

- a) Todas as carnes utilizadas deverão ser de primeira qualidade, adquirida em estabelecimento fiscalizados pelo serviço de inspeção pertinente;
- b) Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo;
- c) Será permitida a utilização de aparas de carne, se estiverem devidamente limpas e armazenadas em sacos plásticos transparentes, dentro dos padrões de higiene, e em temperatura adequada.
- d) As preparações recheadas ou do tipo rolê deverão ter 15g de recheio, sem ultrapassar tal peso;
- e) As preparações de carnes suínas e de pescados, deverão ser acompanhadas de limão, fracionado na proporção de 1:6 e disposto no balcão de saladas dos refeitórios;

3.9.2.5 - A farofa deverá ter 30g de ingredientes (ovo, bacon, linguiça, moela, couve e cenoura), além da farinha de mesa.

3.9.2.6 - Em relação ao feijão, especificado não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farináceos.

3.9.2.7 - E em relação às sobremesas, as frutas não deverão ser repetidas, no prazo de 3 (três) dias e as sobremesas deverão ser embaladas individualmente em material descartável.

3.9.2.8 - Os pães deverão ser acondicionados em sacos plásticos transparentes.



Para cada dia, deverá constar no cardápio um tipo de líquido escolhido dentre os seguintes: Suco de polpa de fruta natural ou suco natural concentrado de frutas.

3.9.2.9 - O líquido do dia deverá ser oferecido em copo descartável, no volume de 200ml, com e sem açúcar para a escolha do usuário.

3.10 – ADEQUAÇÃO DO ESPAÇO E REFORMA

3.10.1 - A concessionária deverá providenciar as possíveis reformas e adequações que por ventura entenderem como necessária para o bom funcionamento da cozinha industrial e restaurante, sendo os custos de sua responsabilidade. Os procedimentos (reforma e/ou adequação) deverão ser autorizados pelo responsável por fiscalizar o contrato com o Município. Vale ressaltar que os equipamentos serão entregues aptos pra iniciar a operação. Ou seja, as possíveis reformas/adequações serão necessárias apenas para organizar o espaço físico na rotina de trabalho da concessionária.

3.10.2 - Todos os investimentos necessários à execução e conclusão das possíveis adequações/reformas após a assinatura do contrato correrão por conta da Concessionária.

3.10.2.1 – As despesas relacionadas a obtenção de licenças para funcionamento pleno do equipamento, tais como AVCB, “HABITE-SE”, Ambiental, Vizinhança, Incêndio, Acessibilidade a PDC, etc, serão por conta do Concedente. Apenas as renovações ou novas solicitações durante a vigência do contrato que serão de responsabilidade da Concessionária.

3.11 – UTENSÍLIO, EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES

3.11.1 - A proponente vencedora deverá vistoriar os equipamentos e instalações recebidas, conforme a relação geral de bens, relação de equipamentos, utensílios e materiais, ANEXO II que fará parte integrante do contrato, se responsabilizando pelos mesmos, inclusive instalações restauradas e pintadas conforme recebeu, pela devolução em iguais números e condições recebidas no final do contrato, ressalva para aqueles equipamentos que sofreram depreciação natural;

3.11.2 - A proponente vencedora deverá realizar juntamente com a CONCEDENTE, através do fiscal de contrato, o inventário dos utensílios de cozinha, bem como, equipamentos mantidos e de propriedade do Restaurante.

3.11.3 - A proponente vencedora deverá disponibilizar a reposição dos utensílios e equipamentos em número igualitário a aqueles disponibilizados em regime de comodato, no ANEXO II deste Termo de Referência, e prevalecendo o número daqueles inventariados na assunção dos serviços. Qualquer outro equipamento que



a empresa considere como de fundamental importância para o trabalho, é de inteira responsabilidade dela, sem qualquer ônus para a CONCEDENTE.

3.11.4 - A proponente vencedora deverá efetuar o conserto e a manutenção preventiva (bimestral) e corretiva dos utensílios e equipamentos assim como realizar a manutenção, corretiva e preventiva, hidráulica, elétrica e mecânica das instalações. Deverá ainda apresentar documentos comprobatórios das manutenções preventivas e corretivas realizadas nos equipamentos e instalações físicas do restaurante.

3.11.5 - A proponente vencedora deverá manter a limpeza das instalações dos equipamentos e utensílios, em conformidade com o manual de boas práticas e de acordo com a legislação pertinente à alimentação, referenciado nesse Termo de Referência.

3.11.6 - Os laudos de vistoria dos espaços físicos e os laudos que comprovam o funcionamento dos equipamentos (utensílios) serão apresentados no ato da assinatura do contrato

4 – DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

4.1 - Deverá apresentar 2 (dois) ou mais atestado(s) ou declaração(ões) de capacidade técnica em nome do licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) ter o licitante executado ou estar executando a prestação satisfatória dos serviços.

5 – DA VISITA TÉCNICA

5.1 – A CONCESSIONÁRIA interessada **poderá realizar visita técnica no local indicado no subitem 5.1.2** para conferir as medições, a fim de que se inteire das particularidades respectivas, devendo verificar as condições atuais, bem como os materiais que serão gastos com as instalações, os quais serão de sua total responsabilidade, não podendo, após, invocar desconhecimento como elemento impeditivo da correta formulação da proposta ou do integral cumprimento do objeto e nem reivindicações posteriores, sob quaisquer alegações.

5.1.1 - O **agendamento da visita técnica** poderá ser realizado junto ao servidor Sr. **Herval Kobayashi Ferreira Neto** ou preposto(a) por ele designado, de segunda à sexta-feira, das 08h00min - 17h00min, por meio do seguinte contato telefônico: (34) 3331-2402, ou por e-mail: <seds@uberaba.mg.gov.br>.

5.1.2 - A visita técnica para a futura instalação da Cozinha Social e Restaurante Popular, ocorrerá no seguinte endereço: Rua Itália, nº 640, Bairro Boa Vista,



CEP 38070-350 e Avenida Nelson Freire, nº 980, Bairro Leblon CEP 38030-000, respectivamente.

6 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1 – As tarifas de água e energia elétrica serão de responsabilidade do poder público municipal como já ocorre atualmente, dentro das contratações e isenções já contraídas pelo equipamento, sendo:

1810.08.122.01.8001.33903929.1.500-1299

6.2 – As 350 (trezentas e cinquenta) refeições/dia contratadas para serem ofertadas a população em situação de rua serão acobertadas pela dotação de distribuição gratuita, sendo:

1810.08.244.115.2059.33903299.1.500-1485

7 – DA PROPOSTA DE PREÇOS

7.1 - A PROPONENTE deverá oferecer proposta de maior valor de outorga pela concessão pública, objeto deste projeto, sendo que a outorga será pelo uso do imóvel, equipamentos e materiais disponíveis para o correto funcionamento do Restaurante, a fim de atender a população mais carente com preços populares.

7.2 - O valor da outorga será global, onde A CONCESSIONÁRIA pagará o valor proposto e aceito pela concessão do imóvel e equipamentos durante toda a vigência do contrato. O valor global da outorga poderá ser parcelado em até 12 (doze) vezes.

7.4 - A PROPONENTE deverá elaborar sua proposta plenamente informada e consciente de tudo que se relacione com a natureza e localização dos serviços, suas condições gerais e locais e tudo que possa influir sobre estas.

8 - DO PRAZO, DAS CONDIÇÕES, DO LOCAL

8.1 – O contratado deverá comparecer à **Secretaria de Desenvolvimento Social – SEDS**, para assinar o competente Termo de Contrato, dentro do prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da data de convocação.

8.1.1 - O instrumento contratual será encaminhado ao adjudicatário somente se houver motivo relevante, devidamente justificado e às suas expensas.

8.1.2 - O não atendimento à convocação para a assinatura do Termo de Contrato no prazo fixado implicará a decadência do direito à contratação, sujeitando ainda, o adjudicatário às sanções legais.



8.1.3 - O prazo para a assinatura do Termo de Contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado por escrito e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração Pública.

8.1.4 – O prazo para a execução do CONTRATO DE CONCESSÃO PÚBLICA será de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura do contrato junto à CONCEDENTE.

8.1.5 - Havendo recusa do adjudicatário em assinar o Termo de Contrato no prazo estabelecido, é facultado à Administração Pública convocar os licitantes remanescentes para fazê-lo em igual prazo e condições, respeitada a ordem de classificação.

8.2 - A prestação dos serviços será **de segunda a sexta-feira, por um período de 12 (doze) meses**, contados a partir da data da assinatura do contrato, condicionada à emissão e envio da Ordem de Serviço expedida pelo titular da **Secretaria de Desenvolvimento Social** ou preposto por ele designado, podendo ser prorrogado se houver interesse do Município e previsão legal.

8.2.1 - Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Rua Itália, nº 640, Bairro Boa Vista, CEP 38070-350 (preparo do alimento e comercialização de marmitex) e Avenida Nelson Freire, nº 980, Bairro Leblon (local onde será servida a refeição) no município de Uberaba/MG.

8.2.2 – O responsável pelo recebimento do serviço será o servidor(a) **Herval Kobayashi Ferreira Neto**.

8.2.3 – O contratado iniciará a prestação de serviço de forma imediata por se tratar de uma contratação emergencial, condicionada à assinatura do contrato, podendo os ajustes acordados entre as partes acontecerem no prazo máximo de 30 (trinta) dias;

8.2.4 - A Ordem de Serviço somente será emitida após a assinatura do Termo de Contrato.

8.3 - **É facultada a visita técnica do local para que o licitante tenha pleno conhecimento de todas as condições do imóvel, quais as adequações e reformas que serão necessárias e também conhecimento dos equipamentos e utensílios que serão disponibilizados, a fim de ter segurança na elaboração da proposta de preço.**

8.4 - Em hipótese alguma e nem em qualquer época, poderá propor modificações nos preços, taxas, prazos ou condições de sua proposta sob alegação de insuficiência de dados e informações sobre os serviços e condições locais.



8.5 – Por ser tratar de um contrato emergencial o mesmo não possui prorrogação.

8.6 - A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas relativas à telefonia, gás, controle de pragas realizado por empresa credenciada (desratização e desinsetização), limpeza de caixa d'água e gordura bimestralmente, manutenção dos equipamentos, materiais de escritório para o funcionamento de seus serviços e quaisquer outras que venha interferir no funcionamento do restaurante.

8.7 - A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela retirada do lixo orgânico e inorgânico das dependências do restaurante e acondiciona-los em contêineres com tampa, dotados de corrente com 5 (cinco) metros de extensão para o recolhimento diário pela prefeitura por intermédio da gerência de limpeza urbana de Uberaba.

8.8 - A CONCESSIONÁRIA deverá realizar o tratamento da água a ser consumida e análise laboratorial, conforme legislação vigente.

8.9 - A CONCESSIONARIA deverá arcar com o ônus decorrente da incidência de todos os tributos federais, estaduais e municipais, que possam advir dos serviços contratados, fazendo prova deles quando requerido e responsabilizando-se pelo cumprimento de todas as exigências das repartições competentes, com total isenção da prefeitura.

8.10 - Todos os procedimentos relacionados ao preparo de alimentação e/ou fornecimento de gêneros e demais insumos pertinentes deverão estar em conformidade com a legislação vigente e com disposto pela ANVISA e Ministério da Saúde.

8.11 - Ficam proibidas a subcontratação, cessão, transferência total ou parcial dos serviços objetos do presente contrato, sendo permitida a subcontratação apenas com relação aos serviços de manutenção de equipamentos, utensílios, fornecimento de pães e eventos decorativos.

9 – SUGESTÕES PARA CONSULTA – NORMATIZAÇÕES

9.1 - Regulamento técnico para inspeção sanitária de alimento; diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos; e regulamento técnico par o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços de produtos na área de alimentos.

9.2 - Resolução RDC nº 2016, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA.

9.2.1 - Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para o serviço de alimentação.



9.3 - Resolução nº 275, de 21 de outubro de 2002 – ANVISA.

9.3.1 - Dispõe sobre regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos, produtores/industrializadores de alimentos.

9.4- Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001.

9.4.1 - Regulamento técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos.

9.5- Portaria CVS nº 6/SP, de 10 de março de 1999.

9.5.1 - Regulamento técnico, que estabelece os parâmetros e os critérios para o consumo higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos.

9.6- Portaria nº326 – SVS/MS, de 30 de junho de 1997.

9.6.1 - Regulamento técnico: Condições higiênico sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtos/industrializadores de alimentos. Estabelece os requisitos gerais de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos/fabricados para consumo humano. Estabelece requisitos básicos para uma construção sólida e sanitariamente adequada.

9.7- Portaria nº368/MAA, de 4 de setembro de 1997.

9.7.1 - Regulamento técnico sobre as condições higiênico sanitárias e boas práticas de elaboração para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. Estabelece requisitos de higiene e boas práticas para elaboração de alimentos para o consumo humano.

9.8- Decreto nº 6.538/RJ, de 17 de fevereiro de 1983.

9.8.1 - Regulamento sobre alimentos, higiene e fiscalização, objetivando a defesa e a proteção da saúde individual e coletiva, no tocante a alimentos desde a sua origem até seu consumo.

9.9- NBR 6492/94

9.9.1 - Representante de Projetos de Arquitetura

9.10 - NBR 9050/04

9.10.1 - Acessibilidade e edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos.



9.11 Portaria SVS/MS Nº1428, de 26 de novembro de 1993.

10 – DO PAGAMENTO

10.1 Da Outorga

10.1.1 – O valor da outorga será um valor global que deverá ser pago à CONCEDENTE, em 30 (trinta) dias após assinatura do termo do contrato.

10.1.2 – A **forma de pagamento** será Depósito em conta em nome do município de Uberaba/MG, cujo os dados bancários serão fornecidos no ato da assinatura do instrumento contratual.

10.1.3 – O comprovante de pagamento bancário deverá ser enviado através de arquivo eletrônico ao e-mail: <seds@uberaba.mg.gov.br>.

10.1.4 - Caso não ocorra o pagamento na data prevista no subitem 10.1.1 por culpa do CONCESSIONÁRIA, o valor será corrigido pelo INPC - Índice Nacional de Preços ao Consumidor/IBGE.

10.2 – Da Aquisição das Refeições:

10.2.1 – O pagamento referente a aquisição das refeições gratuitas fornecidas às pessoas em situação de rua, na ordem de R\$42.000,00 (quarenta e dois mil reais) / mês, que corresponde a até 350 refeições/dia, ocorrerá 30 (trinta) dias subsequente ao início das atividades, sendo que os meses seguintes obedecerão a mesma periodicidade.

10.2.2 – Fica a cargo da Concessionária a emissão de extrato/relatório ao primeiro dia útil de cada mês, comprovando a quantidade de refeições fornecidas gratuitamente ao longo dos 30 (trinta) dias por meio de arquivo eletrônico ao e-mail: <seds@uberaba.mg.gov.br>.

11 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

11.1 Prestar os serviços e cumprir fielmente o objeto deste Termo de Referência, de forma que a execução ocorra dentro do prazo de vigência previstos neste instrumento, evitando atrasos que prejudiquem as necessidades do CONTRATANTE;

11.2 Atender prontamente quaisquer exigências do representante do CONTRATANTE inerentes ao objeto da contratação;



11.3 Comunicar ao CONTRATANTE qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos solicitados;

11.4 Assumir inteira responsabilidade pela execução, bem como, por quaisquer eventuais danos ou prejuízos que possam causar ao CONTRATANTE ou a terceiros, no cumprimento do objeto deste Termo de Referência;

11.5 Manter durante toda a execução da prestação de serviços as mesmas condições da habilitação;

11.6 Prestar os serviços discriminados no Termo de Referência;

11.7 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto deste Termo de Referência em que se verificar vício, defeito ou incorreção;

11.8 Responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, alimentação, diárias, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações civis e quaisquer outras que forem devidas a seus empregados no desempenho dos serviços, ficando o CONTRATANTE isento de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;

11.9 A CONCESSIONÁRIA vencedora do certame deverá:

- a) Efetivar as possíveis reformas ou adaptações das instalações prediais;
- b) Adquirir equipamentos, materiais permanentes e de consumo novos, se necessário;
- c) Capacitar equipes de trabalho;
- d) Elevar a qualidade da alimentação fora do domicílio, garantindo a variedade dos cardápios com equilíbrio entre os nutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios, fibras, vitaminas, sais minerais e água) na mesma refeição, possibilitando ao máximo o aproveitamento pelo organismo;

11.10 **Da prestação de serviço da CONCESSIONÁRIA e do quadro de pessoal:**

- a) A CONCESSIONÁRIA deverá ter uma equipe mínima de profissionais capacitados e habilitados para o perfeito funcionamento do restaurante.
- b) A CONCESSIONÁRIA vencedora arcará com as seguintes responsabilidades:



b.1) Supervisionar, capacitar, qualificar e uniformizar os trabalhadores envolvidos no quadro operacional do restaurante, devendo a mão de obra ser adequada quanto aos quesitos, competência técnica e habilidades.

b.2) Assegurar à CONCEDENTE a permissão da supervisão dos trabalhadores da proponente vencedora, com referência aos cumprimentos das leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sindicais.

11.11 A proponente vencedora deverá apresentar, quando solicitado pela CONCEDENTE, a seguinte documentação:

- a) Cópia do contrato de trabalho de todos os trabalhadores envolvidos na prestação e serviços;
- b) Atestado de saúde ocupacional (ASO) comprovando a realização de exames de saúde ocupacional e a realização dos exames admissionais e periódicos;
- c) Comprovante de cadastro do trabalhador no regime PIS/PASEP;
- d) Cartão, ficha ou livro de ponto assinado pelos trabalhadores;
- e) Recibo de concessão de aviso de férias, trinta dias antes do respectivo gozo;
- f) Comprovante de opção do recebimento de vale transporte quando for o caso;
- g) Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e benefícios;
- h) Comprovante de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos, se for o caso, na época própria;
- i) Comprovantes que atestem o correto depósito do FGTS e, em caso de rescisão, os documentos comprobatórios exigidos pela legislação pertinente;
- j) Comprovante de contribuições previdenciárias.

11.12 Apresentar o cartão de vacinação atualizado, especialmente contra tétano, hepatite B e COVID 19, de todos os realizadores dos serviços, conforme preceitua a NR -32 do Ministério do Trabalho, obedecendo às recomendações do Ministério da Saúde.



11.13 Assumir a responsabilidade pela segurança e medicina do trabalho (PCMSO/PPRA), apresentando no início do contrato os resultados de exames clínicos laboratoriais dos seus profissionais que atuarão neste contrato.

11.14 É da CONCESSIONÁRIA a responsabilidade de manter o LIVRO DE REGISTRO DIÁRIO DE OCORRÊNCIAS no restaurante, conforme instruções a serem expedidas pela FISCALIZAÇÃO, com obrigatoriedade de vistos diários.

11.15 Ao término do contrato, o livro de Registros de Ocorrências será arquivado pela CONCEDENTE.

11.16 A CONCESSIONÁRIA deverá respeitar e cumprir na íntegra os direitos assegurados no dissídio coletivo da classe, cotando e pegando a seus trabalhadores, neste contrato, no MÍNIMO, o piso salarial da categoria do Estado de Minas Gerais, de acordo com suas funções.

11.17 A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar cópia da carteira de trabalho com o registro regular do profissional, no 1º dia de trabalho, assim como de todos possíveis substitutos. **SERÁ TERMINANTEMENTE PROIBIDA A UTILIZAÇÃO DE PROFISSIONAIS, NÃO REGISTRADOS, CONFORME PREVISTO NA CLT – CONSOLIDAÇÃO DAS LEIS TRABALHASTAS.**

11.18 É total responsabilidade da CONCESSIONÁRIA todos os encargos trabalhistas, salários, férias e todas as verbas inerentes ao trabalho junto à CONCESSIONÁRIA, eximido o MUNICÍPIO DE UBERABA de quaisquer responsabilidades junto aos órgãos competentes.

11.19 Fardamento

11.19.1 O fardamento necessário para os trabalhadores usarem durante a execução dos serviços será fornecido antes da abertura do restaurante, pela CONCESSIONÁRIA, sendo o custo de sua inteira responsabilidade.

11.20 EPI'S

11.20.1 Os equipamentos de Proteção Individual, necessários para a execução dos serviços, serão dimensionados considerando a entrega de uma unidade na data de início dos serviços e outra a cada período abaixo relacionado, sendo todos de uso exclusivamente individual. Vedada a utilização por trabalhadores. A fiscalização da correta utilização é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, através de seu supervisor, sendo apoiado pela fiscalização da CONCEDENTE, caso necessário.



11.20.2 Troca de EPI's para os trabalhadores da área de produção:

- a) Luvas de NAPA – troca quadrimestral – troca de acordo com a necessidade;
- b) Japona de naylon para câmara fria – troca de acordo com a necessidade;
- c) Luvas de naylon para câmara fria – troca de acordo com a necessidade;
- d) Luva de malha aço tamanho “G” – troca de acordo com a necessidade;
- e) Óculos de segurança – troca de acordo com a necessidade;
- f) Mangas de Neoprene (mangote) – troca quadrimestral;
- g) Sapatos biqueira de aço – troca de acordo com a necessidade;
- h) Protetor auricular – troca de acordo com a necessidade;

OBS: Compete à CONCESSIONÁRIA adquirir, instalar e dar manutenção do número de extintores necessários para atender aos padrões de segurança contra incêndio exigido pela legislação brasileira.

11.21 Identificação dos trabalhadores

11.21.1 A empresa CONCESSIONÁRIA deverá fornecer para realização de serviços, crachá de identificação, contendo, dentre outras, as seguintes identificações: NOME, MATRÍCULA, FOTOGRAFIA (RECENTE), FUNÇÃO E NOME DA EMPRESA.

11.22 Vale transporte

11.22.1 Os vales transportes serão fornecidos mensalmente pela CONCESSIONÁRIA.

11.23 Do Demonstrativo de Cumprimento de Objeto

11.23.1 - Fica a cargo da Concessionária a emissão de extrato/relatório ao primeiro dia útil de cada mês, comprovando a quantidade de refeições comercializadas ao longo dos 30 (trinta) dias por meio de arquivo eletrônico ao e-mail: <sedes@uberaba.mg.gov.br>.



12 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

12.1 - Acompanhar e fiscalizar, por meio de preposto designado pelo titular da **Secretaria Requisitante**, a execução da prestação de serviços, objeto deste termo.

12.2 - Gestores e Fiscais:

Gestor: Admilson Humberto dos Santos

Fiscal: Juliana Guimarães Fachinelli

12.3 - Os gestores serão competentes para exercerem as seguintes funções:

I - Requisitar o objeto a ser contratado, bem como providenciar toda a documentação necessária para início do procedimento licitatório;

II - Acompanhar o procedimento licitatório;

III - Dar ciência aos seus superiores hierárquicos sobre possíveis atrasos na conclusão do procedimento licitatório;

IV - Emitir Ordem de Serviço;

V - Controlar o prazo de vigência do contrato;

12.4 - Os fiscais serão competentes para exercerem as seguintes funções:

I - Ler atentamente o contrato e anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à sua execução;

II - Esclarecer dúvidas do preposto/representante do Contratado que estiverem sob a sua alçada;

III - Verificar se a entrega está acontecendo conforme o pactuado;

IV - Fiscalizar o cumprimento das cláusulas da Ata (ou contrato), comunicando ao gestor as irregularidades.

12.5 - A Prefeitura deverá manter atualizado o nome do responsável pela fiscalização da execução do serviço, do gestor e do fiscal do contrato.

12.5.1 - A atualização será realizada dentro dos autos do procedimento licitatório, em caso de afastamento, férias, impedimento ou exoneração dos agentes públicos designados.

12.5.2 - A atualização, caso seja necessária, será realizada por meio de



apostilamento, nos termos do artigo 65, §8º, da Lei Federal nº 8.666/1993.

12.6 - Paralisar ou suspender, a qualquer tempo, a execução do serviço, de forma parcial ou total, mediante pagamento único e exclusivo do que foi executado.

12.7 - Efetuar o pagamento na forma e prazo previsto neste Termo de Referência.

12.8 - A Prefeitura, por meio de representante das secretarias requisitantes terá, a qualquer tempo, acesso à inspeção dos materiais a serem entregues, verificando as condições de atendimento à proposta.

12.9 - Exercer a fiscalização da execução do objeto na forma prevista pela Legislação competente.

12.10 - Comunicar o licitante contratado qualquer modificação que ocorrer, como a quantidade a ser entregue ou eventual mudança de endereço (de entrega e/ou de instalação dos aparelhos).

12.11 - Proceder às advertências, multas e demais comunicações legais pelo descumprimento dos termos deste Termo de Referência.

12.12 - Promover a fiscalização e conferência dos materiais entregues pelo contratado e atestar os documentos fiscais pertinentes, podendo sustar, recusar, mandar refazer ou desfazer qualquer procedimento que não esteja de acordo com os termos deste Termo de Referência.

12.13 - Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo licitante contratado.

12.14 - Permitir o acesso do pessoal do contratado ao local de execução dos serviços.

12.15 - Solicitar ao contratado a entrega indicando o dia, locais e horários, caso diferente do estabelecido neste Termo de Referência.

13 – DAS SANÇÕES

13.1 - O licitante que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não atender as exigências descritas neste Termo de Referência, deixar de prestar o serviço, declarar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município de Uberaba/MG, sem



prejuízo das sanções impostas pela legislação vigente.

13.2 - Na hipótese de descumprimento das normas deste Termo de Referência ou da inexecução total ou parcial da entrega, o MUNICÍPIO, garantido a apresentação de prévia defesa, aplicará ao licitante vencedor, sem prejuízo da responsabilização civil e penal cabíveis, as seguintes sanções:

a) Impedimento de licitar ou contratar com o MUNICÍPIO por um prazo de até 05 (cinco) anos.

b) Multa, na seguinte forma:

b.1) 0,2% (dois décimos por cento) do valor total, por dia, que ultrapassar o prazo previsto para entrega dos mesmos, até o 15º (décimo quinto) dia de atraso;

b.2) Na hipótese de descumprimento das exigências referentes às especificações técnicas ou de quaisquer disposições deste Termo de Referência, bem como, atraso superior a 15 (quinze) dias, a empresa vencedora ficará sujeita à multa de 10% (dez por cento) do valor total do objeto;

b.3) As multas que se referem os itens b.1 e b.2, uma vez aplicadas e para efeito de cobrança, serão automaticamente deduzidas do pagamento ao credor;

b.4) As multas não são compensatórias e não excluem as perdas e danos resultantes.

13.3 A sanção estabelecida na letra "a" do subitem 13.2 poderá ser aplicada juntamente com a da letra "b" e subitens, facultada a defesa do interessado no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

13.3.2 - Os recursos contra a penalidade de multa e suspensão de contratação terão efeito suspensivo.

13.4 - Os referidos valores das multas serão fixados em reais e atualizados pelo IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo/IBGE) na data de sua liquidação.

13.5 - Sem prejuízo do exercício do contraditório, as penalidades previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas pela metade caso o licitante contratado demonstre que promoveu atos que reduziram efetivamente os danos resultantes de sua conduta, ou, ainda, no caso de culpa recíproca.

13.5.1 - Se a redução dos danos for completa, as penalidades poderão ser reduzidas em até 2/3 (dois terços).

13.6 - A demonstração dos fatos que ensejam a penalidade, bem como da redução



a que se referem os itens 13.5 e 13.5.1, serão efetuadas em procedimento próprio e posteriormente submetidas à análise da Procuradoria-Geral [PROGER], para recomendação das providências legais cabíveis.

Uberaba, 22 de novembro de 2023

Eliane Miziara Passaglia
Chefe do Departamento de Controle de Processos e Gestão - SEDS

Ordenador da Despesa:

Herval Kobayashi Ferreira Neto
Secretário Adjunto do Desenvolvimento Social

Erika Ferreira Martins Dias
Secretária de Desenvolvimento Social



ANEXO I

COMPOSIÇÃO DIÁRIA DA REFEIÇÃO (SUGESTÃO)

TIPO	SERVIÇO	COMPOSIÇÃO
Café da Manhã	-----	Pão Francês com manteiga e Café preto
Almoço	Bandeja	Prato Principal (Proteína ou opção) Arroz Feijão Guarnição Salada Sobremesa Suco
	Complemento	Farinha (Farinheiro) Sal (Saleiro) Palito (Paliteiro) Molho de pimenta (Molheiro) Azeite doce Vinagre Guardanapos
Jantar	-----	Sopa de legumes com carne, acompanhada de suco ou refresco e uma fruta.

1. Os complementares deverão ser dispostos em uma única ilha.
2. O prato principal deverá ser oferecido ao longo de toda distribuição, não sendo substituído em nenhuma hipótese por outra preparação.
3. Pratos típicos deverão ser incluídos 1 vez/semana (feijoadas, dobradinhas, cozido, carne de sol e etc).
4. A farofa deverá ter 30% de ingredientes além da farinha de mesa.
5. O caldo do feijão em hipótese alguma deverá sofrer espessamento com



farináceos, exceção para quando for feijão composto (tutu, tropeiro, etc).

É expressamente proibido o reaproveitamento de alimentos, de qualquer gênero, de um dia para outro.

ANEXO II

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DO RESTAURANTE POPULAR

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	PATRIMÔNIO	VALOR UNITÁRIO
01	Balcão de distribuição aquecido	01	125183	R\$8.000,00
02	Balcão de distribuição refrigerado	01	125184	R\$5.887,00
03	Câmara frigorífica com antecâmara	01	105342/102298	R\$43.900,00
04	Processador industrial de alimentos	01	119904/125155	R\$2.350,00
05	Estante lisa	08	125187 à 125194	R\$1.121,95
06	Liquidificador 25L	01	125154	R\$4.921,56
07	Refresqueira	01	124789	R\$1.699,00
08	Chapa bifeteira	01	125180	R\$1.248,00
09	Batedeira planetária 6L	01	125179	R\$1.740,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	PATRIMÔNIO	VALOR UNITÁRIO
10	Moedor de carne	01	125157	R\$3.900,00
11	Fogão industrial 06 bocas	02	130271/130274	R\$1.942,48
12	Descascador de legumes	01	124788	R\$2.190,00
13	Liquidificador Industrial 8L	01	125154	R\$670,00
14	Batedeira planetária 40L	01	125156	R\$8.049,00
15	Coifa inox com filtros	05	124830 à 124834	R\$12.000,00
16	Coifa inox sem filtros	02	124828 e 124826	R\$4.400,00
17	Exaustor axial 450/8	02	124827 e 124828	R\$1.326,50
18	Dutos de exaustão	01	124829	R\$12.200,00
19	Exaustor axial 800/8	05	124835 à 124839	R\$2.309,40
20	Suporte dispenser para álcool	13	-----	R\$20,40
21	Suporte dispenser para papel toalha	13	-----	R\$20,40
22	Bota PVC	50	-----	R\$26,58
23	Faca de mesa	1050	-----	R\$2,35
24	Picador de legumes	05	-----	R\$164,94
26	Garrafa térmica	05	-----	R\$91,30
27	Colher para servir arroz	15	-----	R\$3,20
28	Bandeja plástica	20	-----	R\$24,33



ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	PATRIMÔNIO	VALOR UNITÁRIO
29	Faca para legumes	10	-----	R\$6,30
30	Faca para carnes	08	-----	R\$20,20
31	Garfo bidente	14	-----	R\$7,20
32	Concha para feijão	10	-----	R\$21,40
33	Pá para arroz	10	-----	R\$5,50
34	Panela com tampa e alça 41L	04	-----	R\$151,56
35	Panela com tampa e alça 52,1L	03	-----	R\$209,88
36	Panela com tampa e alça 73L	02	-----	R\$217,79
37	Panela com tampa e alça 126 L	02	-----	R\$380,15
38	Pegador grande em inox	20	-----	R\$11,00
39	Caldeirão alumínio de 19L	05	-----	R\$45,59
40	Caldeirão alumínio de 38L	04	-----	R\$83,00
41	Caldeirão alumínio de 45L	04	-----	R\$91,01
42	Caldeirão alumínio de 95L	02	-----	R\$198,38
43	Caldeirão alumínio de 6,5L	05	-----	R\$58,02
44	Caldeirão de alumínio de	05	-----	R\$50,36



ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	PATRIMÔNIO	VALOR UNITÁRIO
	7,5L			
45	Concha para cereais capacidade 1Kg	04	-----	R\$22,00
46	Cuba inox 1/1x200	48	-----	R\$173,97
47	Escorredor de massa	09	-----	R\$160,80
48	Escumadeira para arroz	13	-----	R\$21,00
49	Pá para caldeirão	15	-----	R\$58,16
50	Pá de altileno	09	-----	R\$40,86
51	Placa de corte para preparação de alimentos	06	-----	R\$331,47
52	Colher de sopa	987	-----	R\$1,15
53	Assadeira inox	12	-----	R\$63,96
54	Bandeja inox	12	-----	R\$57,16
55	Espátula inox	14	-----	R\$10,00
56	Panela de pressão 20L	04	7200539-4	R\$256,62
57	Garfo de mesa	1037	-----	R\$1,15
58	Caixa plástica	30	-----	R\$28,45
59	Caixa monobloco fechado	20	-----	R\$41,96
60	Caixa monobloco vazado	20	-----	R\$37,81
61	Lixeira 10L	09	-----	R\$30,57
62	Cesto plástico com tampa e	05	-----	R\$47,32



ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	PATRIMÔNIO	VALOR UNITÁRIO
	pedal 30L			
63	Bandeja para a refeição com 06 divisórias	1050	-----	R\$38,33
64	Carro funcional para limpeza do piso	04	124820/124821/124822/124823	R\$1.040
65	Pallets 100cm x 120cm	24	-----	R\$128,75
66	Cadeira secretário giratória com braço	04	123860 à 123863	R\$321,00
67	Armário de aço com 02 portas	04	123643 à 123648	R\$466,33
68	Cadeira fixa	03	123864 à 123866	R\$102,00
69	Placa dobrável para sinalização de piso molhado	05	-----	R\$44,83
70	Armário tipo roupeiro	02	123647 e 123648	R\$567,34
71	Mesa e caixa de decantação	01	125181	R\$1.542,00
72	Mesa inox lisa fixa/bancada	07	124790 à 124796	R\$1.553,85
73	Mesa inox com furo	01	-----	R\$1.215,00
74	Mesa inox com 02 cubas	06	124844 à 124849	R\$7.299,99
75	Mesa para refeitório 08	31	123867 à 123897	R\$533,87



ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	PATRIMÔNIO	VALOR UNITÁRIO
	lugares			
76	Mesa inox com 01 cuba	02	124841 à 124843	R\$1.933,33
77	Lixeira de 100L	08	-----	R\$85,00
78	Bebedouro elétrico	04	124784 à 124787	R\$484,00
79	Estação de trabalho	04	123856 à 123859	R\$347,50
80	Carro hidráulico para pallets	01	125185	R\$1.570,00
81	Amaciador de carnes	01	124034	R\$2.928,98
82	Veículo adaptado tipo furgão	01	123652	R\$118.015,00
83	Suporte para sabonete líquido	03	-----	R\$20,40
84	Refrigerador tipo though	01	125153	R\$18.960,00
85	Forno doméstico tipo microondas	01	129665/129666	R\$870,00
86	Refrigerador 360L	01	129632/129633	R\$3.900,00
87	Espremedor semi-industrial	04	130267/130268/130269/130270	R\$1898,88
88	Forno combinado a gás com cavalete	02	129665 e 129666	R\$24.090,00
89	Caixa térmica tipo hot box	24	071928 ao 071950	R\$844,16
90	Estufa tipo pass though	02	127974 e 127975	R\$9.480,00
91	Caldeirão	02	148355 e 148354	R\$10.000,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	PATRIMÔNIO	VALOR UNITÁRIO
	industrial a gás 500L			
92	Caldeirão industrial a gás 300L	03	148351/ 148352 e 148353	R\$10.333,33
93	Máquina manual seladora de marmitex de alumínio	04	71671/71673/71674/71676	R\$62,90
94	Geladeira gelopar	03	142230/142231/142232	R\$4.829,33
95	Lixeira grande com rodas	04	-----	-----
96	Esterilizador de louças	01	016776	-----
97	Gabinete par guardar pratos esterilizados	01	016775	-----
98	Liquidificador industrial 12 litros	01	125154	R\$670,00
99	Liquidificador industrial 30 litros	04	105295/ 105297/ 105296/ 130266	R\$1.230,39
100	Carro Plataforma	01	125128	R\$1.298,48



ANEXO III

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Nº do processo: XXXXXX

À
Prefeitura Municipal de Uberaba,

Apresentamos a V.S^a, nossa proposta de preços de outorga referente à concessão pública de imóvel e equipamentos destinados ao restaurante a preço popular, tipo maior preço global, no termos do edital e seus anexos.

Item	Objeto	Valor Global da Concessão
1	Contratação de empresa especializada no ramo de alimentação industrial coletiva, visando a prestação de serviços de preparação, fornecimento e distribuição de refeições a preço popular (Restaurante Popular e Cozinha Social), por meio de concessão pública de imóvel e seus equipamentos, por prazo de 05 (cinco) anos, na forma da lei municipal 8.285/2002 e 12.772/2017, conforme Termo de Referência, a fim de atender as necessidades do Município de Uberaba/MG.	R\$

O prazo de validade da proposta de preços é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data de abertura da licitação



Declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, bem como aceitamos todas as obrigações e responsabilidades constantes das especificações.

Fornecemos os seguintes dados:

Razão Social:

CNPJ/MF:

Endereço:

Tel./fax:

CEP:

Cidade:

UF:

Banco:

Agência:

c/c:

Dados do Representante legal da empresa para assinatura da Ata de R. de preços:

Nome:

Endereço:

CEP:

Cidade:

UF:

CPF/MF:

Cargo/função:

RG nº:

Expedido por:

Naturalidade:

Nacionalidade:

(local), de de 2022.

(Assinatura e nome do representante legal da empresa proponente)



ANEXO IV

LEGISLAÇÃO MUNICIPAL

LEI Nº 8.285 (LEI ASSINADA ABAIXO)

Autoriza a criação do Restaurante Popular de Uberaba e contém outras disposições.

O Povo do Município de Uberaba, Estado de Minas Gerais, por seus representantes na Câmara Municipal, aprova, e a Mesa Diretora, em seu nome, promulga a seguinte Lei.

Art. 1º. Fica autorizada a criação do Restaurante Popular de Uberaba, constituído com a finalidade de fornecer à população uberabense uma alternativa alimentar saudável de baixo custo.

Art. 2º. O Restaurante Popular será gerenciado e administrado direta e exclusivamente pelo Poder Executivo, valendo-se dos meios necessários para sua administração.

Art. 3º. O município poderá subsidiar o custo unitário de cada refeição, com a participação de um determinado percentual.

~~**Art. 4º.** O preço a ser cobrado pela refeição servida no Restaurante Popular não poderá ultrapassar o de seu custo unitário, exceto as refeições preparadas para consumo fora do restaurante.~~ **Declarado Inconstitucional pelo TJ conforme processo ADIN 288481-5/000(2)**

~~**§ 1º.** Para efeito desta lei, considera-se custo unitário de cada refeição o valor necessário e indispensável à produção de cada refeição, agregado à despesa de manutenção e funcionamento do Restaurante Popular.~~ **Declarado Inconstitucional pelo TJ conforme processo ADIN 288481-5/000(2)**

~~**§ 2º.** Deverá ser afixado uma planilha de custo do restaurante no interior das dependências do mesmo, em local visível e de fácil leitura.~~ **Declarado Inconstitucional pelo TJ conforme processo ADIN 288481-5/000(2)**

~~**Art. 5º.** O restaurante destinar-se-á a pessoas que ganham até dois (02) salários mínimos vigente no país, a estudantes e aposentados.~~ **Declarado Inconstitucional pelo TJ conforme processo ADIN 288481-5/000(2)**



~~Art. 6º. Ficar~~á sob a responsabilidade da Administração Municipal o procedimento de estudos técnicos que possibilitem a viabilização do projeto.

~~Parágrafo único.~~ A Administração Municipal terá 180 (cento e oitenta) dias para apresentar um estudo indicando o local, equipamentos e mão de obra necessários, recursos orçamentários para iniciar o empreendimento, devendo, ainda, mencionar o custeio da aquisição e preparo das refeições. **Declarado Inconstitucional pelo TJ conforme processo ADIN 288481-5/000(2)**

Art. 7º. Fica vedado a delegação de exploração comercial do Restaurante Popular.

Art. 8º. As despesas decorrentes da execução desta lei correrão por conta de dotações orçamentárias próprias, ou suplementadas se necessário.

~~Art. 9º. O Poder Executivo regulamentará a presente lei por decreto.~~ **Declarado Inconstitucional pelo TJ conforme processo ADIN 288481-5/000(2)**

Art. 10. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Uberaba (MG), 10 de junho de 2002.

Elmar Humberto Goulart
Presidente

Itamar Ribeiro de Rezende
1º Vice-Presidente

José Rodrigues de Resende
2º Vice-Presidente

Jesus Manzano
1º Secretário

Arly Coelho da Silva
2º Secretário



LEI Nº 12.772/2017

Altera a Lei Municipal nº 8.285/2002 que "Autoriza a criação do Restaurante Popular de Uberaba" e dá outras providências.

O Povo do Município de Uberaba, Estado de Minas Gerais, por seus representantes na Câmara Municipal, aprova, e eu, Prefeito Municipal, em seu nome, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º A Lei Municipal nº 8.285, de 10 de junho de 2002, que "Autoriza a criação do Restaurante Popular de Uberaba", passa a vigorar com a seguinte redação:

"Art. 2º A gestão e administração do Restaurante Popular são de responsabilidade do Município de Uberaba que pode exercê-las de forma direta, semidireta ou indireta."
(NR=NOVA REDAÇÃO)

...

"Art. 7º (REVOGADO)" Art. 2º Revogam-se as disposições em contrário.

Art. 3º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Prefeitura Municipal de Uberaba (MG), 15 de dezembro de 2017.

PAULO PIAU NOGUEIRA Prefeito Municipal

ANTÔNIO SEBASTIÃO DE OLIVEIRA Secretário Municipal de Governo

MARCO TÚLIO AZEVEDO CURY Secretário Municipal de Desenvolvimento Social



ANEXO V

DECLARAÇÃO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

DECLARO, que estou ciente quanto a minha indicação como gestor e fiscal da presente demanda, assim como estou ciente das atribuições inerentes a essa designação, e que realizarei a fiscalização/gestão de acordo com o Termo de Referência, Lei, o Edital, seus anexos e outras normas aplicáveis, sob pena de procedimentos disciplinares aplicáveis.

Uberaba, 16 de novembro de 2023.

Gestor:

Fiscal:

Admilson Humberto Santos
Gerente de Unidade Social
Matrícula 50682-6

Juliana Guimarães Fachinelli
Chefe de Departamento
Matrícula: 43.867-7

