



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE RODEIO

TERMO DE REFERÊNCIA

Lei Federal nº 14.133/2021: art. 6º, XX c/c art. 18, §§ 1º e 2º

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Concessão administrativa de uso, a título oneroso, com fornecimento de serviços bar e cozinha, manutenção do espaço e possíveis reformas por parte do licitante vencedor, nas dependências do parque municipal "Carlo Pietro Votta", situado no bairro Ipiranga, com área 10.867,00 m².

Trata-se da necessidade de procedimento para a concessão administrativa de uso, a título oneroso, com fornecimento de serviços bar e cozinha, manutenção do espaço e possíveis reformas por parte do licitante vencedor, nas dependências do parque municipal "Carlo Pietro Votta", situado no bairro Ipiranga, com área 10.867,00 m².

A presente concessão tem como objetivo garantir que haja um melhor aproveitamento do espaço turístico e objetivando proporcionar mais atrativos ao roteiro Turístico da cidade de Rodeio - Santa Catarina e de todo vale do Itajaí. Pretende-se mediante concessão de uso de bem público, criar um local aprazível à população local, visitantes e turistas, para fins de implantação, manutenção e exploração de um espaço público destinado à realização de atividades turísticas, inclusive comerciais, culturais, de lazer e convivência social.

Há a necessidade de conceder o espaço Parque Carlo Pietro Votta um grande benefício para a municipalidade, com um forte ponto Turístico, todo vale do Itajaí.

A presente concessão é autorizada pela Lei Municipal Nº 2297/2024.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual de 2024, tendo em vista este instrumento de governança ainda não ter sido elaborado pela Municipalidade.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

1 - ASPECTOS E PADRÕES MÍNIMOS DE QUALIDADE:

3.1. O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com o prescrito na Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

3.2. A PMR poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos.



3.3. Os alimentos preparados para consumo deverão estar dispostos de modo que permaneçam organizados e adequados às condições higiênico-sanitárias de acordo com disposição na RDC 216/2004, na agência Nacional de Vigilância Sanitária.

3.4. Os produtos quentes serão colocados à disposição dos usuários em balcão(ões) térmico(s), que deverá(ão) manter os alimentos, até o fim da distribuição, em temperatura prevista na legislação e dispor de cubas de aço inoxidável com distribuição em número suficiente para acondicionar os alimentos e respectivas guarnições, os quais deverão ser, obrigatoriamente, preparados com produtos de boa qualidade.

3.5. Para efetuar aferição da temperatura dos balcões e dos alimentos expostos ao consumo, a Concessionária deve possuir termômetro apropriados e, se possível, em local visível.

3.6. Para que não falte nenhum dos itens da tabela de produtos, devem ser mantidas quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento da lanchonete.

3.7. Observar as especificações mínimas constantes no cardápio aprovado pela Concedente para elaboração semanal.

3.8. Os empregados deverão atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas.

4 - DA HIGIENE DOS ALIMENTOS

4.1. Manter geladeiras e freezers permanentes em condições adequadas de higiene e arrumação.

4.2. Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários ao fornecimento dos itens do cardápio.

4.3. Utilizar somente produtos de boa qualidade e procedências.

4.4. As mesas da lanchonete deverão ser limpas ao término de cada ocupação.

4.5. Utilizar somente água filtrada no preparo dos alimentos.

4.6. Não aproveitar qualquer dos gêneros preparados (assados, cozidos, etc.) e não servidos, para atendimento de cardápios futuros.

4.7. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação desses produtos deve obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes. Esses produtos devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.



4.8. Os utensílios e equipamentos de higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.

4.8.1. Deve haver utensílios distintos para higienização de instalações, para a higienização das partes dos equipamentos, e para aqueles que entram em contato com o alimento.

4.9. Os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

4.10. Utilizar somente utensílios de fácil higienização para retirar os preparados dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição.

4.11. Utilizar somente produtos permitidos pela legislação vigente para a desinfecção dos alimentos.

5 - DA HIGIENE AMBIENTAL

5.1. Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todos e quaisquer multas ou interações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da lanchonete por qualquer motivo.

5.2. Utilizar produtos de limpeza adequados tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam alimentos.

5.3. A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância, porém, além dessa rotina deve-se também:

5.3.1. Remover o lixo diariamente, inclusive alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;

5.3.1.1. A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros a serem consumidos;

5.4. Acondicionar o lixo em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária de modo a garantir a sua segurança, contra riscos de contaminação durante a remoção e acondicionamento do lixo em local próprio, externo, de acordo com as determinações da Concedente, normas sanitárias vigentes no Programa de Saúde Seletiva do Lixo.

5.4.1. Impedir a presença de animais domésticos nas dependências da lanchonete;

5.4.2. Seguir um programa de controle integrado de pragas.



5.5. Etapas Obrigatórias no Processo de Higienização Ambiental:

- Lavagem com água e sabão ou detergente neutro;
- Enxágue;
- Desinfecção química: deixar o desinfetante em contato mínimo de 15 minutos;
- Enxágue.

5.6. Não é Permitido nos Procedimentos de Higiene:

- Varrer a seco nas áreas de manipulação;
- Fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;
- Uso de escovas, esponjas ou similares e metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;
- Reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza;
- Usar nas áreas de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários;
- Desinfecção de pratos e talheres com álcool hidratado a 70%.

5.7. Usar produtos permitidos, para desinfecção ambiental em conformidade à legislação que rege a matéria.

6 - DO CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

6.1. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas, devendo existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos. As medidas preventivas deverão estar de acordo com o estabelecimento na Resolução RCD n°216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou, em intervalos menores, quando se fizer necessário;

6.2. A Concessionária deverá arcar com o ônus de dedetização ou desratização, e deverá proceder acompanhamento dos trabalhos da empresa especializada, devendo posteriormente, realizar limpeza geral na área física do espaço cedido, equipamentos e utensílios, preferencialmente aos domingos.

7 - DOS EMPREGADOS

O Concessionário obriga-se a:

7777.1. Manter os empregados devidamente registrado, com carteira de trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, se responsabilizando por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade.



7.2. Afixar em local visível relação nominal dos empregados, constantes funções e horários de trabalho.

7.3. Substituir o empregado que apresentar sinais de qualquer doença incompatível com a sua função.

7.4. Fornecer, após a aprovação da PMR, prazo máximo de 20 (vinte) dias, uniformes completos, de cor clara (calças, blusas, calçados, aventais plásticos, touca/rede ou gorro, máscara e luvas descartáveis para a manipulação, limpeza, etc.) e em quantidade suficiente, considerando as particularidades de cada função. Os uniformes deverão ser mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua substituição deverá ser feita sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo sempre a boa aparência dos empregados.

7.5. Os empregados da Concessionária deverão apresentar-se sempre limpos, de cabelos e unhas aparadas e barbas raspadas, uniformizados, crachás de identificação, nome do empregado em destaque e nome da Concessionária.

7.6. Substituir sempre que exigido pela PMR e independente de justificativa por parte desta, qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes ao interesse do Serviço Público.

7.7. Responsabilizar-se, em caso de acidentes que venha a vitimar seus empregados quando em serviço, por tudo que as leis trabalhistas e previdenciárias lhe assegurem e pelas demais exigências legais para o exercício da função.

7.8. Manter pessoal capaz de prestar serviços, sem interrupções e substituir empregados, sem qualquer ônus para a PMR, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outra razão, devendo a Concessionária acatar parecer da PMR quando esta constatar que o número de empregados esteja insuficiente para o bom andamento dos serviços.

7.9. Proporcionar treinamento continuado de equipe, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do Contrato conforme orientação da RDC 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional da Vigilância Sanitária.

7.10. Manter no local, empregados suficientes para a perfeita execução dos serviços, bem como garantir um atendimento rápido e eficiente.

8 - DOS BENS DE PROPRIEDADE DA PMR

8.1. A Concessionária receberá, para exploração dos serviços, as áreas especificadas no objeto conforme laudo de vistoria emitido pela PMR.



8.2. A Concessionária responderá pela instalação físicas, pinturas, pisos, vidros, manutenção e reparo das dependências e instalações elétricas (inclusive troca de lâmpadas), hidráulicas, caixas de gordura e gás, esgotos, grelhas e tubulações de escoamento de água; e dos equipamentos, realizando diariamente e sua higienização, limpeza e conservação, sendo responsável também pela limpeza e destinação final de entulhos e resíduos gerados das obras de instalação.

8.3. A substituição, movimentação ou retirada de qualquer bem de propriedade da PMR somente poderá ser efetuada mediante autorização expressa do Gestor do Contrato, e acompanhada pelo Setor responsável pelo Patrimônio.

8.4. Os serviços de manutenção dos móveis e equipamentos cedidos, quando houver, serão de responsabilidade e a expensas da Concessionária.

8.4.1. As recomendações de cada fabricante, no tocante à manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos devem ser seguidas com rigor, assegurando-se que os serviços sejam executados por firmas especializadas.

8.4.2. Os serviços de manutenção compreendem reparos e substituição de peças, obrigando-se, a Concessionária, a colocar os equipamentos de uso em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contando da detecção do defeito. No caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, tal fato deverá ser comunicado ao Gestor do Contrato.

8.5. A Concessionária se compromete a devolver no final do período contratual as instalações em boas condições de funcionamento, bem como os móveis e equipamentos cedidos, quando houver, em caso de rescisão antecipada, no prazo de 10 (dez) dias, sem prejuízo de outras penalidades previstas e independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

9 - GARANTIAS:

Conforme previsão legal do produto e Código de defesa do consumidor.

10. - DA ENTRADA NO PARQUE:

10.1.1. A concessionária poderá cobrar, como valor de entrada, o máximo de R\$20,00.

10.1.2. A concessionária deverá emitir carteirinhas para os Municípios que a solicitarem, contendo nome, endereço, CPF e data de nascimento, pois estes devem ter desconto no valor de entrada, que passará a ser de R\$10,00. Para comprovação de residência no Município, a concessionária poderá solicitar comprovante de residência.

11 - DO PAGAMENTO:



A concessionária deverá comprovar o pagamento no final de cada mês, por meio da entrega de cópia ao representante do Contrato, juntamente com o original.

12. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Analisando as alternativas disponíveis e que atendam à necessidade da área requisitante, considerando a viabilidade técnica e econômica, a solução indicada neste artefato, é a cessão de uso do espaço, considerando a viabilidade e economicidade do espaço, que necessita de muitas reformas e benfeitorias, e através da presente licitação, ficarão aos encargos da concessionária.

13. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

- Em relação à eficácia: atendimento de todas as demandas turísticas da população, bem como manutenção de patrimônio público e bem imaterial (parque natural);
- Quanto à eficiência: assegurar a manutenção de patrimônio público de forma econômica à Prefeitura Municipal de Rodeio;

14. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Atualmente, o Parque deve passar por diversas reformas para atender à legislação vigente. Estas, por sua vez, ficarão a encargo da concessionária, sendo de responsabilidade da Prefeitura a limpeza prévia das piscinas, antes de ceder o espaço à concessionária. As futuras reformas e manutenções a partir da assinatura do contrato são de total responsabilidade da concessionária.

15. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

As contratações correlatas são aquelas cujos objetos sejam similares ou correspondentes entre si; já as contratações interdependentes são aquelas que, por guardarem relação direta na execução do objeto, devem ser contratadas juntamente para a plena satisfação da necessidade da Administração. Portanto, após verificação dos itens a serem contratados, observou-se que não se faz necessária à realização de demais contratações correlatas e ou interdependentes ao objeto pretendido.

16. IMPACTOS AMBIENTAIS

A concessionária responsabilizar-se-á pelos possíveis danos ambientais, bem como multas e encargos processuais decorrentes de possível má utilização do espaço. Também deve se responsabilizar pela reciclagem do lixo produzido no Parque, bem como o cuidado e preservação da natureza presente no local. Todo o lixo produzido pelos visitantes também é de responsabilidade da concessionária, devendo instalar lixeiras em todo o espaço do parque para possibilitar que os visitantes destinem corretamente o lixo produzido. Também deve fiscalizar as



visitas, para impedir que entre no parque garrafas de vidro ou outros materiais que possam danificar o meio ambiente.

17. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

Justificativa da Viabilidade: com base nos elementos colhidos durante o estudo preliminar.

Rodeio, 30 de julho de 2024.

MAGNON FREDERICO TOMAZ
Diretor de Cultura e Turismo