

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Locação de espaço junto a empresa especializada no ramo, para prestação de serviços e fornecimento de refeições, sob demanda, para os usuários em geral do Centro de Turismo e Lazer de Domingos Martins, localizado na R. Ayrton Senna, s/nº, Distrito de Soído/Domingos Martins/ES, pelo período de 30 (trinta) meses.

1.2. Especificações dos espaços (conforme plantas do ANEXO XI):

a) RESTAURANTE: salão: 388,90m², cozinha básica 26,01m², dependências de apoio 90,37m², dependências sanitárias 29,42m²;

a.1) Ocupação máxima atual de 300 (trezentos) usuários;

b) BISTRÔ: salão: 208,76m², área de apoio 64,45m², dependências sanitárias 36,56m²;

b.1) Ocupação máxima atual de 100 (cem) usuários;

c) ÁREA DE LAZER: em construção conforme projeto, salão: 96,66 m², cozinha básica 16,80 m², lavabo 5,60 m², dependências sanitárias: 16,27 m², deck: 502,52 m², cocção: 17,17 m², apoio: 8,72 m², lavagem: 6,01 m², guarda-louça: 6,29 m², circulação interna: 4,99 m²;

c.1) Ocupação máxima atual de 150 (cento e cinquenta) usuários.

1.3. Quantitativo de Unidades Habitacionais: 308 (trezentos e oito) apartamentos;

1.3.1. Considerando a Ocupação máxima nos apartamentos duplos, tem-se aproximadamente 616 (seiscentos e dezesseis) hóspedes.

2. DA MOTIVAÇÃO/JUSTIFICATIVA

2.1. Considerando o encerramento do atual contrato de locação de espaço do bistrô e restaurante do Centro de Turismo e Lazer de Domingos em 05 de julho de 2023;

2.2. Considerando que o atual contrato de locação de espaço decorreu o limite máximo de renovações;

2.3. Considerando a necessidade de dar continuidade às atividades desempenhadas no Centro de Turismo Social e Lazer Domingos Martins.

3. DA DELIMITAÇÃO DO OBJETO

3.1. Locação de espaço junto a empresa especializada no ramo de preparação e fornecimento de refeições aos hóspedes e/ou passantes, sob demanda, de café da manhã, almoço, jantar etc.;

3.2. O serviço de café da manhã contempla: preparo, pré-preparo, distribuição, reposição e decoração suficiente para atender às necessidades e desejos dos hóspedes conforme condições e cardápio do café da manhã (ANEXO V), e demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência, que passa a fazer parte do Contrato (ANEXO II) a ser assinado entre as partes;

3.3. O serviço de café da manhã deverá seguir o cardápio mínimo estipulado pelo Sesc/ES (ANEXO V), com a manutenção diária de todos os itens básicos, do início ao final do horário proposto, sendo servido no formato *self-service* sem balança. Poderá ser inserido outras preparações para diversificar a oferta de produtos junto a clientela agregando qualidade ao negócio;

3.3.1. A proposta é que, os hóspedes possam vivenciar as tradições da Região de Domingos Martins e, para tanto, o cardápio do café da manhã deve explorar a culinária local;

3.4. O café da manhã será elaborado em conformidade ao Cardápio disposto no ANEXO V da presente licitação;

3.5. Caberá ao LOCATÁRIO seguir rigorosamente todos critérios de armazenagem, manipulação e conservação conforme previsto na legislação vigente.

4. DOS SERVIÇOS

4.1. Trata-se de locação de espaço para preparação e fornecimento de serviços de alimentação (café da manhã, almoço, jantar e etc.), que tem caráter contínuo e horário limitado às 22h;

4.2. O horário de atendimento poderá ser ampliado conforme necessidade do LOCADOR;

4.3. A preparação do café da manhã, deverá atender a estimativa de consumo demandada (obedecendo o cardápio), de acordo com a taxa de ocupação, que será comunicado ao LOCATÁRIO com antecedência pelo Gerente Geral e/ou Gerente Operacional da Unidade.

5. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1. O licitante arrematante deverá encaminhar a seguinte documentação técnica:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;

b) Declaração de visita técnica de que o interessado visitou e tomou conhecimento dos ambientes a ser locado, fazendo se acompanhar da Gerencia do Centro de Turismo e Lazer Domingos Martins, conforme Anexo VIII;

b.1) Caso não se verifique a necessidade de realização de visita técnica, deverá o licitante encaminhar Declaração de dispensa de visita técnica, conforme Anexo IX;

c) Registro dos responsáveis técnicos no Conselho Regional de Nutrição - CRN, bem como, os documentos pessoais;

d) Inscrição no PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador;

- e) Manual de Normas Práticas e Fluxograma de preparação (a ser apresentado em até 60 (sessenta) dias após a realização da homologação do certame, documento no qual, será de responsabilidade da fiscalização do contrato para seu recebimento e encaminhamento à Comissão de Licitação para o efetivo arquivamento do documento de habilitação no processo de compras);
- f) O LOCATÁRIO deverá acionar o Fiscal do Contrato/Gerente da Unidade para alinhamentos acerca do requerimento junto aos órgãos competentes para a emissão de Alvará de Funcionamento e Sanitário da área de alimentação no prazo máximo de até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato. É responsabilidade da LOCATÁRIO todos os custos relativos à obtenção destes documentos. A emissão do Alvará Sanitária deverá seguir legislação municipal, quando aplicável;**
- g) Declaração de que providenciará às suas custas, todos os equipamentos, mobiliário, e utensílios listados no ANEXO VI, de forma a complementar aos que sejam de propriedade do LOCADOR, ANEXO VII, necessários a execução e fornecimento da alimentação do café da manhã, almoço e jantar etc., devendo ter todos os itens disponíveis para instalação no início do contrato, visando a continuidade dos serviços;
- h) Declaração que se responsabilizará pela manutenção e conservação de todos os equipamentos e utensílios durante o período da contratação, para o perfeito atendimento objeto desse Termo de Referência;
- i) Declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para atender as condições deste Termo de Referência e as cláusulas contratuais (ANEXO II), que se trata de serviço de caráter continuado com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, conforme;
- j) Declaração constando que está ciente e de acordo, que se trata de locação de espaços para fornecimento de café da manhã, almoço e jantar, de natureza continuada, pois sua paralização poderá causar constrangimentos e desconforto aos hóspedes, bem como sua permanência no Centro de Turismo e Lazer Domingos Martins, com possível evasão, prejuízos e comprometer a imagem da Instituição, tudo conforme **ANEXO X**.

6. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

- 6.1. O prazo para locação e execução dos serviços é de 30 (trinta meses) contados a partir da assinatura de contrato pelas partes, podendo ser renovado por igual período, desde que haja interesse entre as partes, a ser efetivado mediante assinatura de Termo de Aditivo;
- 6.2. Para realização da prorrogação contratual, serão observados os seguintes requisitos:
- a) Que o LOCATÁRIO vem prestando os serviços regularmente e cumprindo as cláusulas contratuais;
- b) Que o LOCADOR manifesta o desejo e interesse na continuidade dos serviços objeto deste Termo de Referência;
- c) Em existindo interesse entre as partes e havendo alguma proposta de alteração de cláusulas no contrato, por parte do LOCADOR e ou LOCATÁRIO, esta deverá ser formalizada por escrito, que será analisada e avaliada pelas partes; autoridade competente.

7. DA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO

7.1. Para a montagem dos cardápios, deve-se considerar:

- a) Variedade: utilizar insumos e preparações diversas, obedecendo, nos casos de hortifrutis, a safra e entressafra;
- b) Coerência: as preparações dos cardápios devem se complementar entre si, combinando cores, sabores, aroma, textura, temperatura;
- c) Qualidade: os insumos devem ser de boa qualidade e procedência.

7.2. Para preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas as seguintes características dos ingredientes:

- I. Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Fiscal (SIF) do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal;
- II. Utilização de arroz tipo 01, agulhinha;
- III. Utilização de feijão tipo 01 (um) - carioca, vermelho e preto;
- IV. Utilização de massas de sêmola, com ovos ou massa fresca, de primeira qualidade;
- V. Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;
- VI. Legumes, raízes e tubérculos de primeira qualidade;
- VII. No caso de constarem em preparações cozidas, devem apresentar o ponto de cocção adequado;
- VIII. As frutas devem ser de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras, sem apresentar pontos de prévia deterioração:
 - As frutas deverão ser apresentadas sem manchas, com tamanho e coloração específicos, uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, com ausência de sinais de decomposição (fermentação, odor intenso, amolecimento e escurecimento), higienizadas e sanitizadas.

7.3. O LOCATÁRIO deverá construir um cardápio contemplando bebidas não alcoólicas, alcoólicas - fermentadas e destiladas - considerando as características do hotel (lazer e entretenimento) com opções de ofertas de bebidas que vão ao encontro do perfil do público alvo do Centro de Turismo e Lazer Domingos Martins;

7.4. Os itens listados nos cardápios devem ser bem planejados e administrados, para evitar eventuais falhas na prestação dos serviços;

7.5. Bebidas sugeridas: ÁGUA TÔNICA Lata de 350 ml, ÁGUA MINERAL SEM GÁS Garrafa de 500 ml, ÁGUA SABORIZADA Garrafa de 500 ml, SUCO (POLPA) COM ÁGUA/LEITE Copo de 300 ml, SUCO DE LARANJA (FRUTA) Copo de 300 ml, REFRIGERANTES Lata de 350 ml, CERVEJA SEM ÁLCOOL Lata de 350 ml, CERVEJAS Lata/Long Neck de 350/330 ml, CAIPIRINHA Copo, CONHAQUE Dose de 50 ml, VODKAS Dose de 50 ml, VINHOS (NACIONAIS E IMPORTADOS) Taça de 250 ml, WHISKY'S Dose de 50 ml, ENERGÉTICOS Lata de 250 ml;

7.6. O cardápio de refeições de almoço, jantar e/ou outros: oferecer sugestões variadas e atrativas ao público alvo do Centro de Turismo e Lazer Domingos Martins, fazendo-se constar: carnes, aves, peixe, massas, caldos, sopas, cremes, sobremesas, saladas, doces caseiros privilegiando os da região, frutas, sorvetes, sanduiches, vitaminas e outros;

7.7. O LOCATÁRIO deverá possuir um cardápio contendo as entradas quentes/frias, prato principal e sobremesa, com sugestões da gastronomia local e *self-service*;

7.8. É facultado ao LOCATÁRIO, a oferta de serviço tipo “à la carte” para atendimento a público inferior de 25 (vinte e cinco) hóspedes. Os alinhamentos para a oferta nesse formato de serviço devem ser realizados com o Fiscal do Contrato e respectiva Gerência de Unidade;

7.9. A preparação e montagem do café da manhã deverá ser de forma equilibrada, do ponto de vista nutricional, em condições higiênico-sanitárias adequadas, ser compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade e potencializando a inclusão de alimentos oriundos da agricultura familiar da região e de preferência a valorização aos aspectos socioambientais;

7.10. O LOCATÁRIO deverá registrar o monitoramento das temperaturas dos alimentos na etapa de preparação, bem como aqueles disponibilizados na mesa do buffet; durante a duração do tempo previsto para o serviço do mesmo;

7.11. Identificada alguma irregularidade no cardápio (ANEXO V) conforme o padrão estabelecido neste Termo de Referência, a Equipe de Fiscalização de Contrato encaminhará as notificações ao LOCATÁRIO para as devidas correções;

7.12. O LOCATÁRIO deverá submeter à apreciação da autoridade competente, para análise e aprovação, sugestões de mudança do cardápio, no prazo mínimo de até 72 (setenta e duas) horas de antecedência;

7.13. O valor do café da manhã a ser servido para os hóspedes, e faturado para o Sesc/ES terá os seguintes preços: R\$ 35,00 para o Usuário Adulto; R\$ 17,50 para Usuário Criança de 04 a 12; Gratuidade para Usuário Criança abaixo de 04 anos. Os valores serão passivos de reajustamento mediante acordo prévio entre as partes;

7.14. O LOCATÁRIO será o responsável pela aquisição e estocagem dos produtos/insumos envolvidos nos processos de pré-preparo, preparo, distribuição e montagem dos mesmos nos equipamentos e utensílios disponibilizados no salão do café da manhã, bistrô e área de lazer;

7.15. Recomenda-se ao LOCATÁRIO que, quando da aquisição dos gêneros alimentícios, seja dada a preferência aos agricultores familiares da região, suas organizações, empreendedores familiares e demais beneficiários, para atender a demanda dos hóspedes.

8. DOS REQUISITOS NECESSÁRIOS PARA EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. Planejar, organizar, controlar, orientar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição, objetivando a qualidade no atendimento aos hóspedes, em conformidade com os itens a seguir:

a) Da Produção dos alimentos:

Pré-preparo, preparo, cocção, acondicionamento e distribuição dos produtos para a montagem do buffet e reposição dos mesmos ante as demandas, mantendo sempre a padronização dos itens que compõe o cardápio.

b) Para atender a demanda dos hospedes:

O LOCATÁRIO deverá dimensionar e manter equipe de pessoal técnico em número suficiente para as atividades previstas em contrato e em conformidade a lotação máxima do hotel, quando necessária.

c) Manter e zelar pela higienização de todas as dependências alocadas:

Higienizar todos os espaços de alimentação (Área de recebimento, Área de Armazenagem, Área de Produção, Cozinha e Copa, Salão do Café da Manhã, Bistrô, Área de Lazer, Refeitório dos Empregados e banheiros destinados aos hospedes, entre outras), antes, durante e após o período de distribuição dos alimentos, bem como responsabilizar-se pela aquisição, manutenção e guarda dos materiais de limpeza adequados à higienização de áreas de alimentação, como detergentes, buchas, vassouras e outros, conforme padronização da Vigilância Sanitária.

Os utensílios deverão ser cuidadosamente higienizados com detergente neutro após o uso e sanitizados com solução bactericida à base de cloro ou iodo a 2%, antes do uso e após a higienização. Não utilizar produtos não permitidos pela Vigilância Sanitária, para evitar a contaminação física e química dos alimentos. Ainda, deverá ser efetuada, de acordo com a necessidade e cronograma, limpeza geral nos espaços de alimentação.

A desinfecção das instalações e equipamentos deverão ser realizadas conforme necessidade e/ou legislação vigente.

A contratada é responsável por armazenar, transportar e encaminhar para destinação final adequada todos os resíduos gerados que são recolhidos pelo serviço público de limpeza urbana e aqueles que não são, comprovando o descarte adequado.

Realizar o descarte dos resíduos de forma seletiva e em conformidade com os procedimentos da unidade.

8.2. O LOCATÁRIO deverá adotar plano e procedimentos de manutenção corretiva dos equipamentos, inclusive de câmaras frigoríficas, realizando uma inspeção com periodicidade mínima trimestral do sistema, que deverá ser procedida em todos os seus componentes, sendo desenvolvida por pessoal treinado e qualificado, para constatação da plena operacionalidade de todos os elementos do sistema.

8.3. O Locatário será responsável pela aquisição de gás necessário a execução das atividades, mantendo sempre reserva técnica;

8.4. **O LOCATÁRIO deverá realizar o fornecimento de todos os equipamentos de EPIS previstos na legislação para segurança e proteção dos empregados;**

8.5. Os equipamentos, máquinas, utensílios, mobiliários, pias, bancadas, prateleiras, climatização do ambiente, ornamentos e peças decorativas, serão de responsabilidade do LOCADOR, ficando sob responsabilidade do LOCATÁRIO, todos os bens materiais e utensílios inerentes ao pré-preparo e produção dos alimentos e bebidas deste termo de referência.

9. DA ADMINISTRAÇÃO DE PESSOAL

9.1. O LOCATÁRIO, deverá dispor e manter quadro completo de pessoal técnico e administrativo, de forma a cumprir plenamente as obrigações contratuais assumidas, em número suficiente para atender ao quantitativo de refeições produzidas e ao desenvolvimento de todas as atividades, objeto deste Termo de Referência;

9.2. Utilizar de mão de obra devidamente qualificada para a execução dos serviços, observando a complexidade de cada cargo;

9.3. Em caso de substituição de empregados deverá ser comunicado por escrito ao Gerente Geral e/ou Gerente Operacional da Unidade tal ocorrência;

9.4. O LOCATÁRIO deverá manter no ambiente do LOCADOR, objeto deste Termo de Referência, empregados devidamente identificados e estejam com suas carteiras profissionais regularmente registradas;

9.5. O LOCATÁRIO responderá integralmente, em caso, de responsabilidade trabalhista individualizada de seus empregados, isentando o LOCADOR, de quaisquer ônus ou reponsabilidades decorrentes desta relação, independentemente da data de sua ocorrência, sob penalidades contratuais, inclusive retenção de valores, caso o LOCADOR seja obrigado a proceder qualquer pagamento que não seja de sua reponsabilidade;

9.6. O LOCATÁRIO deverá executar os serviços atendendo a toda e qualquer normatização objeto desse Termo de Referência;

9.7. O LOCATÁRIO deverá contratar empregados com conhecimentos e habilidades técnicas para a execução dos serviços a serem prestados aos hospedes de forma a manter a qualidade e padrão de atendimento;

9.8. O LOCATÁRIO deverá apresentar, por escrito, um plano de capacitação da equipe de trabalho pessoal operacional;

9.9. Os funcionários do LOCATÁRIO que irão desempenhar as atividades de atendimento aos hóspedes deverão se apresentar sempre uniformizados, devendo ostentar de forma bem visível, o crachá da empresa empregadora dos mesmos;

9.10. O LOCADOR poderá solicitar ao LOCATÁRIO a substituição imediata de empregados alocados nas dependências (salão do café da manhã e cozinha e outros), em caso de ficar constatado falta de conduta e postura ética junto aos hospedes e ou aos seus colegas de trabalho;

- 9.11. O LOCATÁRIO deverá fornecer aos seus empregados uniformes condizentes com a atividade as serem desempenhadas, observando sempre as condições climáticas do ano;
- 9.12. Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem;
- 9.13. Durante a operação, as mãos devem ser lavadas constantemente, com água e sabão neutro bactericida ou, após a lavagem com sabão neutro, deve ser realizada assepsia das mãos utilizando solução de álcool em gel 70% (setenta por cento);
- 9.14. Vedado qualquer relação entre os empregados das partes que possa caracterizar pessoalidade e subordinação direta;
- 9.15. Vedada contratação de prestadores de serviços por parte do LOCATÁRIO de empregados pertencentes ao Sesc/ES.

10. DOS EQUIPAMENTOS E MANUTENÇÃO

- 10.1. Em caso de danos decorrente do tempo de vida útil do equipamento, o LOCATÁRIO deverá substituir o equipamento que mantenha a adequada prestação dos serviços. Em sendo o bem danificado de propriedade do LOCADOR, será apurada a necessidade de indenização, que levará em consideração o valor contábil do bem, dando-se a correta baixa do mesmo, sendo o novo equipamento adquirido pela LOCATÁRIA à ela pertencente;
- 10.2. Anterior ao desfazimento do equipamento, o bem patrimonializado deve sofrer a baixa patrimonial no Sistema Patrimonial da Entidade, após a avaliação pela Coordenação de Patrimônio;
- 10.3. O LOCATÁRIO deverá responder por danos materiais ou físicos, causados por seus funcionários;
- 10.4. O LOCATÁRIO não poderá transferir ou sublocar ou emprestar o imóvel, no todo ou em parte, sem preceder do consentimento por parte do LOCADOR;
- 10.5. O LOCATÁRIO é responsável pela conservação, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e mobiliários utilizados, inclusive aqueles cedidos pelo Sesc/ES, relacionados no Anexo V - Listagem de Bens Patrimoniais, incluindo todos os custos e despesas com materiais e mão de obra para a execução dos serviços;
- 10.6. Caso os equipamentos e mobiliários não estejam funcionando ou não estejam nas mesmas condições inicialmente apontadas no início do contrato, O LOCATÁRIO deverá realizar o reparo, manutenção ou substituição até 15 (quinze) dias corridos da data do término da vigência do contrato;
- 10.7. Além de prezar a qualidade dos serviços a serem prestados, deverá o LOCATÁRIO possuir os equipamentos e utensílios necessários para realização do atendimento à ocupação máxima (item 1.3) do Centro de Turismo e Lazer Domingos Martins (ANEXO VI).

11. OBRIGAÇÕES DO LOCADOR

11.1. Exigir do LOCATÁRIO o cumprimento de todas as obrigações assumidas, de acordo com este Termo de Referência, e as cláusulas contratuais;

11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por empregado designado, (Fiscal do contrato), anotando em planilha as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como, colher assinatura do empregado/preposto, se for o caso, responsável indicado pelo LOCATÁRIO, e encaminhar os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

11.3. Notificar o LOCATÁRIO por escrito das eventuais ocorrências, das imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, e que as soluções propostas sejam as mais adequadas;

11.4. Pagar ao LOCATÁRIO o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas nesse Termo de Referência;

11.5. Eximir-se de praticar atos de ingerência na administração do LOCATÁRIO, tais como: exercer o poder de mando sobre os empregados do LOCATÁRIO, SOLICITAR EXECUÇÃO DE SERVIÇOS PARA ATENDER AS DEMANDAS DO LOCADOR, devendo reportar-se somente ao preposto ou responsável indicados;

11.6. Fornecer sempre por escrito recomendações/informações necessárias para o bom desenvolvimento dos serviços objeto do contrato, em especial quando se referir a qualidade de atendimento aos hóspedes, assim como, cumprimento dos itens contemplados no cardápio do café da manhã (ANEXO III);

11.7. Realizar avaliações periódicas dos serviços prestados, ouvindo sugestões dos hóspedes quanto a qualidade no atendimento, por parte dos empregados envolvidos na prestação dos serviços;

11.8. Fiscalizar e supervisionar a qualidade dos gêneros adquiridos pelo LOCATÁRIO, para elaboração e preparação do cardápio;

11.9. O LOCADOR terá o direito de solicitar, quando julgar conveniente, tomar conhecimento de todas as notas fiscais de compras de gêneros alimentícios e não alimentícios para comprovar a qualidade dos gêneros alimentícios, verificar o cumprimento de exigências contratuais;

11.10. As notas fiscais devem conter somente gêneros e/ou produtos adquiridos para atender o contrato;

11.11. Fiscalizar e supervisionar danos ocorridos aos equipamentos e utensílios do LOCADOR, verificando a causa e tomando providências necessárias junto ao LOCATÁRIO, com notificação por escrito;

11.12. Permitir o livre acesso dos empregados do LOCATÁRIO para execução dos serviços nos ambientes alocados;

11.13. Proporcionar todas as condições para que o LOCATÁRIO possa desempenhar seus serviços dentro das normas do objeto deste Termo de Referência, de forma a permitir a boa execução dos serviços;

11.14. Encaminhar para análise da Direção Regional e/ou alguém por ele designado, sugestão de aplicação quando entender necessária, as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato, ressalvando o direito à ampla defesa;

11.15. Autorizar, sempre que solicitado por escrito, e se de acordo, que o LOCATÁRIO realize nos espaços alocados, obras civis, adaptações elétricas e hidráulicas, reparos e outros, que se façam necessário para o bom andamento das atividades operacionais, tendo como objetivo instalação de máquinas e outros equipamentos, observando a legislação vigente e as normas da instituição;

11.16. Analisar e aprovar, se de acordo, eventuais alterações no cardápio pleiteadas pelo LOCATÁRIO, a qualquer tempo, a fim de realização de atendimento temporário e necessário. Caso haja solicitação de alteração e, o mesmo deverá ser realizado formalmente, para aprovação de todos os envolvidos, de forma a ser anexado ao processo licitatório correspondente;

11.17. Fixar em local visível no espaço de café da manhã, um endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos hóspedes, e/ou passantes/usuários;

11.18. Solicitar o afastamento e/ou substituição de qualquer empregado do LOCATÁRIO cuja conduta, atuação, permanência e/ou comportamento sejam qualificados ou entendidos como prejudiciais, inconvenientes, inadequados ou insatisfatórios, as práticas e disciplina que possa comprometer a imagem da Instituição;

11.19. Informar previsão de taxa de ocupação, períodos e calendário de eventos ao LOCATÁRIO para que este possa programar o funcionamento integral das atividades nestes períodos e planejar a execução e ou redução da sua equipe de funcionário, (folgas e férias de empregados), sempre pensando na qualidade de serviços a serem prestados ao LOCADOR;

11.20. O LOCADOR, deverá informar com a devida antecedência, ao LOCATÁRIO a quantidade de hóspedes existente no dia e, previsão de ocupação para os próximos dias/meses como forma que o mesmo possa planejar suas atividades objeto desse Termo de Referência;

11.21. Repassar ao LOCATÁRIO as reclamações e sugestões dos hóspedes referente ao atendimento dos serviços, objeto deste Termo de Referência;

11.22. O LOCADOR cederá máquinas, equipamentos entre outros, disponíveis nos espaços, os quais estão registrados no Sistema Patrimonial da Entidade (ANEXO VII) que farão parte deste Termo de Referência, e poderão ser utilizados, durante a vigência do contrato.

12. OBRIGAÇÕES DO LOCATÁRIO

12.1. Executar os serviços conforme especificações contidas neste Termo de Referência e de sua proposta, com a contratação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;

12.2. Disponibilizar e utilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas, necessárias ao bom atendimento aos hóspedes, objeto deste Termo de Referência e em sua proposta;

12.3. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções na preparação dos produtos – por exemplo: corte/porcionamento das frutas, apresentação das iguarias em recipientes ou

vasilhame inadequados, temperatura dos produtos, etc., resultantes da falta de conhecimento técnico na execução ou dos materiais empregados;

12.4. Contratar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e do segmento de hospitalidade;

12.5. O LOCADOR deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato mensalmente junto ao faturamento, a seguinte documentação:

- a)** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;
- b)** Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, expedida pela Caixa Econômica Federal;
- c)** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual e/ou Municipal, conforme o caso, pertinente ao seu ramo de atividades e compatível com o objeto da presente licitação;
- d)** Prova de regularidade para com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Contribuições e Tributos Federais, Dívida Ativa da União e Previdência Social);
- e)** Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual (Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos e Taxas Estaduais);
- f)** Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante (Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Municipais).

12.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao LOCADOR;

12.7. Manter, e apresentar quando solicitado pelo LOCADOR, documentação dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais – PPRA;

12.8. Dar conhecimento ao Gerente Geral e/ou Operacional, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência e/ou acidente de trabalho que se verifique no local dos serviços;

12.9. Prestar todos esclarecimentos ou informações solicitadas pelo LOCADOR ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos;

12.10. O LOCATÁRIO deverá permitir visita aos espaços alocados (cozinha, estocagem, almoxarifado e salão do café da manhã) desde que autorizada pela Equipe de Fiscalização, quando a solicitação for de interesse técnico profissional (visita técnica de estudantes, empresários do segmento do trade turístico, fornecedores), e deverá fornecer toucas descartáveis e outros materiais necessários para a paramentação;

12.11. Promover a guarda, arrumação, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato;

12.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência;

12.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo e mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

- 12.14. Manter a disciplina de seus empregados durante a jornada de trabalho, zelando pelo respeito e cortesia no relacionamento entre colegas, com os usuários e empregados do LOCADOR;
- 12.15. O LOCATÁRIO deverá manter nutricionista com experiência prévia comprovada em alimentação durante o período de atendimento dos serviços;
- 12.16. O LOCATÁRIO ficará responsável pelo controle de acesso de hóspedes e não hóspedes nas dependências do salão do café da manhã, bistrô e espaço de vivência, evitando a entrada indevida de pessoas não autorizadas;
- 12.17. O LOCATÁRIO não deverá permitir acesso de pessoas para venda de produtos/artigos nas dependências do Centro de Turismo e Lazer de Domingos Martins;
- 12.18. O LOCATÁRIO deverá fornecer à fiscalização do contrato e/ou Gerente Operacional da Unidade, a relação dos empregados que estarão trabalhando nas dependências destinadas as suas atividades contendo seus respectivos postos de trabalho;
- 12.19. O LOCATÁRIO, deverá informar ao LOCADOR diariamente o quantitativo de hóspedes que se alimentaram nos espaços locados, bem como o valor do faturamento do dia, como forma de auditoria/controlar administrativo, a ser encaminhado para a recepção do Centro de Turismo e Lazer Domingos Martins, com conhecimento da Gerencia Geral ou Operacional da Unidade;
- 12.20. O LOCATÁRIO deverá manter em perfeitas condições de uso as dependências, utensílios em geral, equipamentos e mobiliário destinados à execução do serviço, como forma de garantir conforto aos hóspedes;
- 12.21. O LOCATÁRIO deverá responsabilizar-se por eventuais extravios de pertences dos hóspedes, neste local, danos ou quebra por mau uso;
- 12.22. O LOCATÁRIO deverá repor com especificação idêntica ou superior (marca/modelo) o bem patrimonial, desaparecido, danificado e/ou com defeito insanável, decorrente do uso, do uso inadequado ou por falta de manutenção (a ser tratado diretamente com a fiscalização do contrato, juntamente da Coordenação de Patrimônio do Sesc/ES) podendo ou não, sugerir quaisquer alterações necessárias, mediante acordo escrito entre as partes;
- 12.23. O LOCATÁRIO se responsabilizará pela manutenção e recarga de extintores em quantidade adequadas à estrutura e segurança dos ambientes alocados (em conformidade das exigências do Corpo de Bombeiros Militar/ES);
- 12.24. O LOCATÁRIO deverá levar ao conhecimento do LOCADOR, através da fiscalização contratual, sempre por escrito, toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação de serviços, objeto deste Termo de Referência;
- 12.25. O LOCATÁRIO deverá disponibilizar e manter um sistema adequado, confiável e auditável de controle do número de refeições, fornecidos diariamente aos hóspedes, que servirá como referência/parâmetro de controle por ocasião da análise e aprovação e liberação da nota fiscal a ser paga pelo LOCADOR - consumo do café da manhã;

12.26. – O LOCATÁRIO se compromete a fornecer, de forma gratuita, a alimentação necessária considerando café da manhã, almoço e jantar, de acordo com cardápio divulgado para hóspedes, quando a hospedagem for gratuita e direcionada para equipes de jornalismo ou profissionais que estejam trabalhando para a divulgação da unidade de hotelaria.

12.27. As demais excepcionalidades que comprometam o funcionamento desse Termo de Referência serão tratadas entre o LOCADOR e a LOCATÁRIA.

13. DAS CONDIÇÕES E PAGAMENTO

13.1 – Para remuneração do LOCADOR, o locatário pagará o equivalente a XX,XX% sobre seu faturamento, valores que serão medidos sempre nos dias 10, 20 e último dia de cada mês, com pagamentos até o décimo dia seguinte ao término de cada ciclo de medição;

13.2 – O percentual sobre o faturamento será definido em processo licitatório, partindo-se do percentual mínimo de 2,5% (dois e meio por cento) conforme definido pelo LOCADOR em Edital.

13.3 – Além dos valores estabelecidos a título de aluguel, **a LOCATÁRIA deverá acrescentar:**

a) 1% sobre o montante de cada pagamento mensal, a título de caução, cujo montante será liberado ao final do prazo inicialmente estabelecido para término do contrato, deduzindo-se do montante eventuais dívidas da LOCATÁRIA para com o LOCADOR.

b) 3,5% sobre o montante de cada pagamento mensal, a título de taxa de cartão, referente à restituição ao Sesc/ES pelos valores transacionados.

b.1) Os percentuais referentes à taxa de cartão poderão ser passivos de reajustamento, em razão de renegociação junto às operadoras.

14. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO

14.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste quando se fizer necessário, e será exercido pelo fiscal do contrato, especialmente designados para tal finalidade;

14.2. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pelo LOCATÁRIO ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual;

14.3. Durante a execução do objeto, o fiscal do contrato deverá monitorar o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer ao LOCATÁRIO a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;

14.4. Não será admitido que a LOCATÁRIO materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação objeto deste Termo de Referência;

- 14.5. Caberá a fiscalização do contrato acompanhar e fiscalizar a guarda, o armazenamento, a seleção dos produtos e deverá exigir o cumprimento de todos os itens deste Termo de Referência;
- 14.6. O Fiscal do contrato deverá promover reuniões com o LOCATÁRIO ou seu preposto, para o perfeito cumprimento dos termos do contrato;
- 14.7. Notificar o Locatário para a imediata correção dos serviços mal executados em desacordo com o especificado no contrato, e determinar por escrito, instruções, ajustes ou correções, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas;
- 14.8. Comunicar ao LOCATÁRIO eventuais ocorrências causadas aos hóspedes, requerendo as providências reparadoras;
- 14.9. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do LOCATÁRIO, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante do preparo e ou uso de produtos inadequados ou qualidade inferior, que possa comprometer a imagem da Instituição.

15. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

- 15.1. Deverá implantar critérios ambientais contemplando:
- a)** Utilização de produtos de limpeza e conservação de superfícies, devem ser compatíveis e que obedeçam às classificações determinadas pela ANVISA;
 - b)** Criar e executar programa de treinamento interno para os empregados sobre responsabilidade socioambiental, no início da execução contratual e no mínimo semestralmente, com temas referentes à redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e gerenciamento de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
 - c)** Durante a limpeza noturna, quando permitida, acender apenas as luzes das áreas que estiverem sendo ocupadas;
 - d)** Utilizar sacos de lixo nos tamanhos e resistência adequados à sua necessidade, com vistas à otimização em seu uso, bem como a redução da destinação de resíduos sólidos;
 - e)** Realizar adequado gerenciamento, armazenamento e destinação final dos resíduos sólidos gerados, com especial atenção aos resíduos recicláveis. Deverá ser realizada a coleta seletiva de resíduos sólidos;
 - f)** O LOCATÁRIO deverá colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação destes resíduos, em recipientes apropriados para coleta seletiva.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 16.1. - Quando houver a contratação de artistas e/ou grupos musicais contratado pelos LOCADOR, o LOCATÁRIO se compromete a disponibilizar recursos para, em regime de parceria, auxiliar no custeio do evento, devendo a quota parte de cada um ser de 50% (cinquenta por cento);

16.2. - Caso a LOCATÁRIO tenha interesse na contratação de artistas e/ou grupos musicais, a mesma poderá realiza-lo de forma independente à contratação do Sesc/ES;

16.3. - Na proposta comercial deverão constar:

a) Prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias consecutivos, contados a partir do primeiro dia útil posterior à data de abertura desta licitação. Na ausência de indicação expressa do prazo de validade, considerar-se-á tacitamente indicado o prazo de 60 (sessenta) dias;

a.1) Caso ocorra expiração da validade da proposta sem que a licitação tenha sido homologada, adjudicada e o contrato assinado, esta fica automaticamente prorrogada, exceto se houver manifestação contrária formal da licitante, caracterizando seu declínio em continuar na licitação.

16.4. - A licitante vencedora do certame deverá assinar o Contrato de Locação no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a contar da data da convocação;

16.5. - A recusa injustificada em assinar o Contrato de Locação no prazo estipulado, dará ao Sesc/ES o direito de homologar e adjudicar esta licitação às licitantes remanescentes, na ordem de classificação, sem prejuízo de outras sanções previstas, inclusive suspender o direito da licitante arrematante de licitar e contratar com o Sesc/ES por até 02 (dois) anos;

16.6. - Será disponibilizado, à título oneroso, ao LOCATÁRIO, 03 (três) Unidades Habitacionais (UH's) a título de apoio, quando se fizer necessário **para atender aos seus empregados**, no período de maior demanda ou quando se fizer necessário para o melhor atendimento aos hóspedes e/ou público em geral, ante a carência de transporte na região;

16.6.1. - Será cobrado à LOCATÁRIA para cada Unidades Habitacional (UH), o valor da tarifa base vigente do comerciário, deduzidos eventuais valores de alimentação, aplicando-se ao resultado 50% (cinquenta por cento) de desconto, valor este, que será pago mensalmente pelo LOCATÁRIO até o 5º dia útil do mês subsequente a utilização;

16.6.2. A cobrança das Unidades Habitacionais (UH) terá como base a tarifa base vigente da Unidade Habitacional (UH) efetivamente utilizado;

16.6.3. O uso das Unidades Habitacionais (UH) será restrito aos empregados do LOCATÁRIO, sendo vedada a utilização do espaço por terceiros.

16.7. - Fica vedada ao LOCATÁRIO promover propaganda visual da empresa (cartaz, banner, display etc.), salvo quando solicitado com antecedência e for autorizado pela Direção Regional em conjunto da Assessoria de Comunicação (ASCOM);

16.8. - O LOCATÁRIO deverá guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

16.9. - LOCATÁRIO não poderá armazenar dados e informações pessoais dos hóspedes e ou terceiros, em sistema próprio e nem utilizar os dados para outros fins que não os do contrato;

16.10. - O LOCATÁRIO deverá, sempre por escrito, registrar toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação de serviços, objeto desse Termo de Referência;

16.11. - O LOCATÁRIO das dependências do LOCADOR é única e exclusivamente para atender ao objeto desse Termo de Referência;

16.12. - Fornecimento para os empregados dos equipamentos de segurança que se fizerem necessários (EPI's), para a execução de serviços;

16.13. - Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

16.14. - Os serviços de lavanderia, caso seja de interesse da contratada, serão cobrados por quilograma (kg), sendo estabelecido o valor de R\$ 1,00 (um real) por quilograma;

16.15. - Em casos de Eventos que a LOCATÁRIA seja contratada pela empresa organizadora, o faturamento das refeições será realizado diretamente entre a LOCATÁRIA e terceiro.