



PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA
ÁREA DE SUPORTE DE SERVIÇOS ADMINISTRATIVOS

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a Concessão de uso de espaço físico localizado no térreo das dependências do Edifício Sede da Procuradoria-Geral de Justiça, situado à 202 Norte, Avenida LO 04, Conj. 01, Lts 05 e 06, Plano Diretor Norte, Palmas/TO, com área total de 47 m² (quarenta e sete metros quadrados) para exploração de serviço de lanchonete, com fornecimento de lanches, por pessoa jurídica especializada no ramo.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A contratação busca oferecer aos membros, servidores, estagiários, prestadores de serviços, terceirizados e visitantes, lanches sem a necessidade de sair do edifício, proporcionando mais conforto e rapidez nos intervalos para refeições, contribuindo com a implantação de programa de qualidade de vida no trabalho.

3. CRITÉRIOS DE FUNCIONAMENTO

3.1. A licitante vencedora deverá iniciar suas atividades neste *parquet* no dia 20 de maio de 2023

3.2. A concessionária prestará os serviços de distribuição dos lanches de segunda a sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente neste Órgão Ministerial, nos seguintes horários:

3.2.1. Lanchonete balcão: das 8 h às 18 h.

3.3. A critério da fiscalização do contrato, o horário de atendimento poderá ser alterado para atender a casos excepcionais, mediante comunicação formal à concessionária com antecedência mínima de 01 (um) dia.

3.4. A clientela da lanchonete é constituída por membros e servidores, estagiários, prestadores de serviços, terceirizados e visitantes.

3.5. O público diário foi estimado pela fiscalização do contrato atual e distribuído da seguinte forma:

3.5.1. Café da manhã: 100 usuários;

3.5.2. Lanche: 80 usuários.

3.6. Durante os meses de janeiro e julho, principais períodos de férias dos servidores do MP/TO, há redução significativa do número de usuários, no entanto a Contratada deverá prestar seus serviços com no mínimo a mesma qualidade apresentada anteriormente e observar as demais condições constantes no termo de referência.

3.7. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (mutirão, congressos, visitas, etc.), devidamente comunicado, a concessionária deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos e na fila do caixa de pagamento.

3.8. Os alimentos servidos deverão estar de acordo com os cardápios aprovados e serem preparados com gêneros de 1ª qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável e dentro das exigências técnicas de culinária, higiene e sanidade.

3.9. Todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão estar disponibilizados durante todo o horário de atendimento, sob pena de ser responsabilizada, caso se configure descontinuidade na prestação de serviço.

3.9.1. A partir das 17 h, será admitida redução de até 50% das variedades de bolos e salgados.

3.9.2. A critério da fiscalização, sem prejuízo das penalidades aplicáveis, será admitida a substituição de alimento em falta por outro do mesmo grupo alimentar, desde que este possua a mesma (ou superior) qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio.

3.10. A concessionária deverá identificar e nomear todas as preparações.

3.10.1. A identificação deverá ser feita por meio de displays de acrílico com visor duplo, conforme modelo definido pela fiscalização.

3.11. Os veículos utilizados para transporte de alimentos, dos fornecedores ou da concessionária, deverão obedecer aos critérios de higienização e refrigeração, quando for o caso, previstos na Resolução – RDC no 216/2004 – ANVISA.

3.12. A concessionária deverá disponibilizar na caixa registradora numerário suficiente para troca, nos casos de pagamento em espécie, para atender à clientela.

3.13. A concessionária deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, de pelo ao menos duas bandeiras distintas.

3.14. A concessionária deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento via pix.

3.15. A concessionária, para efetuar a cobrança pelos serviços prestados, deverá operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente.

3.16. Independentemente da modalidade utilizada para pagamento, a concessionária deverá fornecer cupom fiscal a todos os usuários, disponibilizando a opção de cadastramento de CPF dos usuários.

3.17. Todos os utensílios fornecidos pela concessionária deverão ser de primeira qualidade, facultando-se à fiscalização do contrato a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado.

3.18. Deverá a concessionária submeter à aprovação do concedente, até 10 dias antes do início das atividades, as amostras dos materiais a serem utilizados, tais como pratos, talheres, bandejas e outros utensílios

4. DOS ALIMENTOS

4.1. A lanchonete deverá no mínimo, oferecer:

ITEM 01

LINHA DESCRIÇÃO

SALGADOS	
01	SALGADOS (120 g) Esfira de carne e frango, enroladinho (presunto e queijo, salsicha, presunto e de queijo), risole (frango e carne de boi), quibe, coxinha, pastel (presunto e queijo), Empada (frango e palmito), croissant (queijo, presunto e queijo, frango com catupiry, chocolate com banana, queijo com goiabada)
02	Pão de queijo (50 g)
03	Misto quente (presunto e queijo) com pão integral e comum
04	Pão francês com margarina
05	Torta pedaço (frango e presunto e muçarela)
06	Mini pizza
07	Cachorro quente
08	Sanduíche natural (com pão integral e comum) com uma combinação de pelo ao menos 02 recheios.

09	Bolo simples (pedaço)
10	Bolo com farinha integral (pedaço)
11	Bolo de pote
12	Pão com ovo
13	Bolo confeitado (pedaço)
14	Salada de frutas (copo de 200 ml) mínimo 06 itens
15	Frutas unidade (banana, maçã, pêra, etc.)
SUCOS (300ml)	
16	Simples: fruta in natura ou polpa – 01 fruta: abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá, melancia e outros
17	Misto: 2 frutas in natura ou 1 fruta e 1 hortaliça (hortelã, cenoura, couve, beterraba, gengibre e outros);
VITAMINAS (300 ml)	
18	Vitaminas simples: leite (integral ou desnatado) e 01 fruta ou polpa de fruta, com acréscimo ou não de açúcar ou adoçante dietético.
19	Vitaminas especiais: leite (integral ou desnatado), 02 ou mais frutas com acréscimo ou não de açúcar ou adoçante dietético. Frutas: banana, mamão, melão, abacaxi, maçã e abacate e/ou hortaliças.
BEBIDAS	
20	Refrigerantes normais e dietéticos em geral (lata)
21	Refrigerante garrafa (200 ml)
22	Refrigerante garrafa (290 ml)
23	Refrigerante (2lts)
24	Água com gás (500 ml)
25	Água sem gás (500 ml)
26	Chocolate quente (leite integral ou desnatado adicionado de achocolatado em pó (copo de 300 ml)
27	Leite (integral ou desnatado) copo de 300 ml;
28	Água de coco (caixinha)
29	Água de coco (copo 300ml In Natura)
30	Iogurte natural ou desnatado, sabores diversos, copo 120 ml

4.2. A lanchonete poderá vender salgados, sanduíches, refrigerantes, sucos, bolos, chocolates e guloseimas em geral, como empacotados (salgadinhos, bolachas, balas, doces), **cujos preços deverão ser compatíveis com os praticados no mercado.** Os demais gêneros alimentícios não relacionados e que objetivam atender ao objeto contratado deverão observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos exigidos pela vigilância sanitária.

4.2.1. Os preços dos itens ofertados deverão ser similares aos praticados no mercado local, se verificada a incompatibilidade dos preços com os praticados no mercado local, o fiscal do contrato poderá solicitar a redução dos mesmos.

4.3. Os lanches deverão ser preparados no dia de sua distribuição, com ótima apresentação e com base nas melhores condições de higiene e técnicas culinárias, devendo ser utilizados gêneros alimentícios de primeira qualidade e de boa procedência.

4.4. Não será admitido que alimentos preparados no dia anterior sejam reaproveitados.

4.5. Não será permitido na Lanchonete, o preparo de refeições quentes do tipo: arroz, feijão, macarrão, frango assado, carne cozida e outros tipos de alimentação que caracterizem pratos feitos.

4.6. A concessionária não produzirá qualquer preparação destinada às refeições do restaurante por meio de frituras. Utilizará fornos combinados para produzir o mesmo efeito de fritura.

4.7. Não será permitido no interior da lanchonete, o preparo de sanduíches quentes na chapa térmica, bem como a fritura, por imersão ou por chapa, de salgados, tais como: quibe, coxinha, enroladinho, pastel, etc., sendo permitido, porém, que os salgados sejam assados em forno convencional ou de micro-ondas, ou fritos em outro local e mantidos em expositores térmicos;

4.8. O valor do lanche será pago diretamente pelo cliente à CONCESSIONÁRIA, não tendo a CONCEDENTE qualquer participação ou responsabilidade neste sentido;

4.9. No caso específico do grupo dos salgados no cardápio básico, a CONCESSIONÁRIA deverá seguir os seguintes requisitos mínimos para a disponibilização dos mesmos:

4.9.1. Diariamente, manter disponível para a venda imediata, no mínimo: pão de queijo, 3 (três) opções de salgados assados, 1 (uma) opção de empada e 1 (um) opção de pizza. As opções de salgados deverão ser variadas durante a semana.

4.10. No caso específico (sanduíches de pão integral) do grupo sanduíches, no cardápio básico, a CONCESSIONÁRIA deverá seguir os seguintes requisitos mínimos para a disponibilização dos mesmos:

4.10.1. Diariamente, manter para a venda imediata, no mínimo, 3 (três) opções de recheios. As opções de recheio deverão ser variadas durante a semana.

4.11. Todos os gêneros necessários à preparação de lanches e bebidas descritos no cardápio básico deverão estar disponíveis diariamente.

4.12. Itens de bomboniere:

4.12.1. Balas variadas, chocolates em barra ou bombons, gomas de mascar/chicletes industrializados, todos com opções de dietéticos ou light.

4.12.2. Observação: os valores dos itens de bomboniere comercializados na Lanchonete do MP/TO deverão obedecer aos valores praticados no mercado, não devendo estes itens serem majorados.

4.13. Itens não cobrados, servidos como cortesia:

- a) açúcar em sachês;
- b) adoçante dietético em gotas e em sachês;
- c) canudos embalados individualmente;
- d) catchup, mostarda, maionese e pimenta, todos em sachês;
- e) copos, pratos e talheres descartáveis;
- f) guardanapos de papel não reciclado e não sedoso;
- g) palitos embalados individualmente.

4.14. PROIBIÇÕES

4.14.1. É proibida a venda de bebidas alcoólicas.

4.14.2. É proibida a venda de cigarros e similares.

4.14.3. É proibido o preparo de alimentos através de fritura, cozimento ou de forma que seja produzido vapor de gordura, fumaça ou poluição dessa natureza.

5. SOBRE A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. A Concessionária deverá instalar no espaço cedido pela Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins a Lanchonete sem nenhum ônus à Concedente.

5.2. A Concessionária deverá dispor dos equipamentos e utensílios necessários ao seu funcionamento, tais como freezer, geladeira, forno micro-ondas, forno elétrico, liquidificador, estufa, mesas e cadeiras. As mesas e cadeiras deverão ser de boa qualidade em bom estado de conservação e poderão ser de plástico, madeira ou estrutura metálica tipo tubular.

5.3. Guarnecer o local com louças, toalhas e copos além de todo o material necessário à preparação e fornecimento dos produtos.

5.4. Manter em local visível tabela de preços contendo todos os produtos postos à venda obedecendo à legislação pertinente.

5.5. Manter o objeto da Concessão de Uso no mais perfeito estado de conservação e limpeza para, assim, restituí-lo à Concedente quando for por ela solicitado.

5.6. Os produtos de limpeza deverão ser armazenados separadamente dos alimentos.

5.7. Utilizar sempre garfos, pegadores ou luvas para a manipulação dos alimentos prontos.

5.8. Utilização obrigatória de luvas, toucas, avental longo e máscaras descartáveis pelo(s) funcionário(s) responsável (eis) pela manipulação dos lanches.

5.9. Fornecer ao Departamento Administrativo desta Procuradoria-Geral de Justiça a relação dos empregados que serão utilizados na prestação dos serviços, especificando os respectivos cargos.

5.9.1. Sempre que houver alteração, a Concessionária comunicará de imediato ao Departamento Administrativo.

6. DOS PROCEDIMENTOS A SEREM ADOTADOS NO PREPARO DOS LANCHES

6.1. Observar as normas pertinentes de higiene em todo o processo de manipulação de ingredientes para fabricação dos lanches.

6.2. Não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente.

6.3. Armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (em torno ou acima de 60° C) ou de frio (em torno ou abaixo de 10° C).

6.4. Não permitir o contato entre os alimentos crus e cozidos.

6.5. Lavar as mãos constantemente, com água e sabão.

6.6. Utilizar sempre garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos.

6.7. Utilização obrigatória de luvas, toucas, avental longo e máscaras descartáveis pelo(s) funcionário(s) responsável (eis) pela manipulação dos lanches.

6.8. Afastar, da manipulação dos alimentos, os profissionais que apresentem manchas, machucados e alergias ou estejam doentes.

6.9. Manter produtos de limpeza e materiais de cozinha longe de alimentos.

6.10. Conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados. Os empregados deverão lavar as mãos sempre que destampá-las ou removê-las.

6.11. Lavar frutas em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos (como hipoclor, sumaveg ou Aquatabs) de acordo com as instruções do fabricante.

7. DAS OBRIGAÇÕES

7.1. Das obrigações da Concessionária:

7.1.1. Operar como uma organização completa e independente, fornecendo todos os instrumentos, mobiliário e mão de obra necessária à perfeita execução dos serviços que se propõe a prestar, sem nenhum ônus para a Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins.

7.1.2. Fornecer todos os equipamentos operacionais, utensílios e materiais diversos a serem utilizados na lanchonete, bem como a limpeza e manutenção preventiva e corretiva dos mesmos e de toda área física.

7.1.3. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade.

7.1.4. Os serviços deverão ser prestados por pessoal treinado e capacitado devendo apresentar-se uniformizados, com sapatos baixos, fechados e antiderrapantes e portando crachás de identificação.

7.1.5. Manter a disciplina nos locais de serviço, providenciando, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a saída do funcionário considerado de conduta incompatível com o serviço. Pode a Concedente solicitar a substituição de funcionário cuja permanência seja considerada inadequada na área de trabalho.

7.1.6. Responsabilizar-se pela estrita observância das normas de segurança interna da Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins e aquelas determinadas pelo Ministério do Trabalho.

7.1.7. Manter o funcionamento da lanchonete de segunda a sexta-feira no horário de 8 h às 18 h, ininterruptamente.

7.1.8. Responsabilizar-se pelo pagamento dos salários aos seus empregados e pelo recolhimento dos tributos, encargos e obrigações sociais decorrentes da atividade, obedecendo aos critérios estabelecidos em lei, acordos, convenções ou dissídios coletivos podendo a Concedente exigir a apresentação de documentos que comprovem a regularidade dessas obrigações.

7.1.9. Responsabilizar-se pelas instalações no espaço físico determinado, devendo repor às suas expensas quaisquer itens que venham a ser danificados em função de mau uso, respeitando sempre os padrões e especificações já existentes.

7.1.10. Não transferir a outrem a Concessão de Uso concedida na forma desse Termo de Referência.

7.2. Das obrigações da Concedente:

7.2.1. Disponibilizar o espaço físico em referência.

7.2.2. Permitir os acessos de preposto da Concessionária às instalações físicas da Concedente de forma estritamente necessária à execução de suas atividades.

7.2.3. Notificar a Concessionária, por escrito, a respeito de qualquer irregularidade constatada na execução da Concessão de Uso.

8. DO VALOR

8. A contratada pagará mensalmente valor não inferior a 500,00 (quinhentos reais) o qual equivale a gastos com água, energia e telefone, e ocupação da área de 47 m², que será reajustado anualmente, adotando índice legal para contratos de concessão desta natureza (IPCA/IBGE).

8.1.1. O valor foi estipulado tomando-se como base os seguintes critérios a seguir descritos:

8.1.1.1. O consumo de energia elétrica para utilização dos equipamentos mínimos necessários ao funcionamento da lanchonete.

8.1.1.2. O consumo de água/esgoto.

8.1.1.3. O consumo de telefone.

9. DO PAGAMENTO DA CONCESSÃO

9.1. O pagamento pela concessão deverá ser realizado pela concessionária até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao mês da utilização, através de Boleto, a ser emitido no endereço eletrônico: <https://www.mpto.mp.br/portal/servicos/boleto>, pela concessionária ou fiscal do contrato, devendo a Concessionária encaminhar ao Departamento Administrativo cópia do recibo de pagamento até o dia 20 (vinte) de cada mês.

9.2. O valor estabelecido para a utilização do espaço será reajustado de acordo com o IPCA/IBGE ou por outro índice que vier substituí-lo, a cada 12 (doze) meses, contados da data limite para apresentação da proposta ou do último reajuste.

10. VISTORIA

10.1. Os interessados poderão realizar uma vistoria inicial nas instalações através de profissional pertencente ao quadro da empresa, com vistas à perfeita adequação da proposta de preços aos trabalhos a serem efetuados.

10.2. A vistoria deverá ocorrer somente em dias úteis, das 9 h às 11 h e das 15 h às 17 h, e será agendada junto ao Departamento Administrativo pelo telefone (63) 3216-7514 ou 3216-7635. A visita deverá ser realizada antes da data fixada para abertura da licitação.

11. ACOMPANHAMENTO, FISCALIZAÇÃO E EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

11.1. Durante a vigência do Contrato, a execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada pelo gestor do contrato, que será confiada ao Departamento Administrativo por meio de servidor especialmente designado para esse fim.

11.2. O gestor do contrato anotará, em livro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução dos serviços, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

11.3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do gestor do contrato deverão ser solicitadas ao Departamento Administrativo da Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

12. PRAZO PARA INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DA LANCHONETE

12.1. A concessionária deverá instalar a lanchonete e iniciar o pleno funcionamento em até 15(quinze) dias corridos a contar da data de entrega do espaço pelo concedente.

13. DO CONTRATO

13.1. O contrato deverá vigorar por 12 (doze) meses, contados a partir de 20 de maio de 2022, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, com fundamento no art. 57, inciso II, da Lei no 8.666/93, tendo validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial Eletrônico do Ministério Público do Estado do Tocantins.

13.2. Os termos do contrato terão por base as exigências contidas neste documento e as disposições específicas da Lei 8.666/93 e suas alterações, bem como legislação correlata ao tema.

19.30.1518.0001179/2022-46

Quadra 202 Norte, Av. LO 4, Conj. 1, Lotes 5 e 6, Plano Diretor Norte, CEP: 77006-218, Palmas/TO.
Telefone: (63) 3216-7600



Documento assinado eletronicamente por **Maria Helena Lima Pereira Neves, Encarregada de Área**, em 17/11/2022, às 10:19, conforme art. 33, do Ato PGJ nº 120, de 06 de novembro de 2019.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.mpto.mp.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0193237** e o código CRC **42AE9DFC**.

19.30.1518.0001179/2022-46

Quadra 202 Norte, Av. LO 4, Conj. 1, Lotes 5 e 6, Plano Diretor Norte, CEP: 77006-218, Palmas/TO.
Telefone: (63) 3216-7600