



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Instituto Estadual de Florestas
URFBio Rio Doce - Núcleo de Administração e Finanças

Anexo nº I a V - Edital 01/2021/IEF/URFBIO RIO DOCE - NAF/2021

PROCESSO Nº 2100.01.0018179/2020-02

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO PRESENCIAL 01/2021

TERMO DE REFERÊNCIA			
Data: 25/02/2021	Órgão solicitante: Instituto Estadual de Florestas	Número do Pedido de Compra:	Número da Unidade de Compra: 2101018
Responsável pelo Pedido: Selma Silva Gonçalves	E-mail do responsável pelo Pedido: periodoce@meioambiente.mg.gov.br	Telefone do responsável pelo Pedido: (31) 38223006	Superintendência ou Diretoria Responsável: Núcleo de Administração e Finanças- NAF

Modalidade de Licitação: Pregão Presencial

1. ÓRGÃO REQUISITANTE:

Instituto Estadual de Florestas – IEF/MG.

2. UNIDADE REQUISITANTE:

Unidade Regional de Florestas e Biodiversidade – Parque Estadual do Rio Doce.

3. OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

Constitui objeto da presente licitação a concessão de uso de espaço público, a título oneroso, de uma área de 500 m², para a instalação e exploração de lanchonete/restaurante dentro do Parque Estadual do Rio Doce, conforme Termo de Referência e especificações detalhadas neste.

4. JUSTIFICATIVA PARA CONTRATAÇÃO:

O Parque Estadual do Rio Doce, unidade de conservação de proteção integral, encontra-se inserido nos municípios de Marliéria, Dionísio e Timóteo. Possui infraestrutura para o recebimento de visitantes, composta por portaria, estacionamento, área de camping, vestiários, centro de pesquisa, restaurante, anfiteatro, centro de visitantes, alojamentos, viveiro, posto de polícia. Além destas estruturas, possui atrativos naturais, como a Lagoa Dom Helvécio, onde é possível fazer passeios de barco e nadar, trilhas guiadas e autoguiadas, mirante e atividades/eventos realizados anualmente pela própria Unidade, como

a Romaria Ecológica Diocesana e o “Contos e Causos”. A UC também é sede de diversos outros eventos, cursos e treinamentos promovidos pelo Instituto Estadual de Florestas, SEMAD e outros parceiros.

Com a atual situação em que se encontra nosso país e conseqüentemente nosso Estado, devido à pandemia de doença infecciosa viral respiratória – Covid-19, a UC está aberta à visitação funcionando em conformidade com o Protocolo Minas Consciente, sendo previsto 50% da capacidade na onda vermelha, 75% na onda amarela e 100% na onda verde, considerando a microrregião ou as deliberações municipais, caso sejam mais restritivas.

A necessidade da reabertura do restaurante se dá para atendermos aos visitantes, pesquisadores e funcionários da UC, principalmente nos finais de semana.

Quanto ao funcionamento do restaurante serão tomadas as medidas necessárias, a utilização de toucas e máscaras pelos funcionários, será obrigatória para atividades que envolvam a preparação e entrega de alimentos, intensificar a atenção e o cuidado no cumprimento das boas práticas de manipulação de alimentos de acordo com a legislação em vigor (RDC ANVISA216/04), incluindo higienização das mãos e antebraços com água, sabonete líquido inodoro e agente antisséptico após a secagem das mãos em papel toalha, não serão disponibilizados alimentos e bebidas para degustação. Eliminação de galheteiros, saleiros, açucareiros, ou qualquer outro alimento/tempero que seja acondicionado de forma semelhante, provendo sachês para uso individual, lavar com água e sabão os utensílios do serviço, como espátulas, pregadores, conchas e similares, a cada 30 minutos, higienizando-os completamente, inclusive os cabos. Determinar funcionários para servirem a comida e entregarem os alimentos aos clientes de forma individual, respeitando a distância mínima de 2m de distância;

Fornecimento de copos descartáveis aos clientes e funcionários, as mesas terão distanciamento mínimo de 2 metros.

Cartazes com orientações de higiene e proteção por todo o espaço utilizado por clientes e funcionários.

Disponibilização de dispensador com álcool e de sabonete líquido e papel toalha para o uso dos clientes, funcionários.

Assim, o Instituto Estadual de Florestas, por meio do Escritório Regional de Florestas e Biodiversidade Rio Doce, busca a seleção de empresa especializada, através de maior oferta, para concessão de uso do espaço público, da instalação denominada restaurante/lanchonete dentro do Parque Estadual do Rio Doce, a título oneroso, para atividades de comercialização de alimentação, visando atender as demandas dos visitantes nos períodos de alta e baixa temporada na referida unidade de Conservação, seguindo as orientações do minas consciente e as que foram citadas enquanto durar a pandemia.

5. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa especializada para instalação e exploração de lanchonete/restaurante dentro do Parque Estadual do Rio Doce.

5.1. Quantidade

01 Concessão Administrativa de Uso de Bem Imóvel Público para exploração de serviços de restaurante e lanchonete, com área de 500 m², localizado no Parque Estadual do Rio Doce, em Marliéria, a título oneroso.

5.2 . Especificação técnica detalhada

Contratação de empresa especializada para instalação e exploração de lanchonete/restaurante para atender demanda turística e institucional da UC, por maior oferta no valor da concessão do espaço pertencente ao patrimônio do Instituto Estadual de Florestas.

Portanto, estamos propondo que essa licitação busque selecionar pessoa jurídica, profissional e especializada, para desenvolver de forma global os serviços relacionados à área de uso público da UC.

O Instituto Estadual de Florestas concederá de forma onerosa ao ganhador do certame a utilização de restaurante/lanchonete com área construída de cerca de 500 m² com a seguinte descrição:

5.2.1 - Banheiros - Área de 35 M² - Totalizam quatro unidades sendo dois para visitantes e dois para uso exclusivo do concessionário e funcionários com os seguintes detalhes:

01 (um) banheiro feminino com 01 (uma) pia de mármore contendo 02 (dois) bojos, 02 (duas) torneiras, 01 (um) porta papel toalha, um apagador com tomada, 02 (duas) lâmpadas, 03 vasos com repartições de mármore e portas de alumínio, sendo uma das repartições para pessoas com necessidades especiais (para visitantes).

01 (um) banheiro masculino com 01 (uma) pia de mármore contendo 02 (dois) bojos, 02 (duas) torneiras, 01 (um) porta papel toalha, um apagador com tomada, 02 (duas) lâmpadas, 03 vasos com repartições de mármore e portas de alumínio, sendo uma das repartições para pessoas com necessidades especiais (para visitantes).

01 (um) banheiro feminino contendo 01 (um) vaso, 01 (um) apagador, local para banho, uma porta de alumínio, 02 (duas) janelas medindo 1,56 altura X 28 Cm de largura.

01 (um) banheiro masculino contendo um vaso, um apagador, local para banho, uma porta de alumínio, 02 (duas) janelas medindo 1,56 altura X 28 Cm de largura, área aproximada de 10 M² (uso exclusivo do concessionário e funcionários).

5.2.2 - Dispensa: medindo 22,5 M², teto em PVC na cor branca, piso cerâmico cor cinza, toda parede em azulejo na cor branca, 01 (um) apagador, 03 (três) tomadas e porta principal de aço.

5.2.3 - Cozinha: Área de 103 M², teto em PVC cor branca, com três bancadas em ardósia e tijolo a vista medindo 11 metros, 5,20 metros e 3,50 metros cada. 01 (uma) pia com dois bojos e bancada em ardósia medindo 3,90 metros, 01 (uma) pia com um bojo e bancada em ardósia medindo 3,50 metros, 01 (uma) pia com um bojo e bancada em ardósia medindo 3,45 metros, 01 (um) tanque com dois bojos, 03 (três) janelas de grade e vidro medindo 70X70 e 01 (uma) janela de vidro medindo 70X60 (todas com vistas para o salão), 13 (treze) janelas com tela galvanizada medindo 1,60 de altura X 25 CM de largura, 06 (seis) apagadores, 17 (dezesete) tomadas. Todas as paredes de azulejos na cor branca e todo piso em cerâmica na cor cinza.

5.2.4 – Área de atendimento/bar: Área de 30 M² um balcão de cimento queimado com designer de pequenas pastilhas medindo 13 metros de comprimento acompanhado de um outro balcão na parte inferior em ardósia, 11 (onze) tomadas, 06 (seis) bancos tipo bar (redondos) fixos próximo ao balcão principal.

5.2.5 – Área externa/mesas: Área de 286,5 M² (área de atendimento/bar e área externa/mesas), toda coberta, piso de cimento queimado com detalhes de tijolos à vista, contendo 01 (um) fogão a lenha, um balcão de cimento queimado com designer de pequenas pastilhas medindo 13 metros de comprimento acompanhado de um outro balcão na parte inferior em ardósia, 11 (onze) tomadas, 06 (seis) bancos tipo bar (redondos) fixos próximo ao balcão principal.

5.2.6 – Dormitório: Área medindo 15 M², todas as paredes de tijolos à vista, uma cama de alvenaria, 01 (um) apagador, 05 (cinco) tomadas, 01 (uma) porta de madeira, um armário de tijolo a vista com 04 (quatro) prateleiras em ardósia, 04 (quatro) janelas medindo 1,56 altura X 28 cm de largura, piso em ardósia cor cinza

5.2.7 – Área de serviço/externa: Área medindo uma área de tanque, coberta, medindo 6,0 M², uma torneira avulsa, um tanque de um bojo com uma torneira.

5.2.8 – Casa do gás: Um depósito para gás de cozinha, de tijolo à vista, medindo 2,0 M².

6. PRAZO

6.1. A Concessão Administrativa terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, em conformidade com o inciso II da Lei 8.666/93.

7. PRAZO DE ENTREGA DO BEM OU SERVIÇO

7.1. A empresa deverá entrar em funcionamento em até 15 (quinze) dias corridos após publicação do extrato do contrato, firmado entre a licitante vencedora e o Instituto Estadual de Florestas.

7.2. Ao licitante vencedor será concedido o pleno exercício de seu comércio, objeto da licitação, como fornecimento de: lanches, sanduíches, porções, salgados, quitandas, água mineral, refrigerantes em lata

ou “pet”, isotônicos, sucos em lata ou natural, água de coco, vitaminas, café e bebidas variadas de café, leite, achocolatados, chás e bebidas em geral, balas, sorvetes, picolés, biscoitos, granola, frutas frescas, chocolate e *bombonière* em geral; refeições tipo: “prato feito”, “à lá carte”, “self servisse” e marmitta; bem como outros produtos para suprir as necessidades dos visitantes e hóspedes, desde que anuídos pela CONTRATANTE, e obedecido o horário de funcionamento da Unidade de Conservação.

8. EXECUÇÃO DO SERVIÇO

8.1. O horário de funcionamento do restaurante/lanchonete coincidirá no mínimo com o horário de funcionamento do PE do Rio Doce, que é das 8h às 22h.

8.1.1 O horário de funcionamento do restaurante durante a pandemia seguirá o horário do Parque Estadual do Rio Doce que é das 08h às 17h.

8.2. A CONTRATADA deverá afixar os horários de início e fim das principais refeições, café da manhã, almoço e jantar;

8.3. Serão de ônus exclusivo da licitante vencedora/CONTRATADA a montagem do restaurante/lanchonete, instalações necessárias, aquisições de materiais, equipamentos e outros bens para o seu devido funcionamento;

8.4. O espaço cedido e suas instalações para funcionamento do restaurante/lanchonete bem como a conservação e gastos de manutenção da estrutura ficam sob inteira responsabilidade da licitante vencedora/CONTRATADA, sem direito a cobrar da CONTRATANTE as despesas feitas com as manutenções da referida estrutura a título de ressarcimento;

8.5. A CONTRATADA, no momento da assinatura do contrato, deverá assinar, também, um Termo de Responsabilidade no qual constarão as condições estruturais do imóvel onde funcionará o restaurante/lanchonete, com todos os seus bens móveis;

8.6. A CONTRATADA deverá manter um cardápio variado evitando-se repetição contínua do mesmo, acatando quando possível as sugestões da CONTRATANTE;

8.7. A CONTRATADA deverá fornecer os alimentos atendendo a critérios e técnicas culinárias em conformidade com normas nutricionais apropriadas, bem como as normas de higiene e apresentação dos alimentos, em especial observar o disposto na **Resolução RDC 216-ANVISA**;

8.8. Os custos de projeto e execução para qualquer adequação do imóvel, para funcionamento do restaurante/lanchonete, exigida pela legislação vigente, serão suportados, exclusivamente, pela CONTRATADA, desde que previamente anuídas pela CONTRATANTE;

8.9. A CONTRATADA fica obrigada a atender as demandas dos visitantes do Parque Estadual do Rio Doce, com o fornecimento dos itens especificados no segundo parágrafo do item 7 (sete) deste termo de referência, obedecido o horário de funcionamento do Parque Estadual do Rio Doce para visitação;

8.10. A CONTRATADA deverá permanecer com o restaurante/lanchonete em funcionamento até o encerramento das atividades da UC, visando o atendimento a hóspedes/campistas;

8.11. O horário de funcionamento da CONTRATADA poderá ser alterado mediante justificativa escrita e entendimento entre as partes;

8.12. O horário e dia do funcionamento do PE Rio Doce poderá ser alterado com comunicação prévia à CONTRATADA de no mínimo 72 (setenta e duas) horas;

8.13. A CONTRATADA tem por obrigação, seguidos os critérios nutricionais, oferecer um cardápio mínimo para refeições, almoço e jantar, no formato “self-servisse”, contendo no mínimo:

8.13.1. Saladas variadas (mínimo 3 tipos);

8.13.2. Arroz simples e composto (branco, colorido, a grega, forno, etc.);

8.13.3. Feijão simples e variado (tropeiro, tutu, inteiro, etc.), mínimo 2 tipos;

8.13.4. Carne, mínimo 2 tipos para opção, sendo branca e vermelha (peixe, franco, bovino, suíno) preparadas de formas variadas (grelhada, assada, a milanesa, etc.);

8.13.5.Guarnição vegetais em geral (legumes, folhas, frutos, hortaliças, tubérculos), suflês, massas, ovos em diversas preparações, mínimo de 3 opções;

8.13.6. Sobremesa (doce ou frutas) para escolha.

8.14. A distribuição deverá prever equipamentos de “*self-servisse*”, para alimentos frios e quentes para atendimento do sistema com controle de peso e, no final do sistema, a cobrança por meio de caixas;

8.15. Em caso de abertura de processo licitatório para fornecimento de alimentação em eventos a serem realizados no Parque Estadual do Rio Doce, tais como seminários, cursos e outros... a CONTRATADA não detém nenhuma exclusividade para fornecimento de alimentação;

8.16. A manutenção e a limpeza de instalações e equipamentos ficam sob a responsabilidade exclusiva da CONTRATADA, decorrentes da prestação do serviço, arcando a mesma com o fornecimento de material de limpeza e higiene necessários;

8.17. A CONTRATADA será responsável pelos danos ao imóvel e bens pertencentes à unidade de conservação, utilizados para o funcionamento do restaurante/lancheonete, devendo a mesma promover a substituição e reparos necessários no bem danificado, arcando com todos os ônus inerentes ao dano;

8.18. A CONTRATADA fica obrigada a fornecer cardápio contendo os preços das refeições e demais produtos oferecidos;

8.19. Não será permitida a estocagem de quaisquer tipos de materiais e equipamentos fora das dependências do restaurante/lancheonete;

8.20. A exposição e fixação de material publicitário deverão ser previamente aprovadas pela Gerência da UC;

8.21. Não será permitida a venda de qualquer produto sem origem ou de origem duvidosa, ou de qualquer produto ou substância ilícita;

8.22. É terminantemente proibida a venda de qualquer material fora da validade, sem especificação da origem, sem nota fiscal, incluindo as bebidas e alimentos sem registro de fabricação;

8.23. Não será permitida a venda de cigarros, cigarrilhas, charutos ou qualquer outro produto que use tabaco, assim como bebidas destiladas em doses.

9. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA/DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

9.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação, exclusivamente quanto aos serviços de alimentação, através da apresentação de, no mínimo, 01 (um) atestado de desempenho anterior, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da licitação (art. 30 da lei Federal nº 8.666/93);

9.2. Apresentar, quando da realização do processo licitatório, a declaração de visita técnica à Unidade de Conservação e instalações do restaurante/lancheonete, assinada pelo gerente do PE Rio Doce.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. É de inteira responsabilidade da CONTRATADA arcar com os custos de energia elétrica das dependências da estrutura concedida, em uso;

10.2. A CONTRATADA deverá apresentar mensalmente cópia quitada das contas de energia, para serem anexadas ao processo, observando o pagamento em dia;

10.3. Apresentar mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente, o Documento de Arrecadação Estadual (DAE), comprovando o pagamento mensal, em dia, da concessão de uso com a devida autenticação, para ser anexada ao processo;

10.4. A CONTRATADA é responsável pela integral conservação da estrutura concessionada, devendo devolvê-la, findo o período contratual, no mesmo estado de conservação em que a recebeu, não fazendo jus a pagamentos/indenizações ou ressarcimentos pelas benfeitorias realizadas;

- 10.5.** A CONTRATADA deverá realizar e manter a limpeza dos banheiros masculino e feminino da área do restaurante/lanchonete do PE Rio Doce;
- 10.6.** A CONTRATADA deverá manter limpas e higienizadas as áreas internas e externas da estrutura utilizada para o funcionamento do restaurante/lanchonete;
- 10.7.** Os equipamentos, utensílios e vasilhames utilizados no restaurante/lanchonete devem apresentar o mais alto padrão de limpeza e higiene com utilização de produtos de limpeza adequados e específicos à natureza dos serviços de armazenamento, produção e distribuição;
- 10.8.** A CONTRATADA deverá observar rigorosamente a legislação sanitária, o código de postura do município e atender as normas técnicas de acondicionamento apropriado de todo lixo, arcando com sua remoção e entrega à coleta pública;
- 10.9.** A CONTRATADA deve manter o registro de todos os funcionários que irão trabalhar no restaurante/lanchonete, observando todas as normas referentes ao vínculo empregatício, decorrentes da legislação trabalhista e previdenciária, mantendo um quadro funcional suficiente ao bom atendimento aos usuários observando criteriosamente as normas de segurança e higiene no trabalho;
- 10.10.** Apresentar semestralmente, a Diretoria de Administração e Finanças, durante a vigência do contrato, os comprovantes de quitação e regularidade dos encargos da seguridade social (INSS e FGTS) dos últimos 6 (seis) meses, juntamente com a relação dos funcionários;
- 10.11.** A regularidade junto ao INSS e FGTS deverá ser comprovada através de cópia da Guia de Recolhimento da Previdência Social (GRPS), do Certificado de Regularidade de Situação – CRS (FGTS) e da Guia de Informações à Previdência Social (GFIP), acompanhados da folha de pagamento, com a relação dos funcionários da referida empresa e eventuais funcionários contratados exclusivamente para os locais de realização dessa concessão, se for o caso;
- 10.12.** Na hipótese da CONTRATADA não comprovar a regularização junto ao INSS e FGTS, será a mesma notificada, sendo-lhe facultado o prazo de 10 (dez) dias corridos para apresentação das certidões, sob pena de rescisão dos referidos contratos, por infringência ao disposto no art. 195, parágrafo 3º da Constituição Federal e no art. 55, inciso XIII da lei Federal nº 8.666/1993;
- 10.13.** A CONTRATADA deverá manter seus empregados uniformizados e com identificação mediante crachás;
- 10.14.** A CONTRATADA deverá manter a frente dos trabalhos um profissional com total poder para representá-la junto à Gerência da UC em eventuais necessidades;
- 10.15.** A CONTRATADA deverá obter, junto aos órgãos competentes, todas as licenças, liberações, alvarás e aprovações para a implantação e operação de suas atividades nas áreas de que trata este Termo de Referência, de modo a sempre atuar de acordo com a legislação vigente;
- 10.16.** Antes de iniciar as atividades, a CONTRATADA deverá apresentar um plano de medidas de prevenção de incêndios, em conformidade com a legislação estadual e as normas técnicas aplicáveis (NR 23), aprovado pelo CBMMG;
- 10.17.** Obrigatoriamente deverá ter cardápio onde constem os produtos, quantidades e preços;
- 10.18.** Observar, na execução dos serviços, as leis, os regulamentos, as posturas, inclusive de segurança e medicina do trabalho e segurança pública, bem como as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT);
- 10.19.** Acatar toda orientação advinda do CONTRATANTE com relação ao cumprimento das normas ambientais, desde que lhe seja comunicado formalmente nas ocasiões devidas, não sendo aceitas considerações verbais;
- 10.20.** Não é permitido agendamento de qualquer programação para o restaurante/lanchonete e adjacências sem submeter esta programação e sua divulgação à gerência da UC;
- 10.21.** Não será permitida a realização de eventos comerciais na área concessionada, de qualquer natureza, sem a prévia aprovação formal pela gerência da UC;

10.22. Os móveis referentes às mesas e cadeiras a serem instaladas na parte externa do restaurante/lanchonete deverão ser de material plástico de cor branca, metal ou madeira de alta resistência, novos ou em bom estado de conservação, obedecendo todas as normas da ABNT e INMETRO, e a quantidade e o local para sua instalação tem que ser aprovada pela CONTRATANTE. A CONTRATADA poderá forrar ou ornamentar as mesas e cadeiras, desde que o *layout* seja aprovado pela gerência da UC;

10.23. Qualquer uso da área externa deverá ser previamente anuído pela gerência da UC;

10.24. Não é permitida a terceirização da concessão;

10.25. Não será permitida comercialização de produtos químicos, inflamáveis e/ou explosivos;

10.26. A CONTRATADA deverá fornecer os serviços e produtos para restaurante/lanchonete de acordo com o preço de mercado dos produtos, sendo estes acompanhados pela gerência da UC;

10.27. Deverá afixar, em local de fácil visualização, os valores dos principais produtos e serviços oferecidos;

10.28. É PROIBIDA a venda de qualquer produto ilícito, bem como de produtos fora do prazo de validade, sem nota fiscal que comprove a origem e qualquer tipo de fogo de artifício, produtos químicos e inflamáveis;

10.29. Pagar impostos e taxas, que incidam ou venham a incidir sobre o imóvel, salvo disposição expressa em contrário no contrato.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

11.1. Permitir o livre acesso da CONTRATADA aos locais onde serão realizados os serviços;

11.2. Fiscalizar a execução do contrato referente aos serviços que serão prestados pela CONTRATADA;

11.3. Comunicar formalmente e imediatamente à CONTRATADA as irregularidades manifestadas na execução do contrato;

11.4. Na ocorrência de fato superveniente que possa provocar o fechamento da UC, fica suspenso o pagamento pela CONTRATADA do valor referente aos dias de fechamento – exclusivamente para a concessão de uso – até que sejam sanados os motivos que geraram o fechamento, não fazendo jus a nenhum tipo de ressarcimento por parte da CONTRATANTE;

11.5. A CONTRATANTE deverá informar formalmente à CONTRATADA quando da ocorrência de fato superveniente que leve ao fechamento da Unidade, comunicando também a reabertura da mesma;

11.6. Repassar sempre por escrito à CONTRATADA as notificações e/ou alterações julgadas necessárias para exploração e execução dos serviços bem como qualquer reclamação dos visitantes;

11.7. A CONTRATANTE não se responsabiliza por quaisquer tipos de danos que venham a ocorrer em mercadorias ou utensílios pertencentes à CONTRATADA;

11.8. A CONTRATANTE poderá realizar inspeções periódicas na área concessionada por meio de um de seus servidores;

11.9. Emitir, para efetiva quitação pela CONTRATADA, o Documento de Arrecadação Estadual (DAE) referente à concessão do imóvel objeto da licitação;

11.10. Avaliar a execução do contrato, por meio de agente previamente designado, podendo, para tanto, vistoriar, solicitar a emissão de relatórios gerenciais e auditar os relatórios de prestação do serviço elaborados pela CONTRATADA;

11.11. A CONTRATANTE deverá afixar os horários de início e fim das principais refeições – café da manhã, almoço e jantar – no interior dos alojamentos e na área de camping;

11.12. A CONTRATANTE deverá informar à CONTRATADA, com antecedência mínima de 10 (dez) dias, a realização de atividades/eventos institucionais na área concessionada.

12. RESPONSÁVEIS PELO ACOMPANHAMENTO/AGENDAMENTO DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

12.1. Titular: Gerente do Parque Estadual do Rio Doce, Vinícius de Assis Moreira.

12.2. Suplente: Coordenadora do Núcleo de Biodiversidade, Mirlaine Soares Barros.

13. LOCAL DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO

13.1. Os serviços do restaurante/lanchonete serão prestados aos visitantes e usuários da UC, localizada no PARQUE ESTADUAL DO RIO DOCE, em Marliéria - MG, obedecendo ao horário e aos termos previstos no Regulamento da Unidade, inclusive se por ventura existir eventos que tenham o encerramento noturno, podendo ser alterado mediante acordo entre as partes;

13.2. A critério da CONTRATANTE, o horário e o dia de funcionamento da UC podem ser alterados com comunicação prévia à CONTRATADA com no mínimo 72 horas.

14. VALOR PREVISTO PARA A CONTRATAÇÃO

14.1. O valor médio foi apurado através de pesquisa realizada com laudos referentes ao valor de aluguel mensal, para o espaço a ser concedido para o funcionamento do restaurante/lanchonete. Orçamentos prévios, anexos ao processo, resultaram no valor médio de **R\$412,38** (quatrocentos e doze reais e trinta e oito centavos), totalizando anualmente o montante de R\$ **4.948,56** (quatro mil e novecentos reais e quarenta e oito centavos). A pesquisa de referência foi realizada direta com fornecedores.

15. FOMA DE PAGAMENTO

15.1. Até o 5º dia útil, por meio de Documento de Arrecadação Estadual – DAE;

15.2. Serão entregues 12 (doze) parcelas referentes aos 12 (doze) meses da concessão de uso do bem imóvel público.

16. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O descumprimento total ou parcial, injustificado, das obrigações assumidas caracterizará a inadimplência da CONCESSIONÁRIA, sujeitando-a as penalidades previstas na Lei nº8.666/93, artigos 81 e 86 a 88, a critério da autoridade competente, na seguinte forma:

16.1. Advertência, em decorrência de descumprimento de normas de higiene, quantidade e variedade das refeições a serem fornecidas e colocadas à disposição dos visitantes;

16.2. Multa nas seguintes condições:

a) Multa no importe de 1% (um por cento) do valor anual a ser pago pela concessão administrativa de uso, a ser aplicada no caso de a CONCESSIONÁRIA não iniciar as atividades concernentes ao objeto da concessão de uso no prazo de 10 (dez) dias corridos, podendo ser prorrogado por igual período, desde que anuído pela CONTRATANTE, a contar da assinatura do contrato, ou abandonar a exploração do objeto consistente na concessão de uso objeto desta licitação.

b) Multa no importe de 5% (cinco por cento) do valor mensal a ser pago pela concessão devido em decorrência de reincidência após a aplicação de 3 (três) penalidades de advertência à CONCESSIONÁRIA contratada.

c) Multa no importe de 5% (cinco por cento) do valor anual a ser pago pela concessão devido em decorrência de dano aos bens, instalações e demais materiais do Instituto Estadual de Florestas, sejam objeto ou não da concessão de uso, sem prejuízo do pagamento das demais penalidades previstas e da reparação pertinente.

d) 5,0% (cinco por cento) calculada sobre o valor total do contrato, na hipótese de recusa injustificada em assinar o Contrato.

e) Multa no importe de 5% (cinco por cento) do valor anual a ser pago pela concessão em decorrência de rescisão contratual por culpa da CONCESSIONÁRIA, sem prejuízo do pagamento das demais penalidades previstas e do pagamento pela concessão até a efetiva desocupação do imóvel.

f) Multa no importe de 5% (cinco por cento) do valor anual a ser pago pela concessão em decorrência de não desocupação das áreas cedidas em um máximo de dez dias úteis, uma vez findado o contrato.

g) Suspensão temporária do direito de licitar e contratar com o Instituto Estadual de Florestas – IEF, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

16.3 - Nos casos de eventuais atrasos de pagamento do aluguel mensal e do consumo de energia, o valor deverá ser corrigido com juros de 1% ao mês e atualizado monetariamente desde a data do vencimento até a data do efetivo pagamento.

17. INFORMAÇÕES PARA CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

17.1. Prazo de vigência: 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses.

17.2. Fiscal do contrato:

17.2.1. Titular: Gerente do Parque Estadual do Rio Doce, Vinícius de Assis Moreira, MASP: 1.152.186-1

17.2.2. – Suplente: Coordenadora do Núcleo de Biodiversidade, Mirlaine Soares Barros, MASP:1.349.270-7.

17.2.3. – Ou conforme ato de designação específico.

ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

PREGÃO PRESENCIAL N.º: 01/2021

AO

INSTITUTO ESTADUAL DE FLORESTAS

Em atendimento ao Edital do Pregão em epígrafe, apresentamos a seguinte proposta comercial:

PROPOSTA COMERCIAL PARA O PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2021 (preenchida em papel timbrado da proponente)		
DADOS A CONSTAR NA PROPOSTA	PREENCHIMENTO PELO PROPONENTE	
Razão Social		
CNPJ		
Endereço		
Telefone		
Nome do Representante Legal		
Endereço eletrônico		
Identidade do Representante Legal	CPF do Representante Legal	
LOTE	VALORES UNITÁRIOS	VALORES TOTAIS

ITEM 01 – _____, conforme especificação técnica do item _____ do Anexo I do Edital.	R\$	R\$
Prazo de Validade da Proposta (não inferior a 60 dias)		
Local da Concessão Administrativa		
Declaro que serão atendidas todas as condições comerciais estabelecidas no Anexo I do Edital.		
Declaro que nos preços propostos encontram-se incluídos todos os tributos, encargos sociais, trabalhistas e financeiros, taxas, seguros e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o objeto a ser contratado na presente licitação e que estou de acordo com todas as normas da solicitação de propostas e seus anexos.		
Declaro que esta proposta foi elaborada de forma independente.		
Data e local.		
Assinatura do Representante Legal da Empresa		

Observação: Este documento deverá ser apresentado dentro do envelope de Proposta

ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÕES

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE MENORES

A _____, CNPJ nº. _____, com sede à _____, declara, sob as penas da lei, a inexistência de trabalho noturno, perigoso ou insalubre por menores de 18 (dezoito) anos ou a realização de qualquer trabalho por menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, na forma da Lei.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

MODELO DE PROCURAÇÃO

A _____, CNPJ nº. _____, com sede _____, neste ato representado pelo(s) _____ <diretores ou sócios, com qualificação completa – nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço> pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, como Procurador(a) o(a) Senhor(a) _____ <nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço>, a quem confere amplos poderes para representar a outorgante nos atos necessários no Pregão nº. _____, conferindo-lhe ainda, poderes especiais para apresentar proposta, lances verbais, negociar preços e demais condições, interpor e desistir de recursos, apresentar declarações, firmar compromissos ou acordos, podendo ainda, substabelecer esta para outrem, com ou sem reservas de iguais poderes.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

Observação: esta declaração deverá ser apresentada ao pregoeiro na fase de credenciamento, fora de qualquer envelope.

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

A _____, CNPJ nº. _____, com sede à _____, declara, sob as penas da lei, que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação, no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Data e local

Assinatura do Representante Legal da Empresa

Observação: Esta declaração deverá compor o envelope de documentos de Habilitação

(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)

DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

A _____, CNPJ nº _____, com sede à _____, neste ato representado pelo(s) _____ diretores ou sócios, com qualificação completa – nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço> pelo presente instrumento declara sob as penas da lei, em especial do art. 12 da Lei Estadual 14.167/2002, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação para participação no Pregão nº _____/2021.

Data e local.

Assinatura do Representante Legal da Empresa

Observação: esta declaração deverá ser apresentada ao pregoeiro na fase de credenciamento, fora de qualquer envelope.

(PAPEL TIMBRADO)

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A empresa _____, CNPJ nº _____, sediada (endereço completo) _____, declara, sob as penas da lei, que se enquadra como _____, assim definida nos termos do art. 3º, inciso _____, da Lei Complementar federal n. 123, de 14.12.2006.

Local e data

(Nome, cargo e assinatura do representante legal ou procurador)

DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

Nesta data compareceu ao Parque Estadual do Rio Doce, o(a) representante da empresa-----
-----, o(a) Senhor(a)-----, portador do CPF nº -----,
para proceder à vistoria no local destinado a concessão de uso para funcionamento do restaurante/
lanchonete, ficando ciente de todas as condições e peculiaridades que possam, de qualquer forma, influir
sobre o custo, preparação de proposta e execução do objeto, referente ao Pregão nº 01/2021, bem como
das adequações necessárias para o pleno desenvolvimento das atividades.

Marliéria, _____ de _____ de 2021.

1) Responsável pelo Parque Estadual do Rio Doce

Nome: _____

Assinatura: _____

2) Responsável pela empresa:

Nome: _____

Assinatura _____.

Observações:

1) Este atestado (ou declaração) deverá ser emitido em papel que identifique o órgão (ou empresa) emissor

Observação: Esta Declaração deverá compor o envelope de Documentos de Habilitação

(PAPEL TIMBRADO)

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DE TODAS AS INFORMAÇÕES

(SOMENTE PARA EMPRESAS QUE OPTARAM POR NÃO REALIZAR A VISITA PRÉVIA)

Eu, _____ (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa
_____, DECLARO, para os devidos fins, que NÃO visitei o local para a instalação e
exploração de lanchonete/ restaurante dentro do Parque Estadual do Rio Doce, por meio de concessão

de uso de espaço público, por opção própria, assumindo assim que CONCORDO com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, e que ainda, assumo toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame. Assim, declaro que estou ciente de que o preço proposto pela empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º 01/2021 sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto as particularidades do objeto. DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

Local e data

Assinatura

NOME (REPRESENTANTE LEGAL)

CPF nº:

RG nº:

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

Observação: Esta Declaração deverá compor o envelope de Documentos de Habilitação

ANEXO IV - MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº _____ DE CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO QUE ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO ESTADUAL DE FLORESTAS - IEF E A _____.

O INSTITUTO ESTADUAL DE FLORESTAS – IEF, autarquia estadual criada pela Lei Estadual nº 2.606, de 05 de janeiro de 1962, alterada pela Lei Estadual nº 8.666, de 21 de setembro de 1984, Decreto nº 44.807 de 12 de maio de 2008 e Lei Delegada nº 180, de 20/1/2011, e suas alterações, Decreto Estadual 47.892 de 23/03/2021, com sede em Belo Horizonte/MG, na Rodovia Prefeito Américo Gianetti, s/nº, Edifício Minas, CEP: 31.630-900, Bairro: Serra Verde, Cidade Administrativa, inscrito no CNPJ (MF) sob o nº 18.746.164/0001-28, neste ato representado pela Supervisora da Unidade Regional de Florestas e Biodiversidade Rio Doce, Adriana Spagnol de Faria, portador do CPF nº xxxxxxxxxxxxxx, Carteira de Identidade: xxxxxxxxxxxxxx, residente e domiciliado em Ipatinga/MG, mediante delegação de competência, face aos termos Portaria IEF de 27 de julho de 2017, doravante denominado, **CONCEDENTE**, e a empresa, com sede na cidade de

....., Estado, na Rua/Av/Praça, CEP, inscrita no CNPJ sob o nº....., neste instrumento representada legalmente por, nacionalidade, estado civil, profissão, residente e domiciliado à Rua/Av/Praça, CEP, Cidade, portador da Carteira de Identidade M, inscrito no CPF sob o nº, doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, celebram o presente **CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO E OBRIGAÇÕES ACESSÓRIAS** em conformidade com a licitação modalidade **Pregão Presencial n.º 01/2021, processo nº SEI 2100.01.0018179/2020-02**, amparados pela Lei Federal n.º 8.666/93, subsidiariamente pela Lei Estadual nº 13.994./2001 e demais normas pertinente, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

Este contrato tem como objeto a concessão de uso de espaço público, a título oneroso, da edificação com área aproximada de **500 m²**, para a instalação e exploração de restaurante/lanchonete dentro do Parque Estadual do Rio Doce – PERD -MG, em Marliéria, a título oneroso, conforme “Termo de Referência” e especificações técnicas detalhadas no instrumento convocatório.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO, PAGAMENTO E REAJUSTE

I - Pela **CONCESSÃO** do uso do bem acima descrito a **CONCESSIONÁRIA** efetuará o pagamento em favor do **CONCEDENTE** da quantia de R\$(.....), a ser efetuado em moeda corrente na forma determinada pelo Instituto Estadual de Florestas - IEF, o que deverá ser efetivado até o 5º (quinto) dia subsequente ao mês de referência, sob pena de incidência de multa no percentual de 10% (dez por cento) sobre o valor da referida mensalidade, sendo que o atraso superior a 30 (trinta) dias constituirá em descumprimento contratual passível de aplicação de sanção consistente na rescisão da Concessão por culpa da **CONCESSIONÁRIA**.

O valor global para o período de vigência estipulado é de R\$ _____(_____).

Parágrafo Único – Nos casos de prorrogação o valor do contrato poderá ser reajustado anualmente, caso em que o reajuste não poderá ser superior à variação do Índice de Preços do Consumidor Amplo (**IPCA**), divulgado pelo IBGE, ou outro índice que venha a substituí-lo.

II - Os valores contratados, não sofrerão reajustes durante o período de 12 (doze) meses, nos termos da legislação vigente, observando o disposto no parágrafo único da clausula Terceira deste contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA/PRORROGAÇÃO

I – O presente Contrato vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, a contar a partir da data de sua publicação, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, a critério exclusivo da **CONCEDENTE**, mediante assinatura de termo aditivo, observado o previsto no art. 57 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA QUARTA – DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

I- O horário de funcionamento do restaurante/lanchonete coincidirá no mínimo com o horário de funcionamento do Parque Estadual do Rio Doce, que é das 8 h às 22 h.

II- A CONCESSIONÁRIA deverá afixar os horários de início e fim das principais refeições, café da manhã, almoço e jantar.

III- Serão de ônus exclusivo da licitante vencedora/CONCESSIONÁRIA a montagem do restaurante/lanchonete, instalações necessárias, aquisições de materiais, equipamentos e outros bens para o seu devido funcionamento.

IV- O espaço cedido e suas instalações para funcionamento do restaurante/lanchonete bem como a conservação e gastos de manutenção da estrutura ficam sob inteira responsabilidade da licitante vencedora/CONCESSIONÁRIA, sem direito a cobrar da CONCEDENTE as despesas feitas com as manutenções da referida estrutura a título de ressarcimento.

V- A CONCESSIONÁRIA, no momento da assinatura do contrato, deverá assinar, também, um Termo de Responsabilidade no qual constarão as condições estruturais do imóvel onde funcionará o restaurante/lanchonete, com todos os seus bens móveis.

VI- A CONCESSIONÁRIA deverá manter um cardápio variado evitando-se repetição contínua do mesmo, acatando quando possível às sugestões da CONCEDENTE.

VII- A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer os alimentos atendendo a critérios e técnicas culinárias em conformidade com normas nutricionais apropriadas, bem como as normas de higiene e apresentação dos alimentos, em especial observar o disposto na **Resolução RDC 216-ANVISA**.

VIII- Os custos de projeto e execução para qualquer adequação do imóvel, para funcionamento do restaurante/lanchonete, exigida pela legislação vigente, serão suportados, exclusivamente, pela CONCESSIONÁRIA, desde que previamente anuídas pela CONCEDENTE.

IX- A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a atender as demandas dos visitantes do Parque Estadual do Rio Doce, com o fornecimento dos itens especificados no segundo parágrafo do item 7 (sete) deste termo de referência, obedecido o horário de funcionamento do Parque Estadual do Rio Doce para visitação.

X- A CONCESSIONÁRIA deverá permanecer com o restaurante/lanchonete em funcionamento até o encerramento das atividades da UC, visando o atendimento a hóspedes/campistas.

XI- O horário de funcionamento da CONCESSIONÁRIA poderá ser alterado mediante justificativa escrita e entendimento entre as partes.

XII- O horário e dia do funcionamento do PE Rio Doce poderá ser alterado com comunicação prévia à CONCESSIONÁRIA de no mínimo 72 (setenta e duas) horas.

XIII- A CONCESSIONÁRIA tem por obrigação, seguidos os critérios nutricionais, oferecer um cardápio mínimo para refeições, almoço e jantar, no formato “*self-service*”, contendo no mínimo:

a) Saladas variadas (mínimo 3 tipos);

b) Arroz simples e composto (branco, colorido, a grega, forno, etc);

c) Feijão simples e variado (tropeiro, tutu, inteiro, etc.), mínimo 2 tipos;

d) Carne, mínimo 2 tipos para opção, sendo branca e vermelha (peixe, franco, bovino, suíno) preparadas de formas variadas (grelhada, assada, a milanesa, etc);

e) Guarnição vegetais em geral (legumes, folhas, frutos, hortaliças, tubérculos), suflês, massas, ovos em diversas preparações, mínimo de 3 opções;

f) Sobremesa (doce ou frutas) para escolha.

XIV- A distribuição deverá prever equipamentos de “*self-service*”, para alimentos frios e quentes para atendimento do sistema com controle de peso e, no final do sistema, a cobrança por meio de caixas.

XV- Em caso de abertura de processo licitatório para fornecimento de alimentação em eventos a serem realizados no PE Rio Doce, tais como seminários, cursos e outros, a CONCESSIONÁRIA NÃO DETÉM nenhuma exclusividade para fornecimento de alimentação.

XVI- A manutenção e a limpeza de instalações e equipamentos ficam sob a responsabilidade exclusiva da CONCESSIONÁRIA, decorrentes da prestação do serviço, arcando a mesma com o fornecimento de material de limpeza e higiene necessários.

XVII- A CONCESSIONÁRIA será responsável pelos danos ao imóvel e bens pertencentes à unidade de conservação, utilizados para o funcionamento do restaurante/lancheonete, devendo a mesma promover a substituição e reparos necessários no bem danificado, arcando com todos os ônus inerentes ao dano.

XVIII- A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a fornecer cardápio contendo os preços das refeições e demais produtos oferecidos.

XIX- Não será permitida a estocagem de quaisquer tipos de materiais e equipamentos fora das dependências do restaurante/lancheonete.

XX- A exposição e fixação de material publicitário deverão ser previamente aprovadas pela Gerência da UC.

XXI- Não será permitida a venda de qualquer produto sem origem ou de origem duvidosa, ou de qualquer produto ou substância ilícita.

XXII- É terminantemente proibida a venda de qualquer material fora da validade, sem especificação da origem, sem nota fiscal, incluindo as bebidas e alimentos sem registro de fabricação.

XXIII - Durante o estado de calamidade pública para enfrentamento da pandemia da Covid-19, tomar as medidas de segurança necessárias contra a propagação do vírus no estabelecimento comercial seguindo as recomendações da Organização Mundial de Saúde, Ministério da Saúde e Vigilância Sanitária, Secretaria de Saúde do Município de Marliéria, tais como:

- a) Só permitir a entrada de pessoas que estiverem utilizando máscaras;
- b) Poderá ser disponibilizado na porta dos estabelecimentos sistema de medição de temperatura, com restrição de entrada em caso da temperatura aferida ser superior a 37,5º. Os acompanhantes, independentemente da temperatura, também estarão sujeitos à restrição de entrada;
- c) Providenciar, obrigatoriamente, cartazes com orientações de higiene e proteção por todo o espaço utilizado por pessoas sejam clientes, hóspedes, alunos ou funcionários, incluindo entrada, quartos, espaços comuns, elevadores, caixas, etc. Caso exista equipamento de som, utilizar avisos sonoros com o mesmo fim;
- d) Disponibilizar lavatório com dispensador de sabonete líquido e papel toalha ou dispensador com álcool gel a 70%, para higienização das mãos, para uso dos clientes, funcionários e entregadores, na entrada do estabelecimento e ainda em pontos estratégicos (corredores, balcões de atendimento, caixas e outros);
- e) Priorizar o uso de toalhas de papel e lixeira acionada sem contato manual;
- f) Realizar a higienização dos pisos, depósitos, áreas de circulação, estoques, balcões, sanitários, maçanetas, torneiras, corrimões, interruptores, botões de elevadores, pisos, ralos, paredes e todas as superfícies metálicas constantemente com desinfetantes a base de cloro para piso e álcool a 70% para as demais superfícies, no mínimo, duas vezes ao dia, ou conforme necessidade, utilizando os produtos apropriados e EPIs;
- g) Realizar a higienização obrigatória antes e após uso, de qualquer objeto ou espaço utilizado por duas pessoas diferentes, como carrinhos de supermercado, cestinhas, máquinas de cartão de crédito, computadores, teclados, terminais de consulta, mostruário, cadeiras, balcões, equipamentos, máquinas de cartão de crédito, etc;
- h) Proteger todas as máquinas de pagamento com plástico transparente para serem higienizadas com álcool 70% (líquido ou gel) após cada uso.

- i) Reduzir o fluxo e permanência de pessoas (clientes e colaboradores) dentro do estabelecimento para atingir o distanciamento de 2 metros entre as pessoas e baias de trabalho, sinalizando as áreas de circulação interna, incluindo espaços próximos às gôndolas, prateleiras e afins;
- j) O acesso ao estabelecimento do lado de fora também deverá ser controlado evitando aglomeração, demarcando a distância de 2 metros para as filas.

CLÁUSULA QUINTA - OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

I- É de inteira responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** arcar com os custos de energia elétrica das dependências da estrutura concedida.

II- A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar mensalmente cópia quitada das contas de energia, para serem anexadas ao processo, observando o pagamento em dia.

III- Apresentar mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente, o Documento de Arrecadação Estadual (DAE), comprovando o pagamento mensal, em dia, da concessão de uso com a devida autenticação, para ser anexada ao processo.

IV- A **CONCESSIONÁRIA** é responsável pela integral conservação da estrutura concessionada, devendo devolvê-la, findo o período contratual, no mesmo estado de conservação em que a recebeu, não fazendo jus a pagamentos/indenizações ou ressarcimentos pelas benfeitorias realizadas.

V- A **CONCESSIONÁRIA** deverá realizar e manter a limpeza dos banheiros masculino e feminino da área do restaurante/lanchonete do PE Rio Doce.

VI- A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter limpas e higienizadas as áreas internas e externas da estrutura utilizada para o funcionamento do restaurante/lanchonete.

VII- Os equipamentos, utensílios e vasilhames utilizados no restaurante/lanchonete devem apresentar o mais alto padrão de limpeza e higiene com utilização de produtos de limpeza adequados e específicos à natureza dos serviços de armazenamento, produção e distribuição.

VIII- A **CONCESSIONÁRIA** deverá observar rigorosamente a legislação sanitária, o código de postura do município e atender as normas técnicas de acondicionamento apropriado de todo lixo, arcando com sua remoção e entrega à coleta pública.

IX- A **CONCESSIONÁRIA** deve manter o registro de todos os funcionários que irão trabalhar no restaurante/lanchonete, observando todas as normas referentes ao vínculo empregatício, decorrentes da legislação trabalhista e previdenciária, mantendo um quadro funcional suficiente ao bom atendimento aos usuários observando criteriosamente as normas de segurança e higiene no trabalho.

X- Apresentar mensalmente, ao Núcleo de Inovação e Logística do Regional Rio Doce/Leste de Minas, durante a vigência do contrato, comprovantes de quitação e regularidade dos encargos da seguridade social (INSS e FGTS), juntamente com a relação dos funcionários.

XI- A regularidade junto ao INSS e FGTS deverá ser comprovada através de cópia da Guia de Recolhimento da Previdência Social (GRPS), do Certificado de Regularidade de Situação – CRS (FGTS) e da Guia de Informações à Previdência Social (GFIP), acompanhados da folha de pagamento, com a relação dos funcionários da referida empresa e eventuais funcionários contratados exclusivamente para os locais de realização dessa concessão, se for o caso.

XI- Na hipótese de a **CONCESSIONÁRIA** não comprovar a regularização junto ao INSS e FGTS, será a mesma notificada, sendo-lhe facultado o prazo de 10 (dez) dias corridos para apresentação das certidões,

sob pena de rescisão dos referidos contratos, por infringência ao disposto no art. 195, parágrafo 3º da Constituição Federal e no art. 55, inciso XIII da lei Federal nº 8.666/1993.

XII- A CONCESSIONÁRIA deverá manter seus empregados uniformizados e com identificação mediante crachás.

XIII- A CONCESSIONÁRIA deverá manter a frente dos trabalhos um profissional com total poder para representá-la junto à Gerência da UC em eventuais necessidades.

XIV-A CONCESSIONÁRIA deverá obter, junto aos órgãos competentes, todas as licenças, liberações, alvarás e aprovações para a implantação e operação de suas atividades nas áreas de que trata este Termo de Referência, de modo a sempre atuar de acordo com a legislação vigente.

XV- Antes de iniciar as atividades, a **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar um plano de medidas de prevenção de incêndios, em conformidade com a legislação estadual e as normas técnicas aplicáveis (NR 23), aprovado pelo CBMMG.

XVI- Obrigatoriamente deverá ter cardápio onde constem os produtos, quantidades e preços.

XVII- Observar, na execução dos serviços, as leis, os regulamentos, as posturas, inclusive de segurança e medicina do trabalho e segurança pública, bem como as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT);

XVIII- Acatar toda orientação advinda do **CONCEDENTE** com relação ao cumprimento das normas ambientais, desde que lhe seja comunicado formalmente nas ocasiões devidas, não sendo aceitas considerações verbais;

XIX- Não é permitido agendamento de qualquer programação para o restaurante/lanchonete e adjacências sem submeter esta programação e sua divulgação à gerência da UC;

XX- Não será permitida a realização de eventos comerciais na área concessionada, de qualquer natureza, sem a prévia aprovação formal pela gerência da UC;

XXI- Os móveis referentes às mesas e cadeiras a serem instaladas na parte externa do restaurante/lanchonete deverão ser de material plástico de cor branca, metal ou madeira de alta resistência, novos ou em bom estado de conservação, obedecendo todas as normas da ABNT e INMETRO, e a quantidade e o local para sua instalação tem que ser aprovada pela **CONCEDENTE**. A **CONCESSIONÁRIA** poderá forrar ou ornamentar as mesas e cadeiras, desde que o *layout* seja aprovado pela gerência da UC;

XXII- Qualquer uso da área externa deverá ser previamente anuído pela gerência da UC;

XXIII- Não é permitida a terceirização da concessão;

XXIV- Não será permitida comercialização de produtos químicos, inflamáveis e/ou explosivos.

CLÁUSULA SEXTA– DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE

I- Permitir o livre acesso da **CONCESSIONÁRIA** aos locais onde serão realizados os serviços;

II- Fiscalizar a execução do contrato referente aos serviços que serão prestados pela **CONCESSIONÁRIA**;

III- Comunicar formalmente e imediatamente à **CONCESSIONÁRIA** as irregularidades manifestadas na execução do contrato;

IV- Na ocorrência de fato superveniente que possa provocar o fechamento da UC, fica suspenso o pagamento pela **CONCESSIONÁRIA** do valor referente aos dias de fechamento – exclusivamente para a concessão de uso – até que sejam sanados os motivos que geraram o fechamento, não fazendo jus a nenhum tipo de ressarcimento por parte da **CONCEDENTE**;

- V-** A **CONCEDENTE** deverá informar formalmente à **CONCESSIONÁRIA** quando da ocorrência de fato superveniente que leve ao fechamento da Unidade, comunicando também a reabertura da mesma;
- VI-** Repassar sempre por escrito à **CONCESSIONÁRIA** as notificações e/ou alterações julgadas necessárias para exploração e execução dos serviços bem como qualquer reclamação dos visitantes;
- VII-** A **CONCEDENTE** não se responsabiliza por quaisquer tipos de danos que venham a ocorrer em mercadorias ou utensílios pertencentes à **CONCESSIONÁRIA**;
- VIII-** A **CONCEDENTE** poderá realizar inspeções periódicas na área concessionada por meio de um de seus servidores;
- IX-** Emitir, para efetiva quitação pela **CONCESSIONÁRIA**, o Documento de Arrecadação Estadual (DAE) referente à concessão do imóvel objeto da licitação;
- X-** Avaliar a execução do contrato, por meio de agente previamente designado, podendo, para tanto, vistoriar, solicitar a emissão de relatórios gerenciais e auditar os relatórios de prestação do serviço elaborados pela **CONCESSIONÁRIA**;
- XI-** A **CONCEDENTE** deverá afixar os horários de início e fim das principais refeições – café da manhã, almoço e jantar – no interior dos alojamentos e na área de camping;
- XII-** A **CONCEDENTE** deverá informar à **CONCESSIONÁRIA**, com antecedência mínima de 10 (dez) dias, a realização de atividades/eventos institucionais na área concessionada.

CLÁUSULA SÉTIMA – INTRODUÇÃO DE BENS E REALIZAÇÃO DE BENFEITORIAS

A **CONCESSIONÁRIA** somente poderá introduzir na área objeto da presente concessão modificações ou adaptações que julgar indispensáveis ao perfeito desenvolvimento de suas atividades, mediante a anuência prévia e por escrito do **CONCEDENTE**. Essas benfeitorias incorporar-se-ão de pleno direito ao imóvel, com exceção feita aos móveis e instalações próprias da atividade exercida, sem gerar para **CONCEDENTE** obrigação de ressarcimento.

CLÁUSULA OITAVA - DAS ALTERAÇÕES

O presente contrato poderá ser alterado nos casos previstos pelo art. 65 de Lei n.º 8.666/93, desde que devidamente fundamentado e autorizado pela autoridade competente.

CLÁUSULA NONA – DA FISCALIZAÇÃO

I- A fiscalização da execução do contrato será exercida pela **CONCEDENTE** através de representante designado, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato e exercer em toda a sua plenitude a ação fiscalizadora de que trata a Lei Federal nº 8.666/93.

II- A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui e nem reduz a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, por quaisquer irregularidades e não implica em corresponsabilidade da **CONCEDENTE**, de seus agentes e prepostos.

III- O **CONCEDENTE** se reserva o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os fornecimentos a que se compromete a **CONCESSIONÁRIA**, se considerados em desacordo ou insuficientes, conforme os termos discriminados no presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES

A recusa do adjudicatário em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pelo **CONCEDENTE**, bem como o atraso e a inexecução parcial ou total do contrato caracterizam descumprimento das obrigações assumidas e permitem a aplicação das seguintes sanções pelo **CONCEDENTE**:

I- advertência por escrito;

II- multa, conforme os limites máximos estabelecidos pelo Decreto Estadual nº. 45.902/2012;

a) 0,3% (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso;

b) 10% (dez por cento) sobre o valor da nota de empenho ou do contrato, em caso de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia;

c) -20% (vinte por cento) sobre o valor do fornecimento, serviço ou obra não realizada, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas.

III- suspensão temporária do direito de licitar e de contratar com a Administração Pública Estadual, por prazo não superior a dois anos, de acordo com os prazos estabelecidos no art. 38, III, do Decreto Estadual nº. 45.902/2012;

IV- declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação do fornecedor perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração Pública pelos prejuízos resultantes de sua ação ou omissão, obedecido o disposto no inciso II do art. 54, conforme Decreto Estadual nº 45.902/2012.

§1º-São consideradas situações caracterizadoras de descumprimento total ou parcial das obrigações contratuais, de acordo com o art. 46 Do Decreto 45.902/2012.

I- não atendimento às especificações técnicas relativas a bens, serviços ou obra prevista em contrato ou instrumento equivalente;

II- retardamento imotivado de fornecimento de bens, da execução de obra, de serviço ou de suas parcelas;

III- paralisação de obra, de serviço ou de fornecimento de bens, sem justa causa e prévia comunicação à Administração Pública Estadual;

IV- entrega de mercadoria falsificada, furtada, deteriorada, danificada ou inadequada para o uso, como se verdadeira ou perfeita fosse;

V- alteração de substância, qualidade ou quantidade da mercadoria fornecida;

VI- prestação de serviço de baixa qualidade;

§2º -A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente às demais sanções previstas.

§3º-A multa será descontada da garantia do contrato e/ou de pagamentos eventualmente devidos pela **CONCESSIONÁRIA**.

§4º-A aplicação das sanções observará o devido processo administrativo, respeitando-se a ampla defesa e o contraditório de acordo com o disposto na Lei Estadual nº. 14.184/2002 e no Decreto Estadual nº. 45.902/2012.

§5º-As sanções relacionadas nos itens III e IV serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Estadual – CAFIMP.

§6º—Também poderá ser aplicada sanção de impedimento de licitar e contratar com órgão e entidades da Administração Estadual mencionados no art.1º e parágrafo único do Decreto 44.786/2008, na forma prevista no art.12 da Lei nº 14.167/2002 àquele que:

a)-apresentar declaração ou documentação falsa;

- b)-ensejar o retardamento da execução do objeto da licitação;
- c)-não manter a proposta;
- d)-falhar ou fraudar a execução do futuro contrato;
- e)-comportar-se de modo inidôneo;
- f)-cometer fraude fiscal.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO

De acordo com o art. 79 da Lei nº. 8.666/93, a rescisão do Contrato poderá ser:

I - por ato unilateral e escrito da Administração nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da supracitada Lei;

II - amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo no processo respectivo, desde que haja conveniência para a Administração;

III - judicial, nos termos da legislação.

§ 1º Na hipótese de a rescisão ser procedida por culpa da CONCESSIONÁRIA, fica o CONCEDENTE autorizada a reter a garantia do contrato e/ou pagamentos eventualmente devidos, até o limite do valor dos prejuízos comprovados.

§ 2º Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XVII do art.78 da Lei nº. 8.666/93, sem que haja culpa da CONCESSIONÁRIA, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido.

§ 3º A CONTRATANTE, poderá rescindir este Contrato, sem incidência de multa ou indenização, mediante prévia comunicação à CONTRATADA, no prazo de 30 dias, em virtude de eventual conclusão de nova contratação de concessão de uso de bem público para fins de exploração econômica de atividades de ecoturismo e visitação, bem como serviços de gestão e operação dos atrativos que englobe o objeto contido no presente termo contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA SUBCONTRATAÇÃO

A **CONCESSIONÁRIA** não poderá subcontratar o serviço objeto deste contrato, seja em parte ou no todo.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA PUBLICAÇÃO

“A **CONCEDENTE** providenciará a publicação deste contrato no órgão de imprensa oficial em forma resumida, em obediência ao disposto no parágrafo único do Art. 61 da Lei Federal n º 8.666/93

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS

I - A concessionária deverá estar devidamente registrada no Cadastro Geral de Fornecedores-CAGEF, conforme dispositivo contido no art. 3º do Decreto 45. 902/2012.

II - A tolerância com qualquer atraso ou inadimplência por parte da **CONCESSIONÁRIA** não importará, de forma alguma, em alteração contratual ou novação.

III - Integram o presente Instrumento, independentemente de transcrição, por serem de pleno conhecimento das partes, o Edital do Pregão Presencial Nº 01/2021 seus Anexos e a proposta apresentada pela concessionária.

III - Para melhor caracterização do objeto do presente Contrato, bem como para melhor definir os procedimentos decorrentes das obrigações ora contratadas, integram este instrumento como se nele estivessem transcritos do Pregão Presencial nº 01/2021, e Anexos, o Processo Licitatório nº 2100.01.0018179/2020-02, a homologação – adjudicação, publicação, a proposta vencedora, bem como demais documentos produzidos pelas partes para a sequência do cumprimento das obrigações.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA– DO FORO

Fica eleito o foro de Belo Horizonte para dirimir quaisquer dúvidas na aplicação deste contrato em renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, para firmeza e como prova de assim haverem, entre si, ajustado e contratado, é lavrado este contrato sob nº _____ que, depois de lido e achado de acordo, será assinado pelas partes contratantes e dele extraídas as necessárias cópias que terão o mesmo valor original.

Governador Valadares, ____ de _____ de 2021.

Unidade Regional de Florestas e Biodiversidade do Rio Doce

CONCEDENTE/CONTRATANTE

CONCESSIONÁRIA/CONTRATADA

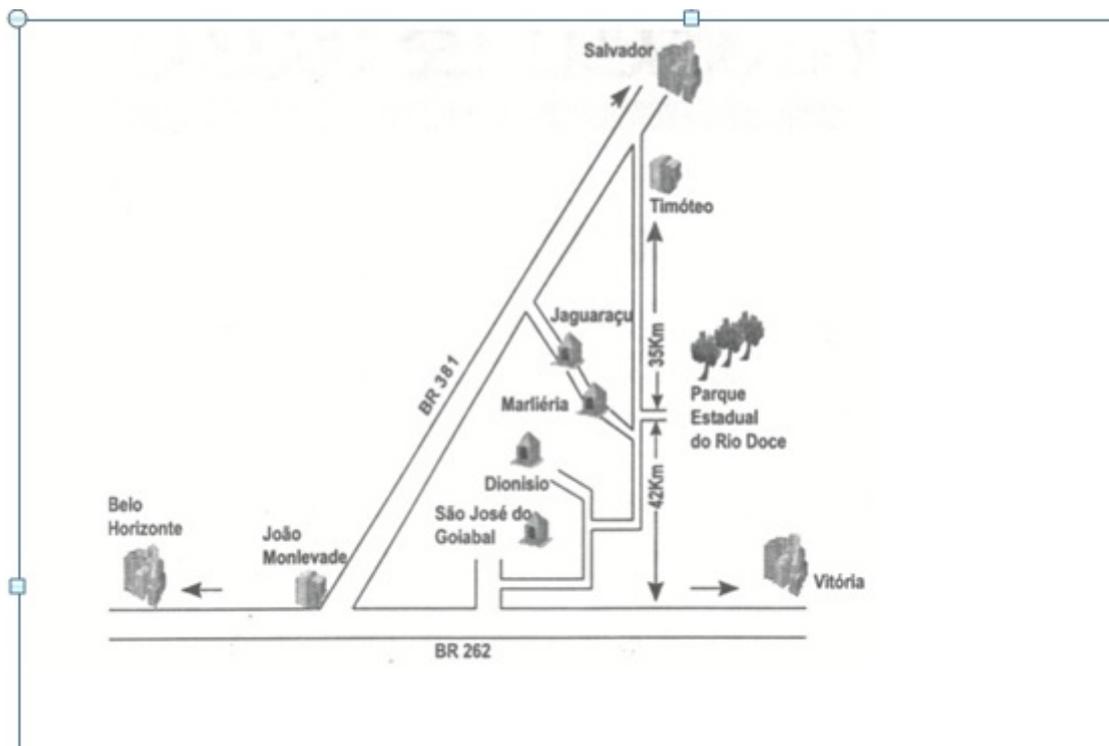
TESTEMUNHAS:

NOME: _____ NOME: _____

CPF: _____ CPF: _____

CI: _____ CI: _____

ANEXO V - MAPA DE LOCALIZAÇÃO DO PARQUE



Documento assinado eletronicamente por **Kenia Lima Dias, Coordenadora**, em 28/10/2021, às 10:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Idalécia Teixeira Vilela, Servidora**, em 28/10/2021, às 10:54, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Vinícius de Assis Moreira, Gerente**, em 28/10/2021, às 11:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Adriana Spagnol de Faria, Supervisor(a)**, em 28/10/2021, às 14:11, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Mirlaine Soares Barros, Coordenadora**, em 28/10/2021, às 14:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **37275975** e o código CRC **291944C9**.