

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. DO OBJETO

Outorga para exploração comercial, em regime de Permissão Onerosa de Uso de Bem Público, do local destinado à instalação de Lanchonete na Fase III do Parque Mundo das Crianças, localizado na Rod. João Cereser, S/N, no município de Jundiaí/SP, Cep: 13214-470.

### 2. DA JUSTIFICATIVA

O Parque Mundo das Crianças é a extensão da área de preservação da represa que abastece a cidade de Jundiaí. A Fase III do Parque contará com a inauguração de uma área em que serão instalados espaços destinados à oferta de produtos alimentícios e bebidas.

### 3. DA DESCRIÇÃO

**3.1.** Trata-se de licitação para outorga de Permissão Onerosa de Uso do espaço à empresa qualificada para comercialização de produtos alimentícios de consumo imediato, conforme descrição abaixo.

a) Lanchonete: 02 contêineres customizados D40' HC com medidas externas de 12,192 x 2,438 x 2,896m cada, considerada como área construída, conforme croqui anexo a este Termo. A lanchonete ocupará uma área de 600m<sup>2</sup>, que poderá ser utilizada para instalação de mesas e cadeiras\*.

Sugere-se a comercialização de lanches, saladas, porções, salgados assados, salgados fritos, pão de queijo, pastéis, sobremesas e doces diversos, sorvetes, snack's, salgadinhos, barras de cereais, sucos naturais e industrializados, refrigerantes, açaí, água de coco, água mineral com e sem gás, caldo de cana, vitaminas de frutas e outros produtos semelhantes\*\*.

\* Será permitida a instalação, pela permissionária, de 1 (um) carrinho de pipoca e 1 (um) carrinho de milho cozido, que serão por ela adquiridos, mantidos, administrados e operados e poderão ser alocados dentro da área da ilha em que estará localizada a lanchonete. Quaisquer outros usos da área no entorno da lanchonete, que não os



expressamente previstos neste Termo de Referência deverão ser submetidos à aprovação prévia da DAE S/A.

**\*\*** A venda de itens sujeitos à controle e fiscalização poderá ser liberada mediante requerimento, conforme análise e deliberação exclusiva da DAE S/A Água e Esgoto.

**3.2.** A permissão de uso destinar-se-á, exclusivamente, para o fim específico a que foi proposto o termo. A exploração comercial deverá ser realizada pelo permissionário, sendo vedada transferências, locação, sublocação, permissão, subdivisão ou empréstimo de imóvel, ainda que parcialmente, podendo, porém, a permissionária em caso de franquia, utilizar-se de seu franqueado para desenvolver a operação comercial, desde que atenda a todas as condições estabelecidas no edital de habilitação.

**3.3.** O desvio das finalidades pretendidas pela permissão de uso, bem como o desrespeito aos princípios e normas administrativas, especialmente o estabelecido nos respectivos contratos administrativos de permissão de uso, normas de insalubridade, conservação e manutenção patrimonial, adimplências das taxas administrativas e de serviços, bem como adimplência das obrigações previdenciárias e trabalhistas, acomodação de materiais, alimentos e lixo, bem como outras obrigações constantes na outorga, importará na revogação da permissão concedida à qualquer tempo, sem prejuízo das penalidades administrativas, cíveis e criminais.

**3.4.** O permissionário, bem como seus subordinados, empregados, prepostos ou contratados que descumprirem quaisquer procedimentos em relação às regras sanitárias e de precaução para o manejo de alimentos, o acondicionamento destes ou de produtos químicos, orgânicos ou inorgânicos, a separação, a coleta seletiva ou outra modalidade de cuidados para com o lixo produzido pelo estabelecimento, incorrerão nas penalidades administrativas, cíveis e criminais previstas no ordenamento jurídico.

**3.5.** A DAE S/A poderá ceder a outros o uso dos demais espaços do Parque para fins de comercialização de itens alimentícios e afins.



### 3.6. DAS PROIBIÇÕES:

Fica expressamente vedada a comercialização de:

- Artigos de tabacaria;
- Bilhetes lotéricos;
- Caça-níqueis;
- Medicamentos ou produtos químicos-farmacêuticos;
- Jogos de azar;
- Substâncias que causam dependência física e/ou química;
- Produtos a granel.

**3.7.** Fica expressamente vedada a exposição e distribuição de propaganda político-partidária e outros tipos de propaganda ou publicidade, exceto as de cunho educativo e previamente aprovadas pela **DAE**;

**3.8.** Fica expressamente proibido colocar letreiros, placas, anúncios, luminosos ou quaisquer outros veículos de comunicação no imóvel, sem prévia e expressa autorização da **DAE**.

## 4. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

**4.1.** A contratação tem natureza continuada, uma vez que encerrados os contratos de outorga de permissão de uso remunerado dos espaços, haverá necessidade de nova contratação para que as áreas de alimentação continuem a funcionar, atendendo aos frequentadores.

**4.2.** A Permissionária deverá ser qualificada à execução do OBJETO desta contratação e deverá manter-se habilitada técnica e legalmente, e em condições de cumprir integralmente os requisitos exigidos durante todo o período de vigência dos contratos, estando sujeita às penalidades cabíveis em caso de não cumprimento total ou parcial das cláusulas contratuais ou de não se manter habilitada à execução do OBJETO.



**4.3. Da Vistoria** (artigo 68, §7º e 8º do Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios da DAE): Apesar de facultada, é altamente recomendável aos licitantes a realização de visita técnica nos locais onde será instalada a lanchonete, o que poderá ser realizado até o último dia útil anterior ao da abertura da licitação, de forma a possibilitar a elaboração de suas propostas. E, para tal, o interessado deverá efetuar prévio agendamento junto ao Sr. Júlio César Lamarca, através do telefone (11) 97344-3306, ou pelo e-mail [julio.lamarca@daejudiai.com.br](mailto:julio.lamarca@daejudiai.com.br), de segunda a sexta-feira das 07h30 às 16h30.

Independente de visitar ou não o local, as empresas licitantes deverão apresentar uma declaração formal assinada pelo responsável técnico e responsável legal, esclarecendo que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza o objeto contratado, vide modelo a ser disponibilizado anexo ao Edital.

## **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO, COM DEFINIÇÃO DE PRAZO DE EXECUÇÃO, ENTREGA E VIGÊNCIA:**

**5.1.** Sem perder seu caráter precário e de revogabilidade, a outorga da permissão de uso se dará pelo prazo de 30 (trinta) meses, a partir da assinatura do Termo de Permissão de Uso;

**5.2.** O prazo da Permissão de Uso poderá ser prorrogado por 1 (uma) vez, perfazendo o total máximo de 60 meses, conforme previsão contida no Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios da DAE S/A – Água e Esgoto e legislação pertinente.

**5.3.** Após a assinatura do CONTRATO, a PERMISSONÁRIA terá o prazo de até 30 (trinta) dias corridos para providenciarem as adequações necessárias nos espaços concedidos e iniciar a execução de suas atividades, de acordo com as cláusulas contratuais e as condições estabelecidas neste TERMO DE REFERÊNCIA, EDITAL e CONTRATO a ser firmado entre as partes, obedecendo legislação em vigor.

**5.4.** O Termo de Permissão de Uso poderá ser revogado pela **DAE** a qualquer tempo, sem que caiba ressarcimento ou indenização de qualquer espécie, seja a que título for, nos termos da legislação vigente;



**5.5.** Ao término da Permissão de Uso a PERMISSONÁRIA deverá devolver o espaço cedido totalmente livre e desimpedido de pessoas e coisas, nas mesmas condições presentes no laudo de vistoria.

**5.6.** A PERMISSONÁRIA deverá exercer suas atividades exclusivamente dentro dos espaços concedidos pela permissão de uso, de acordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência, Edital e Contrato a ser firmado entre as partes, obedecendo a legislação em vigor.

**5.7.** A Permissionária se comprometerá a respeitar o Regulamento Interno do Mundo das Crianças e a acatar as orientações e normas da DAE S/A, e responsabilizar-se-ão por seus funcionários, empregados, representantes e prepostos, para que cumpram os regulamentos, orientações, normas e legislações na execução de suas atividades.

**5.8.** A Permissionária deverá manter o funcionamento dos espaços concedidos em dias e horários compatíveis com os de funcionamento do Mundo das Crianças, conforme acordo a ser firmado com a DAE S/A, devendo justificar e comunicar quaisquer alterações que interfiram na execução do objeto.

**5.9.** A Permissionária será representada por seus responsáveis legais ou respectivos procuradores, e a comunicação com a DAE S/A no tangente à execução de suas atividades ou a quaisquer assuntos pertinentes ao Contrato a ser firmado será realizada com preposto indicado pela DAE S/A ou seus representantes.

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

A gestão do Contrato se dará por preposto a ser designado pela DAE S/A como Gestor do Contrato a ser firmado com a Contratada (Permissionária), sendo este preposto o canal de comunicação entre a Contratada e a Contratante.

O Gestor do Contrato será o responsável por fiscalizar a execução das atividades pela Permissionária, em conformidade com as cláusulas contratuais a serem firmadas e as legislações pertinentes em vigor, garantindo o cumprimento do Objeto e o suprimento da necessidade desta contratação, devendo tomar as providências e ações cabíveis quando: for verificada qualquer irregularidade na execução do Objeto; for identificada alguma demanda não prevista nas cláusulas contratuais que interfiram na execução do Objeto; for recebida alguma solicitação por parte da Permissionária; dada



a ocorrência de qualquer fato ou circunstância que sejam considerados pertinentes à execução e ao cumprimento do Objeto.

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

A CONTRATADA (PERMISSIONÁRIA) deverá efetuar o pagamento do valor mensal proposto em CONTRATO, a título de remuneração pelo uso remunerado dos espaços concedidos, até o quinto dia útil do mês subsequente ao vencido, junto à Tesouraria da DAE S/A.

### **7.1. CRITÉRIOS PARA REAJUSTAMENTO:**

**7.1.1.** Os preços contratados serão atualizados após o 12º mês a partir da data da apresentação da proposta, tendo como limite máximo o INPC do período, conforme amparo legal nos artigos 50 ao 155 do Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios da DAE S/A.

## **8. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO INERENTES À ATIVIDADE OU EXPERIÊNCIA DA EMPRESA**

### **8.1. Para a Qualificação Técnico Operacional:**

- a) Atestado (s) de Capacidade Técnica emitido (s) por pessoa (s) jurídica (s) de direito público ou privado, que comprove (m) o desempenho de atividade pertinente, compatível ou similar em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.
- b) Deverão constar no (s) referido(s) atestado(s) ou certidão(ões) a identificação e local de prestação dos serviços.
- c) Para atender o disposto no item “a” será sempre admitida a comprovação de aptidão através de atestado(s) ou certidão(ões) de serviços similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior.
- d) O(s) atestado(s) deverá(ão) conter:
  - Identificação da pessoa jurídica emitente com CNPJ;



- Nome e cargo do signatário;
- Endereço completo do emitente;
- Período do contrato;
- Objeto contratual;
- Outras informações técnicas necessárias e suficientes para a avaliação das experiências referenciadas pela Comissão Permanente de Licitações.

e) O(s) atestado(s) ou certidão(ões) deverá(ão) ser apresentado(s) no original ou em cópia(s) autenticada(s), assinado(a) por autoridade ou representante de quem o(s) expediu, com identificação do assinante (nome completo e cargo) e deverá(ão) ser emitido(s) em papel com timbre da emitente e datado(s).

f) Não serão aceitos Atestados de Capacidade Técnica emitidos pela própria licitante.

## 9. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

**9.1.** O critério de julgamento será o **de MAIOR OFERTA POR PREÇO**.

**9.2.** O valor mínimo de lances é de a **R\$ 15.000,00 (quinze mil reais)**.

Para definição do valor mínimo foi considerado o valor do m<sup>2</sup> de R\$ 25,00, adotado pela Prefeitura Municipal de Jundiaí, conforme informações constantes no processo SEI PMJ.0013008/2023, multiplicado pela área útil em que será instalada a lanchonete, ou seja, R\$ 25,00 x 600m<sup>2</sup>.

## 10. REGRAS PERTINENTES AO RECEBIMENTO DO OBJETO

**10.1.** Executado o CONTRATO, o seu OBJETO deverá ser recebido, conforme determinação dos artigos 163 e 164 do Regulamento Interno de Licitações, Contratos e Convênios da DAE S/A - Água e Esgoto.

**10.2.** A PERMISSIONÁRIA deverá possibilitar a realização de "vistoria" do estado de conservação das instalações dos espaços concedidos, sob sua responsabilidade, na presença de preposto designado pela DAE S/A, com antecedência mínima de 30 dias ao término da PERMISSÃO DE USO, providenciando a execução de reparos e/ ou substituições que se façam necessários à devolução do espaço concedido, arcando integralmente com todas as despesas inerentes. A DAE S/A procederá ao recebimento provisório após a execução dos reparos por parte da PERMISSIONÁRIA.



**10.3.** Após o término dos serviços, tendo a PERMISSONÁRIA desocupado a área, OBJETO deste CONTRATO, a DAE S/A realizará nova verificação dos espaços e procederá com seus recebimentos definitivos.

## **11. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO E DO CONTRATANTE**

### **11.1. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (PERMISSONÁRIA):**

#### **- Obrigações gerais:**

**11.1.1.** Na realização das atividades relativas à PERMISSÃO DE USO, a PERMISSONÁRIA deverá utilizar-se das instalações e do espaço de suas áreas de abrangência, conforme os LOTES determinados no OBJETO deste TERMO DE REFERÊNCIA, às quais lhes forem concedidas a PERMISSÃO DE USO, devidamente equipadas em idênticas condições às definidas neste TERMO DE REFERÊNCIA, garantindo o funcionamento dos espaços e o atendimento aos frequentadores do parque.

**11.1.2.** Caberá à PERMISSONÁRIA, às suas expensas, providenciar a instalação e a manutenção dos equipamentos que forem necessários à execução de suas atividades, mediante prévia comunicação e autorização da DAE S/A, devendo estes equipamentos estarem em condições adequadas de uso e em conformidade com normas de segurança e de higiene, podendo a Permissionária retirá-los quando se der o encerramento da Permissão de Uso.

**11.1.3.** A contratada deverá enviar à SST – Seção de Segurança do Trabalho, antes do início da prestação dos serviços as cópias dos documentos relacionados abaixo:

- a) Ficha de registro dos funcionários, com foto, data de admissão e função dos mesmos atualizada;
- b) CTPS atualizada dos funcionários, com foto, data de admissão e função;
- c) Relação de empregados (RE) e respectivas funções;
- d) Cópia de recibo de entrega de Uniforme e EPI/EPC, individual com assinatura do funcionário, inclusive recibo de que o funcionário recebeu treinamento quanto ao uso correto de EPI/EPC (Nome do funcionário, CA do produto, data da entrega, validade,





data da devolução);

- e) Apresentar Ordens de Serviço e Análise Preliminar de Riscos, conforme preceitua a NR-01, de cada funcionário, bem como a comprovação de seu treinamento;
- f) PPRA, referente à atividade a ser desenvolvida pelos funcionários na contratada, conforme preceitua a NR-9.
- g) PCMSO, conforme preceitua a NR-7;
- h) ASO (atestado de saúde ocupacional) dos funcionários, válidos.
- i) PPP (Perfil Profissiográfico Previdenciário) – término do contrato – antes do último pagamento;
- j) Em caso de acidente do trabalho, a Contratante deverá receber, obrigatoriamente, cópia da CAT (Comunicação de Acidente do Trabalho), registrado no INSS, em até 48 horas do ocorrido.

**11.1.3.1.** A documentação deverá ser entregue a SST – Seção de Segurança do Trabalho com antecedência mínima de quinze dias do início da prestação do serviço, para conferência.

**11.1.4.** Apresentar, quando exigido pelo CONTRATANTE, os comprovantes de pagamento dos salários e de quitação das obrigações trabalhistas (inclusive as previstas em Acordos e Convenções Coletivas de Trabalho) e previdenciárias relativas aos empregados da CONTRATADA que atuem ou tenham atuado na prestação de serviços objeto do contrato.

**11.1.5.** Caberá à PERMISSIONÁRIA efetuar, às suas expensas e mediante prévia e expressa autorização da DAE S/A, todas as adaptações que se façam necessárias nas dependências das instalações, das quais lhe forem concedidas a PERMISSÃO DE USO, consideradas necessárias à adequada execução de suas atividades, inclusive aquelas relativas às instalações elétricas e hidráulicas que serão incorporadas ao imóvel, sem qualquer direito a indenização ou ressarcimento após o término da PERMISSÃO DE USO.

**11.1.5.1.** Será permitido o uso de gás GLP, que deverá, todavia, ficar devidamente acondicionado na área a ele destinada no lado exterior do Contêiner.

**11.1.6.** Caberá à Permissionária, mediante tais adaptações, garantir as adequadas condições de acessibilidade, na forma estabelecida pela Norma ABNT/NBR 9050/2015.



**11.1.7.** Responsabilizar-se pela manutenção predial do espaço concedido na Permissão de Uso, bem como das instalações hidráulicas e elétricas vinculadas à execução de suas atividades.

**11.1.8.** Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados às suas atividades, realizando reparos imediatos, às suas expensas.

**11.1.9.** Garantir que o espaço concedido, vinculado à execução de suas atividades, seja de uso único e exclusivo a atender o Objeto desta contratação, de acordo com as cláusulas contratuais.

**11.1.10.** Corrigir imediatamente qualquer falta ou deficiência na execução dos serviços, após receber notificação por escrito da DAE S/A.

**11.1.11.** Arcar com as despesas de água e energia elétrica decorrentes do desenvolvimento de suas atividades, através de medições realizadas por equipamentos medidores, cuja instalação e manutenção serão responsabilidade da Contratada, e o pagamentos dessas despesas será realizado em conformidade com acordo a ser firmado com a DAE S/A.

**11.1.12.** Manter dias e horários de funcionamento de suas atividades compatível com os dias e horários de funcionamento do Parque, em conformidade com acordo a ser firmado com a DAE S/A.

**11.1.13.** Manter em perfeito estado de higiene e limpeza os locais explorados e suas adjacências em um raio de 50 metros, assim como coletar e armazenar, em lixeiras padronizadas segundo o estabelecido pela Administração do Parque, todo o lixo proveniente de sua atividade comercial, na área do espaço concedido.

**11.1.14.** Disponibilizar, com fácil acesso, aos frequentadores do Mundo das Crianças a relação dos ingredientes utilizados no preparo dos produtos comercializados que são preparados no local da Permissão de Uso.

**11.1.15.** Permitir a visita de frequentadores do Mundo das Crianças às suas instalações sempre que solicitado, respeitadas as necessárias normas de higiene e segurança, mantendo em local visível placa indicando tal possibilidade, na forma da legislação em vigor.

**11.1.16.** Zelar pela boa e completa prestação dos serviços e facilitar a ampla ação da fiscalização por parte da DAE S/A, atendendo prontamente às observações e exigências



que lhes forem apresentadas, aparelhando-se adequadamente ao exercício de suas atividades.

**11.1.17.** Facilitar aos frequentadores do parque o pagamento dos produtos consumidos no espaço concedido, aceitando, obrigatoriamente, como forma de recebimento, exclusivamente pela comercialização dos produtos de gênero alimentício permitidos no OBJETO desta contratação, os seguintes meios de pagamento: dinheiro em espécie em moeda nacional, cartões de débito e cartões de crédito, podendo aceitar também outros meios de pagamento lícitos e válidos à execução de suas atividades, devendo oferecer meios alternativos de pagamento em caso de não funcionamento ou indisponibilidade operacional de algum dos meios de pagamento possíveis.

**11.1.18.** Emitir Nota Fiscal dos produtos comercializados no espaço concedido, sempre que solicitado pelos consumidores, na forma da legislação em vigor.

**11.1.19.** Manter disponível e em local visível, para consulta dos frequentadores do parque, sempre que solicitado, um exemplar do Código de Defesa do Consumidor, na forma da legislação em vigor.

**11.1.20.** Disponibilizar, com fácil acesso aos consumidores, um livro destinado ao registro de reclamações, sugestões e elogios quanto à execução de suas atividades no espaço concedido pela Permissão de Uso, comunicando imediatamente à DAE S/A a anotação de quaisquer registros e informando a ação tomada como solução, se for o caso, e permitir à DAE S/A o acesso para consulta a este livro a qualquer tempo.

**11.1.21.** Cumprir as premissas básicas que venham a ser estabelecidas pela DAE S/A, visando a proteção ambiental no parque.

**11.1.22.** Dar ciência imediata e por escrito à DAE S/A de qualquer anormalidade que verificar na execução de seus serviços.

**11.1.23.** Prestar pontualmente os esclarecimentos que lhes forem solicitados por preposto da DAE S/A.

**11.1.24.** Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à DAE S/A, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do Objeto da Permissão de Uso, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus à DAE S/A, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos



possam causar.

**- Obrigações de caráter legal:**

**11.1.25.** Manter, durante todo o período de vigência do contrato a ser firmado, todas as condições de habilitação constantes no Edital que possibilitaram a concessão da outorga da Permissão de Uso Remunerado do espaço, fornecendo os respectivos comprovantes sempre que solicitado.

**11.1.26.** Responsabilizar-se pelo pagamento de todas as despesas e tributos que, direta ou indiretamente, incidam ou venham a incidir sobre a prestação dos serviços, inclusive as contribuições previdenciárias, fiscais e parafiscais, FGTS, PIS, emolumentos, seguro de acidente de trabalho e outros, ficando excluída qualquer solidariedade da DAE S/A por eventuais autuações e/ou ações.

**11.1.27.** Manter em dia e às suas expensas Apólices de Seguro de Acidentes de Trabalho de seus empregados, qualquer que seja sua categoria ou atividade, cobrindo particularmente os casos de morte e invalidez permanente, direta ou indiretamente vinculada ao objeto da presente licitação.

**11.1.28.** Cumprir rigorosamente as normas da Vigilância Sanitária estabelecidas pela legislação.

**11.1.29.** Para a autorização do início dos serviços, após a assinatura do Contrato, deverá providenciar o Alvará de Funcionamento expedido pelo Serviço de Vigilância Sanitária e afixá-lo em local visível e encaminhar uma cópia autenticada à DAE S/A.

**11.1.30.** O Alvará de Funcionamento deverá ser renovado de acordo com a legislação vigente e afixado em local visível, encaminhando uma cópia autenticada da renovação à DAE S/A, para ser juntada ao processo.

**- Obrigações relacionadas aos funcionários:**

**11.1.31.** Fornecer todo pessoal necessário à execução dos serviços contratados, impondo-lhe rigoroso padrão de qualidade, segurança e eficiência.

**11.1.32.** Fornecer à Administração do Parque, previamente, relação nominal do pessoal empregado, ainda que em caráter eventual, com a respectiva qualificação, atualizando-



a quando ocorrer qualquer alteração, e apresentando, quando solicitado, os documentos de identificação destas pessoas.

**11.1.33.** Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, no desenvolvimento das atividades objeto da Permissão de Uso, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e ocupacional.

**11.1.34.** Respeitar e fazer com que seus empregados e/ou prepostos respeitem as normas de segurança de trabalho, de disciplina e demais regulamentos em vigor no Mundo das Crianças.

**11.1.35.** Garantir que seus empregados se apresentem com trajés limpos e adequados à prestação de serviços – preferencialmente uniformizados – portando crachás de identificação pessoal, barbeados, com unhas aparadas e que utilizem permanentemente rede de cabelo e touca, bem como luvas descartáveis sempre que forem manipular alimentos, substituindo-as quando forem trocar de função ou atividade; que utilizem máscaras descartáveis sempre que forem manipular alimentos prontos ou durante o seu preparo; fazer com que seus empregados evitem comer, beber e mascar goma e que não fumem nas áreas de serviço que integram o espaço da Permissão de Uso; garantir que seus empregados mantenham limpos, cobertos e protegidos quaisquer eventuais ferimentos; estando em conformidade com demais normas e legislações vigentes que regem as condições de higiene sanitária.

**11.1.36.** Garantir que seus empregados procedam à adequada higienização das mãos, adotando técnicas e utilizando produtos de assepsia de acordo com a legislação vigente do Ministério da Saúde, sendo que o uso de luvas descartáveis não implica na eliminação deste procedimento.

**11.1.37.** A Permissionária deverá zelar pelo controle de saúde de seus empregados, bem como garantir o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária e trabalhista, relativas aos exames médicos periódicos, a serem realizados a cada doze meses, além dos admissionais e demissionais, inclusive exames médicos específicos que serão de sua responsabilidade.

**11.1.38.** Providenciar a substituição, de imediato, de seus empregados em caso de



doença incompatível com a função.

**11.1.39.** Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual e capacitá-los a utilizar estes equipamentos.

**11.1.40.** Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito.

**11.1.41.** Exercer permanentemente fiscalização sobre seus empregados e / ou contratados, tanto no que diz respeito à sua atuação junto ao público frequentador, quanto à sua aparência pessoal, ficando entendido que o seu descumprimento por qualquer destas pessoas acarretará o imediato afastamento do infrator.

**11.1.42.** Responsabilizar-se por eventuais paralisações das atividades, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços de comércio de alimentos, sem repasse de qualquer ônus à DAE S/A.

**11.1.43.** Efetuar, no prazo máximo de quarenta e oito horas após notificação, a substituição de qualquer funcionário que seja considerado inadequado à prestação dos serviços objeto do Termo de Permissão de uso, a critério da DAE S/A.

**- Obrigações relativas ao preparo, higienização e conservação dos alimentos e utilização de outros materiais de consumo:**

**11.1.44.** Os gêneros e produtos alimentícios, produtos de higiene e limpeza e outros materiais de consumo necessários à execução dos serviços deverão ser de qualidade comprovada, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização ou comercialização de produtos com alteração de características, ainda que dentro do prazo de validade.

**11.1.45.** Os gêneros e materiais necessários à execução dos serviços devem ser estocados em local apropriado, visando a higiene e conservação conforme legislação vigente.

**11.1.46.** O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, obedecendo as técnicas recomendadas e de acordo com o Regulamento Técnico estabelecido pela Portaria CVS.

**11.1.47.** Os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo deverão ser mantidos em temperatura adequada ao ideal para o seu consumo.



**11.1.48.** Os vegetais consumidos crus deverão ser obrigatoriamente sanitizados em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento de seu consumo, em conformidade com a legislação em vigor.

**11.1.49.** Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de PVC atóxico e mantidos em temperaturas adequadas.

**11.1.50.** A água para diluição de sucos deverá ser filtrada.

**11.1.51.** Para controle de qualidade da alimentação a ser oferecida, com preparo no local da Permissão de Uso, a Permissionária deverá coletar diariamente amostras das preparações e mantê-las sob refrigeração por 72 horas, para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, na forma da legislação em vigor, apresentando o laudo à DAE S/A quando solicitado.

**11.1.52.** Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização de suas atividades pelo método A.P.C.C. – Avaliação de Perigos em Pontos Críticos de Controle.

**11.1.53.** Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas e legislação sanitárias vigentes.

**11.1.54.** Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos em todas as suas etapas.

**11.1.55.** Realizar o pré-preparo dos alimentos, observando os critérios de higienização, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas e legislação vigentes.

**11.1.56.** Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré- preparo e preparo final.

**11.1.57.** Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

**11.1.58.** Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação comercializada, suspendendo a venda sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas, comunicando imediatamente o ocorrido à DAE S/A.



**11.1.59.** Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos servidos, respondendo perante a DAE S/A e seus funcionários, inclusive a órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorretos e/ou inadequados para os fins previstos na Permissão de Uso.

**11.1.60.** Programar e executar o recebimento de gêneros alimentícios em horários que não coincidam

com os horários de distribuição da saída de lixo.

**11.1.61.** Utilizar produtos de origem animal oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal - SIF, que deverão possuir data de validade ou de entrega na embalagem.

**11.1.62.** Procurar comercializar alimentos e preparações com baixos teores de gordura saturada, açúcar e sal e alimentos naturais que incentivem o consumo de frutas, legumes e verduras pelos frequentadores, principalmente o público infantil.

**- Obrigações relativas à higiene e higienização das instalações e seu entorno:**

**11.1.63.** A higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos nos serviços será de responsabilidade da Permissionária e deverá ser executada com observância das normas e legislações em vigor.

**11.1.64.** Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes e janelas, inclusive nas áreas externas das dependências vinculadas à Permissão de Uso, observadas as normas e legislações sanitárias vigentes.

**11.1.65.** Proceder à higienização de mesas e cadeiras, inclusive com o recolhimento de resíduos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pela DAE S/A.

**11.1.66.** Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde.

**11.1.67.** Recolher resíduos alimentares e demais lixos orgânicos das dependências





utilizadas, acondicionando-os adequadamente em sacos plásticos reforçados nas cores recomendadas pela legislação vigente, e mantendo-os em local adequado, encaminhando-os diariamente ou sempre que se fizer necessário para local apropriado a ser indicado pela DAE S/A, observadas as legislações ambiental e sanitária pertinentes.

**11.1.68.** Os vasilhames e caixotes pertencentes à Permissionária deverão estar dispostos em local estabelecido pela DAE S/A para tal fim.

**11.1.69.** Recolher resíduos e lixos considerados recicláveis, acondicionando-os adequada e separadamente dos resíduos orgânicos e mantendo-os em local adequado, encaminhando-os diariamente ou sempre que se fizer necessário para local apropriado a ser indicado pela DAE S/A, observadas as legislações ambiental e sanitária pertinentes.

**- Obrigações relacionadas às boas práticas ambientais:**

**11.1.70.** Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional de água, por meio de seus encarregados, que devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento dos empregados da PERMISSONÁRIA.

**11.1.71.** Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.

**11.1.72.** Identificar pontos de uso, hábitos e vícios de desperdício de água, devendo corrigi-los.

**11.1.73.** A aquisição de equipamentos consumidores de energia por parte da PERMISSONÁRIA deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética.

**11.1.74.** Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, sempre que possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.

**11.1.75.** Toda instalação (elétrica, a vapor, etc.) realizada nas dependências dos espaços concedidos pela Permissão de Uso deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos



estabelecidos para seu adequado funcionamento.

**11.1.76.** Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, sendo que a formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.

**11.1.77.** Possibilitar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, a ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.

**11.1.78.** Verificar o local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.

**11.1.79.** Verificar o local de instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.

**11.1.80.** Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.

**11.1.81.** Utilizar nas dependências dos espaços concedidos pela Permissão de Uso lâmpadas que representem a melhor opção de menor consumo de energia elétrica, visando a eficiência energética.

**11.1.82.** Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias.

**11.1.83.** Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas, às suas expensas, nos seus aparelhos elétricos, extensões, etc.

**11.1.84.** Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.

**11.1.85.** Repassar aos seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia elétrica fornecidas pela DAE S/A.

**11.1.86.** Desenvolver com seus empregados programas de racionalização do uso de energia elétrica.

**11.1.87.** A Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos deverá observar as seguintes regras:

- **MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS:** são todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, tais como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel; cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; tocos de cigarro, cinzas e ciscos (que deverão ser segregados e



acondicionados separadamente para destinação adequada); acrílico; lâmpadas fluorescentes (que deverão ser acondicionadas a parte e encaminhadas à destinação correta); papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos e cristais; pilhas (deverão ser acondicionadas a parte e enviadas ao fabricante). As destinações corretas de tipos específicos de materiais serão responsabilidade da PERMISSIONÁRIA.

- **MATERIAIS RECICLÁVEIS:** são vidros, plásticos e papéis secos e deverão ser todos acondicionados juntos em sacos de lixo identificados como "Material • Reciclável" e descartados em recipientes disponibilizados pela DAE S/A.

- **RESÍDUOS ORGÂNICOS:** são restos de alimentos e bebidas e deverão ser todos acondicionados juntos em sacos de lixo identificados como "Resíduos Orgânicos" e descartados em recipientes disponibilizados pela DAE S/A.

- **RESÍDUOS DE COCO SECO:** será responsabilidade da PERMISSIONÁRIA a coleta e descarte correto para devida reciclagem.

**11.1.88.** Otimizar a utilização dos sacos de lixo, que deverão ser adquiridos pela PERMISSIONÁRIA, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos

**11.1.89.** Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.

**11.1.90.** Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários dos quais a aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica hipoclorito de sódio.

**11.1.91.** Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas.

**11.1.92.** Utilizar produtos detergentes de baixo teor de fosfato.



## **11.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE (DAE S/A):**

**11.2.1.** Fiscalizar e supervisionar todas as atividades desenvolvidas pela Permissionária realizando avaliações periódicas.

**11.2.2.** Solicitar nos prazos previstos toda a documentação legal referente à prestação de serviços de funcionários da Permissionária, inclusive solicitando a substituição de qualquer funcionário que não atenda aos interesses do serviço ou da DAE S/A.

**11.2.3.** Estabelecer controle de qualidade e quantidade dos alimentos e dos serviços prestados pela Permissionária.

**11.2.4.** Comunicar à Permissionária, por escrito, qualquer falta ou deficiência identificada na execução dos serviços, devendo ser corrigidos imediatamente pela Permissionária.

**11.2.5.** Acessar, a qualquer hora e a seu critério, as dependências entregues à Permissionária para fiscalização rotineira dos serviços da higienização, dos equipamentos e do cumprimento das normas, legislações e demais cláusulas previstas em contrato.

## **12. DAS PENALIDADES:**

A Contratada estará sujeita às penalidades por inexecução contratual de acordo com o Regulamento Interno da DAE S/A – Água e Esgoto.



## ANEXO I – MEMORIAL DESCRITIVO DOS CONTÊINERES



+55 11 4589-1300



[daejundiai.com.br](http://daejundiai.com.br)



Av. Alexandre Ludke, 1500  
Vila Bandeirantes - Jundiaí - SP  
CEP 13.214-020

## ANEXO II – CROQUI DA LANCHONETE



+55 11 4589-1300



[daejundiai.com.br](http://daejundiai.com.br)



Av. Alexandre Ludke, 1500  
Vila Bandeirantes - Jundiaí - SP  
CEP 13.214-020

## ANEXO III – PROJETO VISUAL DA LANCHONETE



+55 11 4589-1300



[daejundiai.com.br](http://daejundiai.com.br)



Av. Alexandre Ludke, 1500  
Vila Bandeirantes - Jundiaí - SP  
CEP 13.214-020

## ANEXO IV – ÁREA TOTAL



+55 11 4589-1300



[daejundiai.com.br](http://daejundiai.com.br)



Av. Alexandre Ludke, 1500  
Vila Bandeirantes - Jundiaí - SP  
CEP 13.214-020