

TOMADA DE PREÇO nº 01/2017

A Fundação Jardim Zoológico de Brasília – FJZB, instituída nos termos da Lei n.º 1.813, de 30 de dezembro de 1997, entidade da Administração Indireta, de que trata o Art. 7º, Inciso I, Alínea "f", do Decreto nº 36.236, de 1º de janeiro de 2015, alterada sua estrutura administrativa através do Decreto nº 37.359, de 24 de maio de 2016, com sede e foro em Brasília/DF, através da Comissão Especial de Licitação (CEL) para Permissão de Uso de espaço para exploração comercial, destinada a 02 (duas) lanchonetes, designada pela Instrução Normativa nº. 74, de 26 de outubro de 2016, publicada no DODF de 27 de outubro de 2016, torna público aos interessados que, de acordo com os preceitos contidos na Lei n.º 8.666, de 21/06/93, e alterações pela Lei n.º 8.883, de 08/06/04, e demais dispositivos que regulam a matéria, fará realizar Licitação, na modalidade de **TOMADA DE PREÇOS**, que será julgada pelo critério tipo maior oferta, pela outorga da Permissão de Uso para exploração comercial das lanchonetes – Lote 1 e Lote 2 -, para fornecimento diário de alimentos preparados, do tipo lanches e refeições, utilizando-se das instalações físicas do imóvel do Parque da Fundação Jardim Zoológico de Brasília, destinadas para este fim, de acordo com as cláusulas e condições estabelecidas neste Edital, em seus anexos e no Processo nº 196.000.138/2015.

DATA: 10/10/2017
HORÁRIO: 09h00min
LOCAL: Auditório do parque da FJZB, na Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA - DF

1. DO OBJETO

1.1 A presente Licitação tem por objeto a exploração comercial das lanchonetes destinadas para o fornecimento diário de alimentos preparados, do tipo lanches e refeições, utilizando-se das instalações físicas do imóvel do Parque da Fundação Jardim Zoológico de Brasília, com intuito de atender o público visitante e servidores, conforme especificações e exigências estabelecidas neste Edital, e seus anexos;

1.1.1 Lote 01: Espaço físico para lanchonete, situado na Fundação Jardim Zoológico de Brasília, situado na Avenida das Nações Via L-4 Sul, CEP 70.610-100, Brasília – DF, próximo ao recinto dos grandes felinos;

1.1.2 Lote 02: Espaço físico para lanchonete, situado na Fundação Jardim Zoológico de Brasília, situado na Avenida das Nações Via L-4 Sul, CEP 70.610-100, Brasília – DF, próximo ao serpentina;

1.2 Integram este Edital para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

"Brasília – Patrimônio Cultural da Humanidade"
Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100 Brasil
Fone: (61) 3445-7000 Fax 3445-7019 CNPJ: 02.537.782/0001-28

Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12

ANEXO I - Projeto Básico

ANEXO II - Carta de Credenciamento

ANEXO III - Modelo de declaração de inexistência de fato impeditivo.

ANEXO IV – Modelo de declaração de cumprimento do disposto no art. 27, V, da Lei nº. 8.666, de 1993

ANEXO V - Modelo de Declaração de Crimes Ambientais (Lei nº 9.605/98)

ANEXO VI - Modelo de Declaração independente da Proposta

ANEXO VII - Declaração de Vistoria

ANEXO VIII – Formulário Padronizado de proposta

ANEXO IX - Minuta do Contrato

1.3 O Edital estará disponível na Fundação Jardim Zoológico de Brasília, situada a Avenida das Nações Via L-4 Sul, podendo ser retirando, através da Comissão Especial de Licitação, em meio magnético por qualquer interessado das 9h às 12h e das 14h às 17h, de segunda a sexta-feira ou ainda no sítio eletrônico <http://www.zoo.df.gov.br>, na aba “Licitações”.

1.4 A obtenção de quaisquer documentos de maneira adversa da indicada no item acima não gera qualquer responsabilidade para o poder PERMITENTE.

1.5 As Licitantes são responsáveis pela análise de todos os dados e informações sobre a PERMISSÃO, cabendo-lhes, ainda, arcar com todos os custos e despesas referentes às providências necessárias à elaboração de sua PROPOSTA, vem como à participação na Licitação, isentando-se o Poder PERMITENTE, em qualquer hipótese, por tais custos, quaisquer que sejam os procedimentos adotados na Licitação ou seus resultados.

1.6 Os interessados poderão solicitar esclarecimentos sobre o edital à Comissão Especial de Licitação das 9h às 12h e das 14h às 17h, de segunda a sexta-feira, com no máximo 2 (dois) dias úteis que antecedem a abertura do certame, desde que obedeçam às seguintes regras:

1.6.1 Os esclarecimentos devem ser solicitados por meio de correspondência dirigida ao endereço eletrônico cpl@zoo.df.gov.br, acompanhada do arquivo contendo as questões formuladas ou por meio de correspondência protocolada na Fundação Jardim Zoológico de Brasília, dirigida ao Presidente da Comissão Especial de Licitação.

1.7 Todas as respostas aos pedidos de esclarecimentos realizados nos termos deste item serão divulgadas no sítio eletrônico www.zoo.df.gov.br, na aba “Licitações”.

2. DO CREDENCIAMENTO DE REPRESENTANTE

2.1 Cada Licitante poderá credenciar-se conforme Anexo II – Carta de Credenciamento, nos atos do presente certame, fazer-se representar por pessoa credenciada, devidamente autorizada a atuar em seu nome, com poderes bastante suficientes para praticar todos os atos do procedimento licitatório, inclusive no que se refere à eventual desistência da interposição de recursos;

2.2 Considerar-se-á devidamente credenciada para os fins do presente edital, a pessoa:

2.2.1 Portadora de procuração, lavrada por instrumento público ou particular, com dados de identificação do representante, cópia ou original da carteira de identidade devendo constar expressamente poderes para participar de todos os atos do procedimento licitatório, inclusive interpor ou desistir de recursos; e

2.2.2 Portadora de documento idôneo que demonstre a sua condição de sócio gerente ou administrador da licitante (ex.: contrato social, estatuto publicado no diário oficial), no original ou cópia autenticada em cartório, ou por servidor da Administração, mediante comparação com o documento original e que declare os limites de sua atuação.

2.3 A Carta de Credenciamento deverá ser exibida pelos portadores antes do início dos trabalhos de abertura dos envelopes, ficando retidos a fim de serem juntados aos autos.

2.3.1 Os documentos de credenciamento do representante serão entregues em separado e **NÃO DEVEM** ser colocados dentro de nenhum dos Envelopes, quer seja o de **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** ou de **PROPOSTA DE PREÇOS**;

2.3.2 A falta de apresentação ou incorreção de qualquer dos documentos referidos nos subitens 2.2.1 e 2.2.2 não inabilitará a Licitante, mas obstará o representante de se manifestar e responder pela mesma, até a sua efetiva apresentação, no prazo fixado pelo Presidente da Comissão Especial de Licitação, cabendo tão somente, ao não credenciado, o acompanhamento do desenvolvimento dos procedimentos, desde que não interfira de modo a perturbar ou impedir a realização dos trabalhos (Art. 4º, da Lei nº 8.666/1993).

2.4 Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa na presente Licitação.

3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1 A participação na Licitação implica na integral e incondicional aceitação de todos os termos, disposições e condições do edital, do Termo de Permissão de uso e dos seus respectivos anexos;

3.2 Poderão participar desta Licitação as empresas qualquer pessoa jurídica que:

3.2.1 atendam às condições deste Edital e apresentem os documentos nele exigidos, em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório de Notas e Ofício competente ou por servidor da Comissão Especial de Licitação, à vista dos originais;

3.2.2 estejam cadastradas e habilitadas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, nos termos do § 1º, art. 1º de Decreto nº 3.722, de 09 de janeiro de 2001, publicado no D.O.U. de 10 de janeiro de 2001 alterado pelo Decreto nº 4.485, de 25 de novembro de 2002;

3.2.2.1 as empresas não cadastradas no SICAF, e que tiverem interesse em participar desta Licitação, deverão providenciar o seu cadastramento e sua habilitação junto a qualquer Unidade Cadastradora dos Órgãos da Administração Pública, até o terceiro dia útil anterior à data do recebimento das propostas (Parágrafo único, art. 3º do Decreto nº 3.722/2001, com redação alterada pelo Decreto nº 4.485, de 25.11.2002);

3.3 Não poderão participar da Licitação:

3.3.1 Estejam sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação, em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, consórcios de empresas, e não sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

3.3.2 Empresas impedidas de participar em licitação e/ou contratar com a Administração Pública ou qualquer um de seus órgãos descentralizados, bem como, o declarado inidôneo (art. 87, incisos III e IV da Lei nº 8.666/1993).

3.3.3 Empresas que direta ou indiretamente, tenham em seu quadro o autor do projeto básico ou executivo, bem assim, servidor ou dirigente deste Órgão Fundacional e responsável por esta licitação.

3.4 A Licitante poderá fazer Proposta de Preço para qualquer um dos lotes ou para os dois lotes, de modo separado, porém a contratação somente poderá ser feita para uma lanchonete.

4 - DA HABILITAÇÃO

4.1 – Para **HABILITAÇÃO JURÍDICA** serão exigidos os seguintes documentos:

4.1.1 – Quando se tratar de sociedade empresarial, a Licitante deverá apresentar o ato constitutivo (Contrato Social), em vigor, com as alterações posteriores, e com a certidão de registro na Junta Comercial;

4.1.2 – No caso de sociedade por ações, a Licitante deverá apresentar reprodução autenticada de ato constitutivo, Estatuto ou contrato social em vigor acompanhados do ato de eleição dos administradores, ato de eleição da diretoria em exercício e em exercício e composição societária da empresa, conforme a natureza da atividade da Licitante, visando comprovar a adequação da finalidade da Licitante com o objeto da Licitação, bem como o cumprimento do art. 9º e §§, da Lei nº 8.666/93;

4.1.3 – Quando se tratar de sociedade simples, a Licitante deverá apresentar os documentos comprobatórios do Registro Civil de Pessoas Jurídicas (estatuto e instrumento de eleição da diretoria);

4.1.4 – Em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no Brasil, a licitante deverá apresentar o decreto de autorização, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, como, também, os documentos que identificam os administradores.

4.2 – Para comprovação da **REGULARIDADE FISCAL** serão exigidos os seguintes documentos:

4.2.1 – Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

4.2.2 – Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual, municipal ou distrital relativo à sede ou domicílio do Licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;

4.2.3 – Prova de regularidade com o FGTS – Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF) fornecido pela Caixa Econômica Federal, em plena validade,

4.2.4 – Prova de regularidade com o INSS – Instituto Nacional de Seguridade Social (Certidão Negativa de Débito – CND);

4.2.5 - Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional mediante Certidões Negativa de Débito;

4.2.6 - Certidão Negativa de Débitos emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do Licitante, em plena validade;

4.2.7 - Certidão Negativa de Débitos (CND) emitida pela Secretaria de Estado de Fazenda do Distrito Federal, em plena validade, independentemente da sede ou domicílio da empresa;

4.2.8 - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.

4.3 – Para comprovação da QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA serão exigidos os seguintes documentos:

4.3.1 – Certidão negativa ou nada consta de falência, concordata, recuperação judicial e extrajudicial expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da pessoa jurídica, datado dos últimos 30 (trinta) dias e que esteja dentro do prazo de validade expresso na própria certidão;

4.3.2 – Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, que comprove a boa situação financeira da pessoa jurídica, podendo ser atualizado por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da licitação, assinado pelo representante legal da empresa e pelo contador.

4.3.2.1 - As pessoas jurídicas constituídas no exercício em curso apresentarão o balancete do mês anterior ao desta licitação, devidamente assinado;

4.3.2.2 – Apresentar capital social ou patrimônio líquido no mínimo de 10% do valor estimado da contratação. A boa situação financeira será avaliada pelos índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), aplicando-se as fórmulas a seguir, cujo resultado deverá ser maior que 01 (um), apurados mediante consulta online ao SICAF ou pelos valores extraídos de seu balanço patrimonial:

$$LG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

4.4 – DECLARAÇÕES:

4.4.1 - No Envelope nº 01 deverá conter, ainda, as seguintes declarações:

4.4.1.1 - Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo, sob as penalidades da Lei, no caso de sobrevir (em) fato (s) que acarrete (m) sua inabilitação, de acordo com o modelo do Anexo III;

4.4.1.2 – Declaração de que não utiliza mão-de-obra de menores de 18 (dezoito) anos, direta ou indiretamente, para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão de obra, direta ou indireta, de menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, conforme modelo constante do Anexo IV.

4.4.1.3 Declaração que a empresa Licitante não está sob pena de interdição temporária de direitos de que trata o art. 10, da Lei nº 9.605/98 (Crimes Ambientais) - Anexo V

4.4.1.4 Modelo de Declaração Independente de proposta - Anexo VI

4.4.1.5 Declaração de vistoria, nos termos da Minuta constante do anexo VII, assinada pelo Representante Legal da empresa, comprovando ter a empresa vistoriado os locais dos serviços objeto deste edital

4.5 – Para comprovação da **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA** será exigido o seguinte documento:

4.5.1 Atestado de Capacidade Técnica (declaração ou certidão) fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter a empresa Licitante prestado ou estar prestando serviços compatíveis e pertinentes com o objeto desta Licitação.

4.6 OBSERVAÇÕES:

4.6.1 – A habilitação e cadastramento das licitantes poderá ser comprovada por meio da apresentação de prova de inscrição no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, em plena validade, nos termos do Decreto nº 3.722, de 09 de janeiro de 2001, cuja confirmação da regularidade se dará mediante consulta via online no referido Sistema, no ato da abertura do certame, devendo, ainda, apresentar os seguintes documentos:

4.6.1.1 Confirmação da regularidade da habilitação no SICAF, mediante consulta via online no ato da abertura da Licitação;

4.6.1.1.2 A inscrição no SICAF substitui os documentos enumerados nos artigos 28 a 31 da Lei nº 8.666/93 relativo à habilitação jurídica. O Certificado de Registro Cadastral – CRC, inclusive o do SICAF, não servirão como substituto para documentação relativa à Qualificação Técnica, Certidão Negativa ou Nada Consta de Falência, Concordata, Recuperação Judicial ou Extrajudicial,

Regularidade Trabalhista e Regularidade Fiscal para com a Fazenda do Distrito Federal para as empresas que não tenham sede no Distrito Federal, além das demais Declarações formais exigidas no Edital.

4.6.2 Caso a empresa esteja com documento vencido no SICAF, poderá comprovar sua regularidade mediante a apresentação do original ou de cópia autenticada do documento em vigor, que deverá fazer parte do envelope contendo a documentação relativa a habilitação da referida empresa.

4.6.3 Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, ou em cópia autenticada em Cartório competente ou publicação em órgão da imprensa oficial ou em cópia simples, desde que acompanhadas dos originais para conferência pela Comissão Especial de Licitação;

4.6.4 Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus anexos, o Presidente da Comissão Especial de Licitação considerará a Licitante inabilitada, observando, quando for o caso, o disposto na Lei Complementar nº123/2006;

4.6.5 A documentação necessária à habilitação das Proponentes nesta Licitação deverá estar numerada e rubricada e será entregue em envelope específico, devidamente fechado com cola e rubricado no fecho, contendo na parte externa e frontal as indicações:

À COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO/FJZB - TOMADA DE PREÇOS Nº 01/2017
ENVELOPE Nº 01 – HABILITAÇÃO
RAZÃO SOCIAL
CNPJ Nº
Nome, telefone e endereço eletrônico dos representantes a serem credenciados.

5. DA PROPOSTA DE PREÇOS

5.1 O envelope 02 deverá conter a **PROPOSTA DE PREÇOS** da Licitante, que deverá ser impressa em papel com identificação da empresa, em uma via, redigida em português (permitido o uso de expressões técnicas de uso comum em outra língua), em linguagem clara, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, numeradas, assinada na última página e rubricada nas demais pelo representante legal da proponente a ser entregue em envelope devidamente lacrado, com cola e rubricado no fecho, contendo na parte externa e frontal as indicações:

**À COMISSÃO ESPECIAL DE LICITAÇÃO/FJZB - TOMADA DE PREÇOS Nº
01/2017
ENVELOPE Nº 02 – PROPOSTA DE PREÇO**

LOTE:

RAZÃO SOCIAL

CNPJ Nº

Nome, telefone e endereço eletrônico dos representantes a serem credenciados

5.1.1 Para cada lote deverá ser entregue uma proposta de preço de forma individualizada.

5.2 A Proposta de Preços deverá registrar sua oferta pela outorga da Permissão e atender rigorosamente às prescrições e exigências constantes do Projeto Básico – Anexo I deste Edital, seja quanto à forma de apresentação e organização, seja quanto ao conteúdo, sob pena de desclassificação, devendo, ainda, constar as seguintes condições (Anexo VIII):

5.2.2 prazo de validade, não inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura dos envelopes de habilitação;

5.2.3 descrição dos serviços e/ou produtos, observadas as especificações e condições constantes deste Edital e Anexos;

5.2.4 dados do proponente/representante legal da empresa, responsável técnico, que deverá ser o elemento de contato entre a Licitante vencedora e a fiscalização da FJZB;

5.2.5 valor do lance em algarismos e por extenso, conforme Projeto Básico, Anexo I deste Edital;

5.2.6 declaração de aceitação das condições e exigências para a TOMADA DE PREÇOS;

5.2.7 local, data, carimbo e assinatura do proponente e/ou representante legal;

5.3 Nos preços propostos deverão estar incluídos todos os insumos que o compõem, tais como as despesas com mão de obra, impostos, taxas, frete, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente, dentre eles transporte de pessoal, alimentação para todo pessoal alocado à execução, despesas financeiras, instalações e suas ligações provisórias, entre outras, bem como, na execução dos serviços objeto desta Licitação;

5.4 Os preços propostos serão da exclusiva e total responsabilidade da Licitante. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, seja com relação ao preço, pagamento, prazo ou qualquer condição que importe a modificação dos seus termos originais;

5.5 Será classificada como vencedora a Licitante que ofertar o maior lance ou oferta à FJZB, em relação ao valor mínimo base constante do projeto básico Anexo I do Edital;

5.6 Havendo discordância entre os preços por extenso e em algarismos prevalecerá o primeiro e havendo incoerência entre o preço unitário e o global, prevalecerá o primeiro;

5.7 A proposta de preço será examinada segundo critérios de aceitabilidade que consideram os limites máximos de preços unitários e globais, tendo por referência os valores apresentados e as especificidades do objeto.

5.8 será desclassificada a proposta que:

5.8.1 apresentar irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento ou que apresente alternativa;

5.8.2 propostas manifestamente inexecutáveis ou financeiramente incompatíveis com os objetivos da licitação;

5.8.3 apresentar valores incompatíveis com os preços estimados;

5.8.4 para efeito no disposto no inciso II, §§ 1º e 2º do Art. 48, da Lei nº 8.666/93, será considerado como limite mínimo estabelecido, o valor descrito no item 10 deste Edital.

5.8.5 conter emendas, borrões ou rasuras que comprometam sua apresentação e compreensão;

5.9 Caso as propostas classificadas contenham erros materiais ou deficiências que não sejam motivos previstos neste subitem para suas desclassificações, a Comissão poderá relevar as falhas.

5.10 Em caso de empate entre duas ou mais propostas, a classificação far-se-á por lances, obedecendo à ordem alfabética, em ato público, para o qual todas as licitantes serão convocadas, de acordo com o § 2º, artigo 45 da Lei nº 8.666/93.

5.11 A Comissão Especial de Licitação divulgará o resultado do julgamento das propostas mediante publicação na imprensa oficial, exceto se presentes e devidamente credenciados os prepostos das Licitantes no ato em que foi

adotada a decisão, quando a comunicação será feita diretamente aos interessados e lavrada em ata.

5.12 Todas as propostas serão avaliadas e julgadas dentro dos mais exigentes padrões de qualidade, conteúdo e apresentação, não sendo aceitas ou consideradas propostas que não atendam às exigências mínimas;

5.13 Todo o serviço a ser executado não explícitos na especificação, mas necessárias à plena execução dos serviços programados e a perfeita execução, deverão ser formalmente questionados pelas Licitantes, em até 5 (cinco) dias úteis que antecedam a data de abertura das Propostas, será submetida à análise prévia e formal do solicitante através da Comissão Especial de Licitação.

6. DO RECEBIMENTO DA DOCUMENTAÇÃO E DA PROPOSTA

6.1 O certame será realizado sempre em ato público no dia, hora e local indicados no preâmbulo do Edital, quando deverão ser entregues à Comissão Especial de Licitação o Credenciamento e os envelopes contendo a **DOCUMENTAÇÃO** de habilitação e as **PROPOSTAS DE PREÇOS**.

6.1.1 encerrado o prazo para recebimento da DOCUMENTAÇÃO e da PROPOSTA DE PREÇO, nenhum outro documento será aceito, assim como não se admitirão quaisquer adendos ou alterações nos documentos e propostas entregues;

6.2 A Licitação será processada em 2 (duas) fases:

6.2.1 abertura do envelope de nº. 1 – HABILITAÇÃO ocorrerá na mesma data de entrega dos envelopes, ou seja, às **09h00minh do dia 10/10/2017**.

6.2.1.1 esta fase de HABILITAÇÃO compreende a análise dos documentos apresentados no envelope nº. 1 “HABILITAÇÃO” de todas as LICITANTES, sendo consideradas habilitadas as Licitantes que atendam às exigências contidas no item 4 do Edital, bem como no Projeto Básico – Anexo I.

6.2.2 a fase de ABERTURA e JULGAMENTO DAS PROPOSTAS, que compreenderá a abertura dos envelopes de nº. 2, em sessão pública, cuja data será definida após exauridas todas as etapas da fase anterior;

6.2.2.1 a análise dos documentos contidos no envelope nº 2 “PROPOSTA DE PREÇOS” das Licitantes, sendo considerada vencedora a Licitante que atender às exigências contidas no item 5 deste Edital e Projeto Básico;

6.3 Os trabalhos da Comissão Especial de Licitação obedecerão à seguinte ordem:

6.3.1 credenciamento dos representantes das licitantes, de acordo com os dispositivos constantes no subitem 2.2 deste Edital;

6.3.2 abertura dos envelopes HABILITAÇÃO para análise dos documentos, os quais ficarão à disposição das Licitantes para exame e rubrica;

6.3.3 verificação da regularidade das Licitantes no SICAF, cuja comprovação será feita mediante consulta via “online” no referido sistema, no qual serão impressas declarações demonstrativas da situação de cada Licitante, conforme os termos do inciso III, do item 7 da IN/MARE nº 05/95, atualizada;

6.3.3.1 ficando demonstrado pela consulta ao SICAF que os documentos comprobatórios do Cadastramento se encontram com os prazos de validade vencidos, e a Licitante comprove, exclusivamente, mediante apresentação do formulário de Recibo de Solicitação de Serviço, (anexo III do Manual do SICAF), ter entregue a documentação à sua Unidade Cadastradora, no prazo de 03 dias úteis anteriores à data prevista para o recebimento das propostas, a Comissão suspenderá os trabalhos e comunicará o fato ao Diretor-Presidente da FJZB;

6.3.4 depois de conferida e apreciada a documentação e verificada a situação da Licitante no SICAF serão anunciadas, sempre que possível na mesma sessão, as Licitantes habilitadas e as inabilitadas na Licitação;

6.3.4.1 no caso de inabilitação de todas as Licitantes, a Administração poderá fixar o prazo de 8 (oito) dias úteis para a apresentação de nova documentação, escoimadas das causas que deram origem às inabilitações;

6.3.5 em caso de manifestação de interposição de recursos contra os atos de habilitação ou de inabilitação de qualquer Licitante, a Comissão Especial de Licitação suspenderá os trabalhos e, depois de esgotados os prazos recursais, designará nova data para abertura dos envelopes das PROPOSTAS;

6.3.6 não havendo possibilidade de apreciação imediata da documentação, ou não estando presentes todos os representantes devidamente credenciados, conforme subitem 2.2 do Edital, ou ainda, a empresa Licitante não tendo manifestado expressamente pela desistência de interpor recurso contra o resultado de habilitação, a Comissão suspenderá os trabalhos e divulgará o resultado da habilitação mediante publicação na imprensa oficial ou no sítio <http://www.zoo.df.gov.br>.

6.3.6.1 nesta hipótese, os envelopes contendo as PROPOSTAS DE PREÇOS serão rubricados pelos presentes e pela Comissão, ficando sob sua guarda para abertura em outras sessões a serem indicadas posteriormente;

6.3.7 a devolução dos envelopes fechados às Licitantes inabilitadas, contendo as respectivas propostas, desde que não tenha havido recurso ou após a sua denegação;

6.3.8 exaurida todas as etapas da fase de habilitação e transcorrido o prazo recursal ou, após manifestação de desistência expressa da interposição de recurso será divulgada a data de abertura dos envelopes contendo as PROPOSTAS DE PREÇOS das Licitantes habilitadas;

6.3.8.1 no dia e hora marcados, serão abertos os envelopes de nº 2 – PROPOSTA DE PREÇOS, das empresas habilitadas, cuja conferência e rubrica serão realizadas pela Comissão Especial de Licitação, sendo dado vista aos Licitantes presentes à sessão, que as rubricará;

6.4 Após a fase de habilitação, não cabe desistência das propostas, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão Especial de Licitação;

6.5 Ao final de cada sessão será lavrada ata circunstanciada, assinada pelos Membros da Comissão e pelos Representantes das empresas Licitantes presentes.

7. DO JULGAMENTO

7.1 O julgamento das propostas será realizado em conformidade com o tipo de Licitação de MAIOR OFERTA, observado o atendimento das especificações estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

7.2 A análise e o julgamento das PROPOSTAS DE PREÇOS serão realizados em atendimento aos dispositivos na Lei nº 8.666/93 e nas condições estabelecidas no Anexo I deste Edital;

7.3 Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica prevalecerão as da proposta;

7.4 será desclassificada a PROPOSTA DE PREÇOS que apresentar preços simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os valores mínimos estipulados no Edital;

7.5 Durante a análise das propostas, a Comissão poderá convocar as Licitantes para quaisquer esclarecimentos adicionais;

7.6 as Licitantes deverão atender às comunicações, até o próximo dia útil ao do recebimento da comunicação;

7.6.1 todas as comunicações e esclarecimentos deverão ser feitos por escrito à Comissão Especial de Licitação;

7.7 No caso de desclassificação de todas as propostas, a Administração poderá fixar o prazo de 8 (oito) dias úteis para a apresentação de novas propostas, escoimadas das causas que deram origem às desclassificações;

7.8 Transcorrido o prazo recursal e/ou decididos os recursos eventualmente interpostos, o resultado do julgamento será submetido autoridade competente, para homologação e adjudicação do objeto às Licitantes vencedoras.

7.9 Após a arrematação, que se consuma com a “entrega dos envelopes”, não será aceito em nenhuma hipótese a desistência dos arrematantes quanto ao lote arrematado.

8. DO PRAZO DE EXECUÇÃO

8.1 Será firmado Termo de Contrato entre a FJZB e o Licitante vencedor, para permissão de uso para exploração das atividades e/ou serviços a que se destina nas dependências do parque da FJZB.

8.2 Se o Licitante vencedor, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após devidamente convocado, não aceitar ou não assinar o Termo de Contrato, reserva-se à FJZB, o direito de optar pelos Licitantes remanescentes, na ordem de classificação dos preços propostos, ou revogar a Licitação, obedecidos os critérios estipulados na Lei 8.666/93, Art. 64, parágrafo 2º.

8.3 O Licitante vencedor terá o prazo de 10 (dez) dias, contados a partir da assinatura do Termo de Contrato, para dar início à exploração comercial;

8.4 A exploração comercial ficará condicionada a apresentação formal de todas as licenças e autorizações expedidas pelas autoridades públicas responsáveis, cuja obtenção ficará ao encargo do Licitante vencedor.

9. DO HORÁRIO E LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

9.1 O atendimento ao público, em expediente normal, é de terças-feiras aos domingos, além dos feriados, no horário de 8:30 às 17:00 horas, exceto em situações atípicas em que a Administração da FJZB poderá estipular outro horário.

10. DO PREÇO

10.1 Após realização de pesquisa de mercado referente à locação de imóveis comerciais em Brasília, levando em consideração o horário de atendimento ao

público adotado nas dependências do Parque da FJZB, fica estipulado o valor mínimo a seguir:

10.2 - Lote 1 – Espaço físico para Lanchonete, situado no Jardim Zoológico de Brasília, Avenida das Nações, Via L4 Sul, CEP 70610-100, Brasília, DF, próximo ao recinto dos grandes felinos

10.2.1 – Descrição do imóvel: 01 (uma) Edificação, com 5,25m de comprimento e 5,25m de largura, totalizando uma área de 27,56m². A área de projeção total correspondente a 234,70m² (15,32m x 15,32m). Comporta cozinha, área para atendimento ao público, depósito e área para mesas (circulação):

- a) Cozinha: balcão com pia, balcão para manipulação de alimentos e exaustor;
- b) Área aberta para atendimento: balcão de atendimento e pia para higienização;
- c) Depósito: localiza-se no andar superior, cujo piso suspenso é de assoalho de madeira;
- d) Área para mesas (circulação externa).

10.2.1.1 A escada de acesso ao segundo pavimento é embutida no forro e dobrável, com material de alta resistência e durabilidade, sendo suas molas dimensionadas adequadamente para resistir a uso contínuo. Toda estrutura aparente é de madeira tratada. As mesas e cadeiras para o público são distribuídas sob a cobertura externa (área de projeção). O material utilizado na edificação e acabamento tem características rústicas: tijolo aparente; balcão, pilares e vigas em madeira; e piso de bloco de concreto Inter travado. As telhas são do tipo americana.

10.3 - Lote 2 – Espaço físico para Lanchonete, situado no Jardim Zoológico de Brasília, Avenida das Nações, Via L4 Sul, CEP 70.610-100, Brasília – DF, próximo ao serpenteário.

10.3.1 - Descrição do Imóvel: 01 (uma) Edificação, com 5,25m de comprimento e 5,25m de largura, totalizando uma área de 27,56m². Sua Área de Projeção corresponde a 234,70m² (15,32m x 15,32m). Comporta cozinha, área para atendimento ao público, depósito e área para mesas (circulação):

- a) Cozinha: balcão com pia, balcão para manipulação de alimentos e exaustor;
- b) Área aberta para atendimento: balcão de atendimento e pia para higienização;
- c) Depósito: localiza-se no andar superior, cujo piso suspenso é de assoalho de madeira;
- d) Área para mesas (circulação externa).

10.3.2 A escada de acesso ao segundo pavimento é embutida no forro e dobrável, com material de alta resistência e durabilidade, sendo suas molas dimensionadas adequadamente para resistir a uso contínuo. Toda estrutura

aparente é de madeira tratada. As mesas e cadeiras para o público são distribuídas sob a cobertura externa (área de projeção). O material utilizado na edificação e acabamento tem características rústicas: tijolo aparente; balcão, pilares e vigas em madeira; e piso de bloco de concreto Inter travado. As telhas são do tipo americanas.

10.4 O valor mínimo mensal da permissão de uso de cada lote será de **R\$ 2.835,18 (dois mil oitocentos e trinta e cinco reais e dezoito centavos)**.

10.5 Os itens acima estão descritos no Projeto Básico, Anexo I.

10.6 Os critérios para definição da taxa de ocupação da área (preço) estão descrita no anexo I do projeto básico, item 17.

11. DO REAJUSTE

11.1 As contraprestações do preço público mensal, objeto deste contrato, serão reajustados a cada 12 (doze) meses, segundo a variação do índice Geral de Preços de Mercado IPCA, ou outro critério que venha, no futuro ser estabelecido por lei, ou na sua falta, por revisão amigável ou judicial.

12. DA GARANTIA DO OBJETO

12.1 O Licitante vencedor deverá apresentar carta assinada pelo responsável pela empresa com firma reconhecida, conferindo garantia de que realizará o serviço conforme as especificações estabelecidas no Projeto Básico, anexo I.

13. DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

13.1 Após anunciado, em sessão pública ou publicado o resultado final da Licitação, a Comissão Especial de Licitação elaborará relatório circunstanciado com vistas à homologação do objeto à Licitante vencedora e adjudicação do resultado do julgamento e dos atos praticados pela Comissão e pela autoridade superior;

13.2 Até a assinatura do instrumento contratual, a Comissão Especial de Licitação pode desqualificar Licitantes, sem que estes tenham direito a indenização ou ressarcimento, e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se tiver conhecimento de qualquer fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento das propostas, que desabone sua idoneidade ou que tenha alterado sua capacidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação técnica ou econômico-financeira, de forma a impedir a execução do instrumento contratual a ser firmado, dentro dos padrões de qualidade exigidos pela FJZB

13.3 Adjudicado o procedimento licitatório, o Licitante vencedor será convocado para assinar o Termo de Contrato.

14. DA FISCALIZAÇÃO E CONTROLE

14.1 Nos termos do art. 67, § 1º, da Lei nº 8.666/93, o PERMITENTE designará um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências que porventura existirem e determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

15. DAS IMPUGNAÇÕES

15.1 As eventuais impugnações ao edital deverão ser protocoladas na Fundação Jardim Zoológico de Brasília por qualquer pessoa ou cidadão ou Licitante em até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, devendo ser dirigidas ao Presidente da Comissão Especial de Licitação, observadas as demais condições legais, e deverão ser instruídas com:

15.1.1 Cópia do documento de identidade do seu signatário, quando feita por pessoa física;

15.1.2 Prova dos poderes e representação legal, quando feita por pessoa jurídica devidamente autenticada.

15.2 A Fundação Jardim Zoológico de Brasília julgará e responderá à impugnação em até 3 (três) dias úteis, sem prejuízo da faculdade prevista no § 1º do art. 113 da Lei nº 8.666/93;

15.3 Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital perante a Administração, a Licitante que não o fizer até o 2 (dois) dias úteis que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação;

15.4 A impugnação feita tempestivamente pela Licitante não a impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente;

15.5 As impugnações serão protocoladas diretamente ao seguinte endereço: AV. das Nações, Via L4, Brasília-DF, CEP: 70.610-100

15.6 O parecer da Comissão Especial de Licitação favorável à impugnação somente alterará a data para recebimento dos envelopes quando a alteração promovida no edital afetar as condições de oferta da Garantia da Proposta, de elaboração da Proposta Comercial ou de apresentação dos Documentos de habilitação exigidos.

16. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

16.1 Caberão recursos, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato ou lavratura da ata, nos casos de habilitação ou inabilitação das Licitantes, julgamento das propostas, anulação ou revogação da Licitação, rescisão do Contrato a que se refere o inciso I do artigo 79 da Lei nº 8.666/93 e, ainda, nos casos de aplicação das penas de advertência, suspensão temporária e multa;

16.2 Os recursos serão dirigidos por escrito à Comissão Especial de Licitação, o qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 05 (cinco) dias úteis ou, nesse mesmo prazo, submetê-los à autoridade superior, que os apreciar-nos-á 05 (cinco) dias úteis subsequentes;

16.3 Os recursos referentes às fases de habilitação e julgamento das propostas terão efeitos suspensivos, podendo a autoridade competente, motivadamente e presentes razões de interesse público, atribuir eficácia suspensiva aos demais;

16.4 O recurso interposto será cientificado aos demais Licitantes, que poderão impugná-lo no prazo de 05 (cinco) dias úteis da respectiva ciência;

16.5 Não serão conhecidos os recursos cuja petição tenha sido apresentada fora do prazo e/ou subscrita por procurador não habilitado legalmente no processo para responder pela Licitante;

16.6 Os recursos serão protocolados diretamente no Parque da Fundação Parque Jardim Zoológico de Brasília, no seguinte endereço: Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100. Não serão aceitos os recursos enviados via fax ou por meio eletrônico (e-mail).

16.7 Julgado o recurso, seu resultado será divulgado no sítio eletrônico: <http://www.zoo.df.gov.br>.

17. DO CONTRATO E VIGÊNCIA

17.1 Para o fiel cumprimento das obrigações assumidas será firmado contrato, com vigência de 02 (dois) anos, contados a partir da data de sua publicação, podendo ser prorrogado por igual período, de acordo com a legislação vigente.

17.2 A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão o que não exime a PERMISSONÁRIA de sofrer as penalidades previstas tanto no contrato como na legislação pertinente;

17.3 A FJZB convocará a Adjudicatária para assinar o Contrato, a qual terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação formalizada, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades previstas neste Edital;

17.4 O prazo acima estabelecido para assinatura do Contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela Adjudicatária durante o seu transcurso e desde que fundado em motivo justificado e aceito pela FJZB;

17.5 A assinatura do contrato ficará condicionada a apresentação pela Adjudicatária ao Poder PERMITENTE dos seguintes documentos e comprovações:

17.5.1 Comprovação da constituição de garantia de execução do contrato, nos termos do contrato de permissão;

17.5.2 Ato de constituição da Permissionária e suas alterações, com a correspondente certidão do registro empresarial competente, bem como o respectivo comprovante de inscrição perante o Cadastro nacional da Pessoa Jurídica;

17.6 A recusa em assinar o Contrato sem justificativa aceita pelo Poder PERMITENTE, dentro do prazo estabelecido, poderá acarretar ainda a Adjudicatária a suspensão temporária de participação em licitação; o impedimento de contratar com a Administração pelo período de até 24 (vinte e quatro) meses e a declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma da lei.

17.7 É facultado a FJZB, quando a ADJUDICATÁRIA não assinar o Contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar as Licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, inclusive quanto aos preços, em conformidade com este Edital, ou revogar a licitação independente da cominação prevista no artigo 81, da Lei nº 8.666/93.

17.8 Caso a PERMISSIONÁRIA desista do empreendimento antes do prazo de 12 (doze) meses, será realizada rescisão da Permissão e assinado o Termo de Doação das benfeitorias realizadas à Fundação. Todas as despesas ocorrerão por conta da PERMISSIONÁRIA, não sendo devido nenhum tipo de indenização por parte desta Fundação a PERMISSIONÁRIA.

17.9 A PERMISSIONÁRIA se obriga em deixar o empreendimento em condições para continuação das atividades da lanchonete, em conformidade com o laudo de vistoria que deve ser realizado ao início das atividades, assinado pela PERMISSIONÁRIA e pelo Diretor-Presidente da FJZB, inclusive os equipamentos incorporáveis ao imóvel.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA PERMISSIONÁRIA E PERMITENTE

18.1 A PERMISSONÁRIA obriga-se a:

18.1.1 A PERMISSONÁRIA poderá executar, às suas expensas, desde que aprovados pela PERMITENTE, os projetos arquitetônico, executivos e complementares, de outras reformas e adequações necessárias para a instalação e bom funcionamento da lanchonete.

18.1.2 Cumprir todas as orientações da PERMITENTE para fiel desempenho das atividades especificadas.

18.1.3 As lanchonetes deverão funcionar obrigatoriamente todos os dias, no horário em que a Fundação Jardim Zoológico de Brasília estiver aberta à visitação pública.

18.1.4 Opcionalmente e autorizado previamente pela PERMITENTE poderá a PERMISSONÁRIA funcionar no período noturno durante o ZOO NOTURNO e o ZOO CAMPING, bem como, nos dias em que o Jardim Zoológico estiver fechado ao público visitante.

18.1.5 Fica vedada a venda ambulante pela PERMISSONÁRIA dos produtos e bebidas, em carrinhos ou sob outra forma não prevista neste Projeto Básico.

18.1.6 Manter disponível para exame pela PERMITENTE ou por fiscalização externa, toda documentação comprobatória da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, comercial e administrativa, inclusive licenças, autorização de funcionamento e alvará para o exercício de suas atividades comerciais resultantes da execução do contrato.

18.1.7 Comprovar o pagamento da contraprestação de preço público no final de cada mês, por meio da entrega de cópia ao Fiscal do Contrato, juntamente com o original;

18.1.8 Arcar com demais despesas decorrentes dos serviços como materiais e insumos necessários à sua execução, locomoção, seguros, impostos, e quaisquer outras que venham a ser determinadas por lei ou pela situação de fato;

18.1.9 A PERMISSONÁRIA deverá nomear um responsável, procurador, diretor ou gerente, que a representará integralmente em todos os seus atos, devendo fazê-lo por escrito à PERMITENTE, quando do início do contrato.

18.1.10 A PERMISSONÁRIA deverá formalizar e manter preposto credenciado perante a PERMITENTE, experiente e com poderes para representá-la na execução do Contrato;

18.1.11 Atribuir ao Preposto e ao Nutricionista as tarefas de: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como manter contato com o Gestor do Contrato.

18.1.12 Entregar ao Gestor do Contrato relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho de todos os empregados, mantendo-a sempre atualizada.

18.1.13 A PERMISSIONÁRIA deverá manter gerente treinado, disponível durante todo o expediente.

18.1.14 Manter em lugar visível painel com a relação nominal e carteira de saúde dos empregados que prestem serviço nas instalações da Fundação, devidamente atualizada.

18.1.15 Comunicar imediatamente ao Gestor do Contrato sobre fiscalização procedida por órgãos competentes no cumprimento de normas; facilitar suas atuações e, ao final, cientificar a PERMITENTE do resultado das inspeções.

18.1.16 Cumprir com rigor as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho, sanitárias e sobre manipulação de alimentos.

18.1.17 Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando somente aqueles de qualidade superior para o preparo dos alimentos.

18.1.18 Manter quantidade de pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, devendo a PERMISSIONÁRIA acatar parecer da Fundação quando esta constatar que o número de empregados é insuficiente para o bom andamento dos serviços.

18.1.19 Para o acesso às áreas de serviços da Fundação, os funcionários da PERMISSIONÁRIA deverão obrigatoriamente, estar munidos do respectivo crachá de identificação funcional, sem o qual não será permitida sua entrada.

18.1.20 A PERMISSIONÁRIA uniformizará e identificará mediante crachá, obrigatoriamente, e segundo modelos previamente aprovados pela PERMITENTE, todos os seus empregados que ficarem em contato com o público.

18.1.21 A PERMISSIONÁRIA zelar pelo asseio e comportamento dos seus empregados, podendo ainda a PERMITENTE exigir a substituição daqueles empregados que não se portarem condignamente e com urbanidade no desempenho de suas funções.

18.1.22 Adquirir e disponibilizar todos os utensílios de cozinha, da lanchonete, tais como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, galheteiros (paliteiros, saleiros, azeite, vinagre, molhos para saladas etc.), toalhas de mesa e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços e excelente aspecto visual, sendo vedado o uso de utensílios amassados ou quebrados e sem padronização.

18.1.23 Adquirir e pôr em uso os equipamentos necessários para o bom atendimento ao público, tais como mesas e cadeiras, liquidificadores, espremedores de sucos e centrífugas, chapas, máquinas de café expresso, máquina de suco, forno elétrico e forno de microondas, e demais equipamentos necessários à execução do objeto do contrato.

18.1.24 Submeter para aprovação prévia da PERMITENTE, até o dia 10 de cada mês, os cardápios para o mês subsequente, mantendo o mesmo padrão de qualidade e variedade durante o período de vigência contratual, sem prejuízo da criatividade na preparação;

18.1.25 A PERMISSONÁRIA venderá ao público os seus produtos por preços correntes nesta capital, respeitando a peculiaridade de tratar-se de venda em recinto fechado.

18.1.26 A PERMISSONÁRIA encaminhará, para conhecimento da PERMITENTE, as tabelas de preços de venda dos produtos, por ela comercializados, bem como suas alterações, devendo ainda, mantê-las afixadas em local de fácil visualização, para orientação e conhecimento do público usuário.

18.1.27 Informar aos usuários da lanchonete, mediante cartazes ou outros meios similares afixados em locais visíveis e de fácil leitura, os valores calóricos e proteicos de cada componente das refeições, com as quantidades mínimas equivalentes, bem como especificar os componentes dos preparados, principalmente os que contenham glúten, leite e derivados em sua composição.

18.1.28 Atender aos usuários e PERMITENTE, dispensando tratamento eficiente e cortês.

18.1.29 Manter toda área concedida interna e externa, recebidas em Permissão de Uso (salão, cozinha, depósito etc.) no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, bem como as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo mesas (os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos, notadamente no período de maior utilização e frequência; vetado o uso de produto químico de forma nociva ao ser humano; devendo ainda, promover a

coleta de lixo, de forma seletiva, mantendo-o em sacos plásticos, apropriados para este fim, assim como depositá-lo em local estabelecido e de acordo com as normas preestabelecidas pela PERMITENTE, bem como cumprir com as exigências da Política Ambiental da Fundação.

18.1.30 a PERMISSONÁRIA só poderá fazer uso da área para preparo e comercialização. O espaço de varanda, no entorno, será de uso EXCLUSIVO para disposição de cadeiras e mesas para uso do público.

18.1.31 A PERMISSONÁRIA deverá manter a limpeza da área em um raio de 25m ao redor da lanchonete.

18.1.32 Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com poder bactericida e ação fungicida, para se obter ampla higienização do ambiente, dos equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam alimentos.

18.1.33 Todo o produto químico a ser utilizado na obra ou durante a operação, que possa causar impacto ao meio ambiente, antes de sua aplicação deverá ser submetido à análise da fiscalização, com apresentação prévia da Ficha de Informação de segurança de produtos químicos (FISPQ).

18.1.34 Utilizar na cozinha e áreas afins toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim.

18.1.35 Manter os freezers e geladeiras permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à realização de serviços.

18.1.36 Deixar, ao final do prazo contratual, as instalações da lanchonete em perfeitas condições de funcionamento, procedendo a uma limpeza geral nas caixas de gordura e nas tubulações de esgoto localizadas nas áreas dos serviços.

18.1.37 Informar ao Gestor do Contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços.

18.1.38 Cumprir e fazer cumprir por seus empregados normas e regulamentos disciplinares relativos à segurança dos edifícios da PERMITENTE, assim como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes

à matéria objeto do Contrato, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor.

18.1.39 Arcar com a despesa decorrente de qualquer infração praticada por seus empregados quando da execução dos serviços objeto do contrato.

18.1.40 Poderá manter, a PERMISSIONÁRIA, estoque de todos os seus produtos necessários ao adequado funcionamento da lanchonete.

18.1.41 Refazer ou substituir os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis pela fiscalização, sem condições de serem consumidos.

18.1.42 É proibido comercializar ou servir bebidas alcoólicas, cigarros e produtos derivados de tabaco nas dependências da Fundação;

18.1.43 Arcar com a despesa de consumo do gás necessário aos equipamentos da lanchonete, ficando o abastecimento e controle do estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, bem como, a manutenção corretiva e preventiva da central de gás.

18.1.44 A PERMISSIONÁRIA deverá obrigatoriamente armazenar em local externo específico os botijões de gás.

18.1.45 É vedada a veiculação de publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização da PERMITENTE.

18.1.46 Manter, durante a vigência do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Projeto e no Edital.

18.1.47 Apresentar seus empregados no local com pontualidade e asseio, conforme os horários fixados pela PERMITENTE, para fins de execução dos serviços.

18.1.48 Assumir todas as responsabilidades relativas a seus empregados, inclusive para atendimento em casos de emergência por acidentes ou qualquer mal súbito.

18.1.49 Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados aos serviços contratados.

18.1.50 Instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da PERMITENTE.

18.1.51 Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela PERMITENTE quanto aos serviços contratados.

18.1.52 É vedado transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do Contrato.

18.1.53 Responsabilizar-se pela melhoria do sistema de exaustão de ar da cozinha (ventilação forçada), bem como pela modernização dos equipamentos e utensílios, utilizados na lanchonete, sem ônus para a PERMITENTE.

18.1.54 Realizar reparos e benfeitorias nas instalações, às suas expensas, e sob autorização da Fundação, as quais serão incorporadas ao imóvel sem direito a retenção ou indenização;

18.1.55 Repor material ou equipamento cedido pela PERMITENTE, e em caso de desaparecimento, quebra ou qualquer outro motivo que torne inutilizável, com outro novo de idêntica ou similar qualidade e funcionalidade.

18.1.56 A PERMISSONÁRIA ficará obrigada a respeitar todas as prescrições legais à contratação de seus empregados, bem como a manter por sua conta e risco, durante todo o período da Permissão de Uso, contratos de seguros relativos à Responsabilidade Civil, ao Patrimônio (prédio, instalações e equipamentos) e de acidentes de trabalho de seus empregados e/ou empregados dos seus prepostos.

18.1.57 A PERMISSONÁRIA responderá por quaisquer danos ou prejuízos causados por seus empregados e/ou preposto à PERMITENTE e/ou terceiros, bem como de bens patrimoniais em sua responsabilidade, de acordo com o artigo 70, da Lei 8.666/93 e por avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou Prepostos, por dolo ou culpa, a terceiros ou à própria PERMITENTE, providenciando a reposição dos bens com qualidade idêntica ou semelhante ou, ainda, ressarcir o valor correspondente em 48 (quarenta e oito) horas, desde que fique comprovada a responsabilidade, sem prejuízo de outras cominações legais.

18.1.58 A PERMISSONÁRIA fica terminantemente proibida de fazer uso, para qualquer fim, da razão social e da logomarca da PERMITENTE, sem prévia autorização da Fundação.

18.1.59 A PERMISSONÁRIA deverá obrigatoriamente emitir nota fiscal nas vendas.

18.1.60 A PERMISSONÁRIA deverá aceitar como forma de pagamento pelas vendas dinheiro, cartão de débito e cartão de crédito.

18.1.61 Será facultado a PERMITENTE a construção de sanitários, conforme projeto

já elaborado pela FJZB, na área das lanchonetes, onde a PERMISSIONARIA será responsável pela manutenção, limpeza e insumos, tais como:

PRODUTO	MÉDIA CONSUMO SEMANAL
Sabonete líquido	5 litros
Álcool em gel	5 litros
Papel toalha	25 pacotes por semana
Papel higiênico	20 rolos por semana

18.2 PERMITENTE obriga-se a:

18.2.1 Assegurar o livre acesso dos empregados da PERMISSIONÁRIA, em dias e horários previamente estipulados, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas, respeitadas as normas internas de segurança da PERMITENTE e o decoro institucional.

18.2.2 Acompanhar e fiscalizar a execução do Termo de Permissão de Uso, através de servidor especialmente designado, que anotará em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com o mesmo.

18.2.3 Observar, durante a vigência do contrato, o cumprimento das obrigações assumidas pela PERMISSIONÁRIA, bem como a manutenção de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

18.2.4 Comunicar à PERMISSIONÁRIA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços contratados.

18.2.5 Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pela PERMISSIONÁRIA.

18.2.6 Exigir da PERMISSIONÁRIA, a qualquer tempo, a comprovação das condições iniciais de contratação.

18.2.7 Verificar as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações.

18.2.8 Examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela PERMISSIONÁRIA.

18.2.9 Verificar a qualidade de atendimento aos usuários e fornecedores.

18.2.10 Efetuar quadrimestralmente, pesquisa de opinião da clientela da lanchonete, visando apurar o grau de satisfação em relação aos serviços prestados, para adoção de medidas corretivas, se necessário;

18.2.11 Comunicar à PERMISSONÁRIA, por escrito, ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para correção.

18.2.12 Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição do empregado da PERMISSONÁRIA que estiver sem uniforme ou crachá; que embarçar ou dificultar a fiscalização; ou cuja permanência na Fundação seja julgada inconveniente

18.2.13 Exigir motivadamente o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução dos serviços ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

18.2.14 Aplicar as penalidades administrativas nos termos deste projeto básico.

18.2.15 Colocar o espaço destinado à lanchonete à disposição da PERMISSONÁRIA, para exploração dos serviços constantes do objeto;

18.2.16 Fornecer cópia das faturas da CEB e CAESB para cálculo e reembolso dos valores relacionados;

18.2.17 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados.

19. DA PRESTAÇÃO DE GARANTIA

19.1 Como garantia integral de todas as obrigações assumidas, a empresa vencedora prestará, garantia no prazo de 10 (dez) dias, após assinatura do Contrato no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do Contrato, conforme o disposto no art. 56, § 1º, da Lei nº 8.666/93. Essa garantia poderá ser prestada em uma das seguintes modalidades:

- a) caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;
- b) seguro-garantia;
- c) fiança bancária.

19.2 se o valor da garantia for utilizado em pagamento de qualquer obrigação, a Adjudicatária obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada pela FJZB;

19.3 A garantia somente será restituída à Adjudicatária após o integral cumprimento das obrigações contratuais;

19.4 Se a garantia a ser apresentada for a títulos da dívida pública, deverá ser emitida sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

20. DA RESPONSABILIDADE CIVIL

20.1 A presença da Fiscalização durante a execução do objeto contratado, quaisquer que sejam os atos praticados no desempenho de suas atribuições, não implicará solidariedade ou corresponsabilidade com a Adjudicatária, que responderá única e integralmente pela execução dos serviços.

20.2 Se a Adjudicatária recusar, demorar, negligenciar ou deixar de eliminar as falhas, vícios, defeitos ou imperfeições apontadas, poderá a FJZB efetuar os reparos e substituições necessárias, seja por meios próprios ou de terceiros, transformando-se os custos decorrentes, independentemente do seu montante, em dívida líquida e certa da Adjudicatária;

20.3 A Adjudicatária responderá diretamente por todas e quaisquer perdas e danos causados em bens ou pessoas, inclusive em propriedades vizinhas, decorrentes de omissões e atos praticados por seus funcionários e prepostos, fornecedores, bem como originados de infrações ou inobservância de leis, decretos, regulamentos, portarias e posturas oficiais em vigor, devendo indenizar a FJZB por quaisquer pagamentos que seja obrigado a fazer a esse título, incluindo multas, correções monetárias e acréscimos de mora.

21. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

21.1 A PERMISSONARIA recolherá, até o 5º dia útil do mês seguinte ao vencimento, à importância lançada na proposta referente ao espaço destinado à LANCHONETE,

21.2 As despesas de consumo de água e energia elétrica serão reembolsadas pela PERMISSONÁRIA, segundo aferição mensal pelos respectivos relógios controladores de consumo instalados nos locais pela PERMISSONÁRIA, cabendo a PERMITENTE a leitura mensal dos medidores, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente.

21.3 O pagamento do reembolso das despesas de água e energia elétrica deve ser efetuado, pontualmente, na Tesouraria da Fundação Jardim Zoológico de Brasília, até o dia 10 (dez) de cada mês subsequente ao vencido.

21.4 Havendo impedimento por motivo de força maior, imprevisível, fato do príncipe ou qualquer outro motivo plenamente justificável para aferição das

despesas que trata este item, o valor será cobrado levando-se em conta a média das 03 (três) últimas cobranças efetuadas e a diferença, caso exista, será acrescida ou subtraída da primeira cobrança devidamente aferida.

21.5 Por atraso no pagamento, a empresa ficará sujeita à aplicação de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, multa contratual, bem como à atualização monetária do valor, calculado desde o dia seguinte ao de seu vencimento, até a data de seu efetivo pagamento, tendo como base o IGP-M/FGV ou outro índice que venha substituí-lo, calculado *pro rata tempore* sobre o valor da parcela a ser paga;

21.6 A empresa fica obrigada a pagar todas as taxas e despesas necessárias para a execução das atividades, que em nenhuma hipótese poderão ser repassadas à FJZB.

21.7 Na inadimplência e mesmo atrasos injustificados superiores a 60 (sessenta) dias, resultará na rescisão do Contrato, independente da interpelação judicial ou extrajudicial, e sua imediata devolução das dependências da FJZB;

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1 - Das Espécies

22.1.1 - As licitantes e/ou contratadas que não cumprirem integralmente as obrigações assumidas, garantida a prévia defesa, estão sujeitas às seguintes sanções em conformidade com o Decreto Distrital nº 26.851, de 30/05/2006, publicado no DODF nº 103, de 31/05/2006, pg. 05/07, alterado pelos Decretos nº 26.993/2006, de 12/07/200, 27.069/2006, de 14/08/2006 e Decreto nº 35.831/2014, de 19 /09/2014:

I - Advertência;

II - Multa; e

III - suspensão temporária de participação em licitação, e impedimento de contratar com a Administração do Distrito Federal, por prazo não superior a 2 (dois) anos, e dosada segundo a natureza e a gravidade da falta cometida.

a) para a licitante e/ou contratada que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal; a penalidade será aplicada por prazo não superior a 5 (cinco) anos, e a

licitante e/ou contratada será descredenciada do Sistema de Cadastro de Fornecedores, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, aplicadas e dosadas segundo a natureza e a gravidade da falta cometida;

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 perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

22.1.2 - As sanções previstas nos incisos I, III e IV do subitem anterior poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

22.2 - Da Advertência

22.2.1 - A advertência é o aviso por escrito, emitido quando o licitante e/ou contratada descumprir qualquer obrigação, e será expedido:

I - Pela Administração da Fundação Jardim Zoológico de Brasília, quando o descumprimento da obrigação, cabendo ao ordenador de despesas do órgão contratante se o descumprimento da obrigação ocorrer na fase de execução contratual, entendida desde a recusa em retirar a nota de empenho ou assinar o contrato.

22.3 - Da Multa

22.3.1 - A multa é a sanção pecuniária que será imposta à contratada, pelo ordenador de despesas do órgão contratante, por atraso injustificado na entrega ou execução do contrato, alterado pelo Decreto Distrital nº 36.135/2014, e será aplicada nos seguintes percentuais:

I - 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado sobre o montante das parcelas obrigacionais adimplidas em atraso, até o limite de 9,9% (nove inteiros e nove décimos por cento), que corresponde a até 30 (trinta) dias de atraso;

II - 0,66 % (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o montante das parcelas obrigacionais adimplidas em atraso, em caráter excepcional, e a critério do órgão contratante, quando o atraso ultrapassar 30 (trinta) dias, não podendo ultrapassar o valor previsto para o inadimplemento completo da obrigação contratada;

III - 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato/nota de empenho, por descumprimento do prazo de entrega, sem prejuízo da aplicação do disposto nos incisos I deste subitem;

IV - 15% (quinze por cento) em caso de recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, recusa parcial ou total na entrega do material, recusa na conclusão do serviço, ou rescisão do contrato/nota de empenho, calculado sobre a parte inadimplente; e

V- até 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato/nota de empenho, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto prazo de entrega.

22.3.2 - A multa será formalizada por simples apostilamento contratual, na forma do art. 65, § 8º, da Lei nº 8.666/93 e será executada após regular processo administrativo, oferecido à contratada a oportunidade de defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, nos termos do § 3o do art. 86 da Lei nº 8.666/93, observada a seguinte ordem:

I - Mediante desconto no valor da garantia depositada do respectivo contrato;

II - Mediante desconto no valor das parcelas devidas à contratada; e

III - mediante procedimento administrativo ou judicial de execução.

22.3.3 - Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá à contratada pela sua diferença, devidamente atualizada pelo Índice Geral de Preços Mercado (IGP-M) ou equivalente, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrados judicialmente.

22.3.4 - O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega ou execução do contrato, se dia de expediente normal na repartição interessada, ou no primeiro dia útil seguinte.

22.3.5 - Em despacho, com fundamentação sumária, poderá ser relevado:

I - o atraso não superior a 5 (cinco) dias; e

II - a execução de multa cujo montante seja inferior ao dos respectivos custos de cobrança.

22.3.6 - A multa poderá ser aplicada cumulativamente com outras sanções, segundo a natureza e a gravidade da falta cometida, consoante o previsto do subitem 20.1.2 e observado o princípio da proporcionalidade.

23. DA RESCISÃO CONTRATUAL

23.1 Constituem motivos para rescisão do Contrato, os previstos no Art. 78, Incisos I ao XVII da Lei 8.666/93.

23.2 A rescisão do Contrato poderá ser determinado por ato unilateral e escrito do FJZB, conforme inciso I do artigo 79 da Lei 8.666/93, com as consequências elencadas no artigo 80 do diploma legal antes mencionado.

23.3 O Contrato poderá, ainda, ser rescindido judicialmente, nos termos da Legislação, e amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzido a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a FJZB.

24. VISTORIA

24.1 Devida à complexidade da contratação e a necessária ciência das Licitantes quanto às condições que envolvem a Licitação, a vistoria será obrigatória.

24.2 As Licitantes deverão fazer um reconhecimento (vistoria) nos locais de permissão de uso para exploração comercial de serviços de lanchonete no endereço conforme Anexo VII, com até 48 horas antes da abertura dos envelopes, a fim de tomar conhecimento da situação atual das instalações, da extensão dos serviços a serem executados, das dificuldades que poderão surgir no decorrer da execução, bem como se cientificarem de todos os detalhes necessários a perfeita execução dos serviços, em horário compreendido entre as 09:00h e às 12:00h e das 14:00h às 17:00h.

24.3 A vistoria deverá ser realizada por representante da empresa, devidamente habilitado para tal fim, devendo portar identificação funcional e/ou contrato social ou outro instrumento análogo em caso de sócio, carta de representação ou procuração (pública ou particular) com a finalidade explícita de vistoriar o local do empreendimento.

24.4 Por ocasião da vistoria, o representante da empresa receberá comprovante de vistoria (conforme modelo anexo).

24.5 A vistoria será acompanhada por servidor desta fundação e será limitada às áreas imprescindíveis para a formulação da proposta.

24.6 A Equipe Técnica do Parque da FJZB coloca-se à disposição para agendamento de visitas ao local pelo e-mail clp@zoo.df.gov.br.

25. DOS CRITERIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

25.1 A PERMISSONÁRIA deverá contribuir para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável no cumprimento de diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental, de acordo com o art. 225 da Constituição Federal/88, e em conformidade com art. 3º da Lei nº 8.666/93;

25.2 Os veículos utilizado para a prestação de serviço deverão cumprir os dispositivos legais de proteção ao meio ambiente, para uso de unidades movidas a combustíveis renováveis, de acordo com critérios econômicos e técnicos;

25.3 Observar e zelar para que os produtos/materiais e peças não contenham substancias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio, chumbo, cromo hexavalente, cádmio, bifenil-polibromados, éteres difenil-polibromados,

25.4 Aplicar as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT NBR, referente ao uso de materiais atóxicos, biodegradáveis e recicláveis,

25.5 Orientar seus empregados para colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades de programas de separação de resíduos sólidos, e resíduos recicláveis descartados, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas. Dê preferência a embalagens reutilizáveis ou biodegradáveis.

25.6 Visar economia na utilização de máquinas, serviços/materiais e ferramentas contribuindo para a redução do consumo de energia, bem como na utilização de tecnologias e materiais que reduzam o impacto ambiental, bem como evitar o uso de extensões elétricas, em conformidade com a Lei de Eficiência Energética nº 10.295/01, Decreto nº 4.131/02, Portarias INMETRO nº 289/06 e nº 243/09;

25.8 Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA, e prever a destinação ambiental adequada de pilhas e baterias usadas inservíveis, pois seus resíduos são utilizados para fabricação de vidros, tintas, cerâmicas, e segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30/06/99;

25.9 Fornecer aos empregados os serviços/materiais de segurança necessários à execução dos serviços e realizar programas internos de treinamento de seus empregados, nos primeiros meses de execução contratual, para as práticas de sustentabilidade, observadas as normas ambientais vigentes. Deverá ser apresentada a FJZB a comprovação do treinamento ministrado.

26. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

26.1 O Licitante deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de Licitação e execução do objeto.

26.2 Para os propósitos deste item definem-se as seguintes práticas:

- a) “prática corrupta”: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;
- b) “prática fraudulenta”: a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- c) “prática conluída”: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos;
- d) “prática coercitiva”: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.
- e) “prática obstrutiva”:
 - (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima;
 - (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

26.3 Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro internacional este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução de contrato financiado pelo organismo.

26.4 Considerando os propósitos dos itens acima, a Licitante concorda e autoriza que na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro internacional, o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à execução do contrato.

26.5 Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12.

27. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

27.1 Esta Licitação poderá ser revogada por interesse da Administração, por razão de interesse público, em decorrência de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulada por vício ou ilegalidade, a modo próprio ou por provocação de terceiros, sem que as licitantes tenham direito a qualquer indenização,

27.2 Qualquer modificação no presente Edital será divulgada pela mesma forma que se divulgou o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação da proposta;

27.3 O envelope contendo a proposta de preços da Licitante inabilitada, não retirado pelo representante da interessada na data da abertura das demais propostas de preços, ficará em poder da Administração, devidamente fechado, à disposição da empresa, durante 05 (cinco) dias corridos da abertura da proposta de preços. Findo este prazo sem que a referida proposta de preços seja retirada, esta Instituição não mais se responsabilizará por sua guarda;

27.4 Os itens omissos neste Edital serão resolvidos pela Comissão Especial de Licitação;

27.5 A divulgação de avisos às Licitantes e de resultados de etapas da Licitação será feita mediante publicação na imprensa oficial e ainda no sítio eletrônico <http://www.zoo.df.gov.br>, na aba “Licitações”.

27.6 Ao presidente da Comissão de Licitação é facultado o direito de adiar, mediante despacho fundamentado, a presente licitação, sem que aos participantes caiba qualquer indenização;

27.7 É facultado à Comissão ou à autoridade competente, em qualquer fase da Licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar do mesmo desde a realização da sessão pública;

27.8 A autoridade competente poderá, em qualquer fase do processo, desclassificar a empresa que for declarada inidônea na área da Administração Pública

27.9 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente, não previsto neste Edital, que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente no mesmo horário;

27.10 A empresa é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase;

27.11 É vedada a sublocação, PERMISSÃO ou transferência parcial ou total do objeto desta Concorrência.

27.12 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, vencendo-se os prazos somente em dias de expediente normal;

27.13 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do Licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública;

27.14 A Adjudicatária fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições propostas, acréscimos ou supressões determinadas pela FJZB até o limite correspondente no art. 65, da Lei 8.666/93;

27.15 A dependência cedida será destinada exclusivamente ao objeto deste contrato, não podendo ser alterada sob qualquer pretexto pela PERMISSÃO, salvo as modificações existentes no projeto básico

27.16 A PERMISSÃO não poderá responsabilizar a PERMITENTE por perdas provenientes da falta de fornecimento de energia elétrica e/ou água, quando o motivo pela interrupção do fornecimento seja proveniente de caso fortuito ou força maior.

27.17 Efetuar quadrimestralmente, pesquisa de opinião da clientela da lanchonete, visando apurar o grau de satisfação em relação aos serviços prestados, para adoção de medidas corretivas, se necessário;

27.18 A diminuição do movimento durante quaisquer períodos, não desobriga a PERMISSÃO a qualquer responsabilidade sobre este fato e o que dele decorrer;

27.19 Na inadimplência ou mesmo atrasos injustificados superiores a 60 (sessenta) dias, resultará na rescisão da permissão de uso, independente da interpelação judicial ou extrajudicial, bem como imediata devolução das dependências do Parque pela PERMISSÃO ao PERMITENTE.

27.20 Quaisquer informações complementares sobre este Edital e seus anexos poderão ser obtidas no endereço Avenida das Nações Via L-4 Sul, CEP 70.610-100, Brasília – DF, e-mail: clp@zoo.df.gov.br

27.21 O Foro para solucionar os possíveis litígios que decorrerem deste procedimento licitatório será o da Vara de Fazenda Pública de Brasília-DF.

Brasília, 14 de setembro de 2017.

Presidente da Comissão Especial de Licitação - CEL

ANEXO I

PROJETO BÁSICO

**PERMISSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO PARA
EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
AO PÚBLICO VISITANTE NAS LANCHONETES DA FUNDAÇÃO
JARDIM ZOOLOGICO DE BRASÍLIA - FJZB**

**Brasília – DF
2017**

“Brasília – Patrimônio Cultural da Humanidade”
Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100 Brasil
Fone: (61) 3445-7000 Fax 3445-7019 CNPJ: 02.537.782/0001-28

**Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção,
no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12**

SUMÁRIO

1.	INTRODUÇÃO	40
2.	OBJETO.....	41
3.	JUSTIFICATIVA.....	42
4.	DOS SERVIÇOS MÍNIMOS EXIGIDOS PARA LANCHONETE.....	43
5.	CONDIÇÕES DA OPERAÇÃO.....	44
6.	DAS PROIBIÇÕES.....	45
7.	DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS E PRODUTOS.....	46
8.	DOS EMPREGADOS.....	47
9.	DOS BENS DE PROPRIEDADE DA FJZB.....	49
10.	OBRIGAÇÕES DAPERMITENTE	50
11.	OBRIGAÇÕES DA PERMISSONÁRIA.....	51
12.	HIGIENE DOS ALIMENTOS	55
13.	HIGIENE AMBIENTAL	57
14.	DO CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	58
15.	OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES ESPECÍFICAS DA PERMISSONÁRIA - BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS.....	59
16.	PAGAMENTO DA TAXA DE OCUPAÇÃO DA ÁREA, TAXA DE ÁGUA, TAXA DE LUZ	60
17.	DEFINIÇÃO DO VALOR DA TAXA DE OCUPAÇÃO DA ÁREA.....	60
18.	SANÇÕES	61
19.	PRAZO DE VIGÊNCIA DA PERMISSÃO.....	61
20.	INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES.....	62

1. INTRODUÇÃO

A Fundação Jardim Zoológico de Brasília foi a primeira instituição ambientalista originada no Distrito Federal antes mesmo da criação da cidade. Inaugurada em 6 de dezembro de 1957, a Fundação Jardim Zoológico de Brasília - FJZB hoje está vinculada à Secretaria de Estado de Meio Ambiente – SEMA. Constitui-se em um órgão da administração indireta, responsável pela gestão de um complexo ecológico formado pela combinação de três parques ambientais além de atuação em estudos científicos coordenados pela Universidade Ambiental (UNIAMBIENTAL), com sede a ser instalada no Zoológico.

A instituição tem a missão de manter-se como um centro de excelência voltado para a conservação, a pesquisa, a educação e o lazer. O compromisso sócio ambiental é ressaltado nas várias ações voltadas para a defesa e preservação da fauna e flora brasileira. Nesse sentido o Jardim Zoológico de Brasília tem se consolidado como referência nas questões voltadas à pesquisa com animais silvestres, colaborando com a produção, sistematização e disseminação de informações e novas tecnologias que contribuam para a preservação do meio ambiente. São mais de 50 pesquisas realizadas nos últimos anos dentre as quais 24 concluídas e as restantes em andamento.

O Zoológico ocupa uma área privativa 1.397.500M² do próprio jardim. Este último conta com uma variedade de espécies animais do Brasil e do mundo dentre os quais diversos viveiros e lagos artificiais para o melhor conforto do plantel de 826 animais que lá vivem, alguns inclusive sob ameaça de extinção. São aves, répteis, mamíferos, invertebrados e artrópodes, totalizando mais de 300 espécies com destaque maior na fauna representativa da América do Sul.

Aberto à visitação de terça a domingo, o Zoológico de Brasília recebe em média, aproximadamente 365 mil de visitantes nos últimos doze meses, especialmente nos fins de semana e feriados. As visitas constituem uma oportunidade para milhares de pessoas conhecerem um pouco da biodiversidade aqui representada. O espaço é considerado uma ótima opção de lazer com a família e aos que buscam um refúgio natural, constituindo um dos poucos destinos que une diversão e conhecimento para a cidade. A presença do público visitante cuja permanência geralmente é por mais de 4h (quatro horas) e dos funcionários do Zoológico de Brasília, por si só já se faz necessária à implantação de maior oferta e diversão na Fundação.

Sob este prisma e com intuito de alcançar a autossuficiência econômica pela eficiente administração dos recursos materiais e ainda promover o incentivo da visitação pública por meio da oferta de atrações e espaços de qualidade aos visitantes desta Fundação, atingindo desse modo, o cumprimento das

“Brasília – Patrimônio Cultural da Humanidade”

Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100 Brasil

Fone: (61) 3445-7040 Fax 3445-7019 CNPJ: 02.537.782/0001-28

Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12

finalidades dispostas no artigo 4º, incisos II e VII, ambos da Lei 1.813/97 (Lei Instituidora da FJZB), apresentamos o seguinte Projeto.

2. OBJETO

2.1 Constitui objeto do presente Projeto Básico a Permissão de Uso de espaço público para instalação e exploração comercial de serviços de alimentação ao público visitante de duas lanchonetes por empresa especializada no ramo, sendo que, cada lanchonete deverá ser explorada por diferente pessoa jurídica, com a finalidade de comercialização de lanches e refeições, a título oneroso, mediante retribuição mensal de duas áreas construídas nos lotes 01 e 02, nas dependências da Fundação Jardim Zoológico de Brasília – FJZB, conforme descrição a seguir.

2.2 Localização dos espaços (conforme planta do Anexo I)

2.3 Especificações dos espaços (conforme plantas do Anexo II):

2.4 Especificações Técnicas dos lotes:

ITEM	QUANT	UND	DESCRIÇÃO
1	1	un	<p>LOTE 1 - Espaço físico para Lanchonete, situado no Jardim Zoológico de Brasília, Avenida das Nações, Via L4 Sul, CEP 70.610-100, Brasília – DF, próximo ao recinto dos grandes felinos.</p> <p>Descrição do imóvel: 01 (uma) Edificação, com 5,25m de comprimento e 5,25m de largura, totalizando uma área de 27,56m². A área de projeção total correspondente a 234,70m² (15,32m x 15,32m). Comporta cozinha, área para atendimento ao público, depósito e área para mesas (circulação):</p> <p>a) Cozinha: balcão com pia, balcão para manipulação de alimentos e exaustor;</p> <p>b) Área aberta para atendimento: balcão de atendimento e pia para higienização;</p> <p>c) Depósito: localiza-se no andar superior, cujo piso suspenso é de assoalho de madeira;</p> <p>d) Área para mesas (circulação externa).</p> <p>A escada de acesso ao segundo pavimento é embutida no forro e dobrável, com material de alta resistência e durabilidade, sendo suas molas dimensionadas adequadamente para resistir a uso contínuo. Toda estrutura aparente é de madeira</p>

"Brasília – Patrimônio Cultural da Humanidade"

Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100 Brasil

Fone: (61) 3445-7040 Fax 3445-7019 CNPJ: 02.537.782/0001-28

Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12

			<p>tratada. As mesas e cadeiras para o público são distribuídas sob a cobertura externa (área de projeção). O material utilizado na edificação e acabamento tem características rústicas: tijolo aparente; balcão, pilares e vigas em madeira; e piso de bloco de concreto Inter travado. As telhas são do tipo americana.</p>
2	1	un	<p>LOTE 2 - Espaço físico para Lanchonete, situado no Jardim Zoológico de Brasília, Avenida das Nações, Via L4 Sul, CEP 70.610-100, Brasília – DF, próximo ao serpenteiro.</p> <p>Descrição do imóvel: 01 (uma) Edificação, com 5,25m de comprimento e 5,25m de largura, totalizando uma área de 27,56m². A área de projeção total correspondente a 234,70m² (15,32m x 15,32m). Comporta cozinha, área para atendimento ao público, depósito e área para mesas (circulação):</p> <p>a) Cozinha: balcão com pia, balcão para manipulação de alimentos e exaustor;</p> <p>b) Área aberta para atendimento: balcão de atendimento e pia para higienização;</p> <p>c) Depósito: localiza-se no andar superior, cujo piso suspenso é de assoalho de madeira;</p> <p>d) Área para mesas (circulação externa).</p> <p>A escada de acesso ao segundo pavimento é embutida no forro e dobrável, com material de alta resistência e durabilidade, sendo suas molas dimensionadas adequadamente para resistir a uso contínuo. Toda estrutura aparente é de madeira tratada. As mesas e cadeiras para o público são distribuídas sob a cobertura externa (área de projeção). O material utilizado na edificação e acabamento tem características rústicas: tijolo aparente; balcão, pilares e vigas em madeira; e piso de bloco de concreto Inter travado. As telhas são do tipo americana.</p>

2.5 Medidas Espaço Físico disponível estão descritas acima, devendo a PERMISSONÁRIA zelar pela conservação e limpeza do mesmo, procedendo a todo e qualquer tempo reparos, mediante prévia autorização da PERMITENTE.

3. JUSTIFICATIVA

3.1. A legalização por meio de Processo Licitatório dos espaços públicos destinados a Lanchonetes localizadas no Jardim Zoológico, se faz

"Brasília – Patrimônio Cultural da Humanidade"

Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100 Brasil

Fone: (61) 3445-7040 Fax 3445-7019 CNPJ: 02.537.782/0001-28

Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12

necessária em obediência aos princípios constitucionais de Publicidade, Moralidade e Impessoalidade inerentes à Administração Pública.

3.2. O Jardim Zoológico tem a função de proporcionar *in e ex situ* a promoção de bem-estar dos animais, visitantes e servidores, com estrutura de serviços adequada ao atendimento das demandas básicas. A contratação dos serviços de lanchonete visa atender a estas necessidades tanto de visitantes como de servidores, cuja estimativa de tempo de visitação acarreta em demanda por serviços alimentares.

3.3. Ressalta-se que o zoológico não possui outros locais para fornecimento de lanches e alimentos, o que interfere na visita o e tempo de permanência. A falta de locais de alimenta o, impede o atingimento da finalidade da FJZB, de incentivar a visita o pública com oferta de atra oes e espaço de qualidade. Somado a este fato, na época em que as lanchonetes ficaram fechadas houve um grande número de reclama oes junto a ouvidoria, o que reforça a necessidade de manter abertas as lanchonetes no período em que o zoológico está em funcionamento.

4. DOS SERVIÇOS MÍNIMOS EXIGIDOS PARA LANCHONETE

4.1. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elabora o dos lanches, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e em perfeitas condi oes de conserva o, garantindo o bem-estar da comunidade. Deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da PERMITENTE, podendo ser fiscalizado pelos órgãos competentes da Saúde e da Vigilância Sanitária.

4.2. Os lanches e as refei oes deverão ser frescos e com boa aparência, dando especial aten o para lanches de baixo teor de gordura e a u ar.

4.2.1. As refei oes poderão ser semipreparadas em locais adequados e transportados até o local da lanchonete, seguindo as normas, exigências e recomenda oes dos órgãos fiscalizadores.

4.3. O cardápio dos lanches e refei oes servidas deverá conter, no mínimo:

4.3.1. Três tipos de salgados com sabores diferentes: fritos e assados;

4.3.2. Três tipos de sanduíches, três sabores de bolos, pão de queijo, tortas doces e salgadas;

4.3.3. Cinco sabores de sucos naturais (da polpa e da fruta);

4.3.4. Quatro sabores de refrigerantes tradicionais, diet, light;  gua

"Brasília – Patrimônio Cultural da Humanidade"

Avenida das Na oes Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100 Brasil

Fone: (61) 3445-7040 Fax 3445-7019 CNPJ: 02.537.782/0001-28

Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate   Corrup o, no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12

mineral, etc.

4.3.5. Refeições com prato básico contendo: arroz, feijão, farofa, carne, frango ou peixe e salada (com opção de três tipos)

4.4. Poderão ser inclusos também no cardápio: salgadinhos em geral, bolachas, balas, chocolates, e outras guloseimas não elencadas, cujos preços deverão ser compatíveis com os praticados no mercado, sob pena de rescisão do contrato.

4.5. As bebidas, como suco de frutas e demais preparações, cuja adição de açúcar é opcional, devem ser oferecidos segundo a preferência do consumidor, disponibilizando aos frequentadores adoçantes e congêneres.

4.6. O cardápio poderá sofrer alterações, levando-se em conta o comportamento do público usuário frente ao cardápio oferecido.

4.7. Recomendações para evitar a geração excessiva de resíduos sólidos na praça de alimentação:

4.7.1. Utilizar material de uso permanente (louça) ou, se não for possível, compostáveis (bioplástico e/ou madeira), de forma a diminuir o uso de descartáveis;

4.7.2. Instalar máquinas de refrigerante, para evitar a geração de latinhas;

4.7.3. Prever ações de minimização de uso de embalagens, como por exemplo, a utilização de refil para as bebidas, com desconto em dinheiro para as pessoas que retornarem com o copo (refil).

4.7.4. Utilizar cardápios reutilizáveis (plastificados, por exemplo)

5. CONDIÇÕES DA OPERAÇÃO

5.1. A PERMISSIONÁRIA deverá obedecer às normas de posturas, de saúde, trabalhista, segurança pública, tributária, metrologia, edificações, meio ambiente e demais legislações inerentes à atividade que será desenvolvida, ficando às suas custas qualquer alteração para cumprimento da legislação.

5.2. Somente será permitida a comercialização, na área alimentar, de refeições e lanches em geral devidamente autorizadas pela Vigilância Sanitária e atendendo a todas as normas referentes à manipulação, conservação e higiene.

5.3. A remuneração da PERMISSIONÁRIA será proveniente da exploração comercial com a venda de produtos alimentícios e bebidas, respeitadas as proibições previstas no **item 6** deste Projeto Básico.

5.4. A PERMISSIONÁRIA não desfrutará de exclusividade na comercialização dos seus produtos.

5.5. A PERMISSIONÁRIA manterá afixadas as tabelas de preços de venda dos produtos por ela comercializados, bem como suas alterações, em local de fácil visualização, para orientação e conhecimento do público usuário.

5.6. O acesso à lanchonete com veículos motorizados somente será permitido, quando a serviço da PERMISSONÁRIA, para abastecimento e suprimento de bens e/ou produtos, observados os horários estabelecidos e que deverão ser respeitados a contar da hora de entrada e saída do veículo.

5.6.1. Às segundas-feiras, quando o Jardim Zoológico estiver fechado à visitação pública das 8h00 às 16h00;

5.6.2. De terça-feira a domingo, quando o Jardim Zoológico estiver aberto à visitação pública: das 6h30 às 9h00, e das 17h00 às 18h00.

5.7. Opcionalmente, a PERMISSONÁRIA poderá afixar em local visível no estabelecimento placa informativa da proibição de se alimentar os animais do Zoo Brasília, assim como, em todo o material publicitário ou embalagens.

5.8. A lanchonete deverá funcionar obrigatoriamente todos os dias, no horário em que a Fundação Jardim Zoológico de Brasília estiver aberta à visitação pública, com reforço especial nos fins de semana e feriados ou quando o Zoológico apresentar maior fluxo de visitantes.

5.9. Opcionalmente e autorizado previamente pela PERMITENTE poderá a PERMISSONÁRIA funcionar no período noturno quando estiver em andamento atividades noturnas no Zoológico, bem como, nos dias em que o Jardim Zoológico estiver fechado ao público visitante.

5.10. A PERMISSONÁRIA só poderá fazer reformas ou adaptações na estrutura física construída mediante aprovação prévia dos projetos executivos pela PERMITENTE antes do início das obras. O projeto deverá conter conforme a necessidade: projeto de arquitetura, projeto de estruturas e fundações, projeto de instalações elétricas e hidráulicas, projeto de exaustão de vapores e gases, projeto de incêndio, projeto de ar condicionado (se houver).

5.11. A PERMISSONÁRIA fica autorizada a adquirir e instalar, nas dependências da lanchonete, por sua conta e responsabilidade, linha telefônica independente externa.

5.12. A PERMISSONÁRIA poderá instalar fontes alternativas de fornecimento de água e luz, desde que previamente aprovadas pelos órgãos competentes e por esta PERMITENTE.

5.13. Será facultado a PERMITENTE a construção de sanitários, conforme projeto já elaborado pela FJZB, na área das lanchonetes, onde a PERMISSONARIA será responsável pela manutenção, limpeza e insumos, tais como:

- a) Sabonete líquido,
- b) Álcool em gel,
- c) Papel toalha,
- d) Papel higiênico.

6. DAS PROIBIÇÕES

6.1. É vedada a venda de pipoca, churros e cachorro-quente na lanchonete, bem como qualquer outro produto não pertinente ao ramo de alimentação, em

"Brasília – Patrimônio Cultural da Humanidade"

Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100 Brasil

Fone: (61) 3445-7040 Fax 3445-7019 CNPJ: 02.537.782/0001-28

Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12

especial a de bebidas alcoólicas em geral, cigarros e produtos derivados de tabaco.

6.2. É vedada a oferta de produtos alimentícios cujo preparo e manipulação produzam odores acentuados ou que comprometam a segurança sanitária e/ou física dos animais, visitantes e trabalhadores, exceto com a utilização de equipamentos homologados pela Vigilância Sanitária e aprovados previamente pela PERMITENTE.

6.3. É vedada a venda de produtos diretos ao consumidor que estejam envasados em vasilhames de vidro, acondicionados em espeto de madeira ou similar, ou ainda cujo potencial nocivo impeça seu transporte para a área de visitaçãõ;

6.4. É vedada a utilização de aparelhagem sonora ou qualquer outro tipo de meio que perturbe o sossego dos animais, visitantes e/ou trabalhadores.

6.5. É vedada a reutilização da gordura utilizada para fazer frituras, mantendo, desta forma, o padrão de qualidade do óleo e do alimento frito.

6.6. É vedada a venda ambulante pela PERMISSONÁRIA dos produtos e bebidas, em carrinhos ou sob outra forma não prevista.

7. DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS E PRODUTOS

7.1. O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com o prescrito na Portaria nº 326, de 30/07/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e suas alterações.

7.2. Todos os alimentos deverão ser preparados sem o uso de gordura (Banha) animal, gordura vegetal hidrogenada (trans), óleo reutilizado, temperos industrializados tipo caldo *maggi*, *knorr*, *sazon* e outros

7.3. Os óleos serão, sempre, de origem vegetal e o azeite oferecido não poderá ser composto por outro tipo de óleo vegetal.

7.4. Os produtos de origem animal como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, mortadelas, entre outros, somente serão aceitos se apresentarem o selo de inspeção sanitária e a identificação do fornecedor.

7.5. A FJZB poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos.

7.6. Caso venha a ser utilizado toalhas de mesa estas deverão ser de cor clara, utilizada diariamente, cuja troca proceder-se-á sempre que se fizer necessária, ao todo ou por unidade, sendo que neste último caso, a troca obedecerá ao mesmo padrão de cor, podendo ser utilizada proteção descartável apropriada sobre as toalhas, em cores claras e contrastantes. A lavagem dessas toalhas será de responsabilidade exclusiva da PERMISSONÁRIA.

7.7. Os pratos, os talheres e os guardanapos deverão ser dispostos de forma agrupada em locais de fácil acesso ao longo da linha serviço. Os talheres

e os guardanapos deverão ser acondicionados em sacos plásticos apropriados.

7.8. A PERMISSONÁRIA deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de acordo com a legislação exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), logo que iniciar suas atividades na PERMITENTE.

7.9. A disposição dos alimentos preparados para consumo deve estar adequada às condições higiênico-sanitárias de acordo com disposição na RDC 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, e suas alterações;

7.10. Os alimentos vendidos assim como todos os ingredientes utilizados em seu preparo devem obedecer ao prazo de validade;

7.11. Para atender aos hipertensos, diabéticos e alérgicos, deverão ser preparados e fornecidos diariamente lanches, bem como sucos e refrescos, com identificação clara para o consumidor quanto a suas especificações.

7.12. Os alimentos quentes já prontos devem estar acondicionados de forma correta em estufa, em temperatura prevista na legislação, evitando a contaminação dos mesmos, até o fim da distribuição.

7.13. Para efetuar aferição da temperatura dos balcões e dos alimentos expostos ao consumo a PERMISSONÁRIA deve possuir termômetros apropriados e, se possível, em local visível.

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

7.15. Observar as especificações mínimas constantes no cardápio aprovado pela PERMITENTE para elaboração semanal;

7.16. A PERMITENTE reserva-se ao direito de avaliar a retirada de produtos da lista de proibição.

7.17. Os empregados deverão atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas, sendo substituídos em caso de comportamento inadequado junto ao público.

7.18. Devem ser disponibilizados em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento, mesas de refeição desmontáveis (ou similar), que possam ser instaladas somente nos horários de funcionamento da lanchonete e guardadas facilmente quando esta não estiver em funcionamento.

7.19. A PERMISSONÁRIA deverá fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou ainda, conforme determinado pelo fiscal de contrato.

8. DOS EMPREGADOS

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

"Brasília – Patrimônio Cultural da Humanidade"

Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100 Brasil

Fone: (61) 3445-7040 Fax 3445-7019 CNPJ: 02.537.782/0001-28

Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12

8.2. Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, Carteira de Saúde, na forma legal, dos empregados designados para os serviços nas dependências da lanchonete da PERMITENTE, em conformidade com a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 (NR-7), e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor.

8.3. Apresentar, a cada seis meses, exame de laboratório dos empregados (parasitológico e coprocultura), bem como exame clínico, com ênfase para a dermatologia, consoante a Portaria nº 3.214, de 08/06/1978 (NR-7) e demais normas de segurança e medicina no trabalho em vigor;

8.4. Manter disponível e em local de fácil acesso ao fiscal de contrato a relação nominal dos empregados, constando funções e horários de trabalho.

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

8.6. Fornecer, após aprovação da PERMITENTE, no prazo máximo de 20 (vinte) dias, uniformes completos, de cor clara (calças, blusas, calçados, aventais plásticos, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis para manipulação, limpeza etc.) e em quantidade suficiente, considerando as particularidades de cada função. Os uniformes deverão ser mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua substituição deverá ser feita sempre que não apresentar em bom estado de conservação, garantindo sempre a boa aparência dos empregados.

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

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

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

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

8.11. Comprovar habilitação de todos os empregados por meio de treinamento específico na sua área de atuação;

8.12. Proporcionar treinamento continuado da equipe, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas, atendimento ao público e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do contrato conforme orientação

"Brasília – Patrimônio Cultural da Humanidade"

Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100 Brasil

Fone: (61) 3445-7040 Fax 3445-7019 CNPJ: 02.537.782/0001-28

Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12

da RDC 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e suas alterações;

8.13. Manter no local, empregados suficientes para a perfeita execução dos serviços, visando garantir um atendimento rápido e eficiente.

8.14. Realizar controle de saúde clínico dos empregados exigido pela Vigilância Sanitária, que objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias conforme Programa de Controle Médico Ocupacional – PCMSO e de acordo com a NR-7 do Ministério do Trabalho, que inclui:

8.14.1. Exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função, dando ênfase aos parâmetros preconizados no regulamento (RDC 216/2004 - ANVISA), acompanhados das análises laboratoriais como: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL, devendo ser realizadas outras análises de acordo com avaliação médica.

8.14.2. A periodicidade dos exames médico-laboratoriais deve ser de 06 meses. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade poderá ser reduzida de acordo com os serviços de Vigilância Sanitária e Epidemiológica locais.

8.14.2.1. Avaliação e prevenção de problemas de saúde consequentes da atividade profissional.

8.14.2.2. Para garantir a segurança alimentar deve ser observado o item 04 da RDC 216/2004 - (ANVISA).

8.14.2.3. Os empregados que apresentarem feridas, lesões, chagas ou cortes nas mãos e braços, ou gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou desinteira), assim como aqueles que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou faringites, não poderão manipular os alimentos. A PERMISSONÁRIA deve garantir que os empregados nessas situações sejam afastados para outras atividades, sem prejuízo de qualquer natureza.

9. DOS BENS DE PROPRIEDADE DA FJZB

9.1. A PERMISSONÁRIA receberá, para exploração dos serviços, uma das áreas especificadas no objeto, item 2.

9.2. A PERMISSONÁRIA responderá pela instalação física, pinturas, pisos, vidros, manutenção e reparo das dependências e instalações elétricas (inclusive troca de lâmpadas), hidráulicas, caixas de gordura, esgotos, grelhas e tubulações de escoamento de água.

9.3. A PERMISSONÁRIA se compromete a devolver no final do período

“Brasília – Patrimônio Cultural da Humanidade”

Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100 Brasil

Fone: (61) 3445-7040 Fax 3445-7019 CNPJ: 02.537.782/0001-28

Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12

contratual as instalações em boas condições de funcionamento.

10. OBRIGAÇÕES DA PERMITENTE

10.1. Assegurar o livre acesso dos empregados da PERMISSONÁRIA, em dias e horários previamente estipulados, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas, respeitadas as normas internas de segurança da PERMITENTE e o decoro institucional.

10.2. Acompanhar e fiscalizar a execução do Termo de Permissão de Uso, através de servidor especialmente designado, que anotarà em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com o mesmo.

10.3. Observar, durante a vigência do contrato, o cumprimento das obrigações assumidas pela PERMISSONÁRIA, bem como a manutenção de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

10.4. Comunicar à PERMISSONÁRIA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços contratados.

10.5. Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pela PERMISSONÁRIA.

10.6. Exigir da PERMISSONÁRIA, a qualquer tempo, a comprovação das condições iniciais de contratação.

10.7. Verificar as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações.

10.8. Examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela PERMISSONÁRIA.

10.9. Verificar a qualidade de atendimento aos clientes e fornecedores.

10.10. Efetuar quadrimestralmente, pesquisa de opinião da clientela da lanchonete, visando apurar o grau de satisfação em relação aos serviços prestados, para adoção de medidas corretivas, se necessário;

10.11. Comunicar à PERMISSONÁRIA, por escrito, ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para correção.

10.12. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição do empregado da PERMISSONÁRIA que estiver sem uniforme ou crachá; que embarçar ou dificultar a fiscalização; ou cuja permanência na Fundação seja julgada inconveniente

10.13. Exigir motivadamente o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução dos serviços ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

10.14. Aplicar as penalidades administrativas nos termos deste projeto básico.

10.15. Colocar o espaço destinado à lanchonete à disposição da PERMISSONÁRIA, para exploração dos serviços constantes do objeto;

10.16. Fornecer cópia das faturas da CEB e CAESB para cálculo e

"Brasília – Patrimônio Cultural da Humanidade"

Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100 Brasil

Fone: (61) 3445-7040 Fax 3445-7019 CNPJ: 02.537.782/0001-28

Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12

reembolso dos valores relacionados;

10.17. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados.

11. OBRIGAÇÕES DA PERMISSONÁRIA

11.1. A PERMISSONÁRIA poderá executar, às suas expensas, desde que aprovados pela PERMITENTE, os projetos arquitetônico, executivo e complementares, de reformas e adequações necessárias para a instalação e bom funcionamento da lanchonete.

11.2. Cumprir todas as orientações da PERMITENTE para fiel desempenho das atividades especificadas.

11.3. As lanchonetes deverão funcionar obrigatoriamente todos os dias, no horário em que a Fundação Jardim Zoológico de Brasília estiver aberta à visitação pública.

11.4. Opcionalmente e autorizado previamente pela PERMITENTE poderá a PERMISSONÁRIA funcionar no período noturno durante o ZOO NOTURNO e o ZOO CAMPING, bem como, nos dias em que o Jardim Zoológico estiver fechado ao público visitante.

11.5. Fica vedada a venda ambulante pela PERMISSONÁRIA dos produtos e bebidas, em carrinhos ou sob outra forma não prevista neste Projeto Básico.

11.6. Manter disponível para exame pela PERMITENTE ou por fiscalização externa, toda documentação comprobatória da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, comercial e administrativa, inclusive licenças, autorização de funcionamento e alvará para o exercício de suas atividades comerciais resultantes da execução do contrato.

11.7. Comprovar o pagamento da contraprestação de preço público no final de cada mês, por meio da entrega de cópia ao Fiscal do Contrato, juntamente com o original para conferência do mesmo;

11.8. Arcar com demais despesas decorrentes dos serviços como materiais e insumos necessários à sua execução, locomoção, seguros, impostos, e quaisquer outras que venham a ser determinadas por lei ou pela situação de fato;

11.9. A PERMISSONÁRIA deverá nomear um responsável, procurador, diretor ou gerente, que a representará integralmente em todos os seus atos, devendo fazê-lo por escrito à PERMITENTE, quando do início do contrato.

11.10. A PERMISSONÁRIA deverá formalizar e manter preposto credenciado perante a PERMITENTE, experiente e com poderes para representá-la na execução do Contrato;

11.11. Atribuir ao Preposto e ao Nutricionista as tarefas de: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como manter contato com o Gestor do Contrato.

11.12. Entregar ao Gestor do Contrato relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho de todos os empregados, mantendo-a sempre atualizada.

11.13. A PERMISSONÁRIA deverá manter gerente treinado, disponível durante todo o expediente.

11.14. Manter em lugar visível painel com a relação nominal e carteira de saúde dos empregados que prestem serviço nas instalações da Fundação, devidamente atualizada.

11.15. Comunicar imediatamente ao Gestor do Contrato sobre fiscalização procedida por órgãos competentes no cumprimento de normas; facilitar suas atuações e, ao final, cientificar a PERMITENTE do resultado das inspeções.

11.16. Cumprir com rigor as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho, sanitárias e sobre manipulação de alimentos.

11.17. Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando somente aqueles de qualidade superior para o preparo dos alimentos.

11.18. Manter quantidade de pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, devendo a PERMISSONÁRIA acatar parecer da Fundação quando esta constatar que o número de empregados é insuficiente para o bom andamento dos serviços.

11.19. Para o acesso às áreas de serviços da Fundação, os funcionários da PERMISSONÁRIA deverão obrigatoriamente, estar munidos do respectivo crachá de identificação funcional, sem o qual não será permitida sua entrada.

11.20. A PERMISSONÁRIA uniformizará e identificará mediante crachá, obrigatoriamente, e segundo modelos previamente aprovados pela PERMITENTE, todos os seus empregados que ficarem em contato com o público.

11.21. A PERMISSONÁRIA zelará pelo asseio e comportamento dos seus empregados, podendo ainda a PERMITENTE exigir a substituição daqueles empregados que não se portarem condignamente e com urbanidade no desempenho de suas funções.

11.22. Adquirir e disponibilizar todos os utensílios de cozinha, da lanchonete, tais como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, galheteiros (paliteiros, saleiros, azeite, vinagre, molhos para saladas etc.), toalhas de mesa e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços e excelente aspecto visual, sendo vedado o uso de utensílios amassados ou quebrados e sem padronização.

11.23. Adquirir e pôr em uso os equipamentos necessários para o bom atendimento ao público, tais como mesas e cadeiras, liquidificadores, espremedores de sucos e centrífugas, chapas, máquinas de café expresso, máquina de suco, forno elétrico e forno de micro-ondas, e demais equipamentos necessários à execução do objeto do contrato.

11.24. Submeter para aprovação prévia da PERMITENTE, até o dia 10 de cada mês, os cardápios para o mês subsequente, mantendo o mesmo padrão de qualidade e variedade durante o período de vigência contratual, sem prejuízo

da criatividade na preparação;

11.25. A PERMISSONÁRIA venderá ao público os seus produtos por preços correntes nesta capital, respeitando a peculiaridade de tratar-se de venda em recinto fechado.

11.26. A PERMISSONÁRIA encaminhará, para conhecimento da PERMITENTE, as tabelas de preços de venda dos produtos, por ela comercializados, bem como suas alterações, devendo ainda, mantê-las afixadas em local de fácil visualização, para orientação e conhecimento do público usuário.

11.27. Informar aos clientes da lanchonete, mediante cartazes ou outros meios similares afixados em locais visíveis e de fácil leitura, os valores calóricos e proteicos de cada componente das refeições, com as quantidades mínimas equivalentes, bem como especificar os componentes dos preparados, principalmente os que contenham glúten, leite e derivados em sua composição.

11.28. A PERMISSONÁRIA deverá obrigatoriamente emitir nota fiscal nas vendas.

11.29. A PERMISSONÁRIA deverá aceitar como forma de pagamento pelas vendas dinheiro, cartão de débito e cartão de crédito.

11.30. Atender aos clientes e PERMITENTE, dispensando tratamento eficiente e cortês.

11.31. Manter toda área concedida interna e externa, recebidas em Permissão de Uso (salão, cozinha, depósito, etc.) no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, bem como as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo mesas (os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos, notadamente no período de maior utilização e frequência; vetado o uso de produto químico de forma nociva ao ser humano; devendo ainda, promover a coleta de lixo, de forma seletiva, mantendo-o em sacos plásticos, apropriados para este fim, assim como depositá-lo em local estabelecido e de acordo com as normas preestabelecidas pela PERMITENTE, bem como cumprir com as exigências da Política Ambiental da Fundação.

11.32. a PERMISSONÁRIA só poderá fazer uso para preparo e comercialização. O espaço de varanda, no entorno, será de uso EXCLUSIVO para disposição de cadeiras e mesas para uso do público.

11.33. A PERMISSONÁRIA, deverá manter a limpeza da área em um raio de 25m ao redor da lanchonete, conforme anexo III.

11.34. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com poder bactericida e ação fungicida, para se obter ampla higienização do ambiente, dos equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam alimentos.

11.35. Todo o produto químico a ser utilizado na obra ou durante a operação, que possa causar impacto ao meio ambiente, antes de sua aplicação deverá ser submetido à análise da fiscalização, com apresentação prévia da Ficha de Informação de segurança de produtos químicos (FISPQ).

11.36. Utilizar na cozinha e áreas afins toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim.

11.37. Manter os freezers e geladeiras permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à realização de serviços.

11.38. Deixar, ao final do prazo contratual, as instalações da lanchonete em perfeitas condições de funcionamento, procedendo a uma limpeza geral nas caixas de gordura e nas tubulações de esgoto localizadas nas áreas dos serviços.

11.39. Informar ao Gestor do Contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços.

11.40. Cumprir e fazer cumprir por seus empregados normas e regulamentos disciplinares relativos à segurança dos edifícios da PERMITENTE, assim como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto do Contrato, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor.

11.41. Arcar com a despesa decorrente de qualquer infração praticada por seus empregados quando da execução dos serviços objeto do contrato.

11.42. Poderá manter, a PERMISSONÁRIA, estoque de todos os seus produtos necessários ao adequado funcionamento da lanchonete.

11.43. Refazer ou substituir os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis pela fiscalização, sem condições de serem consumidos.

11.44. É proibido comercializar ou servir bebidas alcoólicas, cigarros e produtos derivados de tabaco nas dependências da Fundação;

11.45. Arcar com a despesa de consumo do gás necessário aos equipamentos da lanchonete, ficando o abastecimento e controle do estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, bem como, a manutenção corretiva e preventiva da central de gás.

11.46. A PERMISSONÁRIA deverá obrigatoriamente armazenar em local externo específico os botijões de gás.

11.47. É vedada a veiculação de publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização da PERMITENTE.

11.48. Manter, durante a vigência do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Projeto e no Edital.

11.49. Apresentar seus empregados no local com pontualidade e asseio, conforme os horários fixados pela PERMITENTE, para fins de execução dos serviços.

11.50. Assumir todas as responsabilidades relativas a seus empregados,

inclusive para atendimento em casos de emergência por acidentes ou qualquer mal súbito.

11.51. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados aos serviços contratados.

11.52. Instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da PERMITENTE.

11.53. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela PERMITENTE quanto aos serviços contratados.

11.54. É vedado transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do Contrato.

11.55. Responsabilizar-se pela melhoria do sistema de exaustão de ar da cozinha (ventilação forçada), bem como pela modernização dos equipamentos e utensílios, utilizados na lanchonete, sem ônus para a PERMITENTE.

11.56. Realizar reparos e benfeitorias nas instalações, às suas expensas, e sob autorização da Fundação, as quais serão incorporadas ao imóvel sem direito a retenção ou indenização;

11.57. Repor material ou equipamento cedido pela PERMITENTE, e em caso de desaparecimento, quebra ou qualquer outro motivo que torne inutilizável, com outro novo de idêntica ou similar qualidade e funcionalidade.

11.58. A PERMISSIONÁRIA ficará obrigada a respeitar todas as prescrições legais à contratação de seus empregados, bem como a manter por sua conta e risco, durante todo o período da Permissão de Uso, contratos de seguros relativos à Responsabilidade Civil, ao Patrimônio (prédio, instalações e equipamentos) e de acidentes de trabalho de seus empregados e/ou empregados dos seus prepostos.

11.59. A PERMISSIONÁRIA responderá por quaisquer danos ou prejuízos causados por seus empregados e/ou preposto à PERMITENTE e/ou terceiros, bem como de bens patrimoniais em sua responsabilidade, de acordo com o artigo 70, da Lei 8.666/93 e por avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou Prepostos, por dolo ou culpa, a terceiros ou à própria PERMITENTE, providenciando a reposição dos bens com qualidade idêntica ou semelhante ou, ainda, ressarcir o valor correspondente em 48 (quarenta e oito) horas, desde que fique comprovada a responsabilidade, sem prejuízo de outras cominações legais.

11.60. A PERMISSIONÁRIA fica terminantemente proibida de fazer uso, para qualquer fim, da razão social e da logomarca da PERMITENTE, sem prévia autorização da Fundação.

12. HIGIENE DOS ALIMENTOS

12.1. Os alimentos a serem servidos deverão ser de fácil preparação e adequado balanceamento proteico-calórico, aprovado por profissional da área de nutrição.

12.2. Os equipamentos que vierem a ser necessários à execução dos

"Brasília – Patrimônio Cultural da Humanidade"

Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100 Brasil

Fone: (61) 3445-7040 Fax 3445-7019 CNPJ: 02.537.782/0001-28

Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12

serviços deverão ser de ótima qualidade e aparência, atendendo às exigências legais relativas à segurança do trabalho e aquelas previstas nas normas da ABNT da perfeita higiene e de estética dos locais onde serão instalados.

12.3. Os produtos comestíveis e bebidas a serem comercializados deverão ser processados e vendidos dentro dos melhores padrões de higiene e que não constituam riscos à saúde. Todos os produtos deverão obedecer às determinações do Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, e do Código Sanitário do Distrito Federal e demais normas sanitárias vigentes.

12.4. Manter geladeiras e freezers permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plástico.

12.5. Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários ao fornecimento das refeições.

12.6. Utilizar somente produtos de boa qualidade.

12.7. Utilizar somente água filtrada ou água mineral no preparo dos sucos ou refrescos.

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

12.9. Retirar da cozinha, diariamente, os alimentos preparados e não servidos, acondicioná-los em sacos plásticos próprios e providenciar sua retirada da Fundação.

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

12.11. Utilizar somente utensílios de fácil higienização;

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

12.13. Deve haver utensílios distintos para a higienização de instalações, para a higienização das partes dos equipamentos, e para aqueles que entrem em contato com alimentos.

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

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

12.16. A PERMISSIONÁRIA deverá, diariamente, coletar amostras de cada preparação da alimentação servida e armazenar em freezer, por 48 (quarenta e oito) horas, para, em caso de dúvida, serem encaminhadas para análise laboratorial.

12.17. Coletar, diariamente, amostras de todos os alimentos servidos, que

serão acondicionadas e identificadas em recipientes devidamente higienizados, e armazenadas sob condições adequadas de refrigeração por um período de 72 (setenta e duas) horas, obedecidas as recomendações técnicas de coletas das amostras, permanecendo por este período à disposição da PERMITENTE.

12.18. A análise microbiológica em amostras coletadas na lanchonete poderá ser determinada pela Fundação, a seu critério, após comunicação expressa, ficando a PERMISSONÁRIA obrigada a pagar o custo dos exames se for detectado o descumprimento de qualquer parâmetro sanitário previsto na legislação pertinente ao produto analisado;

12.19. Os produtos a serem comercializados, quando industrializados, deverão apresentar em seu rótulo ou embalagem o registro no Ministério da Saúde ou Ministério da Agricultura e, se confeccionados no próprio estabelecimento, deverão respeitar as normas técnicas de preparo e distribuição de alimentos contidas no Código Sanitário do Distrito Federal, Leis, Decretos e Portarias que envolvam os produtos e processos no controle higiênico e sanitário dos alimentos (Diretoria de Vigilância Sanitária/SES/DF)

13. HIGIENE AMBIENTAL

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

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

13.3. Acondicionar o lixo em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção e acondicionamento do lixo em local próprio, externo, de acordo com as determinações da PERMITENTE, normas sanitárias vigentes e o Programa de Coleta Seletiva do Lixo.

13.4. Providenciar a remoção diária do lixo, inclusive alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;

13.5. A remoção deverá ser feita por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros a serem consumidos. Caso esteja impossibilitada a separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução de forma a atender a Portaria nº 1.428 de 02.12.1993; do Ministério da Saúde;

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

13.7. Seguir um programa de controle integrado de pragas.

"Brasília – Patrimônio Cultural da Humanidade"

Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100 Brasil

Fone: (61) 3445-7040 Fax 3445-7019 CNPJ: 02.537.782/0001-28

Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12

- 13.8.** Etapas obrigatórias no processo de higienização ambiental:
- a. Lavagem com água e sabão ou detergente neutro
 - b. Enxágue
 - c. Desinfecção química: deixar o desinfetante em contato mínimo de 15 minutos
 - d. Enxágue
- 13.9.** Não é permitido nos procedimentos de higiene:
- a. Varrer a seco nas áreas de manipulação;
 - b. Fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;
 - c. Uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;
 - d. Reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza;
 - e. Usar nas áreas de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.
 - f. Desinfecção de pratos e talheres com álcool hidratado a 70%.
- 13.10.** Usar produtos permitidos para desinfecção ambiental em conformidade à legislação que rege a matéria.
- 13.11.** Periodicidade de Higienização Local:

DIÁRIO	Pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de lavagem e de produção; maçanetas; lavatórios (pias); sanitários; cadeiras e mesas (refeitório); monoblocos e recipientes de lixo
DIÁRIO OU DE ACORDO COM O USO	Equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação e saboneteiras, borrifadores
SEMANAL	Paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); coifa; geladeiras; câmaras e freezer. Luminárias, interruptores, tomadas e telas.
QUINZENAL	Estoque; estrados.

14. DO CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

14.1. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas, devendo existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos. As medidas preventivas deverão estar de acordo com o estabelecido na RESOLUÇÃO RDC Nº216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou, em intervalos menores, quando se fizer necessário;

14.2. A PERMISSÃO deverá arcar com o ônus de desinsetização ou desratização, e deverá proceder acompanhamento dos trabalhos da empresa

"Brasília – Patrimônio Cultural da Humanidade"

Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100 Brasil

Fone: (61) 3445-7040 Fax 3445-7019 CNPJ: 02.537.782/0001-28

Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12

especializada, com o devido acompanhamento por pessoal do zoo, bem como os tipos de produtos utilizados devem ser avaliados pela Superintendência de Conservação e Pesquisa – SUCOP- no prazo de cinco dias úteis, devendo, a PERMISSONÁRIA, posteriormente, realizar limpeza geral na área física, equipamentos e utensílios, preferencialmente às segundas-feiras.

15. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES ESPECÍFICAS DA PERMISSONÁRIA - BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

15.1. A PERMISSONÁRIA deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

15.2. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo; realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões, filtros, e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

15.3. Separar e dar devido destino as pilhas e baterias disponíveis para descarte que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, seguindo os procedimentos de reutilização, reciclagem, tratamento ou disposição final ambientalmente adequada, em face dos impactos negativos causados ao meio ambiente pelo descarte inadequado desses materiais, em atenção à Resolução CONAMA nº 275, de 30 de junho de 1999;

15.4. Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos Recicláveis utilizando os contêineres para coleta seletiva disponibilizados pela PERMITENTE de acordo com a Resolução nº 275 – CONAMA:

- a. Vidro (recipiente verde)
- b. Plástico (recipiente vermelho)
- c. Papéis secos (recipiente azul)
- d. Metais (recipiente amarelo)

15.5. Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio e, devidamente registrados no órgão de vigilância sanitária competente do Ministério da Saúde (artigos 14 e 15 do Decreto 79.094, de 05 de janeiro de 1997, que regulamenta a Lei 6.360, de 23 de setembro de 1976).

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

16. PAGAMENTO DA TAXA DE OCUPAÇÃO DA ÁREA, TAXA DE ÁGUA, TAXA DE LUZ

16.1. O pagamento da contraprestação de preço público mensal deve ser efetuado, pontualmente, na Tesouraria da Fundação Jardim Zoológico de Brasília, até o dia 10 (dez) do mês a vencer, da seguinte forma:

a. Pela utilização do imóvel, da lanchonete, a TAXA DE OCUPAÇÃO não poderá ser inferior ao valor de **R\$ 2.835,18 (dois mil oitocentos e trinta e cinco reais e dezoito centavos);**

16.2. O pagamento do reembolso das despesas de água e energia elétrica deve ser efetuado, pontualmente, na Tesouraria da Fundação Jardim Zoológico de Brasília, até o dia 10 (dez) de cada mês subsequente ao vencido.

- a. As despesas de consumo de água e energia elétrica serão reembolsadas pela PERMISSIONÁRIA, segundo aferição mensal pelos respectivos relógios controladores de consumo instalados nos locais pela PERMISSIONÁRIA, cabendo a PERMITENTE a leitura mensal dos medidores, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente.
- b. Havendo impedimento por motivo de força maior, imprevisível, fato do príncipe ou qualquer outro motivo plenamente justificável para aferição das despesas que trata este item, o valor será cobrado levando-se em conta a média das 03 (três) últimas cobranças efetuadas e a diferença, caso exista, será acrescida ou subtraída da primeira cobrança devidamente aferida.

16.3. Os pagamentos em atraso terão um acréscimo de 2% (dez por cento), a título de multa, além de vencer juros de 1% (um por cento) ao mês.

16.4. A contraprestação de preço público mensal será reajustada anualmente segundo a variação do Índice Geral de Preços de Mercado **IPCA**, ou outro critério que venha, no futuro, ser estabelecido por lei, ou na sua falta, por revisão amigável ou judicial.

17. DEFINIÇÃO DO VALOR DA TAXA DE OCUPAÇÃO DA ÁREA

17.1. Na definição da TAXA DE OCUPAÇÃO DA ÁREA a que se refere o item anterior **16.1.1**, foi considerada a localização das lanchonetes da Fundação Jardim Zoológico de Brasília que estão situadas entre os eixos do Guará, Candangolândia e Plano Piloto, cuja cobrança de aluguéis por metragem quadrada com base na média dos valores praticados nas regiões administrativas, para áreas similares, de imóveis existentes nas imediações, conforme demonstrado na tabela abaixo:

Referência de Cálculo	
Comércio estabelecido com cobertura (Marquise, toldos, telhados e similares)	
Regiões Administrativas	Valor por m ² /mensal

"Brasília – Patrimônio Cultural da Humanidade"

Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100 Brasil

Fone: (61) 3445-7040 Fax 3445-7019 CNPJ: 02.537.782/0001-28

Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12

Candangolândia	R\$ 9,91
Guará	R\$ 6,44
Plano Piloto	R\$ 19,88
Média	R\$ 12,08

17.2. Considera-se comércio estabelecido com cobertura área pública edificada onde no espaço físico contenha edificação, concluída ou não, total ou parcial, destinada para exploração comercial, podendo ou não ser necessária reforma, conclusão de obras ou construção de parte dela, a qual se enquadram as lanchonetes desta Fundação.

17.3. Baseado nos dados apresentados nos itens anteriores e o valor da Taxa de Ocupação de Área de R\$ 5.000,00 (cinco mil reais) da última Licitação, a Fundação resolve aplicar o valor do m² de R\$ 12,08/m². Chegando ao valor mínimo de R\$ 2.835,18 (dois mil oitocentos e trinta e cinco reais e dezoito centavos), pela multiplicação da área total da lanchonete em m² de 234,70m² X R\$ 12,08/m² aproximadamente, regulando o mais próximo da realidade do cenário apresentado pela Fundação.

17. SANÇÕES

17.3. Sujeita-se às sanções previstas neste EDITAL a LICITANTE que descumpri-lo de modo a prejudicar o certame ou que pratique qualquer ato ilegal dentre os quais os previstos no art. 89 e seguintes, da Lei 8.666/1993.

17.4. Garantidos o contraditório e a ampla defesa, as penalidades administrativas a que se sujeitam as LICITANTES são as seguintes:

17.5. Advertência;

17.6. Multa, proporcional à gravidade da falta;

17.7. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não excedente a 02 (dois) anos e,

17.8. 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 perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida quando a CONCESSIONÁRIA ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

18. PRAZO DE VIGÊNCIA DA PERMISSÃO

18.3. O prazo de vigência da Permissão de Uso, que deverá constar na licitação, será de **02 (dois) anos**, a contar da data de assinatura do contrato.

"Brasília – Patrimônio Cultural da Humanidade"

Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100 Brasil

Fone: (61) 3445-7040 Fax 3445-7019 CNPJ: 02.537.782/0001-28

Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12

18.4. A critério exclusivo e por iniciativa da FUNDAÇÃO, a presente Permissão de Uso poderá ser prorrogada por períodos de 02 (dois) anos, até o limite previsto em Lei, desde que o contratado:

- a) Tenha cumprido regular e integralmente as condições contratuais;
- b) Não tenha causado problemas junto à Fundação, ao público frequentador do Parque Zoológico e principalmente com relação a qualidade dos serviços prestados ao público.

18.5. A PERMISSIONÁRIA poderá se opor à prorrogação do prazo de vigência do contrato, desde que o faça até o 120º (centésimo vigésimo) dia anterior ao término do prazo contratual, através de comunicação escrita dirigida a Superintendência Administrativa e Financeira da PERMITENTE.

18.6. Caso a PERMISSIONÁRIA desista do empreendimento antes do prazo de 12 (doze) meses, será realizada rescisão da Permissão e assinado o Termo de Doação das benfeitorias realizadas à Fundação. Todas as despesas ocorrerão por conta da PERMISSIONÁRIA, não sendo devido nenhum tipo de indenização por parte desta Fundação à PERMISSIONÁRIA. A PERMISSIONÁRIA se obriga em deixar o empreendimento em condições para continuação da operação, inclusive os equipamentos em perfeito funcionamento.

18.7. A exploração comercial ficará condicionada à apresentação formal de todas as licenças e autorizações expedidas pelas autoridades públicas responsáveis, cuja obtenção ficará ao encargo do LICITANTE vencedor.

19. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

19.3. A PERMITENTE terá direito de implantar veículos de comunicação, como por exemplo: TV ZOO, Rádio ZOO e Totens Digitais Interativos e outros nas lanchonetes, podendo ceder espaços comerciais a PERMISSIONÁRIA mediante prévia negociação com a própria PERMITENTE ou PERMISSIONÁRIO que administre os veículos de comunicação e publicidade da FUNDAÇÃO.

19.4. A localização permitida para a fixação de engenhos publicitários e logomarcas está estabelecida na Planta de Localização e detalhamento.

19.5. Os engenhos publicitários e logomarcas deverão ser previamente apresentados à PERMITENTE para análise e aprovação.

19.6. A PERMISSIONÁRIA mediante prévia aprovação da PERMITENTE poderá processar moderada publicidade impressa dos produtos postos à venda, tanto no local como no uniforme de seus empregados, ficando proibida qualquer outra forma de publicidade ou propaganda, na lanchonete objeto desta licitação.

19.7. Outras formas de publicidade, propaganda ou promoção, de interesse da PERMISSIONÁRIA, através dos diversos veículos de comunicação,

"Brasília – Patrimônio Cultural da Humanidade"

Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100 Brasil

Fone: (61) 3445-7040 Fax 3445-7019 CNPJ: 02.537.782/0001-28

Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12

como por exemplo: TV ZOO, Rádio ZOO e Totens Digitais interativos quando da implantação dos mesmos, inclusive nas lanchonetes, deverão ser previamente apresentadas à PERMITENTE para análise e aprovação.

19.8. A PERMISSONÁRIA não poderá utilizar o local para fins particulares, bem como colocar gêneros ou qualquer material fora das áreas reservadas para depósito, estoque, manipulação e venda, sob pena de aplicação das sanções cabíveis.

19.9. A construção de quaisquer benfeitorias ou alterações de projeto dependerá de prévia e expressa autorização da PERMITENTE e, quando finda ou revogada a Permissão de Uso, passarão elas a pertencer a PERMITENTE, não cabendo à PERMISSONÁRIA direito de embargo, retenção ou indenização, quer por benfeitorias úteis, necessárias ou voluptuárias.

19.10. A PERMISSONÁRIA fica autorizada a adquirir e instalar, na lanchonete, por sua conta e responsabilidade, linha telefônica independente externa.

19.11. A violação pela PERMISSONÁRIA de qualquer das cláusulas ou condições aqui estabelecidas poderá acarretar a revogação de pleno direito da presente Permissão de Uso, por meio de notificação judicial ou extrajudicial.

19.12. A PERMISSONÁRIA não desfrutará de exclusividade na comercialização dos seus produtos.

19.13. A Permissão de Uso não poderá ser transferida a terceiros.

19.14. A PERMITENTE poderá disponibilizar mediante solicitação da PERMISSONÁRIA, um local para a instalação de um depósito, que deverá ser construído de modo a facilitar sua remoção quando necessário, e não poderá ocupar área superior a 15 m² (quinze metros quadrados), sendo as despesas decorrentes da instalação e construção por conta da PERMISSONÁRIA. Caberá ainda a PERMISSONÁRIA a instalação de medidores de água e de energia elétrica caso haja interesse de disponibilizar ao depósito tais serviços;

19.15. Fica facultado à PERMITENTE o direito de acesso às dependências da lanchonete, cedida em Permissão de Uso, para vistoriar, solicitar apresentação de amostras ou demonstração de todos os serviços e produtos a serem comercializados, quando julgar conveniente, a fim de verificar o exato cumprimento do contrato e demais disposições estabelecidas neste Edital.

19.16. Os funcionários da PERMISSONÁRIA para exercerem suas atividades na lanchonete dada em Permissão de Uso, deverão, obrigatoriamente, comparecer aos treinamentos realizados pela PERMITENTE, para atender ao Sistema de Gestão Ambiental e do Sistema Geral de Segurança, sem os quais ficarão impedidos de prestar serviços nas dependências da Fundação Jardim Zoológico de Brasília.

ANEXO I – PROJETO BÁSICO



“Brasília – Patrimônio Cultural da Humanidade”

Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100 Brasil

Fone: (61) 3445-7040 Fax 3445-7019 CNPJ: 02.537.782/0001-28

**Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção,
no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12**

ANEXO II – PROJETO BÁSICO

LOTE 1

Anexo II

TABELA DE ESPECIFICAÇÕES

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

LEGENDA

- 1. Material de construção
- 2. Material de acabamento
- 3. Material de instalação
- 4. Material de manutenção
- 5. Material de segurança
- 6. Material de saneamento
- 7. Material de energia
- 8. Material de comunicação
- 9. Material de transporte
- 10. Material de mobiliário

FUNDAÇÃO JARDIM ZOOLOGICO DE BRASÍLIA
JOSE BELARMINO DA GAMA FILHO
ENDEREÇO: Avenida das Nações, Via L4 Sul, Brasília, DF
LANÇONETE

ARQUITETA

ARG: _____
SIF: _____

LOTE 2

Anexo III

TABELA DE ESPECIFICAÇÕES

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

LEGENDA

- 1. Material de construção
- 2. Material de acabamento
- 3. Material de instalação
- 4. Material de manutenção
- 5. Material de segurança
- 6. Material de saneamento
- 7. Material de energia
- 8. Material de comunicação
- 9. Material de transporte
- 10. Material de mobiliário

FUNDAÇÃO JARDIM ZOOLOGICO DE BRASÍLIA
JOSE BELARMINO DA GAMA FILHO
ENDEREÇO: Avenida das Nações, Via L4 Sul, Brasília, DF
LANÇONETE

ARQUITETA

ARG: _____
SIF: _____

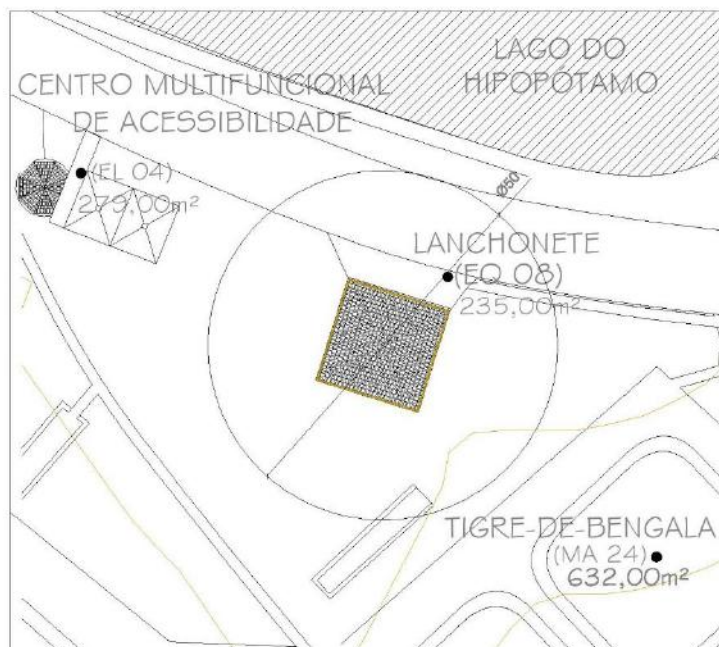
“Brasília – Patrimônio Cultural da Humanidade”

Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100 Brasil

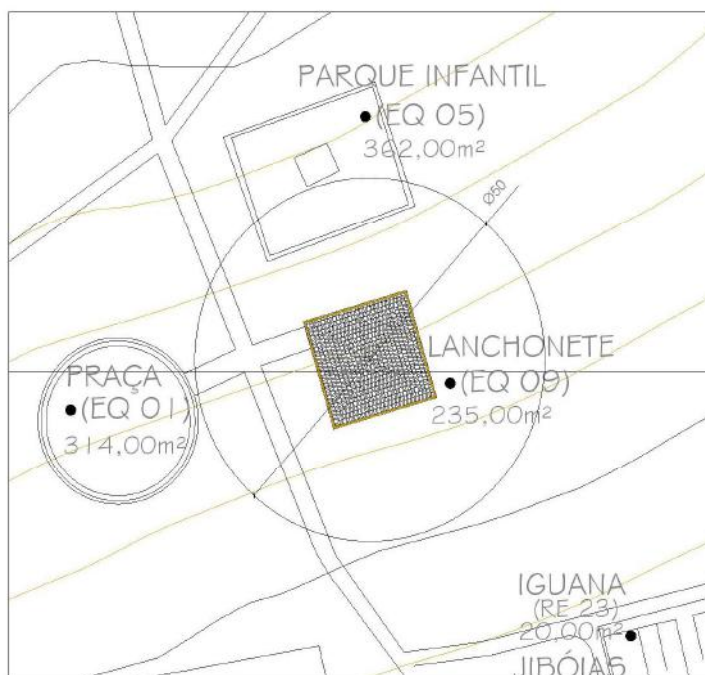
Fone: (61) 3445-7040 Fax 3445-7019 CNPJ: 02.537.782/0001-28

Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12

ANEXO III – PROJETO BÁSICO
LOTE 1



LOTE 2



"Brasília – Patrimônio Cultural da Humanidade"

Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100 Brasil

Fone: (61) 3445-7040 Fax 3445-7019 CNPJ: 02.537.782/0001-28

**Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção,
no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12**

ANEXO II

CARTA DE CREDENCIAMENTO

(OBS: Modelo – deve ser emitido em papel timbrado que contenha a denominação ou razão social da empresa participante, inclusive com o número do CNPJ)

NOME OU RAZÃO SOCIAL:

ENDEREÇO:

CNPJ (Pessoa Jurídica):

CPF (Pessoa Física):

REF.: Edital de Tomada de Preços nº 001 /2017 –

C R E D E N C I A L

Pelo presente instrumento credenciamos o Sr(a), CPF, Carteira de Identidade nº emitida por, para acompanhar os trabalhos relativos a Tomada de Preços nº /2017 em referência, com poderes para interpor recursos ou desistir de fazê-lo.

_____, _____ de 2017.

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

(OBS: Modelo – deve ser emitido em papel timbrado que contenha a denominação ou razão social da empresa participante, inclusive com o número do CNPJ)

(Nome da
empresa)....., CNPJ
nº....., sediada (endereço
completo), declara, sob as
penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a sua
habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar
ocorrências posteriores.

Cidade – UF, de de 2017.

(nome e número da identidade do declarante)

ANEXO IV

DECLARAÇÃO

(OBS: Modelo – deve ser emitido em papel timbrado que contenha a denominação ou razão social da empresa participante, inclusive com o número do CNPJ)

(Nome _____ da _____ empresa)
_____, inscrita no CNPJ
nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a)
Sr(a) _____ portador da carteira de
identidade nº _____ e do CPF nº
_____, sediada (endereço completo)
_____, DECLARA, para fins

do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358, de 05 de setembro de 2002, que não utiliza mão-de- obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão-de- obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesesseis) anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de 14 (catorze) anos na condição de aprendiz. ()

Cidade - UF, de de 2014.

(nome e número da identidade do declarante)

“Brasília – Patrimônio Cultural da Humanidade”

Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100 Brasil

Fone: (61) 3445-7040 Fax 3445-7019 CNPJ: 02.537.782/0001-28

Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12

ANEXO V

**DECLARAÇÃO CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO ART. 10 da Lei nº
9.605/98.**

(OBS: Modelo – deve ser emitido em papel timbrado que contenha a denominação ou razão social da empresa participante, inclusive com o número do CNPJ)

A empresa abaixo qualificada, interessada em participar da TOMADA DE PREÇOS Nº 001/2017, declara, sob as sanções cabíveis, de que não está sob pena de interdição temporária de direitos de que trata o art. 10 da Lei nº 9.605, de 12/02/98.

Razão Social: _____

CNPJ/MF: _____

Tel. e Fax: _____

Endereço/CEP: _____

Local e data

Nome e assinatura do declarante
(número da identidade ou do CPF)

“Brasília – Patrimônio Cultural da Humanidade”

Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100 Brasil

Fone: (61) 3445-7040 Fax 3445-7019 CNPJ: 02.537.782/0001-28

**Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção,
no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12**

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

(OBS: Modelo – deve ser emitido em papel timbrado que contenha a denominação ou razão social da empresa participante, inclusive com o número do CNPJ)

TOMADA DE PREÇOS Nº 001/2017

(Identificação completa do representante da Licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da Licitante ou do Consórcio) doravante denominado (Licitante), para fins do disposto no item (completar) do Edital nº /2017, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar do TP Nº 001/2017 foi elaborada de maneira independente (pelo Licitante), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar do TP Nº 001/2017 não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do TP Nº 001/2017 quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar do TP Nº 001/2017 não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do TP Nº 001/2017 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar do TP Nº 001/2017 não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante da FJZB antes da abertura oficial das propostas; e

(f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, em ___ de _____ de _____

(representante legal do Licitante, no âmbito da licitação, com identificação completa)

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

(OBS: Modelo – deve ser emitido em papel timbrado que contenha a denominação ou razão social da empresa participante, inclusive com o número do CNPJ)

Declaramos, para fins de participação na TOMADA DE PREÇOS Nº 001/2017, que a empresa _____, CNPJ nº _____, representada por seu _____ Responsável Técnico _____, realizou vistoria, no local onde serão executadas as atividades, objeto desta TOMADA DE PREÇOS nas instalações da FUNDAÇÃO JARDIM ZOOLOGICO DE BRASÍLIA, situada na Avenida das Nações, VIA L4 Sul – Brasília/DF.

_____, ____ de _____ de 2017.

Obs.:

O vistoriante deverá telefonar antecipadamente para o Parque da FJZB, Tel. (xx61) xxxxxx, para agendar o dia e horário da vistoria.

A vistoria deverá ser feita em dias úteis, de segunda a sexta-feira, até 48 (quarenta e oito) horas útil que anteceder a abertura e recebimento dos envelopes de documentação e propostas.

Assinatura/e identificação do Representante legal da empresa que efetua a vistoria - DATA

Assinatura/Carimbo do servidor que atesta a vistoria – DATA

“Brasília – Patrimônio Cultural da Humanidade”

Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100 Brasil

Fone: (61) 3445-7040 Fax 3445-7019 CNPJ: 02.537.782/0001-28

Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12

ANEXO VIII
Formulário Padronizado de Proposta

Nome ou Razão Social, CNPJ _____
Tomada de Preço nº 001/2017 – Fundação Jardim Zoológico de Brasília
Proposta:

1. Pela presente, declaramos inteira submissão aos preceitos em vigor, especialmente aos da Lei 8.666/93 e suas alterações, até a presente data, a todas as cláusulas e condições do Edital de Tomada de Preço, bem como explícito conhecimento da impossibilidade de desistência da proposta após a fase de habilitação, SALVO se o(s) alegado (s) motivo(s) decorrente(s) de fato(s) superveniente(s) for(em) comprovado(s) pela Comissão Especial de Licitação;
2. Propomos pagar à Fundação Jardim Zoológico de Brasília, pelo valor a seguir indicado, pela PERMISSÃO DE USO de próprio público objeto desta Tomada de Preço, obedecendo às estipulações do correspondente edital e asseverando que:
 - a. Temos conhecimento das normas aplicáveis ao caso, bem como Decreto Distrital nº 26.851/2006 e Lei 8.666/93; e
 - b. Em caso de divergência dos preços apresentados em algarismos e por extenso, prevalecerá este último.
3. O prazo de validade desta proposta é de 60 (sessenta dias), contada a partir da data de abertura dos envelopes de habilitação.

DESCRIÇÃO DO OBJETO E SUA FORMA DE APRESENTAÇÃO
(EXEMPLO)

Item	Especificação do Objeto	Percentual ofertado (em algarismos e por extenso)
01	Permissão de uso de próprio público para lanchonete do Jardim Zoológico de Brasília, lote _____, pelo período de 12 (doze) meses, com início na data de assinatura do CONTRATO, podendo ser prorrogado por igual período de acordo com a legislação vigente	

Brasília-DF, ____ de _____ de 2017.

Assinatura

Nome e cargo - Proprietário ou Representante legal da Empresa
(juntar cópia autenticada em cartório ou por membro da Comissão Permanente de Licitação da FJZB)

"Brasília – Patrimônio Cultural da Humanidade"

Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100 Brasil

Fone: (61) 3445-7040 Fax 3445-7019 CNPJ: 02.537.782/0001-28

Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12

ANEXO IX

MINUTA DO CONTRATO

Termo de Permissão de Uso nº _____,
nos moldes do Padrão nº 18/2002.

Processo nº _____.

Cláusula Primeira – Das Partes

1.1 A Fundação Jardim Zoológico de Brasília por meio de _____, representado por _____, na qualidade de _____, com delegação de competência prevista _____ e _____, doravante denominada Permissionária, representada por _____, na qualidade de _____, CPF/CGC nº _____.

Cláusula Segunda – Do Procedimento

2.1 O presente Termo obedece aos termos do Edital de Tomada de Preço nº ____ (fls. ____) e da Lei nº 8.666/93.

Cláusula Terceira – Do Objeto

3.1 O Termo tem por objeto a permissão de uso do imóvel situado _____, com área de _____ m², conforme especifica o Edital nº _____ (fls. ____) e a Proposta de fls. _____, que passam a integrar o presente Termo.

Cláusula Quarta – Da destinação

4.1 O imóvel, objeto do presente Termo, segundo o Edital de Tomada de Preço de fls. _____, destina-se a _____.

Cláusula Quinta – do Valor

5.1 – A permissionária pagará, mensalmente, a título de preço público, o valor de R\$ _____ (_____), recolhido pela _____, segundo as condições do Edital.

5.2 – As contraprestações do preço público mensal, objeto deste contrato, serão reajustados a cada 12 (doze) meses, segundo a variação do índice Geral de

Preços de Mercado IPCA, ou outro critério que venha, no futuro ser estabelecido por lei, ou na sua falta, por revisão amigável ou judicial.

Cláusula Sexta – Do prazo de vigência

6.1 A Permissão terá vigência de 02 (dois) anos, contados a partir da data de sua publicação, podendo ser prorrogado por igual período, de acordo com a legislação vigente.

Cláusula Sétima – Das Garantias

7.1 A título de garantia, a Permissionária prestará no prazo de 10 (dez) dias após assinatura do Contrato no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do Contrato.

Cláusula Oitava - Das obrigações da Permissionária

- 8.1A PERMISSONÁRIA poderá executar, às suas expensas, desde que aprovados pela PERMITENTE, os projetos arquitetônico, executivo e complementares, de reformas e adequações necessárias para a instalação e bom funcionamento da lanchonete.
- 8.2 Cumprir todas as orientações da PERMITENTE para fiel desempenho das atividades especificadas.
- 8.3 As lanchonetes deverão funcionar obrigatoriamente todos os dias, no horário em que a Fundação Jardim Zoológico de Brasília estiver aberta à visitação pública.
- 8.4 Opcionalmente e autorizado previamente pela PERMITENTE poderá a PERMISSONÁRIA funcionar no período noturno durante o ZOO NOTURNO e o ZOO CAMPING, bem como, nos dias em que o Jardim Zoológico estiver fechado ao público visitante.
- 8.5 Fica vedada a venda ambulante pela PERMISSONÁRIA dos produtos e bebidas, em carrinhos ou sob outra forma não prevista neste Projeto Básico.
- 8.6 Manter disponível para exame pela PERMITENTE ou por fiscalização externa, toda documentação comprobatória da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, comercial e administrativa, inclusive licenças, autorização de funcionamento e alvará para o exercício de suas atividades comerciais resultantes da execução do contrato.
- 8.7 Comprovar o pagamento da contraprestação de preço público no final de cada mês, por meio da entrega de cópia ao Fiscal do Contrato, juntamente com o original para conferência do mesmo;
- 8.8 Arcar com demais despesas decorrentes dos serviços como materiais e insumos necessários à sua execução, locomoção, seguros, impostos, e quaisquer outras que venham a ser determinadas por lei ou pela situação de fato;

"Brasília – Patrimônio Cultural da Humanidade"

Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100 Brasil

Fone: (61) 3445-7040 Fax 3445-7019 CNPJ: 02.537.782/0001-28

Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12

- 8.9A PERMISSONÁRIA deverá nomear um responsável, procurador, diretor ou gerente, que a representará integralmente em todos os seus atos, devendo fazê-lo por escrito à PERMITENTE, quando do início do contrato.
- 8.10 A PERMISSONÁRIA deverá formalizar e manter preposto credenciado perante a PERMITENTE, experiente e com poderes para representá-la na execução do Contrato;
- 8.11 Atribuir ao Preposto e ao Nutricionista as tarefas de: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como manter contato com o Gestor do Contrato.
- 8.12 Entregar ao Gestor do Contrato relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho de todos os empregados, mantendo-a sempre atualizada.
- 8.13 A PERMISSONÁRIA deverá manter gerente treinado, disponível durante todo o expediente.
- 8.14 Manter em lugar visível painel com a relação nominal e carteira de saúde dos empregados que prestem serviço nas instalações da Fundação, devidamente atualizada.
- 8.15 Comunicar imediatamente ao Gestor do Contrato sobre fiscalização procedida por órgãos competentes no cumprimento de normas; facilitar suas atuações e, ao final, cientificar a PERMITENTE do resultado das inspeções.
- 8.16 Cumprir com rigor as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho, sanitárias e sobre manipulação de alimentos.
- 8.17 Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando somente aqueles de qualidade superior para o preparo dos alimentos.
- 8.18 Manter quantidade de pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, devendo a PERMISSONÁRIA acatar parecer da Fundação quando esta constatar que o número de empregados é insuficiente para o bom andamento dos serviços.
- 8.19 Para o acesso às áreas de serviços da Fundação, os funcionários da PERMISSONÁRIA deverão obrigatoriamente, estar munidos do respectivo crachá de identificação funcional, sem o qual não será permitida sua entrada.
- 8.20 A PERMISSONÁRIA uniformizará e identificará mediante crachá, obrigatoriamente, e segundo modelos previamente aprovados pela PERMITENTE, todos os seus empregados que ficarem em contato com o público.
- 8.21 A PERMISSONÁRIA zelar pelo asseio e comportamento dos seus empregados, podendo ainda a PERMITENTE exigir a substituição daqueles empregados que não se portarem condignamente e com urbanidade no desempenho de suas funções.
- 8.22 Adquirir e disponibilizar todos os utensílios de cozinha, da lanchonete, tais como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos,

- galheteiros (paliteiros, saleiros, azeite, vinagre, molhos para saladas etc.), toalhas de mesa e outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços e excelente aspecto visual, sendo vedado o uso de utensílios amassados ou quebrados e sem padronização.
- 8.23 Adquirir e pôr em uso os equipamentos necessários para o bom atendimento ao público, tais como mesas e cadeiras, liquidificadores, espremedores de sucos e centrífugas, chapas, máquinas de café expresso, máquina de suco, forno elétrico e forno de microondas, e demais equipamentos necessários à execução do objeto do contrato.
- 8.24 Submeter para aprovação prévia da PERMITENTE, até o dia 10 de cada mês, os cardápios para o mês subsequente, mantendo o mesmo padrão de qualidade e variedade durante o período de vigência contratual, sem prejuízo da criatividade na preparação;
- 8.25 A PERMISSONÁRIA venderá ao público os seus produtos por preços correntes nesta capital, respeitando a peculiaridade de tratar-se de venda em recinto fechado.
- 8.26 A PERMISSONÁRIA encaminhará, para conhecimento da PERMITENTE, as tabelas de preços de venda dos produtos, por ela comercializados, bem como suas alterações, devendo ainda, mantê-las afixadas em local de fácil visualização, para orientação e conhecimento do público usuário.
- 8.27 Informar aos clientes da lanchonete, mediante cartazes ou outros meios similares afixados em locais visíveis e de fácil leitura, os valores calóricos e proteicos de cada componente das refeições, com as quantidades mínimas equivalentes, bem como especificar os componentes dos preparados, principalmente os que contenham glúten, leite e derivados em sua composição.
- 8.28 A PERMISSONÁRIA deverá obrigatoriamente emitir nota fiscal nas vendas
- 8.29 A PERMISSONÁRIA deverá aceitar como forma de pagamento pelas vendas dinheiro, cartão de débito e cartão de crédito
- 8.30 Atender aos clientes e PERMITENTE, dispensando tratamento eficiente e cortês.
- 8.31 Manter toda área concedida interna e externa, recebidas em Permissão de Uso (salão, cozinha, depósito, etc.) no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, bem como as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo mesas (os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos, notadamente no período de maior utilização e frequência; vetado o uso de produto químico de forma nociva ao ser humano; devendo ainda, promover a coleta de lixo, de forma seletiva, mantendo-o em sacos plásticos, apropriados para este fim, assim como depositá-lo em local estabelecido e de acordo com as normas preestabelecidas pela PERMITENTE, bem como cumprir com as exigências da Política Ambiental da Fundação.

- 8.32 a PERMISSONÁRIA só poderá fazer uso para preparo e comercialização. O espaço de varanda, no entorno, será de uso EXCLUSIVO para disposição de cadeiras e mesas para uso do público.
- 8.33 A PERMISSONÁRIA, deverá manter a limpeza da área em um raio de 25m ao redor da lanchonete, conforme anexo III.
- 8.34 Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com poder bactericida e ação fungicida, para se obter ampla higienização do ambiente, dos equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam alimentos.
- 8.35 Todo o produto químico a ser utilizado na obra ou durante a operação, que possa causar impacto ao meio ambiente, antes de sua aplicação deverá ser submetido à análise da fiscalização, com apresentação prévia da Ficha de Informação de segurança de produtos químicos (FISPQ).
- 8.36 Utilizar na cozinha e áreas afins toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim.
- 8.37 Manter os freezers e geladeiras permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à realização de serviços.
- 8.38 Deixar, ao final do prazo contratual, as instalações da lanchonete em perfeitas condições de funcionamento, procedendo a uma limpeza geral nas caixas de gordura e nas tubulações de esgoto localizadas nas áreas dos serviços.
- 8.39 Informar ao Gestor do Contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços.
- 8.40 Cumprir e fazer cumprir por seus empregados normas e regulamentos disciplinares relativos à segurança dos edifícios da PERMITENTE, assim como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto do Contrato, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor.
- 8.41 Arcar com a despesa decorrente de qualquer infração praticada por seus empregados quando da execução dos serviços objeto do contrato.
- 8.42 Poderá manter, a PERMISSONÁRIA, estoque de todos os seus produtos necessários ao adequado funcionamento da lanchonete.
- 8.43 Refazer ou substituir os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis pela fiscalização, sem condições de serem consumidos.
- 8.44 É proibido comercializar ou servir bebidas alcoólicas, cigarros e produtos derivados de tabaco nas dependências da Fundação;
- 8.45 Arcar com a despesa de consumo do gás necessário aos

- equipamentos da lanchonete, ficando o abastecimento e controle do estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, bem como, a manutenção corretiva e preventiva da central de gás.
- 8.46 A PERMISSIONÁRIA deverá obrigatoriamente armazenar em local externo específico os botijões de gás.
- 8.47 É vedada a veiculação de publicidade acerca do contrato, salvo se houver prévia autorização da PERMITENTE.
- 8.48 Manter, durante a vigência do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Projeto e no Edital.
- 8.49 Apresentar seus empregados no local com pontualidade e asseio, conforme os horários fixados pela PERMITENTE, para fins de execução dos serviços.
- 8.50 Assumir todas as responsabilidades relativas a seus empregados, inclusive para atendimento em casos de emergência por acidentes ou qualquer mal súbito.
- 8.51 Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados aos serviços contratados.
- 8.52 Instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da PERMITENTE.
- 8.53 Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela PERMITENTE quanto aos serviços contratados.
- 8.54 É vedado transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do Contrato.
- 8.55 Responsabilizar-se pela melhoria do sistema de exaustão de ar da cozinha (ventilação forçada), bem como pela modernização dos equipamentos e utensílios, utilizados na lanchonete, sem ônus para a PERMITENTE.
- 8.56 Realizar reparos e benfeitorias nas instalações, às suas expensas, e sob autorização da Fundação, as quais serão incorporadas ao imóvel sem direito a retenção ou indenização;
- 8.57 Repor material ou equipamento cedido pela PERMITENTE, e em caso de desaparecimento, quebra ou qualquer outro motivo que torne inutilizável, com outro novo de idêntica ou similar qualidade e funcionalidade.
- 8.58 A PERMISSIONÁRIA ficará obrigada a respeitar todas as prescrições legais à contratação de seus empregados, bem como a manter por sua conta e risco, durante todo o período da Permissão de Uso, contratos de seguros relativos à Responsabilidade Civil, ao Patrimônio (prédio, instalações e equipamentos) e de acidentes de trabalho de seus empregados e/ou empregados dos seus prepostos.
- 8.59 A PERMISSIONÁRIA responderá por quaisquer danos ou prejuízos causados por seus empregados e/ou preposto à PERMITENTE e/ou terceiros, bem como de bens patrimoniais em sua responsabilidade, de acordo com o artigo 70, da Lei 8.666/93 e por avarias que venham a ser

causadas por seus empregados ou Prepostos, por dolo ou culpa, a terceiros ou à própria PERMITENTE, providenciando a reposição dos bens com qualidade idêntica ou semelhante ou, ainda, ressarcir o valor correspondente em 48 (quarenta e oito) horas, desde que fique comprovada a responsabilidade, sem prejuízo de outras cominações legais.

8.60 A PERMISSIONÁRIA fica terminantemente proibida de fazer uso, para qualquer fim, da razão social e da logomarca da PERMITENTE, sem prévia autorização da Fundação.

Cláusula Nona – Das obrigações da Permitente

9.1 Assegurar o livre acesso dos empregados da PERMISSIONÁRIA, em dias e horários previamente estipulados, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas, respeitadas as normas internas de segurança da PERMITENTE e o decoro institucional.

9.2 Acompanhar e fiscalizar a execução do Termo de Permissão de Uso, através de servidor especialmente designado, que anotarà em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com o mesmo.

9.3 Observar, durante a vigência do contrato, o cumprimento das obrigações assumidas pela PERMISSIONÁRIA, bem como a manutenção de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

9.4 Comunicar à PERMISSIONÁRIA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços contratados.

9.5 Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pela PERMISSIONÁRIA.

9.6 Exigir da PERMISSIONÁRIA, a qualquer tempo, a comprovação das condições iniciais de contratação.

9.7 Verificar as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações.

9.8 Examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela PERMISSIONÁRIA.

9.9 Verificar a qualidade de atendimento aos usuários e fornecedores.

9.10 Efetuar quadrimestralmente, pesquisa de opinião da clientela da lanchonete, visando apurar o grau de satisfação em relação aos serviços prestados, para adoção de medidas corretivas, se necessário;

9.11 Comunicar à PERMISSIONÁRIA, por escrito, ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para correção.

9.12 Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição do empregado da PERMISSONÁRIA que estiver sem uniforme ou crachá; que embarçar ou dificultar a fiscalização; ou cuja permanência na Fundação seja julgada inconveniente

9.13 Exigir motivadamente o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução dos serviços ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

9.14 Aplicar as penalidades administrativas nos termos deste projeto básico.

9.15 Colocar o espaço destinado à lanchonete à disposição da PERMISSONÁRIA, para exploração dos serviços constantes do objeto;

9.16 Fornecer cópia das faturas da CEB e CAESB para cálculo e reembolso dos valores relacionados;

9.17 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados.

Cláusula Décima – Da Alteração Contratual

10.1 Toda e qualquer alteração deverá ser processada mediante a celebração de Termo Aditivo, vedada a modificação do objeto.

Cláusula Décima Primeira – Da Rescisão

11.1 – Pelo descumprimento de quaisquer cláusulas do presente Termo, bem como nas hipóteses previstas no Edital e seus anexos, a Permissão poderá ser rescindida por ato unilateral da Administração, reduzido a termo no respectivo processo, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

11.2 – A existência de vício de construção cujo reparo tolha o uso do imóvel por mais de ___ dias ou a ocorrência de incêndio total ou parcial enseja a rescisão de pleno direito da Permissão, ressalvadas as hipóteses de caso fortuito, força maior e vício de construção.

Cláusula Décima Segunda – Do Executor

12.1 A FJZB designará um executor para a Permissão, que desempenhará as atribuições previstas nas Normas de Execução Orçamentária, Financeira e Contábil.

Cláusula Décima Terceira – da Publicação e do Registro

“Brasília – Patrimônio Cultural da Humanidade”

Avenida das Nações Via L4 Sul, BRASÍLIA-DF – CEP: 70.610-100 Brasil

Fone: (61) 3445-7040 Fax 3445-7019 CNPJ: 02.537.782/0001-28

Havendo irregularidades neste instrumento entre em contato com a Ouvidoria de Combate à Corrupção, no telefone 0800-6449060 – Decreto 34.031/12

13.1 A eficácia do Contrato fica condicionada à publicação resumida do instrumento pela Administração, na Imprensa Oficial, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de vinte dias daquela data.

Cláusula Décima Quarta – Do Foro

14.1 Fica eleito o foro de Brasília, Distrito Federal, para dirimir quaisquer dúvidas relativas ao cumprimento do presente Contrato.

Brasília, _____ de _____ de 20__

Pelo Distrito Federal:

Pela Contratada: