



CÂMARA MUNICIPAL DO MAIO

PELOURO DE CULTURA E ATIVIDADES ECONÓMICAS

TERMO DE REFERÊNCIA

1. INTRODUÇÃO

Este Termo de Referência visa orientar e instruir a concessão de área física para exploração comercial do serviço de bar, restaurante e lanchonete nas instalações do Centro Cultural da Forte S. José.

2. JUSTIFICATIVA

Com a inauguração do Centro Cultural Forte S. José faz-se necessário a concessão para o Serviço de bar, lanchonete e restaurante, eis que, já existe no espaço a destinação para este tipo de serviço. No Centro Cultural, haverá eventos constantemente, bem como, exposição, reuniões, conferências, aulas de teatro, pintura, grupos de leitura, visitas de turistas, dentre outras atividades, sendo assim, a importância de tal serviço no local.

3. DEFINIÇÕES

- 3.1. **Área de concessão** – área delimitada na zona reabilitada na qual a Concessionária deve explorar os serviços.
- 3.2. **Termo de Referência** – documento orientativo das condições para concessão dos serviços.
- 3.3. **Concedente** – Câmara Municipal do Maio
- 3.4. **Concessionário** – Entidade que deterá o direito de exploração dos serviços.
- 3.5. **Bar, Restaurante e Lanchonete** – Denominação da área onde serão comercializados

produtos diversos. Espaço próprio de ambiente interno onde é permitido o uso dos equipamentos mínimos para a instalação do bar/lanchonete e restaurante, tais como: geladeira; chapas, exaustor; espremedor de frutas; liquidificadores; fritadeiras; forno; talheres, prato, copos, e utensílios de cozinha; móveis e utensílios à escolha da concessionária mas, aprovado pelo concedente e demais equipamentos operacionais para a exploração do gênero alimentício. (Demais equipamento no Anexo I)

4. OBJETO DA CONCESSÃO:

Concessão remunerada de uso de área física, situada no Centro Cultural Forte S. José, localizada na Zona de Farol, correspondendo a área de 100 m² para esplanada e 26 m² para bar/restaurante.

5. VALORES DE REFERÊNCIAS

5.1 Da concessão: O valor a título de outorga será no mínimo **30.000,00 (trinta mil escudos)** mensais. Este valor serve apenas como referência mínima para a elaboração da proposta.

6. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

6.1. Elaboração de projetos Técnicos de Interiores e combate a incêndio dentro das normas técnicas específicas para lanchonetes.

6.2. Responsabilizar pela colocação de todo equipamento necessário ao bom e regular funcionamento das atividades do bar/lanchonete e restaurante e demais meios indispensáveis e necessários às atividades afins.

6.3. Implementar a área de concessão, quando do início das atividades, de forma adequada e organizada a fim de permitir o livre acesso dos usuários.

6.4. Fornecer todos os equipamentos operacionais, utensílios e materiais diversos a serem utilizados na área de concessão, bem como a limpeza e manutenção preventiva e corretiva dos mesmos e de toda área física descrita no item 4.

- 6.5. Indicar um preposto responsável para responder pelo funcionamento do bar/lanchonete e restaurante.
- 6.6. Registrar todos os funcionários que irão trabalhar na área concedida nos termos da legislação trabalhista e previdenciária.
- 6.7. Manter os seguros de responsabilidade e de acidentes pessoais, compatíveis com suas responsabilidades para com a Concedente, os usuários e para com terceiros.
- 6.8. Responder por todos os danos e prejuízos causados ao patrimônio da Concedente e de terceiros.
- 6.9. Colocar número de funcionários suficientes ao bom atendimento aos usuários, com capacidade de atender sem interrupções, observando criteriosamente as condições de limpeza e higiene pessoal.
- 6.10. Realizar a manutenção interna da área de concessão nas instalações elétricas, hidráulicas, telefônica e outras.
- 6.11. Informar a Concedente, por escrito, da relação de máquinas e equipamentos que serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências e consumo de energia.
- 6.12. Antes da substituição de qualquer equipamento por outro de maior potência, a Concessionária terá também que informar a Concedente.
- 6.13. Manter treinamento de pessoal na busca de permanente qualidade na prestação do serviço.
- 6.14. Manter os funcionários devidamente uniformizados ou identificados com crachás.
- 6.15. Observar e obedecer, rigorosamente, a legislação sanitária e legislação do código de postura do município.

- 6.16. Oferecer aos usuários da área comercial produtos e serviços de boa qualidade, bem como manter o atendimento condizente com a demanda.
- 6.17. Manter afixado em quadro e em local visível ao público o alvará de funcionamento.
- 6.18. Nos itens e produtos, que for possível, afixar seus respectivos preços, bem como manter a tabela de preços em local visível.
- 6.19. Facilitar à Câmara Municipal, Finanças, Delegacia de Saúde, e demais entidades competentes a fiscalização e inspeção da área física, dos produtos comercializados, da documentação probatória de regularização fiscal, sanitária, tributária, previdenciária, trabalhista, entre outros.
- 6.20. Manter durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de qualificação e habilitação.
- 6.21. Responder pelas obrigações trabalhistas e previdenciária relativa aos seus funcionários utilizados na execução dos serviços.
- 6.22. Observar o horário de funcionamento das 7:30 às 00horas (às Segundas, Terças, Quartas e Quintas Feiras, aos Domingos e feriados) e, das 8:30 às 04 horas (às Sextas, sábados e vésperes de feriados). Sendo que deverá obedecer ao horário de funcionamento do Centro Cultural, exceto nos dias em que se promoverão eventos culturais realizados pela Câmara Municipal do Maio, que poderá funcionar até o final dos mesmos.
- 6.23. Em caso de evento cultural realizado pelo Pelouro de Cultura da Câmara Municipal do Maio, em que necessitar de serviço de Buffet, a concessionária deverá acordar antecipadamente o horário de funcionamento do Bar para não prejudicar o evento.
- 6.24 Em caso de eventos realizados por terceiros (empresas, instituições, clubes desportivos, escolas, entidades religiosas entre outros), que necessitam ou não do serviço de buffet, o

espaço poderá continuar em pleno funcionamento até ao fim.

6.25. Observar rigorosamente a indicação dos produtos para a preparação dos itens do fornecimento.

6.26. Respeitar obrigatoriamente as legislações municipais e nacionais existentes no que tange a venda de produtos alimentícios e afins, inclusive quanto à venda de bebidas alcoólicas.

6.27.É obrigatório a venda de produtos tradicionais feitos na ilha, tais como queijo, chacina, peixe seco, grogue, cachupa, entre outros.

7. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

7.1. Disponibilizar os pontos de água e energia elétrica;

7.2. Dar quitação quando da comprovação de pagamento mensal do aluguer;

7.3. Fornecer instalações para telefone;

7.4. Exercer a fiscalização sobre os serviços objeto da concessão.

7.5. Exigir a apresentação das carteiras de trabalho dos funcionários de acordo com a legislação em vigor e outras documentações trabalhistas, a qualquer momento, bem como, o uso obrigatório de uniforme estabelecido para o serviço ou o uso de crachá de identificação.

7.6. Exigir da Concessionária a correção na execução dos serviços com base nos preceitos da qualidade e rapidez.

7.7. Notificar, por escrito, a Concessionária, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do Contrato, solicitando providencias para regularização das mesmas.

7.8. Manter arquivado, junto ao Contrato, todas as correspondências trocadas entre as partes.

7.9. Manter firme e valiosa a Concessão, desde que sejam salvaguardadas as condições contratuais.

7.10. Entregar a área concedida limpa e desimpedida para início das atividades.

8. PROIBIÇÕES

8.1. É vedada a subcontratação de empresas para execução dos serviços objeto deste Termo de Referência.

8.2. É proibida a contratação, pela Concessionária, de servidor pertencente ao quadro pessoal da Câmara Municipal do Maio.

8.3. Fica vedado a concurso de concessão os funcionários da Câmara Municipal do Maio.

9. CONDIÇÕES GERAIS DE FUNCIONAMENTO

9.1. A área de Concessão só poderá ser utilizada para a finalidade definida no projeto básico.

9.2. O funcionamento da área de concessão será objeto de fiscalização por parte dos serviços competentes da CMM.

9.3. É obrigatório o uso de uniformes pelos funcionários do Bar/lanchonete.

9.4. O lixo resultante das atividades terá que ser retirado quantas vezes forem necessárias e no horário adequado, devidamente acondicionado em sacos plásticos indevassáveis, conforme norma técnica de higiene e procedimentos de coleta seletiva determinados pela Câmara Municipal do Maio.

9.5. As lixeiras seletivas serão colocadas em locais previamente estabelecidos pelo pelo de Ambiente e Saneamento, bem como, a limpeza diária das mesmas. A destinação do lixo coletado também será definida pela Câmara Municipal do Maio.

9.6. Os funcionários da área de Concessão deverão apresentar comportamento adequado no desempenho das suas atribuições, bem como atender aos usuários com educação, polidez, discrição e rapidez.

9.7. A Câmara Municipal do Maio poderá solicitar de imediato afastamento ou a substituição de qualquer funcionário da Concessionária, cuja sua atuação seja considerada inconveniente às normas interna da Concedente.

9.8. É expressamente proibido as alterações na estrutura física das instalações.

9.9. A Concessionária poderá contratar músicos para tocar no espaço de bar/lanchonete e restaurante, podendo utilizar espaços não concessionados, desde que, seja com a autorização da Câmara Municipal.

10. BENFEITORIAS

10.1 Extinta a concessão, os bens instalados objeto desta licitação, não ficarão incorporados ao patrimônio do Município, independentemente de pagamento de qualquer indenização, seja a qualquer título for, podendo ser retirado pela concessionária.

11. PRAZO DE CONCESSÃO

A presente Concessão de uso terá a duração de um ano, prorrogável por mais um ano e terá início a partir da assinatura do Contrato de Concessão.

ANEXO I

*Quantidade mínima necessária para compor o bar/ lanchonete

Descrição	
UTENCÍLIOS	Unidades
Abridor	4
Açucareiro	5
Coqueteleira inox	2
Assadeira com alça de alumínio - Média (70cm)	4
Bacia de alumínio	5
Talheres de inox	50
Copos, taças, e xícaras (diversos)	60
Balde de gelo	4
Bandeja de garçon de inox	4
Cambuca de porcelana branca	20
Dosador /porta canudos	10
Camisa para cerveja	10
Cestinha para pão	15
Frigideiras	3
Galheteiros de mesa (sal e palito)	10
Lixeira de inox com pedal (100 litros)	2
Jogo de panelas	2
Pratos (diversos)	40

EQUIPAMENTOS	
Chapa bifeteira a gás	1
Fogão 6 ou 4 bocas (industrial)	1
Forno	1
Freezer horizontal ou vertical (1)	1
Fritadeira elétrica	2
Frigorífico vertical com tampa de vidro	1
Frigorífico (refrigerantes e cervejas)	1

Liquidificador	1
Micro-ondas	1
Extrator de suco	1
Máquina de café expresso	1

INSTALAÇÃO

Exaustor	1
Prateleiras	4
Máquinas de cartão removível	1
Caixa de cédulas	1
Máquina de calcular	2
Sistema de cartão	1
DVD	1
TV LCD/plasma	2
Toalhas para mesa	Duas dúzias
Toalhas para pratos	Uma dúzia

Cidade do Porto Inglês, 23 de Maio de 2013

O Vereador da Cultura

/Adriano Silva/

Gabinete do Presidente

O Vereador das Actividades Economicas

/António Emílio Agues/

Gabinete do Presidente