



SENADO FEDERAL

PRIMEIRO TERMO ADITIVO

ao Contrato nº 047/2023, celebrado entre a **UNIÃO**, por intermédio do **SENADO FEDERAL**, e a empresa **JOSÉ LUIZ PINHEIRO DE AZEVEDO - ME**, objetivando a concessão de uso de área privativa de 82,85m², para exploração comercial dos serviços de alimentação na modalidade restaurante por quilo, localizada no Espaço do Servidor no Senado Federal/ Praça de Alimentação.

A **UNIÃO**, por intermédio do **SENADO FEDERAL**, neste ato representado por sua Diretora-Geral, ILANA TROMBKA, e a empresa **JOSÉ LUIZ PINHEIRO DE AZEVEDO - ME**, neste ato representada pelo Sr. JOSÉ LUIZ PINHEIRO DE AZEVEDO, tendo em vista os Termos de Referência, documentos nº 00100.147649/2024-41 e nº 00100.177517/2024-43, o Parecer nº 644/2024 - ADVOSF, documento nº 00100.161873/2024-45, a autorização da Senhora Diretora-Geral, documento nº 00100.186894/2024-73, e as demais informações contidas no Processo nº 00200.015686/2024-62, resolvem aditar o Contrato nº 047/2023, com base no Ato da Diretoria-Geral nº 9/2015, na Política de Contratações do Senado Federal, instituída pelo Anexo V ao Ato da Comissão Diretora nº 14/2022, no inciso II do art. 57 da Lei nº 8.666/93, e nas seguintes Cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA

Tendo em vista o Termo de Referência, documento nº 00100.147649/2024-41, fica alterada a Cláusula Segunda do Contrato nº 047/2023 mediante alteração do inciso XXXVI e acréscimo dos incisos XLIII, XLIV, XLV, XLVI, XLVII, XLVIII, XLIX, XLX, XLXI, XLXII e dos incisos II e III no Parágrafo Primeiro, que passam a vigorar com a seguinte redação:

(...)

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

XXXVI - cuidar para que o cardápio tenha as quantidades de alimentos mínimas especificadas no Anexo I deste Termo Aditivo e siga as seguintes orientações:

- a) significado de cada alimento por redação ortograficamente perfeita e, quando forem usadas palavras em outro idioma, colocá-las em itálico, observando com rigor a semântica;



**SENADO FEDERAL**

b) dividir os alimentos em agrupamentos de forma harmoniosa, de modo a permitir uma escolha racional, facilitando as escolhas do cliente;

c) cada alimento deve ser desejável que possua informação se possui glúten, pimenta e lactose;

(...)

XLIII - Não utilizar amaciante de carne ou tempero industrial.

XLIV - controlar a temperatura da comida exposta durante o almoço, aferir, em horários distintos, e manter registro, devendo enviar relatórios semanais com as temperaturas aferidas.

XLV - recolher todos os pratos e bandejas colocadas no ponto de limpeza, de modo a evitar que fiquem pratos sujos expostos. No máximo 03 (três) pratos devem ficar expostos com sujeira por vez, salvo se mais de 03 (três) forem entregues simultaneamente.

XLVI - apresentar à FISCALIZAÇÃO, em até 60 dias corridos após assinatura do Termo de Referência, documento contendo os Procedimentos Operacionais Padrão - POP (conforme estabelece a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 – Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou legislação vigente cabível), bem como o Manual de Boas Práticas elaborado conforme a legislação vigente; e deverá desenvolver, implantar e manter as instruções constante nos POPs em todas as áreas constantes na Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 ou legislação vigente cabível.

XLVII - coletar diariamente amostra de todas as preparações servidas, em recipiente próprio e devidamente higienizado (descartável ou que permita esterilização) e conservá-las dentro das condições técnicas e período de tempo de 72h, conforme Art. 66. § 1º, inciso VII da Instrução Normativa DIVISA/SVS Nº 16 DE 23/05/2017 ou legislação sanitária mais recente;

XLVIII - manter na sua pista quente, cubas rasas, a fim de evitar o risco de esfriamento dos alimentos.

XLIX - identificar todas as embalagens abertas com data e hora, assim como data máxima prevista para o consumo, conforme Art. 27 da Instrução Normativa DIVISA/SVS Nº 16 DE 23/05/2017 ou legislação sanitária mais recente;

XLX - manter o seu pessoal devida e completamente uniformizado (calçados antiderrapantes fechados, calças, camisas ou camisetas, aventais impermeáveis e proteção e toucas descartáveis para proteção dos cabelos), equipados com os EPIs exigidos pela legislação e com higiene pessoal adequada (sem barba/bigode, unhas curtas, sem maquiagem e sem adereços), conforme Art. 5 da Instrução Normativa DIVISA/SVS Nº 16 DE 23/05/2017 ou legislação sanitária mais recente;



**SENADO FEDERAL**

XLXI - descartar ao final dos serviços os gêneros preparados e não vendidos expostos no balcão de distribuição do bufê e da salada, conforme Art. 62 da Instrução Normativa DIVISA/SVS Nº 16 DE 23/05/2017 ou legislação sanitária mais recente;

XLXII - utilizar matérias-primas isentas de gordura trans e que não contenham, na relação de ingredientes: gordura vegetal hidrogenada, gordura hidrogenada, gordura vegetal, óleo hidrogenado, alimento ultraprocessado e versões parcialmente hidrogenadas, sempre que essa alternativa estiver disponível no mercado.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A CONCESSIONÁRIA deverá indicar, no prazo de 10 (dez) dias consecutivos após a assinatura do contrato, Nutricionista, devidamente registrado(a) no Conselho Regional de Nutrição, como responsável técnico pela execução contratual.

I – O(a) profissional não necessita ser do quadro da empresa, podendo ser terceirizado(a).

II - A concessionária deverá garantir a presença de um nutricionista nas dependências do restaurante, de forma a cumprir carga horária de 15h semanais, no Senado Federal, conforme parâmetros quantitativos exigidos pela Resolução CFN Nº 600/2018 ou outra em vigor. A distribuição da carga horária semanal deverá ser comunicada mensalmente e sempre que necessário para a aprovação da Gestão do Contrato.

III - o corpo técnico de nutrição (nutricionistas e técnicos em nutrição) deverá estabelecer e supervisionar as rotinas e os procedimentos operacionais padronizados das atividades realizadas pelos empregados, elaborar fichas técnicas de preparação e supervisionar a execução dessas, dentre outras atividades privativas dessas categorias profissionais, sendo vedado o desvio de função para atividades operacionais, tais como: reposição de bufês, atendimento nos caixas, pesagem de pratos nas balanças, dentre outras;

(...)

CLÁUSULA SEGUNDA

Tendo em vista o Termo de Referência, documento nº 00100.147649/2024-41, fica alterada a Cláusula Quarta do Contrato nº 047/2023 mediante acréscimo do inciso III no Parágrafo Sétimo, que passa a vigorar com a seguinte redação:

(...)

CLÁUSULA QUARTA - DO REGIME DE EXECUÇÃO

PARÁGRAFO SÉTIMO - O SENADO poderá oferecer até dois ramais de telefone na categoria “ramal interno”, e manutenção das redes internas de energia elétrica, informática, hidráulica e telefonia, observados os termos do



**SENADO FEDERAL**

Ato da Comissão Diretora nº 30/2002, sendo que, neste caso, há um valor mensal a ser pago pelo custo de manutenção e uso das linhas, provenientes dos gastos efetuados.

I – Havendo interesse, a CONCESSIONÁRIA deverá se manifestar e assinar o Termo de Adesão, conforme modelo constante do Anexo 10 do edital, para uso dos ramais disponibilizados.

II - A CONCESSIONÁRIA poderá instalar linhas telefônicas fixas de sua propriedade, desde que promova o ressarcimento do custo de manutenção da rede interna do SENADO e da tarifa mensal, conforme preceitua o Ato da Comissão Diretora nº 30/2002.

III - as atividades de manutenção e limpeza das instalações internas a cada empreendimento, ou seja, restritas ao espaço cedido, são de responsabilidade exclusiva da empresa concessionária, enquanto a manutenção e limpeza das instalações comuns, são de responsabilidade do Senado Federal.

(...)

CLÁUSULA TERCEIRA

Tendo em vista o Termo de Referência, documento nº 00100.147649/2024-41, fica alterada a Cláusula Sexta do Contrato nº 047/2023, que passa a vigorar com a seguinte redação:

(...)

CLÁUSULA SEXTA - DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

Os serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA, objeto deste contrato, serão amplamente avaliados pelo gestor e pelos clientes usuários, avaliações estas que poderão gerar descontos no valor pago pela empresa a título de taxa de concessão.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A avaliação pelos usuários dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA será feita bimestralmente (dois meses) de acordo com o formulário de “Pesquisa de Satisfação do Cliente” (Anexo II deste Termo Aditivo).

PARÁGRAFO SEGUNDO - A aferição de resultados seguirá as premissas estabelecidas nos Anexos II, III e IV deste Termo Aditivo.

(...)

CLÁUSULA QUARTA

Tendo em vista o Termo de Referência, documento nº 00100.177517/2024-43, fica alterada a Cláusula Oitava do Contrato nº 047/2023, que passa a vigorar com a seguinte redação:





SENADO FEDERAL

(...)

CLÁUSULA OITAVA – DO REAJUSTE

O valor mínimo de concessão, previsto no inciso I do caput da Cláusula Sétima, a ser pago mensalmente pela CONCESSIONÁRIA a título de remuneração mensal pelo uso dos espaços do SENADO para exploração dos serviços de restaurante por quilo, será reajustado anualmente, tendo como base o valor estabelecido pelo SENADO com fulcro no ATC nº 30/2002.

PARAGRAFO PRIMEIRO - O reajuste do valor mínimo de concessão ocorrerá anualmente, observando-se o interregno de um ano, com base no cálculo citado no caput desta Cláusula, tendo como base a data de aniversário do contrato, sendo que os reajustes subsequentes ocorrerão sempre nos aniversários seguintes, aplicando-se a variação ocorrida no último período.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O reajuste dos preços do peso por quilo, marmitas, taxa de entrega, embalagens, e das bebidas constantes do cardápio ocorrerão anualmente, observando-se o interregno mínimo de um ano, e adotando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC/IBGE, tendo como base a data de aniversário do contrato, ou, em caso de franquias (franqueadora ou franqueada), o valor do peso por quilo poderá ser igualado ao preço previsto da Rede, desde que após um ano de interregno mínimo da assinatura do contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO – O arredondamento de valores e preços da presente contratação reger-se-á da seguinte forma, nos termos do Ato do Primeiro-Secretário nº 20/2010:

I – Para os valores utilizados em operações matemáticas de somatório serão utilizadas duas casas decimais e para aplicação de índices de correção monetária serão utilizadas sete casas decimais.

II – Quando a casa decimal imediatamente posterior à definida na letra ‘I’ for igual ou superior a cinco aumenta-se a casa decimal anterior em uma unidade, e quando for inferior a cinco permanecerá a mesma inalterada.

CLÁUSULA QUINTA

Tendo em vista o Termo de Referência, documento nº 00100.147649/2024-41, fica alterada a Cláusula Décima Primeira do Contrato nº 047/2023, que passa a vigorar com a seguinte redação:

(...)

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA FISCALIZAÇÃO



Processo nº 00200.015686/2024-62

SENADO FEDERAL

Caberá aos gestores designados pela Diretora-Geral ou Diretor-Executivo de Contratações promover todas as ações necessárias ao fiel cumprimento deste contrato. Para a fiscalização do contrato, poderá haver o apoio de nutricionista contratado pelo Senado, assim como o apoio do público usuário do restaurante, sendo atividade de acompanhamento da execução contratual por pesquisa de satisfação junto ao usuário do serviço prestado, bem como da disponibilização de canal de comunicação entre esse e a fiscalização técnica, com o objetivo de aferir os resultados da prestação dos serviços, os recursos materiais e os procedimentos utilizados pela contratada, quando for o caso, ou outro fator determinante para a avaliação dos aspectos qualitativos do objeto.

(...)

CLÁUSULA SEXTA

Ficam mantidas as demais cláusulas e condições constantes do Contrato original, não expressamente alteradas por este Termo.

Assim ajustados, assinam o presente instrumento em duas vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas adiante designadas, que também o subscrevem.

Brasília-DF, ____ de _____ de 2024.

ILANA TROMBKA
DIRETORA-GERAL DO SENADO FEDERAL

Documento assinado digitalmente



JOSE LUIZ PINHEIRO DE AZEVEDO
Data: 12/11/2024 23:39:31-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

JOSÉ LUIZ PINHEIRO DE AZEVEDO
JOSÉ LUIZ PINHEIRO DE AZEVEDO - ME

Testemunhas:**Diretor da SADCON****Coordenador da COPLAC**

U:\COPLAC\SECON\SECON2024\MINUTAS\TERMO ADITIVO\Alteração contratual\JOSÉ LUIZ PINHEIRO - CT 47 2023 alt. 15686 2024 (TM)V2.doc





SENADO FEDERAL

ANEXO I – DO CARDÁPIO OBRIGATÓRIO

A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar, em seu cardápio, bem como ter disponíveis, em quantidade suficiente para atender aos seus clientes, os quantitativos e itens mínimos previstos neste edital;

A CONCESSIONÁRIA deverá observar o preço máximo do seu buffet de R\$ 49,84/kg.

A CONCESSIONÁRIA poderá incluir outras opções no cardápio, desde que previamente autorizadas pelo SENADO FEDERAL e respeitando o cardápio mínimo.

Cardápio mínimo oferecido pelo restaurante	
Saladas • Mínimo de dois tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas; • Sementes de linhaça, girassol, queijo ralado e aveia; Todas as saladas deverão ser expostas acondicionadas de forma a manter a temperatura adequada. • Deverá ser disponibilizado vinagre e azeite extra virgem	Alface e tomate
	3 Tipos de vegetais crus
	2 Tipos de vegetais cozidos (não tubérculo)
	2 Saladas compostas com três ou mais ingredientes (cereais, leguminosas, frutas secas e oleaginosas etc.) e temperadas com molhos
	Frutas: pelos menos 2 variedades, em porções embaladas individualmente, sem lesões de origem física ou mecânica que alterem sua aparência, sem existência de sujidades, e isentos de umidade externa anormal, ou odor e sabor comprometidos.
Acompanhamentos quentes (Pelo menos uma opção de cada)	Arroz branco
	Arroz integral
	Arroz branco composto ou risoto, ou arroz de carreteiro ou galinhada e ou paellas
	Feijão colorido e preto diariamente
	Um tipo de outras leguminosas (grão de bico, soja, lentilha, ervilha). Podendo ser acrescentado ao cardápio do dia: feijão tropeiro, tutu de feijão ou ainda feijão com proteína animal (linguiça, bacon, charque, etc.) ou alimento que leve ovos (omelete, suflê, etc)
Pratos principais quentes (Pelo menos uma opção de cada)	Preparações com carnes vermelhas, utilizando-se alternadamente alcatra, maminha, contrafilé, coxão mole, miolo de alcatra e lagarto. Não será permitida a inclusão de cortes com osso.
	Preparações com carnes de aves. Os tipos de cortes de aves permitidos nessa opção serão: peito de frango, filé de peito de





SENADO FEDERAL

	frango e sobrecoxa desossados, coxa, que poderá ter osso.
	Preparações com pescados ou frutos do mar. Os tipos de peixes permitidos serão badejo, pescada amarela, tilápia, surubim, salmão, bacalhau, congrio rosa e robalo, que deverão ser servidos alternadamente.
	Preparações com carnes suínas, frutos do mar, feijoada, carnes vermelhas, aves, pescados ou com ovos (omelete, suflê, ovo pochê, quiche) ou vegetais
Prato vegano ou vegetariano	Um tipo de preparação na qual as carnes brancas (aves e peixes), vermelhas (bovina, suína, caprina, etc.) e vísceras não faça parte do cardápio. (Exemplos: almôndega de carne de soja, empadão de tofu, nhoque de ricota ao molho de queijo, ovo pochê, espetinho de ovo de codorna, quiche de queijo, suflê de ricota, etc.).
Guarnições (Pelo menos uma opção de cada)	Vegetal refogado (não tubérculo)
	Massa (talharim espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, etc.)
	Guarnição à base de farinhas (como farofa), tubérculos, etc.
Sobremesas	Doces porcionados individualmente (pavês, tortas, pudins, gelatina, fruta em calda, cheesecake, sobremesa dietética, etc.). Facultativamente a empresa poderá servir sobremesa por peso, desde que possua prato e balança específica para a finalidade

Marmitas com preço acessível

- A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar opção de marmita, a ser montada com dois acompanhamentos quentes (por exemplo, arroz, feijão), um prato principal (com carne ou vegano), legume refogado e salada.
- A marmita deverá ter custo no máximo de R\$ 15,60, considerando a previsão contratual e a demanda, provavelmente, dos terceirizados, menores aprendizes e estagiários.
- A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer os materiais necessários ao acondicionamento e consumo das marmitas.
- É facultada a CONCESSIONÁRIA fornecer mais um tipo de marmita que englobe mais de um tipo de proteína, pelo preço máximo de R\$ 20,00.





SENADO FEDERAL

ANEXO II - DO INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

Os níveis de serviço apresentados neste IMR têm como função definir os indicadores de acompanhamento da qualidade dos serviços prestados durante a contratação.

Os indicadores a seguir definem os parâmetros a serem observados no cumprimento do IMR:

Indicador	
IMR Nº 01 – Avaliação de Satisfação	
Item	Descrição
Finalidade	Os serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA, objeto deste TR, serão amplamente avaliados pela fiscalização do Contrato, com apoio de profissional nutricionista, e pelos clientes usuários, avaliações estas que ajudarão a gerar descontos no valor pago pela empresa a título de taxa de concessão.
Meta a cumprir	Tirar pontuação maior que 90 para que o percentual de desconto máximo possa incidir.
Instrumento de medição e forma de acompanhamento	A nota final de desempenho da Concessionária será determinada por meio da seguinte fórmula: $NF = (0,25 * NPS) + (0,75 * NAT)$ Onde: NF = Nota final de desempenho NPS = Nota geral da pesquisa de satisfação, conforme Anexo III – Critérios de Avaliação da Pesquisa de Satisfação NAT = Nota geral das avaliações técnica e administrativa, conforme Anexo IV – Critérios da Avaliação Técnica., Durante o período em que o apoio nutricional previsto no processo 00200.12330/2024-77 não estiver efetivado, a Nota Final usará a





SENADO FEDERAL

	seguinte fórmula de cálculo: $NF = NPS$																
Periodicidade	A avaliação pelos usuários, dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA, será feita bimestralmente (dois meses)																
Mecanismo de cálculo	Para calcular o eventual desconto a ser concedido à CONCESSIONÁRIA, a empresa deverá obter Nota Final (NF) entre 65 a 100, conforme tabela abaixo. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nota Final de Desempenho (NF)</th><th>DESCONTO</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>90 a 100</td><td>30</td></tr> <tr> <td>85 a 89,99</td><td>25</td></tr> <tr> <td>80 a 84,99</td><td>20</td></tr> <tr> <td>75 a 79,99</td><td>15</td></tr> <tr> <td>70 a 74,99</td><td>10</td></tr> <tr> <td>65 a 69,99</td><td>5</td></tr> <tr> <td>60 a 64,99</td><td>0</td></tr> </tbody> </table> O resultado que apresentar Nota Final (NF) inferior a 60 será considerado como indicativo de insuficiência de desempenho na exploração dos serviços pela CONCESSIONÁRIA, podendo ensejar a revogação da cessão de uso, a critério da CEDENTE.	Nota Final de Desempenho (NF)	DESCONTO	90 a 100	30	85 a 89,99	25	80 a 84,99	20	75 a 79,99	15	70 a 74,99	10	65 a 69,99	5	60 a 64,99	0
Nota Final de Desempenho (NF)	DESCONTO																
90 a 100	30																
85 a 89,99	25																
80 a 84,99	20																
75 a 79,99	15																
70 a 74,99	10																
65 a 69,99	5																
60 a 64,99	0																
Início de Vigência	A vigência será imediata a assinatura do termo aditivo.																
Faixas de ajuste no pagamento	Os percentuais de desconto, constantes da tabela acima, incidem sobre o valor mensal da ocupação e serão aplicados pelos próximos dois meses, até o término da próxima avaliação. I. Nos primeiros dois meses do aditivo, a CONCESSIONÁRIA terá o desconto máximo, que poderá ser alterado após a sua primeira avaliação bimestral. II. A taxa de concessão, com o desconto, não poderá ser inferior																





SENADO FEDERAL

	ao valor mínimo mensal calculado conforme o Ato da Comissão Diretora 30/2002.
Sanções	1. A incidência de 3 (três) penalidades aplicadas pelo órgão competente do Senado Federal no ano de exercício do Contrato também acarretará perda do direito ao desconto no período de dois meses subsequente à última penalidade, ainda que se esteja no último mês da vigência contratual. 2. A perda do desconto na taxa de concessão não isenta a CONCESSIONÁRIA do dever de regularizar a situação.
Observações	A falta de desconto do Instrumento de Medição de Resultados – IMR, não impossibilita que o gestor solicite ao Órgão competente a análise de possível aplicação de penalidade.





SENADO FEDERAL

Processo nº 00200.015686/2024-62

ANEXO III – CRITÉRIOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO

1. A pesquisa de satisfação será realizada pelo menos uma vez a cada bimestre.
2. A nota geral da pesquisa de satisfação (NPS) será calculada pelas seguintes fórmulas:

$$NPS = (\sum ps/n) * 20$$

Onde:

$\sum ps$ = Somatório das notas das pesquisas de satisfação aplicadas junto aos usuários

n = Quantidade de usuários respondentes da pesquisa

ps = Nota da pesquisa de satisfação do restaurante, que vai de 1 a 5, sendo:

- 1 – Péssimo
- 2 – Ruim
- 3 – Regular
- 4 – Bom
- 5 – Ótimo

3. A Pesquisa de Satisfação, a ser realizada virtualmente pela Gestão, por meio da intranet e de QR Code no próprio Espaço do Servidor, amplamente divulgado pela Comunicação Interna, terá o seguinte modelo:

1. Qual a Data de Avaliação:
 - a. INSIRA A DATA
2. Você é:
 - a. Servidor - Senado
 - b. Servidor - outro órgão
 - c. Terceirizado
 - d. Estagiário
 - e. Visitante
 - f. Outro:
3. Qual seu nome? _
4. Qual seu CPF? _
5. Qual nota você dá para o restaurante?





SENADO FEDERAL

- a. 1
 - b. 2
 - c. 3
 - d. 4
 - e. 5
6. Você está satisfeito com a **temperatura** da comida?
- a. Sim
 - b. Mediano
 - c. Não
7. Você está satisfeito com a **variedade** do cardápio?
- a. Sim
 - b. Mediano
 - c. Não
8. Você está satisfeito com o **atendimento** do restaurante?
- a. Sim
 - b. Mediano
 - c. Não
9. Você está satisfeito com o **recolhimento das bandejas e pratos** do local?
- a. Sim
 - b. Mediano
 - c. Não
10. Você está satisfeito com o **sabor** da comida?
- a. Sim
 - b. Mediano
 - c. Não
11. Você está satisfeito com o **custo-benefício**?
- a. Sim
 - b. Mediano
 - c. Não
12. Você está satisfeito com o **tempo** que fica na fila?
- a. Sim





Processo nº 00200.015686/2024-62

SENADO FEDERAL

b. Mediano

c. Não

13. O serviço está abaixo, acima ou atende as suas expectativas?

a. Acima

b. Atende

c. Abaixo

14. Deixe aqui sua sugestão ou crítica para o Restaurante:

a. Insira sua resposta





SENADO FEDERAL

ANEXO IV – CRITÉRIOS DA AVALIAÇÃO TÉCNICA

1. A avaliação será realizada por meio de supervisões pela FISCALIZAÇÃO, por meio de apoio de profissional nutricionista terceiro, como modo de propiciar à CEDENTE a verificação da qualidade técnica na exploração dos serviços.
2. O resultado da avaliação técnica dar-se-á bimestralmente por meio da atribuição de Nota geral das avaliações técnica e administrativa (NAT) e constituirá parâmetro:
 - 2.1. para aferição de desempenho da CESSIONÁRIA na exploração dos serviços; e
 - 2.2. para eventual concessão de desconto sobre a taxa mensal de ocupação, conforme disposições do Anexo I deste TR.

3. A Nota geral das avaliações técnica e administrativa (NAT) será obtida da seguinte forma:

$$\text{NAT} = 100 - P$$

Onde:

P = somatório dos pontos adquiridos em virtude das irregularidades verificadas nas supervisões realizadas pela FISCALIZAÇÃO.

4. O resultado que apresentar Nota geral das avaliações técnica e administrativa (NAT) inferior a 40 será considerado como indicativo de insuficiência de desempenho na exploração dos serviços pela CESSIONÁRIA, podendo ensejar a revogação da cessão de uso, a critério da CEDENTE.
5. Ao final de cada período avaliativo, a CEDENTE apresentará relatório de desempenho à CESSIONÁRIA, devidamente fundamentado, informando a NAT obtida.
6. Faculta-se à CESSIONÁRIA a apresentação, no prazo máximo de 5 (cinco) dias a partir do recebimento do relatório, de pedido de reconsideração acerca dos registros efetuados pela FISCALIZAÇÃO.
7. As supervisões serão realizadas na área correspondente à concessão, em dias e horários aleatórios, a critério da FISCALIZAÇÃO.
8. A periodicidade das supervisões ficará a critério da FISCALIZAÇÃO.
9. A avaliação da Nota geral das avaliações técnica e administrativa (NAT) ficará condicionada a efetivação do contrato de apoio a Fiscalização por profissional Nutricionista, que está em andamento, conforme NUP 00200.12330/2024-77.





SENADO FEDERAL

10. As irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima, com pontuação equivalente, conforme disposto na tabela abaixo:

	Irregularidades	Pontos
Leve	Descumprimento dos horários e abertura e fechamento dos refeitórios, por vez	2
	Não cumprir o cardápio apresentado e autorizado, por preparação e por dia	2
	Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições, por preparação e por dia	2
	Permitir a presença, nas áreas internas, de animais, plantas, objetos em desuso e outros focos de insalubridade, por ocorrência	2
	Deixar de cumprir quaisquer das obrigações previstas no Contrato ou neste Termo Aditivo, assim como deixar de cumprir solicitações da Fiscalizações que sejam embasadas na Legislação Sanitária	2

	Irregularidades	Pontos
Média	Funcionários trajando uniformes sujos e/ou não adequados à função e/ou sem EPI, por funcionário e por dia	4
	Desorganização e ou higienização inadequada de áreas de estoque à temperatura ambiente e refrigerado, por área e por dia	4
	Inadequação no armazenamento de gêneros alimentícios <i>in natura</i> , semipreparados ou preparados (refrigerados e à temperatura ambiente), descartáveis e de limpeza, em qualquer área da CESSIONÁRIA, por gênero e por vez	4
	Desorganização e/ou higienização inadequada de áreas e equipamentos na cozinha e refeitórios (dos tetos e das paredes, incluindo as portas e luminárias, assim como dos pisos, incluindo os ralos, as grelhas e caixas coletoras das grelhas), por área /equipamento, e por dia	4
	Não providenciar utensílios e acessórios adequados ao fim a que se destinam, em bom estado de conservação e em número suficiente para a realização dos serviços, por ocorrência	4
	Não providenciar a limpeza de todos os pratos e bandejas colocadas no ponto de limpeza, de modo a evitar que fique pratos sujos expostos. No máximo 03 (três) pratos devem ficar expostos com sujeira por vez, salvo se mais de 03 (três) forem entregues simultaneamente.	4

	Irregularidades	Pontos
--	------------------------	---------------





SENADO FEDERAL

Grave	Não recolher ou acondicionar o lixo resultante das atividades da CESSIONÁRIA de acordo com o determinado pela legislação vigente e/ou pelo Senado Federal, em qualquer área, por lixeira e por vez	6
	Presença de preparações prontas e não servidas armazenadas em qualquer área, sem a identificação completa e correta, por preparação e por vez	6
	Presença de insetos vivos ou mortos nas áreas destinadas à concessão, por vez	6
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido em qualquer área da CESSIONÁRIA, por gênero e por vez	6
	Presença de equipamentos/acessórios danificados e sem manutenção por mais de 48 horas sem justificativa	6
	Exposição de preparações nos balcões de distribuição em temperaturas inadequadas	6
	Deixar de manter nutricionista ou em desvio de função, nas dependências do Senado Federal	6

	Irregularidades	Pontos
Gravíssima	Interromper parcial ou totalmente qualquer atividade contratual descrita no Edital referentes às unidades de funcionamento, por vez	10
	Higiene pessoal de funcionários inadequada, por funcionário e por vez	10
	Utilizar alimentos e/ou preparações já expostos nos balcões de distribuição ou em outras preparações, por preparação e por vez	10
	Não utilização ou a utilização inadequada de produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos, por vez	10
	Preços cobrados em desacordo com o Contrato e o Termo Aditivo	10
	Não coletar ou acondicionar adequadamente as amostras diárias de todas as preparações servidas	10
	Ocorrência de intoxicações alimentares ou de contaminantes em alimento servido	10



 O documento foi assinado por:

RODRIGO GALHA	13/11/2024 09:15:30	
Nathália Villela Ventura Guimarães Ferreira	13/11/2024 11:57:14	
ILANA TROMBKA	13/11/2024 14:55:37	

A assinatura digital deste documento é Válida e Confiável.

Para obter mais informações sobre o certificado usado para assinar digitalmente o documento clique em Detalhes.