COMPANHIA DOCAS DO CEARÁ
DIRETORIA DA PRESIDÊNCIA
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

EDITAL - CDC

Fortaleza, 28 de março de 2023.

EDITAL - CDC
PREGÃO

FORMATO ELETRÔNICO
SERVIÇO

COMPANHIA DOCAS DO CEARÁ – CDC

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2023
PROCESSO Nº 50900.000667/2021-70

A **COMPANHIA DOCAS DO CEARÁ – CDC**, Empresa Pública Federal, vinculada ao Ministério da Infraestrutura, através de seu Pregoeiro Substituto, José Maurício Lima Sabóia, designado pela Portaria nº 81, de 13 de fevereiro de 2023, realizará o presente Pregão, na forma eletrônica, cujo critério de julgamento será **MAIOR OFERTA DE PREÇO**, o qual será regido pela Lei nº 13.303/2016, regulamentada pelo Decreto nº 8.945/2016, Resolução ANTAQ nº 07/2016, Portaria MINFRA nº 51, de 23 de março de 2021, Lei nº 12.815, de 5 de junho de 2013, regulamentada pelo Decreto nº 8.033/2013, Decreto nº 10.024/2019, Regulamento Interno de Licitações e Contratos – RILC da CDC e demais disposições aplicáveis, bem como pelas regras e condições estabelecidas no Termo de Referência, neste Edital e seus Anexos.

Comissão Permanente de Licitação – CPL

Endereço: Praça Amigos da Marinha, s/n Mucuripe – Fortaleza/CE - CEP: 60.180-422 – Fones- (85) 3266.8822

E-mail: cpl.docas@gmail.com (mensagens com tamanho máximo de 2 megabytes)

Site pregão eletrônico: www.docasdoceara.com.br / licitacoes-e.com.br

DATAS E HORÁRIOS		
· Inicio de acolhimento das propostas	:	30/03 /2023, às 11h00min;
· Data de abertura das propostas	:	24/04/2023, às 13h30min;
· Data do Pregão e horário de Disputa	:	24/04/2023, às 14h00min;

** Limite do Acolhimento das propostas: mesmos horários e data da Abertura das Propostas;

*** Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília — DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e nas documentações relativa ao certame.

DEFINIÇÕES:

Sempre que as palavras indicadas abaixo ou os pronomes usados em seus lugares aparecerem neste documento do Pregão ou em seus anexos, eles terão o significado determinado a seguir:

a) AGENTE DE LICITAÇÃO - responsável pela condução de processos licitatórios da Companhia Docas do Ceará, segundo o procedimento da Lei 13.303/16, englobando o pregoeiro e a comissão permanente de licitação;

b) CDC – Companhia Docas do Ceará – Empresa Pública Federal - vinculada ao Ministério da Infraestrutura, com endereço na Praça Amigos da Marinha, s/n Mucuripe - Fortaleza/CE - CEP: 60182-640 - Fone: (85) 3266.8975, site: www.docasdoceara.com.br;

c) COADMI - Coordenadoria Administrativa da Companhia Docas do Ceará;

d) CODCOL - Coordenadoria de Compras e Licitações da Companhia Docas do Ceará;

e) CODINF – Coordenadoria da Infraestrutura da Companhia Docas do Ceará;

f) CODJUR – Coordenadoria Jurídica da Companhia Docas do Ceará;

g) CODSMS – Coordenadoria de Segurança do Trabalho, Meio Ambiente e Saúde da Companhia Docas do Ceará;

h) CODTEI - Coordenadoria de Tecnologia da Informação da Companhia Docas do Ceará;

i) CONTRATADA – Empresa vencedora deste Pregão em favor da qual for adjudicado o objeto e firmado contrato ou instrumento substitutivo;

j) CONTRATANTE – Companhia Docas do Ceará – CDC;

k) CPL OU COMISSÃO – Comissão Permanente de Licitação da CDC;

l) DIAFIN - Diretoria de Administração e Finanças da Companhia Docas do Ceará;

m) DIEGEP - Diretoria de Infraestrutura e Gestão Portuária da Companhia Docas do Ceará;

n) DIRCOM - Diretoria Comercial da Companhia Docas do Ceará;

o) DIREXE – Diretoria Executiva;

p) DIRPRE - Diretoria da Presidência;

q) DOU - Diário Oficial da União;

r) EPP – Empresa de Pequeno Porte;

s) LC – Lei Complementar;

t) ME – Microempresa;

u) OS – Ordem de Serviço;

v) PREGOEIRO – Representante da Companhia Docas do Ceará que lançará o pregão, a quem compete o credenciamento dos interessados; recebimento dos envelopes das propostas de preços e da documentação de habilitação; abertura dos envelopes das propostas de preços, o seu exame e a classificação dos proponentes; a condução dos procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta ou do lance de menor preço; a elaboração de ata; a condução dos trabalhos da equipe de apoio; o recebimento, o exame e a decisão sobre recursos; e o encaminhamento do processo devidamente instruído, após a adjudicação, à autoridade superior, visando à homologação e à contratação;

w) PROPONENTE/LICITANTE/PARTICIPANTE – Empresa que apresenta proposta para o objeto deste Pregão;

x) RILC – Regulamento Interno de Licitações e Contratos da Companhia Docas do Ceará;

y) SDF – Solicitação de Fornecimento;

z) TR – Termo de Referência.

1. OBJETO

1.1. O presente Pregão tem como objeto é **CESSÃO DE USO ONEROSA DE ÁREA DE 31,50 M², LOCALIZADA NO NÚCLEO DE APOIO PORTUÁRIO - NAP DO PORTO DE FORTALEZA, DESTINADA À INSTALAÇÃO DE LANCHONETE COMERCIAL**, conforme disposto no Termo de Referência, e demais especificações técnicas e condições deste Edital e seus Anexos.

1.2. O valor global mínimo estimado para a Cessão Onerosa é de R$ 69.741,00 (sessenta e nove mil setecentos e cinquenta reais), pelo prazo de 5 (cinco) anos, que deverá ser pago de forma parcelada mensal, ao longo da vigência do contrato, com valor mensal de R$ 1.162,35 (mil cento e sessenta e dois reais e cinquenta centavos).

1.3. Trata-se de área com potencial mercadológico de comercialização de refeições e lanches para os trabalhadores e demais usuários do Porto de Fortaleza, especialmente os que se utilizam do NAP, composto de público atuante nas operações portuárias, fiscalização e atividades administrativas dos órgãos intervenientes, vigilantes, Guarda Portuária e empregados administrativos dos operadores portuários que atualmente trabalham nas salas comerciais em uso no local.

1.4. A área disponibilizada para a presente Cessão de Uso apresenta condições para instalação de empreendimento voltado a serviço de alimentação, consistindo na implantação de lanchonete comercial, composta de área externa (atendimento e balcão) de 17,10 m² e área interna de 14,40m² destinada à cozinha, tratando-se de instalações próprias para comercialização de alimentos prontos para consumo, em área total de 31,50 m².

1.4.1. Trata-se de área com característica de ponto comercial e metragem adequada, cujo empreendimento a ser instalado apresenta as seguintes características:

1.4.2. Trata-se de uma lanchonete comercial dividida em cozinha e atendimento (balcão quente e frio), que funcionará no horário das 06h00 às 19h00, durante a semana, podendo funcionar nos finais de semana, no mesmo horário.

1.4.3. O estabelecimento não se destinará a prover os serviços de oferta de alimentos a bordo de embarcações e oferta de água potável a bordo.

1.4.4. O estabelecimento não se destinará ao fornecimento de bebidas alcoólicas.

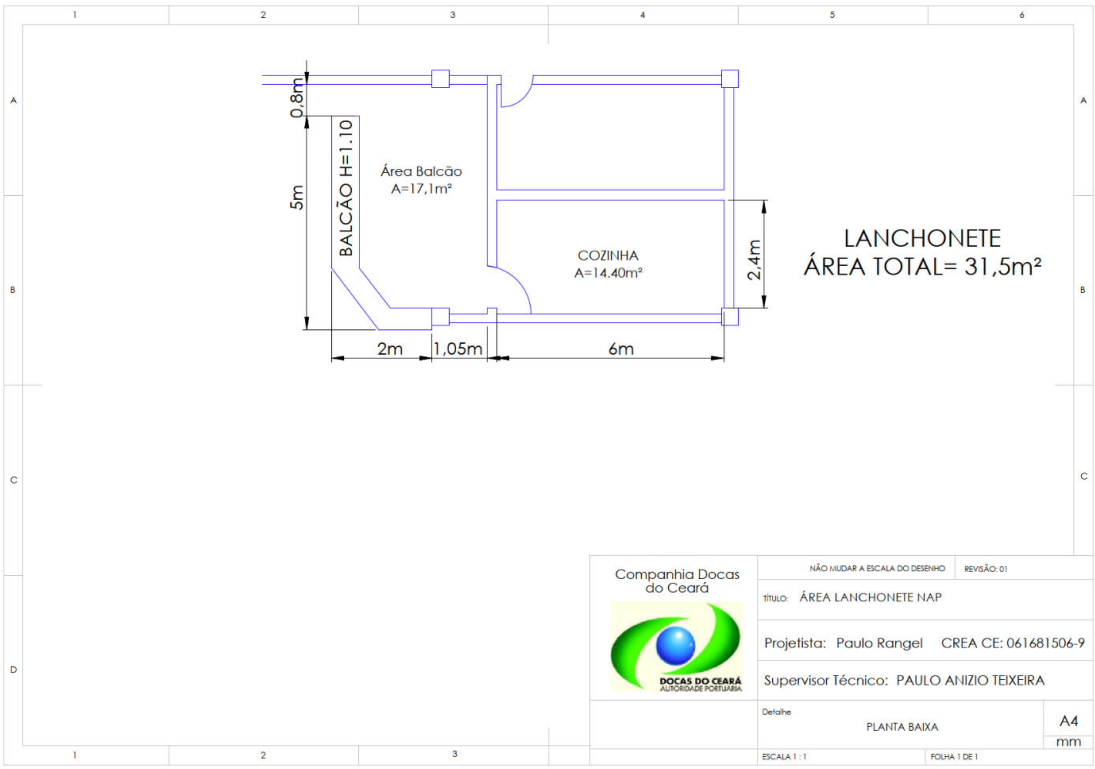
1.4.5. O horário de funcionamento poderá corresponder ao regime de funcionamento de 24h, inclusive nos finais de semana.

1.5. A cessão de uso onerosa terá prazo de vigência de **05 (cinco) anos**, renováveis, desde que atendidos os critérios e requisitos inerentes à cessão e no interesse da CDC – Companhia Docas do Ceará.

1.6. A área constitui o objeto da presente cessão de uso onerosa não poderá ser acrescida em relação à metragem total firmada entre as partes, em nenhuma hipótese.

1.7. A licitação deverá ocorrer por meio de Pregão Eletrônico, sob a modalidade de **MAIOR OFERTA DE PREÇO.**

1.8. A área, objeto da presente cessão onerosa, encontra-se demonstrada, conforme planta baixa disposta na figura abaixo:



1.9. Caso as especificações deste objeto encontrem-se discordantes no *Licitações-e*, prevalecerão as constantes deste Edital e seus anexos.

2. DO CREDENCIAMENTO NO APLICATIVO LICITACÕES-E

2.1. Para acesso ao sistema eletrônico, as empresas interessadas em participar do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas junto às Agências do Banco do Brasil S.A, sediadas no País.

2.2. As pessoas jurídicas ou firmas individuais deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no *site* licitações-e do Banco do Brasil.

2.3. A chave de identificação e a senha terão validade de 01 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Banco.

> **2.3.1.** A perda da senha e a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema, para imediato bloqueio de acesso

2.4. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Banco do Brasil S.A., bem como a Companhia Docas do Ceará a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

2.5. O credenciamento do fornecedor/prestador de serviço e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão.

2.6. O uso da senha de acesso é plenamente válido para firmar as declarações exigidas no procedimento licitatório e a contratação dele decorrente, sendo considerado, para efeitos jurídicos, equivalente à assinatura.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. A participação neste Pregão implica a aceitação, plena e irrevogável, das normas constantes do

presente Edital e dos seus Anexos;

3.2. Os participantes do Pregão devem ater-se, além do disposto neste Edital e Anexos, no disposto no Regulamento Interno de Licitações e Contratos, contido no site da CDC no endereço eletrônico www.docasdoceara.com.br.

3.3. Poderão participar deste pregão os interessados que comprovarem possuir os requisitos de habilitação exigidos e que estejam previamente credenciadas no Sistema do Banco do Brasil, por meio do sítio www.licitacoes- e.com.br.

3.3.1. A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio de digitação da chave e senha, pessoal e intransferível, do representante credenciado junto ao sistema de licitações do Banco do Brasil, e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados a data e o horário limite estabelecidos;

3.3.2. A informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial do site www.licitacoes-e.com.br, opção "Acesso Identificado", e para acessar a sala de disputa a opção é “Sala de Disputa – acesse aqui”.

3.3.3. Caberá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

3.3.4. No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

3.3.5. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes via sistema, no campo “MENSAGENS”, no link correspondente a esta licitação, reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação, conforme apregoa o art. 35 do Decreto 10.024/2019.

3.3.6. O registro de proposta no sistema de licitações eletrônicas implica aceitação irrestrita das condições estabelecidas no Instrumento Convocatório.

3.3.7. É recomendado aos proponentes não familiarizados com o sistema de licitações-e do Banco do Brasil, que leiam o Regulamento do Pregão, Cartilha para Fornecedores e o Encarte de documentos de habilitação – Pregão 10024 que constam da página principal do Sistema Licitações-e do Banco do Brasil, bem como as implementações que foram introduzidas para fins de atendimento às determinações contidas no Capítulo V da Lei Complementar 123/2006 e no Art. 34 da Lei nº 11.488/2007.

3.4. Como requisito para participação neste Pregão, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico ou por meio de declaração conforme exigido no Edital, o pleno conhecimento e atendimento das exigências de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste Instrumento convocatório.

3.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, micro empreendedor individual e cooperativa, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

3.6. A licitante está obrigada a declarar, no sistema eletrônico, sua condição, ou não, de Empresa de Pequeno Porte – EPP, Microempresa – ME, sociedade cooperativa (art. 34 da Lei nº 11.488/2007) ou microempreendedor individual – MEI.

3.6.1. A não declaração de sua condição por parte da licitante apenas produzirá o efeito de a licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que seja qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte.

3.6.2. Não poderão se beneficiar do tratamento jurídico beneficiado as microempresas e/ou empresas de pequeno porte, que se enquadrarem nas condições previstas no § 4º, do art. 3º, da Lei Complementar 123/2016.

3.7. A participação de consórcio de empresas não será permitida.

3.8. Não será admitida a subcontratação da cessão ou utilização do espaço por terceiros.

3.9. A participação de cooperativa não será permitida, em razão do Termo de Conciliação Judicial firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a União em 05/06/2003, conforme recomendação do DEST, por intermédio do Ofício nº 333/2004/MP/SE/DEST.

3.10. Somente podem participar do Pregão empresas que não estejam sob falência, concordata, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, concurso de credores, dissolução, liquidação, observado o disposto no item 9.11.4.1. deste Edital não estejam cumprindo suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a CDC, que não estejam impedidas de licitar e contratar com a União, e que não tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública:

3.10.1. A verificação será realizada, inclusive, mediante consultas ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), da Controladoria-Geral da União, no sítio www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis, e ao Cadastro Nacional de Condenações Civis por Ato de Improbidade Administrativa (CNCIA), do Conselho Nacional de Justiça, no sítio www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php (Acórdão TCU Plenário nº 1793/2011); Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP do Portal da Transparência (http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep) e, ainda, através da Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (https://certidoes- apf.apps.tcu.gov.br/);

3.10.2. A consulta aos cadastros será realizada conforme as disposições do item 9.1, deste Edital.

3.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, do Pregão ou da execução do objeto deste Edital, a empresa:

I – cujo administrador ou sócio detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital social seja diretor ou empregado da CDC;

II - esteja cumprindo pena de suspensão do direito de licitar e contratar aplicada pela CDC;

III - declarada inidônea pela União, por Estado, pelo Distrito Federal, enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

IV - constituída por sócio de empresa que estiver suspensa, impedida ou declarada inidônea;

V - cujo administrador seja sócio de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea;

VI - constituída por sócio que tenha sido sócio ou administrador de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea, no período dos fatos que deram ensejo à sanção;

VII - cujo administrador tenha sido sócio ou administrador de empresa suspensa, impedida ou declarada inidônea, no período dos fatos que deram ensejo à sanção;

VIII - que tiver, nos seus quadros de diretoria, pessoa que participou, em razão de vínculo de mesma natureza, de empresa declarada inidônea; e

IX - na qual haja administrador ou sócio com poder de direção que tenham relação de parentesco com detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou pela contratação ou autoridade hierarquicamente superior no âmbito da CDC.

3.10.1. Também é aplicada a vedação:

I - à contratação do próprio empregado ou diretor da CDC, como pessoa física, bem como à participação dele em processos licitatórios, na condição de licitante;

II - a quem tenha relação de parentesco, até o terceiro grau civil, com diretor da CDC, empregado da CDC cujas atribuições envolvam a atuação na área responsável pelo Pregão ou contratação e/ou autoridade que ocupe cargo ou função federal no ente ao qual a CDC esteja vinculada;

III - cujo proprietário, mesmo na condição de sócio, tenha terminado seu prazo de gestão ou rompido seu vínculo com a CDC há menos de 6 (seis) meses;

IV – à familiar de agente público que exerça cargo em comissão ou função de confiança na CDC.

4. DA VISTORIA TÉCNICA

4.1. Licitante poderá realizar vistoria no local para tomar conhecimento de todas as características da área, com o fito de certificar-se que o local, objeto deste Termo, atende às necessidades operacionais e legais

propostas no objeto deste termo de Cessão Onerosa, bem como adequar fielmente a sua proposta de preços ao cenário proposto, objeto desta cessão de uso onerosa, levando-se em conta as características, eventuais dificuldades e demais peculiaridades do objeto.

4.2. A vistoria ocorrerá mediante agendamento prévio, por meio de solicitação à Diretoria Comercial - DIRCOM da CDC, por contato telefônico, no número (85) 3266-8908, ou por e-mail, para os seguintes endereços eletrônicos: dircom.docas@gmail.com/assessoria.dircom@gmail.com;

4.3. A vistoria deverá ser realizada no horário de 08h00min às 12h00min e das 14h00min às 17h00, até 02 (dois) dias úteis antes da data de abertura da sessão pública;

4.4. A licitante que decidir por não realizar a Vistoria Técnica, para subsidiar a elaboração de proposta econômica, deverá entregar a Declaração de Renúncia ao Direito de Vistoria, conforme modelo constante no **Anexo X**, deste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio da plataforma, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, acompanhado da planilha de formação de custos (se houver) e anexos da proposta, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação. O acesso e análise dos referidos documentos ocorrerão somente após a conclusão da etapa de lances, conforme preceitua o Art. 26, §8º do Decreto 10.024/2019.

5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

5.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5.4. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.5. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.6. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances, conforme art. 26 do Decreto nº 10.024/2019.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, bem como **ANEXAR** a Proposta de Preços e anexos, de acordo com os modelos nos **ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**, deste Edital, contendo a descrição detalhada do objeto, valor global da Outorga, parcelas a serem pagas mensalmente, ao longo dos 05 (cinco) anos da cessão onerosa e valor inicial da outorga, observando todos os dados do Termo de Referência.

6.1.1. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, (desde que não haja redução do preço proposto, **respeitadas as condições que consubstanciem a vantajosidade da proposta).**

6.1.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a LICITANTE.

6.2. O licitante deve declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta atende às demais exigências previstas no edital.

6.3. O prazo de validade das propostas será de no mínimo **60 (sessenta) dias**.

6.4. Fica vedado ao Licitante qualquer tipo de identificação quando do preenchimento de sua proposta de preços na plataforma de licitações (informações inseridas nos campos do sistema), sob pena de desclassificação do certame pelo Pregoeiro.

6.4.1.Considerando que o §8º do Art. 26 do Decreto 10.024/2019 não permite o acesso do pregoeiro e demais licitantes aos documentos anexados ao sistema antes da sessão de disputa, não serão desclassificadas propostas comerciais cujos anexos ostentem logomarca da empresa, assinatura do representante legal, etc, haja vista a impossibilidade de identificação precoce disposta pela atual legislação.

6.4.2. Na análise das **Propostas de Preços serão observadas as "Propriedades do Documento**", onde não poderá conter nenhum elemento que identifique o autor da proposta.

6.5. Nos valores propostos deverão estar explícitos, de forma clara, o valor da OUTORGA GLOBAL, da outorga inicial, bem como os valores das parcelas a serem pagas mensalmente, ao longo dos 05 (cinco) anos da cessão onerosa.

6.6. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.7. A **LICITANTE** deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto do Pregão.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital, sendo adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.1.1. Todos os atos do Pregão e todas as referências a tempo, tanto pela CDC quanto pelos licitantes, serão obrigatoriamente feitos de acordo com o horário de Brasília – DF.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas eletrônicas descritas na plataforma, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

7.2.1. O Pregoeiro deverá classificar todas as propostas eletrônicas descritas na plataforma que estiverem em conformidade com o edital, para participar da etapa competitiva, devendo desclassificar aquelas que estiverem em desacordo com o instrumento convocatório, **incluindo nessa hipótese eventual identificação precoce do proponente**.

7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.3. Mesmo após a classificação da proposta o pregoeiro poderá desclassifica-la, se, em momento posterior, verificar a ausência de cumprimento integral das normas editalícias, como por exemplo, preço abaixo do estimado.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. Classificadas as propostas, o Pregoeiro dará início à fase competitiva, quando então os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

7.6. O Critério final de julgamento adotado nesta licitação será o de **MAIOR OFERTA DE PREÇO**, conforme definido neste Edital e seus anexos.

7.6.1. Deve ser observado o critério de aceitabilidade do preço global previsto no ANEXO I deste Edital, sendo o valor do mesmo considerado mínimo.

7.6.2. O licitante não poderá ofertar lance INICIAL, INFERIOR ao valor de R$ 69.741,00 (sessenta e nove mil setecentos e cinquenta reais).

7.7. O lance deverá ser ofertado considerando o **valor global por Lote, a ser pagos ao longo dos**

05 (cinco) anos da cessão onerosa.

7.8. No que se refere aos lances, o licitante será imediatamente informado do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.9. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no edital.

7.10. O licitante somente poderá oferecer lance superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.11. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

7.12. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser superior a R$ 200 (duzentos reais).

7.13. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a 5 (cinco) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.

7.14. Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do maior lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.15. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.15.1. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.15.2. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.15.3. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

7.16. Encerrada a etapa competitiva por meio da apresentação de lances, o sistema verificará a incidência de eventual direito de preferência a ser concedido a licitante enquadrada na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte.

7.16.1. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) abaixo da proposta ou lance de maior preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.16.2. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor superior ao da primeira colocada, no prazo controlado pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.16.3. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.16.4. Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

7.17. Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

7.17.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.17.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo mínimo de 02 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.18. Confirmada a efetividade do lance ou proposta que obteve a primeira colocação na etapa de julgamento, ou que passe a ocupar essa posição em decorrência da desclassificação de outra que tenha obtido colocação superior, o Pregoeiro deverá negociar condições mais vantajosas com quem o apresentou.

7.18.1. O licitante deverá apresentar seus preços distribuídos de forma linear e proporcional à proposta inicial, sendo vedado a minoração de valores de itens durante a etapa de lances ou no ato de negociação com o pregoeiro.

7.19. A negociação deverá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem inicialmente estabelecida, quando o preço do primeiro colocado, mesmo após a negociação, permanecer abaixo do orçamento estimado.

7.19.1. Se depois de adotada a providência referida no item anterior não for obtido valor igual ou superior ao orçamento estimado para a contratação, será revogado o Pregão.

7.20. Após a negociação do preço, com os licitantes remanescentes, quando o primeiro colocado por alguma razão for desclassificado, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7.21. No caso de desconexão do Pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados;

7.22. Quando a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão na forma eletrônica será suspensa e reiniciada somente após vinte e quatro horas da comunicação aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação, na forma prevista pelo art. 35 do Decreto 10.024/2019.

7.23. Em caso de empate entre 02 (duas) propostas, serão utilizados, na ordem em que se encontram enumerados, os seguintes critérios de desempate:

I - Disputa final, em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta fechada, em ato contínuo ao encerramento da etapa de julgamento;

II - Os critérios estabelecidos no § 2º do art. 3° da Lei n° 8.666, de 21 de junho de 1993;

III - Sorteio.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

8.1. Durante a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao mínimo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

8.2. Serão desclassificadas as propostas que:

I - Apresentem preços inferiores ao previstos no Edital;

II - Se encontrem abaixo do orçamento estimado para a contratação, ressalvada a hipótese de orçamento sigiloso

III - Apresentem desconformidade com outras exigências deste instrumento convocatório, salvo se for possível a acomodação a seus termos antes da adjudicação do objeto e sem que se prejudique a atribuição de tratamento isonômico entre os licitantes.

8.2.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24h (vinte e quatro horas) de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.2.2. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio

de funcionalidade disponível no sistema ou por e-mail cpl.docas@gmail.com, no prazo de 24 (vinte e quatro horas), sob pena de não aceitação da proposta.

8.2.2.1 O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

8.3. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

8.3.1. A proposta final, após negociação, do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de até 02 (duas) horas a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

8.3.1.2. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, contendo a descrição detalhada do objeto, valor global, valor inicial da outorga, bem como os valores mensais, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal, conforme modelo disposto no ANEXO deste edital;

8.3.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à CESSIONÁRIA, se for o caso.

8.3.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a CESSIONÁRIA/LICITANTE.

8.3.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso.

8.3.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

8.3.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

8.3.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

8.3.6. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.1.1. Consultas ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), daControladoria-GeraldaUnião,nosítiowww.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis

9.1.2. Cadastro Nacional de Condenações Civis por Ato de Improbidade Administrativa(CNCIA),do Conselho Nacional de Justiça, no sítio www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php;

9.1.3. Consulta ao Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP do Portal da Transparência, no sítio(http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep); e

9.1.4. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União, no sítio https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/.

9.1.4.1. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário;

9.1.5. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de

condição de participação.

9.1.5.1. No caso de inabilitação, haverá nova verificação pelo pregoeiro da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.3. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

9.4. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.5. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.5.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.6. As empresas estrangeiras que não funcionem no Brasil atenderão, tanto quanto possível, às exigências de habilitação mediante documentos equivalentes, autenticados pelos respectivos consulados e traduzidos por tradutor juramentado.

9.7. Na contratação com pessoa jurídica estrangeira, será exigido que ela tenha, no Brasil, representação legal com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente.

9.8. A licitante que deixar de apresentar quaisquer documentos exigidos ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido no ato convocatório ou com irregularidades, ilegível ou rasuras consideradas insanáveis será considerado inabilitado.

9.9. Os documentos de habilitação que não apresentem prazo de validade/vigência expressamente previstos nos mesmos serão reputados válidos caso emitidos nos últimos 60 (sessenta) dias contados da data da entrega dos documentos, exceto se, devidamente comprovado, que o(s) mesmo(s) vige(m) por período superior.

9.10. A documentação relativa à **HABILITAÇÃO JURÍDICA** consiste em:

9.10.1. Cédula de identidade, no caso de pessoa física;

9.10.2. Registro comercial, no caso de empresa individual;

9.10.3. ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, sendo que, no caso de sociedades por ações, deverá se fazer acompanhar da ata de eleição de seus administradores;

9.10.4. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de ato formal de designação da diretoria em exercício;

9.10.5. Decreto de autorização ou equivalente, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente quando a atividade assim o exigir;

9.10.6. Declaração da licitante que a empresa e seus representantes não se enquadram nas hipóteses previstas no art. 38 da Lei nº 13.303/2016.

9.10.7. Os documentos de habilitação deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.11. Visando o cumprimento do prazo de execução, a qualidade e a segurança do objeto da contratação em sua totalidade, a **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA** da licitante deverá ser comprovada mediante:

9.11.1. Apresentação de **balanço patrimonial** do último exercício social já exigível na forma da lei;

Parágrafo Primeiro – Para fins de atendimento a parte final do item 9.11.1, notadamente no que diz respeito às formalidades legais a serem observadas para apresentação do Balanço

Patrimonial, a empresa licitante deverá observar os seguintes requisitos, sob pena de inabilitação:

a) No caso de sociedade por ações, balanço patrimonial do último exercício social já exigível por Lei ou outra norma vigente, devidamente registrado na Junta Comercial competente.

b) No caso de Licitante recém-constituída (há menos de 01 ano), deverá ser apresentado o balanço patrimonial acompanhado dos termos de abertura e de encerramento devidamente registrados na Junta Comercial, constando ainda, no balanço, o número do Livro Diário e das folhas nos quais se acham transcrito, devidamente assinado por contabilista registrado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo titular ou representante legal da empresa.

c) No caso de sociedade simples o balanço patrimonial do último exercício social já exigível por Lei ou outra norma vigente apresentado deverá ser inscrito no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, assinado por contabilista registrado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo titular ou representante legal da instituição.

d) No caso das demais formas societárias, será exigido o balanço patrimonial do último exercício social já exigível por Lei ou outra norma vigente, devidamente registrado na junta comercial competente, acompanhado do termo de abertura e encerramento do Livro Diário e das folhas nos quais se acham transcritos, devendo, tanto o balanço quantos os termos de abertura e de encerramento ser assinados por contabilista registrado no Conselho Regional de Contabilidade - CRC e pelo titular ou representante legal da empresa.

Parágrafo Segundo – Em todos os casos dispostos nas alíneas supramencionadas, para as empresas submetidas ao Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, serão aceitos os balanços patrimoniais, demonstrações contábeis e termo de abertura e encerramento transmitidos via SPED, desde que acompanhados do recibo de entrega de escrituração contábil digital, nos termos da Instrução Normativa – IN RFB vigente.

9.11.2. Atendimento a índices contábeis, para comprovação da boa situação financeira, sendo adotados os seguintes índices mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

LG	=	$\frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$
SG	=	$\frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$
LC	=	$\frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$

9.11.3. Comprovação de **patrimônio líquido** de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta, na forma da lei, admitida a atualização por índices oficiais, quando os índices de que trata o item 9.11.2 forem inferiores aos exigidos; e

9.11.4. Certidão de falência.

9.11.4.1. No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.

9.11.5. A exigência constante no subitem 9.11.2 limitar-se-á à demonstração da capacidade financeira do licitante com vistas aos compromissos que terá que assumir.

9.12. A documentação relativa à **REGULARIDADE FISCAL** consiste em:

9.12.1. Prova de regularidade para com o INSS, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União;

9.12.2. Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF);

9.12.3. Caso o licitante detentor do melhor preço seja microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.13. As Declarações constantes dos Anexos IV a X deste Edital deverão ser encaminhadas pelo licitante juntamente com os documentos de habilitação requerido.

10. DOS RECURSOS

10.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no **30 (trinta) minutos** contados da solicitação, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

10.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

10.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

10.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

10.2.3. Uma vez admitida intenção de recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de 05 (cinco) dias úteis para apresentar as razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

10.2.4. As razões e as contrarrazões deverão ser enviados ao e-mail do Setor de Licitações (cpl.docas@gmail.com), de acordo com os prazos estipulados no item 10.2.3.

10.2.5. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.2.6. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente na forma deste Edital adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

11. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

11.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

11.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

11.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

11.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

11.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico ("chat"), e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

12.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos

apresentados.

12.1.1. Como requisito para a contratação, o licitante vencedor deverá encaminhar a Proposta adequada em via original, na forma do item 8.3 bem como os os documentos de habilitação, caso haja necessidade de atualização, na forma do item 9, no prazo de até 3 (três) dias úteis após a adjudicação do objeto no sistema eletrônico.

12.1.2. A proposta e documentos de habilitação citados no item anterior devem ser enviados à Companhia Docas do Ceará, à Praça Amigos da Marinha, s/n - Mucuripe - Fortaleza – Ceará – CEP.: 60.180-422.

12.1.3. Caso a documentação seja enviada pelos Correios, será contada como data de entrega a data que consta na postagem, devendo o rastreio da correspondência ser enviado ao e-mail do Setor de Licitações (cpl.docas@gmail.com).

12.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

13. DA FORMALIZAÇÃO DO TERMO DE CESSÃO DE USO ONEROSO

13.1. A CDC convocará o licitante vencedor para assinar o Termo de Cessão Onerosa, no prazo de 10 (dez) dias, sob pena de decadência do direito à contratação e aplicação de penalidades previstas neste Edital, cuja vigência será de 05 (cinco) anos, podendo ser prorrogado por interesse da CEDENTE.

13.1.1.2 O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, a critério da CDC e desde que não haja prejuízo para a contratação.

13.2. É facultado à CDC, quando o convocado não assinar o termo de cessão de uso onerosa no prazo do item 13.1 deste Edital:

13.2.1. Convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados em conformidade com o instrumento convocatório;

13.2.2. Revogar o Pregão.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

14.1. As obrigações da CESSIONÁRIA e CEDENTE são as estabelecidas no Termo de Referência da contratação, Anexo I deste Edital.

15. DA FISCALIZAÇÃO E DO GERENCIAMENTO DO CONTRATO

15.1. As condições de Fiscalização do contrato estão previstas no Termo de Referência da contratação, Anexo I deste deste Edital.

16.DO PAGAMENTO

16.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência da contratação, Anexo I deste deste Edital.

17. DOS CRITÉRIOS DE REAJUSTE

17.1. As regras atinentes ao reajustamento do valor contratual são as estabelecidas no termo de referência da contratação, Anexo I deste deste Edital.

18. DAS SANÇÕES

18.1. À **CESSIONÁRIA** que praticar infrações previstas nos incisos I ao XV da Cláusula de Rescisão

deste Edital serão aplicadas, com fundamento no art. 83 da Lei 13.303/2016 e Portaria MINFRA nº 51/2021, e observado o devido processo administrativo, com contraditório e ampla defesa, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, as seguintes sanções, a depender do caso concreto:

I - **advertência escrita**: comunicação formal da conduta do CESSIONÁRIO sobre o descumprimento do contrato, e a determinação da adoção das necessárias medidas de correção;

II - **multa**, no percentual de:

a) 2% (dois por cento) por dia de descumprimento, a contar do dia seguinte ao do vencimento da obrigação, sobre a parcela mensal que a CEDENTE teria a receber pelo pagamento em atraso, limitada até o **décimo** dia de atraso;

b) 5% (cinco por cento) sobre o valor da parcela executada em atraso, para o caso de inexecução parcial;

c) 5% (cinco por cento) sobre o valor estimado da Cessão Onerosa, para o caso de cometimento de infração na fase licitatória ou depois de adjudicado o objeto e antes da assinatura do termo de contrato;

d) 10% (dez por cento) sobre o valor total do Termo de Cessão para o caso de inexecução total;

III- **suspensão temporária** de participação em licitação e impedimento de contratar com a CDC, por até 2 (dois) anos, nos seguintes casos:

a) Em caso de reincidência de execução insatisfatória do objeto da Cessão Onerosa, acarretando prejuízos à CDC;

b) Em caso de atraso, injustificado, na execução/conclusão do objeto da Cessão Onerosa ou do instrumento que o substituir, contrariando os prazos previamente ajustados;

c) Nas irregularidades que acarretem prejuízo à CDC, ensejando rescisão contratual.

18.2. Em caso de atraso injustificado na execução do objeto contratual superior a 10 (dez) dias, será aplicada a multa prevista na alínea "b" ou a prevista na alínea "d", ambas do inciso II do item 18.1, conforme caracterizada inexecução parcial ou total.

18.3. As sanções previstas nos incisos I e III do item 18.1 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do mesmo item, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

18.4. A CDC poderá aplicar a penalidade de multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do Termo de Cessão Onerosa nos casos de reincidência de aplicação de advertência e multa.

18.5. A sanção de advertência é cabível sempre que o ato praticado, ainda que ilícito, não seja suficiente para acarretar danos à CDC, suas atividades, suas instalações, pessoas, imagem, meio ambiente, ou a terceiros, devendo ser aplicado em casos de pequenas irregularidades.

18.6. A aplicação de multa e demais sanções não impede a rescisão do contrato pela CDC.

18.7. A sanção prevista no inciso III do item 18.1 deste Edital poderá também ser aplicada às empresas ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos pela Lei nº 13.303/2016:

I - Tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

II - Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da Cessão Onerosa;

III - Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a CDC em virtude de atos ilícitos praticados.

18.8. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, e a sua cobrança não isentará a CESSIONÁRIA da obrigação de indenizar eventuais perdas e danos e nem de corrigir as irregularidades que tenha causado.

18.9. A pena prevista no inciso III do item 18.1 pode ser aplicada em casos em que se verifique a inaptidão da CESSIONÁRIA em contratar com a CDC ou mesmo a sua idoneidade.

18.10. À licitante/adjudicatária que praticar infrações previstas em edital ou em instrumento contratual

também podem ser aplicadas penalidades, conforme disposto nos instrumentos da contratação.

18.11. Ao licitante/adjudicatário/cessionária será concedido prazo de 15 (quinze) dias consecutivos, a contar da ciência da decisão condenatória, para efetuar o pagamento da multa, preferencialmente por depósito em conta bancária de titularidade da CDC.

18.12. Se o licitante/adjudicatário/cessionária não efetuar o pagamento da multa nos termos do item 18.11, não for apresentado recurso no prazo legal ou em caso de ser negado provimento ao recurso apresentado, sem que haja o pagamento da respectiva multa, o valor decorrente da aplicação da sanção e os prejuízos por ela causados à CDC serão retidos, "ex-officio, de qualquer crédito da CESSIONÁRIA eventualmente devido pela CDC, podendo também ser descontado da garantia prestada ou cobrado judicialmente.

18.13. Comprovado/reconhecido o caso fortuito ou a força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração da CDC, a empresa licitante/adjudicatária/cessionária ficará isenta das penalidades mencionadas.

18.14. A CDC deverá informar ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, instituído no âmbito do Poder Executivo federal, os dados relativos às sanções por ela aplicadas à licitante/adjudicatária/CESSIONÁRIA, de forma a manter atualizado o referido cadastro, nos termos do art. 23 da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

18.15. A CESSIONÁRIA incluída no cadastro referido no item 18.14 não poderá disputar Pregão ou participar, direta ou indiretamente, da execução de contrato.

18.16. Será excluído do cadastro referido no item 18.14, a qualquer tempo, a cessionária que demonstrar a superação dos motivos que deram causa à restrição contra ele promovida.

19. DAS INFRAÇÕES E DA RESCISÃO

19. As hipóteses de infrações contratuais que ensejam penalidades, inclusive rescisão contratual, bem como os procedimentos da rescisão são os previstos no Termo de Referência da contratação, Anexo I deste Edital.

20. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO

20.1. Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar edital do Pregão por irregularidade na aplicação da Lei 13.303/2016, devendo protocolar o pedido até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a ocorrência do certame.

20.1.1.O Pregoeiro deverá responder à impugnação em até 3 (três) dias úteis, podendo ser apoiado por pareceres da área técnica e jurídica, caso haja necessidade.

20.1.2. Se a impugnação for julgada procedente, a CDC deverá:

a) corrigir o ato, devendo republicar o aviso do Pregão pela mesma forma que se deu o texto original, devolvendo o prazo de publicidade inicialmente definido, exceto se a alteração no instrumento convocatório não afetar a participação de interessados no certame e/ou a formulação das propostas; e

b) comunicar a decisão da impugnação a todos os licitantes.

20.1.3. Deverá ser devolvido o prazo de publicidade de que trata a alínea "a" do item 20.1.2 quando for designada nova data do Pregão e esta decisão ocorrer antes da abertura da sessão pública prevista.

20.1.4. Se a impugnação for julgada improcedente, o Pregoeiro deverá comunicar a decisão diretamente ao Impugnante, dando seguimento ao Pregão.

20.1.5. A não impugnação do Edital, na forma e tempo definidos neste Edital, acarreta a decadência do direito de discutir, na esfera administrativa, as regras do certame.

20.2. Até o 5° (quinto) dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa física ou jurídica poderá solicitar esclarecimentos acerca do Pregão, que deverão ser respondidos pelo Pregoeiro em até 3 (três) dias úteis contados da interposição.

20.2.1. As respostas dadas aos esclarecimentos serão comunicadas a todos os interessados e passam a integrar o instrumento convocatório na condição de anexos.

20.3. Nos pedidos de esclarecimentos e impugnação, os interessados deverão se identificar (CNPJ, Razão Social e nome do representante que pediu esclarecimentos, se pessoa jurídica, e CPF para pessoa física) e disponibilizar as informações para contato (endereço completo, telefone e e-mail).

20.4. A impugnação ou o pedido de esclarecimento poderá ser realizado por forma eletrônica, pelo e-mail cpl.docas@gmail.com, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Praça Amigos da Marinha, s/n Mucuripe – Fortaleza/CE - CEP: 60.182-640, para a Comissão Permanente de Licitação.

20.4.1 As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

21. DA ANULAÇÃO E DA REVOGAÇÃO

21.1. O Pregão poderá ser revogado:

I. Por razões de oportunidade e conveniência da CDC, devidamente motivadas;

II. Por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente que constitua óbice manifesto e incontornável;

III. Se depois de negociadas condições mais vantajosas dos lances ou propostas não for obtido valor igual ou inferior ao orçamento estimado para a contratação;

IV. Quando o convocado não assinar o termo de contrato no prazo e nas condições estabelecidos pela CDC.

21.2. O Pregão poderá ser anulado por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, salvo quando for viável a convalidação do ato ou do procedimento viciado.

21.3. A anulação de ato não induz, necessariamente, àquela do procedimento, podendo ser aproveitados os atos legalmente praticados antes da referida anulação.

21.4. A anulação do Pregão por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar, observado o disposto no item 21.5.

21.5. A nulidade do Pregão induz à do contrato.

21.6. A declaração de nulidade do contrato administrativo opera retroativamente impedindo os efeitos jurídicos que ele,ordinariamente, deveria produzir, além de desconstituir os já produzidos.

21.7. Depois de iniciada a fase de apresentação de lances ou propostas, a revogação ou a anulação do Pregão somente será efetivada depois de se conceder aos licitantes que manifestem interesse em contestar o respectivo ato. Neste caso, seráconcedido um prazo para os licitantes apresentarem manifestação, para exercício do contraditório e ampla defesa de 05 (cinco) dias úteis a contar da notificação de revogação ou anulação, sob pena de preclusão.

22. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS DO PREGÃO

22.1. O presente Pregão não importa necessariamente em contratação, podendo a CDC revogá-lo ou anulá-lo, no todo ou em parte, mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes do Pregão.

22.2. As modificações promovidas no instrumento convocatório serão objeto de divulgação nos mesmos termos, devolvendo o prazo de publicidade inicialmente definido, exceto se a alteração no instrumento convocatório não afetar a participação deinteressados no certame e/ou a formulação das propostas.

22.3. A licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase do Pregão. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata desclassificação da licitante que o tiver apresentado, sem prejuízo das penalidades previstas neste Edital.

22.4. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Companhia Docas do Ceará não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

22.5. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração e/ou apresentação de quaisquer documentos relativos a este Pregão.

22.6. É facultado ao Pregoeiro, no interesse da CDC:

I. Em qualquer fase do Pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo;

II. Solicitar às coordenadorias competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões;

III. No julgamento das propostas e da habilitação, sanar erros ou falhas que não alterem a substânciadas propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado que deverá ser acessível a todos os interessados;

IV. Relevar omissões observadas na documentação e na proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura do Pregão, mediante despacho fundamentado que deverá ser acessível a todos os interessados;

V. Estabelecer prazo para que o licitante titular da melhor oferta faça entrega de nova planilha de preços readequada ao lance vencedor, desde que esta planilha esteja prevista no ato convocatório e tenha sido apresentada, preliminarmente, juntamente com a proposta comercial.

22.6.1. Em qualquer fase do procedimento licitatório, poderão ser verificadas informações que constem de sítios eletrônicos de órgãos e entidades das esferas municipal, estadual e federal, devendo tais documentos ser juntados ao processo, devidamente validadas.

22.7. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

22.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento; consideram-se os dias corridos, exceto quando houver disposição em contrário; e só se iniciam e expiram os prazos em dia de expediente na CDC.

22.9. As situações não previstas neste Edital, inclusive as decorrentes de caso fortuito ou de força maior, serão resolvidas pelo Pregoeiro ou pela Autoridade Competente, desde que pertinentes com o objeto do Pregão, e observadas a legislação em vigor.

22.10. Este Edital e seus Anexos, bem como a Proposta vencedora e o Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CDC, farão parte integrante do Instrumento Contratual, como se nele estivessem transcritos.

22.11. A apresentação de proposta será considerada como evidência de que o proponente examinou criteriosamente os documentos deste Pregão e julgou-os suficientes para a elaboração de sua proposta.

22.12. Em caso de discrepância entre os anexos e o Edital, prevalecerá o disposto no instrumento convocatório.

22.13. O recebimento da proposta não implicará em nenhum direito ao proponente ou compromisso da CDC para com os licitantes interessados.

22.14. Este edital e seus anexos serão fornecidos gratuitamente pela internet, no portal do LICITACOES-E – www.licitacoes-e.com.br e www.docasdoceara.com.br.

22.15. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o da Justiça Federal do Ceará.

23. DOS ANEXOS

23.1. Os documentos relacionados a seguir integram este Edital de Pregão Eletrônico nº 08/2023, como anexos.

ANEXO I	-	TERMO DE REFERÊNCIA (6936090)
ANEXO II	-	MINUTA DO TERMO DE CESSÃO DE USO ONEROSA (6919449)
ANEXO III	-	MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS (6966351)
ANEXO IV	-	MODELO DE DECLARAÇÃO DE PROPOSTA INDEPENDENTE (6966420)
ANEXO V	-	MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE AMBIENTAL (6966440)
ANEXO VI	-	MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE COM AS CONDIÇÕES SANITÁRIAS DO EMPREENDIMENTO (6966461)
ANEXO VII	-	MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE (6966580)
ANEXO VIII	-	MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO E ATENDIMENTO DAS EXIGÊNCIAS (6966590)
ANEXO IX	-	MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VEDAÇÃO/IMPEDIMENTO - ART. 38 DA LEI 13.303/2016 (6966622)
ANEXO X	-	DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA AO DIREITO DE VISTORIA (6966645)
ANEXO XI	-	CONDIÇÕES PREVISTAS PARA ATENDIMENTO ÀS NORMAS SANITÁRIAS ESPECÍFICAS (6966475)
ANEXO XII	-	ESTUDO SIMPLIFICADO (6966504)
ANEXO XIII	-	PROJETO DE IMPLANTAÇÃO E INVESTIMENTOS A SEREM FEITOS NO EMPREENDIMENTO PELA CESSIONÁRIA (6966537)

SUPER GOV.BR

Documento assinado eletronicamente por **Rodrigo Martins Brandão**, **Coordenador(a)**, em 28/03/2023, às 16:02, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 3°, inciso V, da Portaria nº 446/2015 do Ministério dos Transportes.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://super.transportes.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&lang=pt_BR&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **6972652** e o código CRC **B1E6133D**.

Praça Amigos da Marinha, S/N - Bairro Mucuripe
Fortaleza/CE, CEP 60.180-422
Telefone: 8532668920 - http://www.docasdoceara.com.br/

COMPANHIA DOCAS DO CEARÁ
DIRETORIA COMERCIAL
COORDENADORIA DE GESTÃO DE NEGÓCIOS.

TERMO DE REFERÊNCIA / PROJETO BÁSICO

PROCESSO Nº 50900.000667/2021-70

TERMO DE REFERÊNCIA

CESSÃO ONEROSA DE ÁREA NÃO OPERACIONAL

Área: DIRETORIA COMERCIAL - DIRCOM / COORDENADORIA DE GESTÃO DE NEGÓCIOS - CODGEN

OBJETO: CESSÃO DE USO ONEROSA DE ÁREA DE 31,50 M², LOCALIZADA NO NÚCLEO DE APOIO PORTUÁRIO - NAP DO PORTO DE FORTALEZA, DESTINADA À INSTALAÇÃO DE LANCHONETE COMERCIAL.

1. IDENTIFICAÇÃO DA CESSÃO ONEROSA

Modalidade	**( ) Dispensa de Licitação, Art. 29 da Lei nº 13.303/2016.** **( ) Inexigibilidade de Licitação, Art. 30 da Lei nº 13.303/2016.** **(X) Licitação**
Natureza	**(X) Cessão Onerosa**
Obra/Serviço de Engenharia	**( ) Sim** **(X) Não**
Objeto comum	**(X) Sim** **( ) Não**

2. JUSTIFICATIVA E BENEFÍCIOS ESPERADOS

2.1. O objeto da presente Cessão Onerosa possui fundamentação legal no seguinte arcabouço jurídico: Lei nº 13.303/2016, regulamentada pelo Decreto 8.945/2016, na Resolução ANTAQ nº 07/2016, Portaria MINFRA nº 51, de 23 de março de 2021, Lei nº 12.815, de 5 de junho de 2013, regulamentada pelo Decreto 8.033/2013, Decreto 10.024/2019, Regulamento Interno de Licitações e Contratos – RILC da CDC e demais disposições aplicáveis.

2.2. Os parâmetros considerados neste Termo tiveram como base as informações presentes em Estudo Simplificado que se utilizou de parâmetros que abordaram a apresentação do objeto em questão, o valor estimado global e a observância das diretrizes de planejamento do setor portuário, em especial o Plano de Desenvolvimento e Zoneamento do Porto Organizado, que seguirá como anexo a este Termo de Referência.

2.3. Ademais, foi incluído no presente estudo, um capítulo específico intitulado **"Condições previstas para atendimento às normas sanitárias específicas",** contendo as especificações de atendimento às exigências normativas da ANVISA relativas às boas práticas para serviços de alimentação e promoção da saúde nos portos de controle sanitário instalados em território nacional, assim como os procedimentos, processos e adequações das instalações a serem feitas, como forma de atendimento à normatização sanitária específica.

2.4. A área comercial está localizada no Pavimento térreo do prédio do NAP – NÚCLEO DE APOIO PORTUÁRIO, prédio que compreende em sua estrutura; salas comerciais utilizadas por empresas que exercem atividades ligadas à logística, transporte e operação portuária, área para instalação de lanchonete e salas utilizadas por órgãos intervenientes, identificado no atual PDZ do Porto de Fortaleza como área não afeta à operação portuária - FOR 33, com um total de 1.786,70 m², composta de piso térreo e 1º andar.

2.5. Ainda no contexto do PDZ, o NAP se encontra classificado como área parcialmente cedida, por se tratar de edifício onde parte das salas são cedidas a atividades administrativas de outros órgãos ou entidades públicas (órgãos intervenientes), e parte são exploradas diretamente pela CDC, havendo no momento, disponível para cessão, área situada no andar térreo, com medição total de 31,50m², destinada à instalação de lanchonete comercial.

2.6. O bem imóvel, objeto deste Termo, está encravado em uma área estratégica com oportunidade comercial para a instalação de uma lanchonete, no intuito de promover incremento no *mix* comercial das instalações, diversificando o perfil mercadológico do local e possibilitando que os trabalhadores e usuários do Porto de Fortaleza, especialmente os que se utilizam do NAP, ganhem opções de consumo de refeições e lanches, além da geração de receita para a Autoridade Portuária, mediante a obtenção de recursos financeiros provenientes da cobrança mensal, conforme especificações contidas no Item 6.

3. ÁREAS BENEFICIADAS

PÚBLICO ALVO E ABRANGÊNCIA
Companhia Docas do Ceará, Diretoria Comercial, Operadores Portuários, Órgãos intervenientes localizados no NAP e demais trabalhadores e usuários do Portos de Fortaleza, especialmente os que se utilizam da estrutura do NAP.

4. DA NATUREZA DA CONTRATAÇÃO

4.1. A Cessão de Uso é de caráter oneroso, estando a área em que se localiza o bem imóvel caracterizada como não afeta às operações portuárias, devendo a CESSIONÁRIA cumprir com as obrigações previstas neste Termo.

4.2. As áreas não afetas às operações portuárias são aquelas localizadas dentro da poligonal do porto organizado que não são diretamente destinadas ao exercício das atividades de armazenagem de cargas ou movimentação de cargas ou passageiros, destinados ou provenientes de transporte aquaviário.

5. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

5.1. Quadro Resumo

LOTE ÚNICO			
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UND**	**QTD**
01	CESSÃO DE USO ONEROSA DE ÁREA DE 31,50 M², LOCALIZADA, NO NÚCLEO DE APOIO PORTUÁRIO - NAP DO PORTO DE FORTALEZA, DESTINADA À INSTALAÇÃO DE LANCHONETE COMERCIAL.	**CESSÃO DE USO ONEROSA**	1

5.2. Trata-se de área com potencial mercadológico de comercialização de refeições e lanches para os trabalhadores e demais usuários do Porto de Fortaleza, especialmente os que se utilizam do NAP, composto de público atuante nas operações portuárias, fiscalização e atividades administrativas dos órgãos intervenientes, vigilantes, Guarda Portuária e empregados administrativos dos operadores portuários que atualmente trabalham nas salas comerciais em uso no local.

5.3. A área disponibilizada para a presente Cessão de Uso apresenta condições para instalação de empreendimento voltado a serviço de alimentação, consistindo na implantação de lanchonete comercial, composta de área externa (atendimento e balcão) de 17,10 m² e área interna de 14,40m² destinada à cozinha, tratando-se de instalações próprias para comercialização de alimentos prontos para consumo, em área total de 31,50 m².

5.3.1. Trata-se de área com característica de ponto comercial e metragem adequada, cujo empreendimento a ser instalado apresenta as seguintes características:

5.3.2. Trata-se de uma lanchonete comercial dividida em cozinha e atendimento (balcão quente e frio), que funcionará no horário das 06h00 às 19h00, durante a semana, podendo funcionar nos finais de semana, no mesmo horário.

5.3.3. O estabelecimento não se destinará a prover os serviços de oferta de alimentos a bordo de embarcações e oferta de água potável a bordo.

5.3.4. O estabelecimento não se destinará ao fornecimento de bebidas alcoólicas.

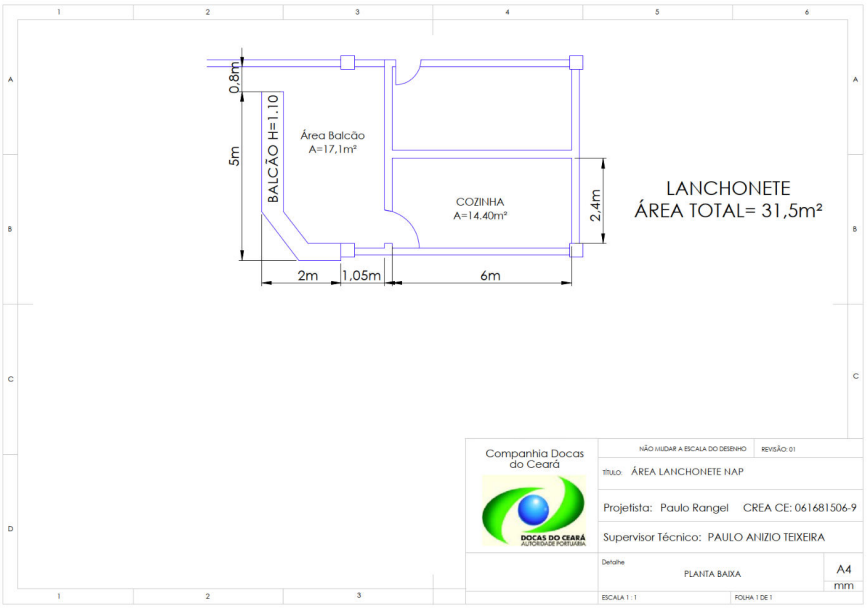
5.3.5. O horário de funcionamento poderá corresponder ao regime de funcionamento de 24h, inclusive nos finais de semana.

5.4. A cessão de uso onerosa terá prazo de vigência de **05 (cinco) anos**, renováveis, desde que atendidos os critérios e requisitos inerentes à cessão e no interesse da CDC – Companhia Docas do Ceará.

5.5. A área constitui o objeto da presente cessão de uso onerosa não poderá ser acrescida em relação à metragem total firmada entre as partes, em nenhuma hipótese.

5.6. A licitação deverá ocorrer por meio de Pregão Eletrônico, sob a modalidade de **MAIOR OFERTA DE PREÇO.**

5.7. A área, objeto da presente cessão onerosa, encontra-se demonstrada, conforme planta baixa disposta na figura abaixo:



6. JUSTIFICATIVA DO VALOR GLOBAL DE OUTORGA

6.1. O modelo proposto para cálculo de valor de outorga que baseou a forma de precificação do presente objeto de cessão é o método comparativo de valores do mercado imobiliário da região.

6.2. Utilizou-se como metodologia, método comparativo direto de dados de mercado, conforme **NBR-14.653-2/ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas**, que prevê que o "*levantamento de dados tem como objetivo a obtenção de uma amostra representativa para explicar o comportamento do mercado no qual o imóvel avaliando esteja inserido e constitui a base do processo avaliatório [...]*"

6.3. O modelo proposto levou em consideração para cálculo do valor mensal o seguinte: o referencial de tamanho do terreno (31,5 m²) multiplicado pelo valor médio do metro quadrado analisado na pesquisa imobiliária (R$ 36,90/m²).

6.4. A opção pelo modelo, cujo método tem como base valores de mercado, ao oposto de critérios operacionais (que poderiam ensejar critérios de comparação de valores com contratos operacionais) levou em consideração, sobretudo, a característica comercial do empreendimento, de acordo, principalmente, com as seguintes premissas:

6.4.1. O fato de que, por se tratar de um empreendimento em que não ocorre movimentação de mercadoria, não há demanda calculada, tampouco movimentação mínima exigida;

6.4.2. O fato do empreendimento estar encravado em uma área estratégica para uso comercial, com grande potencial e vocação para exploração comercial

6.5. O valor global mínimo estimado para a Cessão Onerosa é de R$ 69.741,00 (sessenta e nove mil setecentos e cinquenta reais), pelo prazo de 5 (cinco) anos, que deverá ser pago de forma parcelada mensal, ao longo da vigência do contrato, com valor mensal de R$ 1.162,35 (mil cento e sessenta e dois reais e cinquenta centavos).

6.6. Também se propõe que a outorga deverá ser reajustada pelo **Índice Geral de Preços de Mercado – IGPM**, desde que ultrapassados, no mínimo, 12 (doze) meses de vigência contratual.

6.7. Em virtude de estarmos tratando de uma cessão onerosa com valores pagos mensalmente, faz-se jus, à Companhia Docas do Ceará, o pagamento de uma outorga inicial, no percentual mínimo de 4% (quatro por cento) do valor global da Outorga, devendo esta ser prevista já na apresentação da proposta da **CESSIONÁRIA**.

6.8. A **CESSIONÁRIA** deverá discriminar o valor da outorga inicial e sua forma de pagamento, que poderá ser realizado à vista, ou em 6 (seis) parcelas mensais, sucessivas e ininterruptas.

6.9. A **CESSIONÁRIA** deverá mencionar o valor dos pagamentos mensais e sucessivos das parcelas.

6.10. No caso acima descrito, as parcelas de pagamento da outorga inicial deverão ser iniciadas em até **15 (quinze)** dias a partir da assinatura do contrato.

6.11. A diferença desses valores será compensada nas parcelas de número 07 a 60.

6.12. O objeto do item 6.11 não significa abatimento/desconto no valor global de outorga, mas, tão somente, um benefício disposto à **CESSIONÁRIA** que lhe possibilitará equalizar o valor das parcelas, devendo-se esclarecer que esta espécie de "redução" das parcelas iniciais não possui natureza de abatimento, pois caso a **CESSIONÁRIA** deseje usufruir deste benefício, deverá compensar as importâncias que foram inicialmente reduzidas, de modo a preservar o montante do valor global.

7. PRAZO DE VIGÊNCIA DO OBJETO

7.1. O prazo para a Cessão de Uso Onerosa, objeto do contrato, será de 60 (sessenta) meses, contado da assinatura do Contrato, prorrogável a critério da administração do Porto Organizado, conforme disposto no Art. 12 da Portaria MINFRA N° 51/2021.

7.2. Eventual prorrogação deste instrumento somente poderá ocorrer de acordo com os termos legais aplicados à época, e desde que, haja o interesse da cedente, bem como a realização de um novo Estudo, com vistas a revisar os valores de outorga e adequá-los à realidade de mercado.

7.3. O prazo de vigência já inclui o tempo necessário para a mobilização e desmobilização de bens, materiais e pessoas, na forma no Art. 24, X da Portaria MINFRA 51/2021.

8. DO PAGAMENTO

8.1. A **CESSIONÁRIA** deverá efetuar o pagamento mensal, referente à Cessão onerosa até o dia 5º (QUINTO) dia útil do mês subsequente ao vencido, assim considerando o período de 30 (trinta) dias para cada mês, por meio de pagamento da Fatura/Duplicata (Receita Patrimonial) da COMPANHIA DOCAS DO CEARÁ, conforme norma de faturamento vigente e previsão da Cláusula Sexta deste Instrumento.

8.1.1. Caso a **CESSIONÁRIA** opte pelo pagamento dos valores referentes à Outorga Global à vista, este deverá ser realizado em até 25 (vinte e cinco) dias a partir da assinatura do Termo de Cessão.

8.1.2. O valor da outorga inicial, no percentual mínimo de 4% (quatro por cento) do valor global da cessão, previsto no item 6.7 deste instrumento, deverá ser pago em até 25 (vinte e cinco) dias da assinatura do contrato, caso a **CESSIONÁRIA** opte pelo pagamento à vista.

8.1.2.1. Caso a **CESSIONÁRIA** opte pelo pagamento do valor da outorga inicial de forma parcelada (seis parcelas mensais, sucessivas e ininterruptas), conforme previsto no item 6.8 deste instrumento, deverá a primeira parcela ser paga em até 15 dias da assinatura do contrato.

8.1.3. A **CESSIONÁRIA** responderá pelos encargos inerentes à exploração do imóvel, bem como o pagamento da outorga mensal a partir da data de assinatura do contrato.

8.2. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a **CEDENTE** não tenha concorrido, de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela **CESSIONÁRIA**, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, será calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP

- **Sendo:**

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

I = (TX) **I** = (6/100) 365 **I** = 0,00016438

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

8.3. Em caso de reincidência de atrasos, o contrato poderá ser rescindido, nos termos expostos no item 14 deste Termo.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

9.1.1. A documentação relativa à habilitação jurídica consistirá em:

I - Cédula de identidade, no caso de pessoa física;

II - registro comercial, no caso de empresa individual;

III - ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, sendo que, no caso de sociedades por ações, deverá se fazer acompanhar da ata de eleição de seus administradores;

IV - inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de ato formal de designação da diretoria em exercício;

V - decreto de autorização ou equivalente, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente quando a atividade assim o exigir;

VI - declaração da licitante de que a empresa e seus representantes não se enquadram nas hipóteses previstas no art. 38 da Lei nº 13.303/2016;

VII - Atestado de Vistoria.

9.1.2. Os documentos de habilitação deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da respectiva consolidação.

9.2. DA REGULARIDADE FISCAL

9.2.1. A documentação relativa à habilitação jurídica consistirá em:

I - Prova de regularidade para com o INSS, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União;

II - Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF);

9.2.2. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.3. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

9.3.1. Em conformidade com o parágrafo primeiro do **Art. 55** do Regulamento Interno de Licitações e Contratos da CDC, considerando que este processo licitatório tem como critério de julgamento a maior oferta de preço, faz-se **dispensável a apresentação de qualificação técnica.**

9.4. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

9.4.1. Visando ao cumprimento do prazo de execução, a qualidade e a segurança do objeto desta contratação em sua totalidade, a **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO- FINANCEIRA** da licitante deverá ser comprovada mediante:

I - Apresentação de **balanço patrimonial** do último exercício social já exigível na forma da lei;

Parágrafo Primeiro – Para fins de atendimento a parte final do Inciso I do item 9.4.1, notadamente no que diz respeito às formalidades legais a serem observadas para apresentação do Balanço Patrimonial, a empresa licitante deverá observar os seguintes requisitos, sob pena de inabilitação:

a) No caso de sociedade por ações, balanço patrimonial do último exercício social já exigível por Lei ou outra norma vigente, devidamente registrado na Junta Comercial competente.

b) No caso de Licitante recém-constituída (há menos de 01 ano), deverá ser apresentado o balanço patrimonial acompanhado dos termos de abertura e de encerramento devidamente registrados na Junta Comercial, constando ainda, no balanço, o número do Livro Diário e das folhas nos quais se acham transcrito, devidamente assinado por contabilista registrado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo titular ou representante legal da empresa.

c) No caso de sociedade simples o balanço patrimonial do último exercício social já exigível por Lei ou outra norma vigente apresentado deverá ser inscrito no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, assinado por contabilista registrado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo titular ou representante legal da instituição.

d) No caso das demais formas societárias, será exigido o balanço patrimonial do último exercício social já exigível por Lei ou outra norma vigente, devidamente registrado na junta comercial competente, acompanhado do termo de abertura e encerramento do Livro Diário e das folhas nos quais se acham transcritos, devendo, tanto o balanço quantos os termos de abertura e de encerramento ser assinados por contabilista registrado no Conselho Regional de Contabilidade - CRC e pelo titular ou representante legal da empresa.

Parágrafo Segundo – Em todos os casos dispostos nas alíneas supramencionadas, para as empresas submetidas ao Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, serão aceitos os balanços patrimoniais, demonstrações contábeis e termo de abertura e encerramento transmitidos via SPED, desde que acompanhados do recibo de entrega de escrituração contábil digital, nos termos da Instrução Normativa – IN RFB vigente.

II - Atendimento a **índices contábeis**, para comprovação da boa situação financeira, sendo adotados os seguintes índices mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

III - Comprovação de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta, na forma da lei, admitida a atualização por índices oficiais, quando os índices de que trata o inciso II forem inferiores aos exigidos;

IV - Certidão de falência.

9.4.1.1. A exigência constante no inciso II do item 9.4.1 limitar-se-á à demonstração da capacidade financeira da **CESSIONÁRIA** com vistas aos compromissos que terá que assumir.

9.5. Os documentos de habilitação que não apresentem prazo de validade/vigência expressamente previstos nos mesmos serão reputados válidos caso emitidos nos últimos 60 (sessenta) dias contados da data da entrega dos documentos.

9.6. A empresa deve possuir além dos documentos de habilitação exigidos nos itens acima, idoneidade para contratar com a Administração, que será verificada mediante consultas ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), da Controladoria-Geral da União, no sítio www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis, e ao Cadastro Nacional de Condenações Civis por Ato de Improbidade Administrativa (CNCIA), do Conselho Nacional de Justiça, no sítio www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php (Acórdão TCU Plenário nº 1793/2011), Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP do Portal da Transparência (http://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep) e, ainda, através da Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/).

9.6.1. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA LICITANTE/CESSIONÁRIA

10.1. As obrigações da **LICITANTE/CESSIONÁRIA** são as seguintes:

10.1.1. Responsabilizar-se por toda e qualquer obrigação civil e penal, bem como os encargos trabalhistas, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, além da concessão de todos os direitos e benefícios ao trabalhador alocado no objeto, se for o caso, vigentes à época da assinatura do contrato ou que venham a ser exigidos pelo governo;

10.1.2. Executar o objeto de acordo com o especificado neste Termo e na sua proposta;

10.1.3. Executar o objeto no endereço definido pela CDC com observância dos prazos estabelecidos;

10.1.4. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo na execução do objeto;

10.1.5. Responder por qualquer incidente que venha a ocorrer com os seus empregados envolvidos na execução do objeto;

10.1.6. Manter as condições de habilitação e classificação previstas neste Termo, quanto à atualidade dos seus atos constitutivos e sua representação legal, bem como quanto à sua regularidade fiscal em todas as esferas (municipal, estadual e federal), além das declarações de idoneidade e possibilidade de contratação com entes públicos;

10.1.7. Estar atualizada e manter a **CEDENTE** atualizada dos assuntos legais que digam respeito à atividade desempenhada no local cedido e que tenham impacto na execução do objeto deste termo

10.1.8. Cumprir a legislação vigente e condicionantes de natureza ambiental para a atividade desempenhada na área cedida;

10.1.9. Cumprir a legislação de segurança no trabalho vigente referente à atividade realizada na área cedida;

10.1.10. Cumprir a legislação sanitária vigente e demais regulamentos dos órgãos competentes para a regulamentação e fiscalização deste ramo de atividade, no que for aplicável;

10.1.11. Cumprir as exigências e diretrizes relacionadas à Vigilância Sanitária dos portos, como forma de atendimento às Resoluções ANVISA, RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, RDC nº 72, de 29 de dezembro de 2009 e Resolução - RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014 (que altera a RDC/2016/2004), ou outras normas que vierem a substituí-las;

10.1.12. Comprovar sua legalidade fiscal, trabalhista e previdenciária, de acordo com a legislação vigente no País;

10.1.13. Recrutar em seu nome e sob sua inteira responsabilidade os colaboradores necessários à execução de suas atividades na área cedida, cabendo-lhe, exclusivamente, responder pelos encargos sociais, trabalhistas e previdenciários previstos na legislação vigente e quaisquer outros que decorram de sua condição de empregador/tomador de serviço ou outro;

10.1.14. Acatar as orientações do Fiscal do Contrato, sujeitando-se à mais ampla fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

10.1.15. Responsabilizar-se pelo cumprimento das normas do Porto de Fortaleza e da Receita Federal que tratam do acesso ao Porto, bem como as regulações da ANTAQ, caso cabíveis;

10.1.16. Responsabilizar-se integralmente pela execução do objeto, nos termos da legislação vigente;

10.1.17. Responsabilizar-se pelo cumprimento das normas disciplinares determinadas pela **CEDENTE**;

10.1.18. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito Federal, Estadual ou Municipal, as normas de segurança da **CEDENTE**, quando necessário;

10.1.19. Arcar com eventuais prejuízos passíveis de danos, ou desaparecimento de bens materiais, causados à **CEDENTE** e/ou a terceiros que venham a acionar a **CEDENTE**, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas por seus empregados ou prepostos decorrente da execução do objeto deste Contrato;

10.1.20. Enviar, com antecedência mínima de **90** (**noventa)** dias do término da vigência deste contrato, quando houver possibilidade legal de prorrogação, manifestação formal do interesse de prorrogar o contrato, bem como enviar, no mesmo prazo, documentação de habilitação, ficando a critério da **CEDENTE** a decisão de prorrogação do contrato;

10.1.21. Assinar, no ato da assinatura do contrato, **Declaração de Conformidade com a Lei Geral de Proteção de Dados**, bem como prestar informações para fins de registro de transações com partes relacionadas, conforme modelo disponível no endereço eletrônico: http://www.docasdoceara.com.br/licitacoes ; e

10.1.22. Fornecer EPIs aos seus empregados, quando necessário.

10.1.23. Arcar com os custos que recaiam sobre as áreas e as instalações, desde a data da celebração deste instrumento.

10.1.24. Observar e cumprir fielmente as exigências dos órgãos e entidades municipais, estaduais e da União para instalação e operação do empreendimento.

10.1.25. A **CESSIONÁRIA** deverá arcar com todas as obrigações fiscais **e trabalhistas**, de âmbito Federal, Estadual e Municipal, que incidam ou venham incidir sobre o Termo de Cessão Onerosa, sobre as instalações objeto do mesmo bem como sobre a atividade a ser desenvolvida;

10.1.26. Compete isoladamente à **CESSIONÁRIA** responder por Autos de Infração, Multas ou qualquer outra espécie de sanção, lavradas por órgãos reguladores, fiscais, etc, cujo objeto da sanção esteja atrelado à atividade (seja operacional ou pré- operacional) desenvolvida pela **CESSIONÁRIA** na área objeto deste Termo;

10.1.27. A **CESSIONÁRIA** responderá por todo e qualquer tributo, taxas e outros encargos que incidam ou venham incidir sobre a área cedida, notadamente a Taxa de Ocupação;

10.1.28. A **CESSIONÁRIA** deverá facilitar o acesso e ação fiscalizadora da **CEDENTE** e das demais autoridades às instalações objeto deste Termo;

10.1.29. A **CESSIONÁRIA** deverá prestar toda e qualquer informação solicitada pela **CEDENTE** e demais autoridades, referentes ao objeto deste Termo;

10.1.30. A **CESSIONÁRIA** deverá responsabilizar-se pelo funcionamento, segurança patrimonial, conservação e manutenção da área, objeto deste Termo;

10.1.31. A **CESSIONÁRIA** deverá entregar ao final do Termo de Cessão, a área objeto do mesmo, em perfeito estado de conservação, mantendo-se todos os bens e benfeitorias realizadas classificados como reversíveis ao patrimônio público pela **CEDENTE;**

10.1.32. **A CESSIONÁRIA** deverá adotar medidas necessárias para evitar, fazer cessar, mitigar ou compensar a geração de danos ao meio ambiente, causado em decorrência do desenvolvimento de suas atividades, observada a legislação aplicável e as recomendações para o setor;

10.1.33. A **CESSIONÁRIA** deverá atender à intimação de autoridades competentes para regularizar a utilização da área;

10.1.34. A **CESSIONÁRIA** deverá atender ao disposto no inc. XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, não empregando para trabalho na área concedida menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre nem menores de 16 anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;

10.1.35. Compete à **CESSIONÁRIA** conhecer e observar as normas de Segurança e Vigilância para proteger as propriedades da CDC e toda e qualquer Norma e regulamento a que deverão se submeter durante a vigência do Termo de Cessão;

10.1.36. Caberá à **CESSIONÁRIA** adotar as providências para a obtenção de toda e qualquer autorização, licença ou ato que, emanados dos poderes públicos, sejam indispensáveis à consecução de seus objetivos com a área cedida, caso haja necessidade, não tendo a **CEDENTE** qualquer responsabilidade quanto à eventual não obtenção da documentação necessária;

10.1.37. A **CESSIONÁRIA** deverá garantir a integridade da infraestrutura do imóvel em sua integralidade;

10.1.38. A **CESSIONÁRIA** deverá garantir a limpeza, conservação e demais questões relacionadas à segurança e integralidade das mesas, cadeiras, materiais e demais mobílias que sejam instaladas/dispostas nas áreas comuns externas, inerentes ao empreendimento.

10.1.39. A **CESSIONÁRIA** responderá por qualquer acidente que venha a ocorrer com os seus empregados, membros da empresa ou prestadores de serviço, que porventura ocorra dentro da área objeto da Cessão Onerosa e/ou decorrente do exercício das atividades desenvolvidas no local;

10.1.40. Após a assinatura do contrato, a **CESSIONÁRIA** deverá tomar posse da área, objeto deste instrumento, em até 30 (trinta) dias, assumindo todos os encargos correspondentes, notadamente aqueles referentes ao pagamento mensal da outorga e manutenção do local;

10.1.41. A **CESSIONÁRIA** deverá realizar a implementação do empreendimento, respeitando a legislação aplicável e o escopo da cessão ora pretendida, sem possibilidade de alterações no objeto da implantação.

10.1.42. A **CESSIONÁRIA**, caso se enquadre na condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte, deverá apresentar documentação comprobatória proveniente da Junta Comercial da sede da licitante.

10.1.43. Permitir o acesso à área cedida à **Agência de Vigilância Sanitária - ANVISA** e das demais autoridades que atuam na fiscalização e regulação do setor portuário;

10.1.44. A **CESSIONÁRIA deverá se responsabilizar pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo na execução do objeto.**

10.1.45. A **CESSIONÁRIA** deverá orientar seus empregados e prestadores de serviços para que permaneçam na área cedida, evitando circular pelas áreas operacionais do porto e, quando autorizados a ter acesso às áreas operacionais, obrigam-se a obedecer aos avisos de segurança, bem como à utilização dos equipamentos de proteção individual, sob pena de cometimento de infração contratual, passível de aplicação de multa.

10.1.46. A **CESSIONÁRIA** obriga-se a pagar à **CEDENTE** as **despesas normais de rateio e aforamento,** decorrentes da utilização da área comum, correspondentes à proporcionalidade da área ocupada pelo(s) imóvel(eis) cedido(s).

10.2. Os bens relacionados ao objeto desta cessão de uso deverão ser devolvidos à **CEDENTE**, após exaurimento do prazo de vigência deste termo, em perfeito estado de conservação, enquanto os critérios de reversibilidade deverão obedecer às disposições contidas no Termo de Vistoria a ser disponibilizado à **CESSIONÁRIA**.

10.3. A **CESSIONÁRIA** não terá direitos a quaisquer retribuições, indenizações ou compensações, ao final do contrato, por conta de eventuais melhorias realizadas nos bens reversíveis ou mesmo a
incorporação de novos bens ao objeto cedido, inclusive em casos de rescisão antecipada por ato unilateral da **CEDENTE**, em virtude de interesse público superveniente ou por extinção da contratação por infração.

10.4. As **PARTES** cumprirão com as disposições da Portaria MINFRA n°51 de 2021 ou outro normativo que vier a substituí-la.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

11.1. A **CEDENTE** deverá proceder com a fiscalização e acompanhamento da execução do termo, devendo registrar todas as ocorrências a ela relativas, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;

11.2. A **CEDENTE** poderá realizar vistorias quando do início da vigência do Termo de Cessão, durante e ao término da vigência do instrumento;

11.3. A **CEDENTE** deverá prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo(s) representante(s) da **CESSIONÁRIA**, desde que detentora de tais informações;

11.4. Caberá à **CEDENTE** notificar a **CESSIONÁRIA** relativamente a qualquer irregularidade encontrada na execução do termo, podendo, em decorrência de falhas porventura observadas, solicitar à **CESSIONÁRIA** providências visando às correções necessárias;

11.5. Compete à **CEDENTE** a aplicação de penalidades cabíveis quando for verificado descumprimento de obrigações previstas neste termo por parte da **CESSIONÁRIA**;

12. DOS BENS AFETOS À CESSÃO E DOS CRITÉRIOS DE REVERSIBILIDADE

12.1. Em cumprimento aos preceitos da Lei 12.815/13, Portaria do Ministério da Infraestrutura 51/2021 e da Resolução ANTAQ 43/2021, após a assinatura do contrato, as partes realizarão um memorial descritivo contendo relação minuciosa de todos os bens que serão reversíveis ao patrimônio da União ao final da execução do Termo de Cessão Onerosa.

12.2. Para fins de estabelecimento de critérios de reversibilidade, serão considerados bens reversíveis aqueles de natureza imóvel: infraestrutura de alvenaria, abastecimento de água, esgotamento sanitário, energia elétrica, instalações elétricas, hidráulicas e iluminação, revestimento de forro, pontos de iluminação, estrutura original de balcão externo de atendimento, bem como equipamentos acoplados à infraestrutura (janelas, portas, luminárias, piso, forro, etc.).

12.3. Não serão considerados bens reversíveis **os móveis destinados exclusivamente às atividades a serem exercidas no imóvel**, que não estejam acoplados à infraestrutura, provenientes de investimentos realizados pela **CESSIONÁRIA**, tais como mesas, cadeiras, pratos, talheres, bandejas, utensílios, computadores, aparelhos de ar condicionado e equipamentos gerais da área externa de atendimento e área interna de cozinha.

12.4. Para fins de classificação dos bens como reversíveis, serão aplicadas as disposições da Resolução ANTAQ Nº 43/2021, no que couber.

12.5. Extinto o presente instrumento, deverá ser formalizada a devolução do imóvel à **CEDENTE** por meio de entrega de área e bens, com devolução dos bens a ele vinculados, sem qualquer indenização à **CESSIONÁRIA**.

12.6. A **CEDENTE** e a **CESSIONÁRIA** realizarão vistoria conjunta para proceder aos levantamentos e avaliações necessárias para formalização do termo de entrega de área e de bens, sendo que uma vez constatados danos aos bens vinculados à cessão, os prejuízos apurados deverão ser indenizados pela **CESSIONÁRIA**.

12.7. A área cedida deverá estar livre e desembaraçada de qualquer outro bem que não seja afeto ao imóvel ou vinculado à cessão e encontrar-se em condições compatíveis com as do início do contrato, ou seja, em perfeito estado de utilização.

12.8. A **CESSIONÁRIA não será retribuída**, **indenizada ou compensada por melhorias realizadas nos bens reversíveis**, ou pela incorporação de novos bens à área cedida, inclusive nos casos de rescisão antecipada por ato unilateral do cedente, em virtude de interesse público superveniente, e por extinção da contratação por infração.

13. SANÇÕES POR INADIMPLEMENTO

13.1. A **CESSIONÁRIA** que praticar infrações previstas nos incisos I ao XV da Clausula de Rescisão deste Termo de Referência serão aplicadas, com fundamento na Portaria MINFRA nº 51/2021 e observado o devido processo administrativo, com contraditório e ampla defesa, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, as seguintes sanções, a depender do caso concreto:

I - **Advertência escrita:** comunicação formal da conduta da **CESSIONÁRIA** sobre o descumprimento do contrato, e a determinação da adoção das necessárias medidas de correção;

II - **Multa**, no percentual de:

a) 2% (dois por cento) por dia de atraso, a contar do dia seguinte ao do vencimento da obrigação, sobre a parcela que a CEDENTE teria a receber pelo pagamento em atraso, limitada até o **décimo dia** de atraso;

b) 5% (cinco por cento) sobre o valor da parcela executada em atraso, para o caso de inexecução parcial;

c) 5% (cinco por cento) sobre o valor da proposta, para o caso de cometimento de infração na fase licitatória ou depois de adjudicado o objeto e antes da assinatura do termo de contrato;

d) 10% (dez por cento) sobre o valor total do Termo de Cessão para o caso de inexecução total;

e) 50% (cinquenta por cento) do valor remanescente da outorga (parcelas vincendas), caso **CESSIONÁRIA** dê causa à rescisão antecipada;

III - **Suspensão temporária** de participação em licitação e impedimento de contratar com a CDC, por até 2 (dois) anos, nos seguintes casos:

a) Em caso de reincidência de execução insatisfatória do objeto deste Termo, acarretando prejuízos à CDC;

b) Nas irregularidades que acarretem prejuízo à CDC, ensejando rescisão contratual.

c) Em caso de atraso injustificado na execução do objeto contratual superior a 10 (dez) dias, será aplicada a multa prevista na alínea “b” ou a prevista na alínea “d”, ambas do inciso II do item 13.1, conforme caracterizada inexecução parcial ou total.

13.2. Em caso de atraso injustificado na execução do objeto contratual superior a 10 (dez) dias, será aplicada a multa prevista na alínea “b” ou a prevista na alínea “d”, ambas do inciso II do item 13.1, conforme caracterizada inexecução parcial ou total de qualquer crédito devido pelo cessionário à CDC.

13.3. As sanções previstas nos incisos I e III do item 13.1 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do mesmo item, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias úteis.

13.4. A CDC poderá aplicar a penalidade de multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do Termo de Cessão Onerosa nos casos de reincidência de aplicação de advertência e multa.

13.5. A sanção de advertência é cabível sempre que o ato praticado, ainda que ilícito, não seja suficiente para acarretar danos à CDC, suas atividades, suas instalações, pessoas, imagem, meio ambiente, ou a terceiros, devendo ser aplicado em casos de pequenas irregularidades.

13.6. A aplicação de multa e demais sanções não impede a rescisão do contrato pela CDC.

13.7. A sanção prevista no inciso III do item 13.1 deste Termo de Referência poderá também ser aplicada às empresas ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos pela Lei nº 13.303/2016:

I - Tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

II - Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da Cessão Onerosa;

III - Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a CDC em virtude de atos ilícitos praticados.

13.8. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, e a sua cobrança não isentará a **CESSIONÁRIA** da obrigação de indenizar eventuais perdas e danos e nem de corrigir as irregularidades que tenha causado.

13.9. A pena prevista no inciso III do item 14.1 pode ser aplicada em casos em que se verifique a inaptidão da **CESSIONÁRIA** em contratar com a CDC ou mesmo a sua inidoneidade.

13.10. À licitante/adjudicatária que praticar infrações previstas em edital ou em instrumento contratual também podem ser aplicadas penalidades, conforme disposto nos instrumentos deste Termo de Referência, e mediante processo administrativo punitivo.

13.11. Ao licitante/adjudicatário/cessionário será concedido prazo de 15 (quinze) dias consecutivos, a contar da ciência da decisão condenatória, para efetuar o pagamento da multa, preferencialmente por depósito em conta bancária de titularidade da CDC.

13.12. Se o licitante/adjudicatário/cessionário não efetuar o pagamento da multa nos termos do item 13.11, não for apresentado recurso no prazo legal ou em caso de ser negado provimento ao recurso apresentado, sem que haja o pagamento da respectiva multa, o valor decorrente da aplicação da sanção e os prejuízos por ela causados à CDC serão retidos, "ex-officio, de qualquer crédito devido à CDC, ou cobrado judicialmente.

13.13. Comprovado/reconhecido o caso fortuito ou a força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração da CDC, a empresa **CESSIONÁRIA** ficará isenta das penalidades mencionadas.

13.14. A CDC deverá informar ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, instituído no âmbito do Poder Executivo federal, os dados relativos às sanções por ela aplicadas à **CESSIONÁRIA**, de forma a manter atualizado o referido cadastro, nos termos do art. 23 da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.15. A **CESSIONÁRIA** incluída no cadastro referido no item 13.14 não poderá disputar licitação/pregão ou participar, direta ou indiretamente, da execução de contrato.

13.16. Será excluída do cadastro referido no item 13.14, a qualquer tempo, a **CESSIONÁRIA** que demonstrar a superação dos motivos que deram causa à restrição contra ele promovida.

13.17. A permanência das ocupações após o fim da vigência do contrato, ou a falta da devolução dos bens nas condições pactuadas, obriga a administração do porto organizado a impor as seguintes ações ou sanções ao cessionário, ensejará as seguintes sanções:

I - Aplicação de multa diária de 0,2% do valor total de outorga, enquanto a pendência for verificada, limitado a 10% do valor de outorga;

II - Pagamento de eventuais indenizações por prejuízos causados a terceiros, em virtude da não devolução do objeto contratado nas condições pactuadas na cessão; e

III - O impedimento da celebração de novas contratações com a administração do porto organizado, até que a infração seja sanada e as sanções sejam pagas.

14. DA RESCISÃO

14.1. Constituem motivo para rescisão do Termo de Cessão de Uso onerosa:

I - O não cumprimento ou o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos pela **CESSIONÁRIA;**

II - A lentidão do seu cumprimento pela **CESSIONÁRIA**, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão do objeto, nos prazos estipulados;

III - Falha na execução do contrato ou execução com baixa qualidade pela **CESSIONÁRIA**;

IV - Atraso injustificado no início da execução pela **CESSIONÁRIA**;

V - Paralisação da execução pela **CESSIONÁRIA**, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;

VI - A subcontratação total ou parcial do seu objeto, pela Contratada, não admitidas no termo de referência;

VII - A associação da **CESSIONÁRIA** com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação da **CESSIONÁRIA**, não previstas nos casos deste Termo de Referência;

VIII - O desatendimento, pela **CESSIONÁRIA**, das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;

IX - A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil da **CESSIONÁRIA**;

X - A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da **CESSIONÁRIA**, que prejudique a execução do contrato;

XI - Emprego, pela **CESSIONÁRIA**, de pessoas menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, ou emprego de pessoas menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz a partir de quatorze anos;

XII - Apresentação, pela **CESSIONÁRIA**, de documentação falsa, fraude à licitação/pregão ou à contratação, apresentação de mercadoria falsa ou adulterada;

XIII - Atraso no pagamento de valores devidos à **CEDENTE**, ou de encargos relacionados às áreas e instalações cedidas por três meses consecutivos ou intercalados;

XIV - Situação em que a **CESSIONÁRIA** der ao imóvel destinação diversa da prevista ao contrato, cabendo neste caso, rescisão automática sem direitos a indenizações ao **CESSIONÁRIO**;

XV - Razões de interesse da CDC ou demais interesses públicos, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela DIREXE e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;

XVI - O perecimento do objeto contratual, tornando impossível o prosseguimento da execução da avença;

XVII - A não liberação injustificada, por parte da CDC, de área, local da cessão, nos prazos contratuais;

XVIII - A ocorrência de caso fortuito, de força maior ou fato do príncipe, de decisão judicial, regularmente comprovadas, impeditiva da execução do contrato.

14.2. A rescisão do Termo de Cessão poderá ser:

I - Determinada por ato unilateral e escrito da **CEDENTE**, nos casos dos incisos I a XVI e XVIII, ou por parte da **CESSIONÁRIA**, quando da ocorrência do inciso XVII do item 14.1. supra;

II - Amigável, por acordo entre as partes, mediante termo de rescisão assinado por ambas as partes, desde que haja conveniência para a CDC;

III - Judicial, nos termos da legislação.

14.3. A rescisão por ato unilateral deverá ser precedida de comunicação escrita e fundamentada à outra parte, com antecedência de pelo menos 60 (sessenta) dias.

14.4. A observância dos prazo previsto no item 14.3 pode ser dispensada, a critério da CDC, considerando a situação de interesse público envolvido ou eventual prejuízo à Companhia, a ser avaliada no caso concreto, bem como nas hipóteses em que o contrato tiver vigência por prazo inferior ao prazo acima previsto.

14.5. A rescisão por parte da CDC, sem prejuízo das sanções previstas neste Termo de Referência no caso de culpa da **CESSIONÁRIA**, poderá acarretar as seguintes consequências:

I - A possibilidade de comprovação pela CDC de prejuízos superiores à multa aplicada, a fim de obter indenização suplementar, de modo que a multa aplicada valerá apenas como mínimo de indenização, nos termos da parte final do parágrafo único do art. 416 do Código Civil Brasileiro;

II - Desocupação do imóvel em até 15 (quinze) dias.

15. DA ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

15.1. Serão ofertados alimentos prontos para consumo como: salgados, tortas, bolos, pães, alimentos fritos (prontos para consumo), sobremesas em geral, refrigerantes, cafés e outros. Produtos industrializados também serão comercializados como: sorvetes, picolés, doces, biscoitos, chocolates, etc.

15.2. Alguns alimentos que se caracterizam como produtos elaborados a partir de ingredientes pré-prontos serão preparados no local, a exemplo de sanduíches, cuscuz, tapiocas, vitaminas, crepes e outros similares.

15.3. As bebidas serão colocadas nos refrigeradores e os sucos preparados na hora conforme demanda.

15.4. Os alimentos prontos serão colocados nas vitrines: quente ou fria respectivamente. Esses alimentos terão validade de 01 dia, mas serão colocados (suas respectivas vitrines) e repostos dependendo da demanda, aos poucos e em pequena quantidade. A qualidade dos alimentos ofertados será prioridade.

15.5. Os alimentos serão armazenados de acordo com as suas características de conservação, isto é, o que precisar de refrigeração será acondicionado nos equipamentos refrigerados e os congelados em freezer. Os insumos secos irão para o estoque de alimentos secos.

Os produtos/utensílios de limpeza serão armazenados em local específico: o DML.

15.6. Todo o processo de preparo dos lanches, assim como seu respectivo armazenamento e condicionamento, deve seguir rigorosamente os padrões da ANVISA (procedimentos de higiene, prazos de validade dos produtos, armazenamento, condicionamento).

16. ATENDIMENTO ÀS NORMAS SANITÁRIAS ESPECÍFICAS

16.1. No setor de alimentos, a ANVISA coordena, supervisiona e controla as atividades de registro, inspeção, fiscalização e controle de riscos, sendo responsável por estabelecer normas e padrões de qualidade a serem observados, e será essa agência regulatória que realizará as ações de controle sanitário da produção e da comercialização de alimentos e bebidas. A Agência tem por finalidade institucional promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados, bem como o controle de portos, aeroportos e de fronteiras.

16.2. No caso específico de empreendimento pretendido, as normas vigentes da ANVISA a serem atendidas, a fim de garantir a segurança e a qualidade dos serviços a serem prestados são:

a) Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

b) Resolução - RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014: altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação;

c) Resolução - RDC nº 72, de 29 de dezembro de 2009 - Dispõe sobre o Regulamento Técnico que visa à promoção da saúde nos portos de controle sanitário instalados em território nacional, e embarcações que por eles transitem;

d) De forma complementar, deverá cumprir com as diretrizes e orientações previstas na Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, feita para auxiliar os comerciantes e os manipuladores a preparar, armazenar e a vender os alimentos de forma adequada, higiênica e segura, com o objetivo de oferecer alimentos saudáveis aos consumidores, por meio do cumprimento das regras da RDC nº 2016/04, voltadas aos serviços de alimentação, como padarias, cantinas, lanchonetes, bufês, confeitarias, restaurantes, comissárias, cozinhas industriais e cozinhas institucionais.

16.3. O empreendimento, de acordo com a sua apresentação, porte e caracterização, terá que cumprir com exigências e diretrizes relacionadas ao Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de alimentação e vigilância sanitárias dos portos. No Anexo V - CONDIÇÕES PREVISTAS PARA ATENDIMENTO ÀS NORMAS SANITÁRIAS ESPECÍFICAS, são dispostas as especificações técnicas e normativas relativas ao conteúdo presente nas resoluções normativas, concernentes ao tipo específico do empreendimento.

17. DO PROJETO DE IMPLANTAÇÃO E INVESTIMENTOS A SEREM FEITOS NO EMPREENDIMENTO

17.1. Estão previstos investimentos em relação à implantação do empreendimento referentes a:

a) Infraestrutura;

b) Equipamentos;

c) Benfeitoria nas áreas comuns.

17.2. A descrição desses investimentos e seus valores, juntamente com os respectivos projetos, encontra-se detalhada e relacionada no **ANEXO VII - PROJETO DE IMPLANTAÇÃO E INVESTIMENTOS A SEREM FEITOS NO EMPREENDIMENTO.**

18. DA CESSÃO A TERCEIROS

18.1. Não será admitida a cessão ou utilização do espaço por terceiros.

19. DO REAJUSTE

19.1. O preço previsto no contrato deverá ser reajustado anualmente pelo **Índice Geral de Preços de Mercado – IGPM**, desde que ultrapassados, no mínimo, 12 (doze) meses de vigência do contrato, respeitadas as condições do instrumento contratual.

19.2. O reajuste em sentido estrito terá periodicidade igual ou superior a um ano, sendo que o termo inicial para o cálculo do reajuste é a data prevista para apresentação da proposta, ou, no caso de novo reajuste, a data a que o anterior tiver se referido.

19.3. Os reajustes poderão ser formalizados por meio de apostilamento.

20. PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO DO TERMO DE CESSÃO DE USO ONEROSO

20.1. A fiscalização do Termo de Cessão de Uso Onerosa será feita pela **CODGEN – Coordenadoria de Gestão de Negócios**, a quem a **CESSIONÁRIA**, quando da execução do Termo de Cessão deverá encaminhar, por escrito, todo e qualquer assunto referente ao mesmo, solicitando, quando for o caso, o seu encaminhamento à autoridade competente.

20.2. O Termo de Cessão de Uso Onerosa poderá ter fiscal técnico e fiscal administrativo, nomeados pela Cedente, sendo o fiscal técnico empregado incumbido do acompanhamento da execução contratual e possuidor de conhecimentos necessários para tal incumbência e o fiscal administrativo empregado responsável pelos aspectos administrativos do instrumento.

20.3. As modificações, alterações, ocorrências e quaisquer outros fatores que fujam ao objeto do Termo de Cessão, serão tratados através de correspondência escrita entre **CESSIONÁRIA** e Fiscalização (**CEDENTE**), não sendo consideradas alegações fundamentadas em ordens ou declarações verbais, devendo ser registradas em documento pela Fiscalização e **CESSIONÁRIA**.

20.4. A Fiscalização encaminhará o processo devidamente instruído à Direção da CDC e, somente após sua autorização, poderão ser atendidas as reivindicações da **CESSIONÁRIA**, mediante formalização através de termo aditivo ao instrumento ou documento substitutivo.

20.5. A Fiscalização do Termo de Cessão de Uso poderá, a qualquer tempo, solicitar informações ou documentos para averiguar o cumprimento das obrigações legais por parte da **CESSIONÁRIA**, podendo ser auxiliado por fiscais designados para esse fim, bem como ser assistido por terceiro ou empresa, desde que justifique a necessidade de assistência especializada.

21. DAS DEMAIS OBSERVAÇÕES

21.1. A empresa **CESSIONÁRIA** deve se comprometer com os padrões éticos aceitos pela Companhia Docas do Ceará nos termos do Programa de Integridade da CDC divulgado em seu sítio eletrônico (http://www.docasdoceara.com.br).

21.2. É vedado à **CESSIONÁRIA** e a seus empregados realizar qualquer negócio em nome do ou em razão do contrato firmado com a CDC de maneira imprópria, que configure atos criminosos ou ilícitos, tais como corrupção, lavagem de dinheiro e fraudes.

21.3. A administração do porto organizado formulará ou contratará a elaboração dos estudos previstos na Portaria MINFRA nº 51, de 23 de março de 2021, ou ainda poderá recebê-los de terceiros.

21.4. A oferta de estudos por terceiro não impede que este venha a tornar-se cessionário da área estudada, após a realização dos procedimentos licitatórios previstos em norma.

21.5. Caberá à adjudicatária ressarcir o interessado ofertante do Estudo Simplificado que deu origem ao presente processo licitatório em relação aos custos provenientes da sua elaboração, no valor de R$ 15.000,00 (quinze mil reais), caso o ofertante não

venha a se sagrar o licitante vencedor da licitação, conforme disposto nos parágrafos 3º, 4º e 5º Art. 14º da Portaria MINFRA nº 51 de 23 de março de 2021.

21.6. O ressarcimento deverá ser realizado em momento prévio à celebração do contrato, mais precisamente em até 15 (quinze) dias a contar da publicação do ato de homologação e adjudicação, prorrogáveis, justificadamente, a critério da Autoridade Portuária.

21.7. Em nenhuma hipótese o ressarcimento dos valores referentes aos custos provenientes da elaboração do Estudo Simplificado que deu origem ao presente processo licitatório ficará a cargo da Autoridade Portuária.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. Critério de julgamento: MAIOR OFERTA DE PREÇO.

23. DOS ANEXOS

23.1. Constituem anexos deste instrumento, independente de transcrição, os seguintes documentos:

ANEXO I - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL (SEI 6916737)
ANEXO II - MODELO DE DECLARAÇÃO DE PROPOSTA INDEPENDENTE (6916743)
ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE AMBIENTAL (SEI 6916748)
ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE COM AS CONDIÇÕES SANITÁRIAS DO EMPREENDIMENTO (6916761)
ANEXO V - CONDIÇÕES PREVISTAS PARA ATENDIMENTO ÀS NORMAS SANITÁRIAS ESPECÍFICAS (6916771)
ANEXO VI - ESTUDO SIMPLIFICADO (6916779).
ANEXO VII - PROJETO DE IMPLANTAÇÃO E INVESTIMENTOS A SEREM FEITOS NO EMPREENDIMENTO PELA CESSIONÁRIA (SEI 6936324).

1.

SUPER GOV.BR

Documento assinado eletronicamente por **Rinaldo Tolentino Tavares de Lira**, **Coordenador(a)**, em 20/03/2023, às 10:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 3°, inciso V, da Portaria nº 446/2015 do Ministério dos Transportes.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://super.transportes.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&lang=pt_BR&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **6936090** e o código CRC **40048432**.

Praça Amigos da Marinha, S/N - Bairro Mucuripe
Fortaleza/CE, CEP 60.180-422
Telefone: 8532668824 - http://www.docasdoceara.com.br/

Criado por rinaldo.lira, versão 11 por rinaldo.lira em 20/03/2023 09:57:16.

COORDENADORIA JURÍDICA
PROCESSO ADMINISTRATIVO SEI Nº 50900.000667/2021-70
TERMO DE CESSÃO DE USO ONEROSA Nº --/2022

MINUTA DO TERMO DE CESSÃO DE USO ONEROSA

TERMO DE CESSÃO DE USO ONEROSA DE ÁREA QUE ENTRE SI CELEBRAM A COMPANHIA DOCAS DO CEARÁ – CDC E XXXXXXXXXXXXXXXXX.

Companhia Docas do Ceará – CDC, Empresa Pública Federal, vinculada ao Ministério da Infraestrutura, com sede à Praça Amigos da Marinha, s/nº, Mucuripe, Fortaleza – CE, CNPJ N° 07.223.670/0001-16, doravante denominada **CEDENTE**, neste ato representada por seu Diretor Presidente, em exercício, **Mário Jorge Cavalcanti**, brasileiro, administrador, portador do CPF nº 229.759.343-00 , Carteira de Identidade nº 11715980 SSP/CE, e por seu Diretor de Administração e Finanças, **Francisco Humberto Castelo Branco Araújo**, brasileiro, portador do CPF: 058.462.423-91, Carteira de Identidade nº 404.428 SSP-CE; e de outro lado **EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXX** com sede na [ENDEREÇO]– BAIRRO, CIDADE/ ESTADO, inscrita no CNPJ sob o nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, doravante denominada **CESSIONÁRIA**, neste ato representada por....., Carteira de Identidade nº ....., portador do CPF nº....., com fundamento na Lei nº 13.303/2016, Lei 12.846/2013, Resolução ANTAQ nº 07/2016, Portaria MINFRA nº 51/2021, Lei nº 12.815, de 5 de junho de 2013, regulamentada pelo Decreto 8.033/2013, Regulamento Interno de Licitações e Contratos – RILC da CDC, bem como nas regras e condições estabelecidas na Nota Técnica DIRCOM nº XX/2023, em conformidade com o Processo Administrativo SEI nº 50900.000667/2021-70 e com amparo na Resolução DIREXE nº XXX/2023 de XX/XX/2023, tudo parte integrante deste instrumento, independente de transcrição, firmam o presente TERMO DE CESSÃO DE USO ONEROSA, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA I - FUNDAMENTO

1.1. O presente Termo de Cessão de Uso Oneroso de bem imóvel tem fundamento na Resolução Normativa ANTAQ Nº 07, de 2016, Portaria MINFRA nº 51, de 2021 e Regulamento Interno de Licitações e Contratos - RILC da CDC, no que lhe for aplicável.

CLÁUSULA II - DO OBJETO

2.1. O Objeto do presente instrumento é a Cessão de Uso Onerosa de área de 31,50m², localizada no Núcleo de Apoio Portuário – NAP do Porto de Fortaleza,

destinada à instalação de lanchonete comercial.

2.2. A **CESSÃO DE USO ONEROSA,** firmada entre a Companhia Docas do Ceará – CDC e a [NOME DA EMPRESA], tem a finalidade de promover a instalação de lanchonete comercial voltada à comercialização de alimentos próprios para consumo no andar térreo do prédio do Núcleo de Apoio Portuário - NAP do Porto de Fortaleza.

2.3. A utilização da área objeto da presente cessão determinada neste Termo de Cessão não originará ao **CESSIONÁRIO** qualquer direito de propriedade sobre o mesmo.

2.4. O objeto da presente cessão de uso onerosa não poderá ser acrescido em relação à metragem total firmada entre as partes, em nenhuma hipótese.

CLÁUSULA III - DO VALOR DA CESSÃO E DO REAJUSTE DE PREÇOS

3.1. O valor mensal pela cessão da área descrita na cláusula segunda deste instrumento é de R$ XXXXXXX (valor por extenso reais e valor por extenso centavos) que deverá ser pago na forma discriminada na **CLÁUSULA IV – DO PAGAMENTO** pela **CESSIONÁRIA** à **CEDENTE**, perfazendo o valor global deste Termo de Cessão de Uso Onerosa **R$ VALOR GLOBAL DA PROPOSTA VENCEDORA** (valor por extenso reais e valor por extenso centavos).

3.2. Em virtude de estarmos tratando de uma cessão onerosa com valores pagos mensalmente, faz-se jus, à Companhia Docas do Ceará, o pagamento de uma outorga inicial, no percentual mínimo de 4% (quatro por cento) do valor global da Outorga, devendo esta ser prevista já na apresentação da proposta da **CESSIONÁRIA**.

3.3. O preço previsto no contrato deverá ser reajustado **anualmente** pelo **Índice Geral de Preços de Mercado – IGPM**, desde que ultrapassados, no mínimo, 12 (doze) meses de vigência do contrato, respeitadas as condições do instrumento contratual.

3.4. O reajuste em sentido estrito terá periodicidade igual ou superior a um ano, sendo que o termo inicial para o cálculo do reajuste é a data prevista para apresentação da proposta ou, no caso de novo reajuste, a data a que o anterior tiver se referido.

3.5. Os reajustes poderão ser formalizados por meio de apostilamento.

CLÁUSULA IV - DO PAGAMENTO

4.1. A **CESSIONÁRIA** deverá efetuar o pagamento mensal à **CEDENTE**, referente à Cessão Onerosa até o dia 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, assim considerando o período de 30 (trinta) dias para cada mês, por meio de pagamento da Fatura/Duplicata (Receita Patrimonial) da COMPANHIA

MINUTA

DOCAS DO CEARÁ, conforme norma de faturamento do Porto vigente.

4.2. Caso a **CESSIONÁRIA** opte pelo pagamento dos valores referentes à Outorga Global à vista, este deverá ser realizado em até 25 (vinte e cinco) dias a partir da assinatura do Termo de Cessão.

4.3. O valor da outorga inicial, no percentual mínimo de 4% (quatro por cento) do valor global da cessão, previsto no item 3.2 deste instrumento, deverá ser pago em até 25 (vinte e cinco) dias da assinatura do contrato, caso a **CESSIONÁRIA** opte pelo pagamento à vista.

4.4. Caso a **CESSIONÁRIA** opte pelo pagamento do valor da outorga inicial de forma parcelada (seis parcelas mensais, sucessivas e ininterruptas), deverá a primeira parcela ser paga em até 15 (quinze) dias da assinatura do contrato.

4.5. **A CESSIONÁRIA** responderá pelos encargos inerentes à exploração do imóvel, bem como o pagamento da outorga mensal a partir da data de assinatura do contrato.

4.6. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CEDENTE não tenha incorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela CESSIONÁRIA, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a seguinte fórmula:

EM = I x N x P, **sendo**:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga;

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, **assim apurado**:

I = (TX) I = (6/100)/365 I = 0,00016438

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

4.7. Persistindo as irregularidades, a **CEDENTE** deverá adotar as medidas necessárias à rescisão deste instrumento nos autos do processo administrativo correspondente, sem prejuízo da aplicação de penalidades, assegurada à **CESSIONÁRIA** a ampla defesa e contraditório.

CLÁUSULA V - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

5.1. O prazo de vigência deste instrumento será de 60 (sessenta) meses, contado da **data de sua assinatura**, sendo sua prorrogação condicionada aos termos legais aplicáveis e ao critério e interesse da **CEDENTE**.

5.2. Eventual prorrogação deste instrumento somente poderá ocorrer de acordo com os termos legais aplicados à época, e desde que, haja o interesse da cedente, bem como a realização de um novo Estudo, com vistas a revisar os valores de outorga e adequá-los à realidade de mercado.

MINUTA

5.3. 5.3 O Prazo de vigência, já inclui o tempo necessário para a mobilização e desmobilização de bens, materiais e pessoas, na forma no Art. 24, X da Portaria MINFRA 51/2021.

CLÁUSULA VI - DA FISCALIZAÇÃO

6.1. A fiscalização do Contrato será feita pela **COORDENADORIA DE GESTÃO DE NEGÓCIOS - CODGEN** a quem a **CESSIONÁRIA**, quando da execução deste instrumento, deverá encaminhar, por escrito, todo e qualquer assunto referente ao mesmo, solicitando, quando for o caso, o seu encaminhamento a DIREXE.

6.2. As modificações, alterações, ocorrências e quaisquer outros fatores que fujam ao objeto pactuado, serão tratados através de correspondência escrita entre **CESSIONÁRIA** e Fiscalização (**CEDENTE**), não sendo consideradas alegações fundamentadas em ordens ou declarações verbais, devendo ser registradas em documento pela Fiscalização e **CESSIONÁRIA**.

6.3. A Fiscalização encaminhará o processo devidamente instruído à Direção da CDC e, somente após a sua autorização poderão ser atendidas as reivindicações da **CESSIONÁRIA**, mediante formalização através de termo aditivo ao respectivo instrumento.

6.4. A Fiscalização do contrato poderá, a qualquer tempo, solicitar informações ou documentos para averiguar o cumprimento das obrigações por parte da **CESSIONÁRIA**, podendo ser auxiliado por fiscais designados para esse fim.

CLÁUSULA VII - DAS SANÇÕES

7.1. A **CESSIONÁRIA**, deixando de cumprir quaisquer cláusulas deste instrumento ou infringindo disposições legais vigentes, estará sujeita às penalidades previstas no Art. 83 da Lei 13.303/2016, desde que observado o devido processo administrativo, com respeito ao contraditório e ampla defesa, sem qualquer prejuízo à eventual apuração de responsabilidades no âmbito cível e criminal, a depender do caso concreto, conforme disciplinado abaixo:

I – **Advertência Escrita**: comunicação formal da conduta do contratado sobre o descumprimento do contrato, e a determinação da adoção das necessárias medidas de correção;

II - **Multa**, no percentual de:

a) **2%** (dois por cento) por dia de descumprimento, a contar do dia seguinte ao do vencimento da obrigação, sobre a parcela mensal que a **CEDENTE** tem direito, limitada até o **décimo** dia de atraso;

b) **5%** (cinco por cento) sobre o valor da parcela adimplida em atraso, para o caso de inexecução parcial;

c) 10% (dez por cento) sobre o valor total do Termo de Cessão para o caso de inexecução total;

MINUTA

d) 50% (cinquenta por cento) do valor remanescente da outorga (parcelas vincendas), caso **CESSIONÁRIA** dê causa à rescisão antecipada;

III - **Suspensão Temporária** de participação em licitação e impedimento de contratar com a CDC, por até 2 (dois) anos, nos seguintes casos:

a) Em caso de reincidência de **execução insatisfatória** do objeto contratado, acarretando prejuízos à CDC, quando houver suspensão das atividades ou **destinação diversa da prevista**;

b) Em caso de atraso, injustificado, na execução/conclusão do objeto deste Termo ou do instrumento que o substituir, contrariando os prazos previamente ajustados;

c) Nas irregularidades que acarretem prejuízo à CDC, ensejando rescisão contratual.

7.2. Em caso de descumprimento injustificado das obrigações contratuais por prazo superior a 10 (dez) dias, será aplicada a multa prevista na alínea "b" do inciso II do item 7.1., conforme caracterizada inexecução parcial ou total de qualquer crédito devido pelo cessionário à CDC.

7.3. As sanções previstas nos incisos I e III do item 7.1 poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II do mesmo item, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 10(dez) dias úteis.

7.4. A CDC poderá aplicar a penalidade de multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor global do Termo de Cessão Onerosa nos casos de atras de aplicação de advertência e multa.

7.5. A sanção de advertência é cabível sempre que o ato praticado, ainda que ilícito, não seja suficiente para acarretar danos à CDC, suas atividades, suas instalações, pessoas, imagem, meio ambiente, ou a terceiros, devendo ser aplicado em casos de pequenas irregularidades.

7.6. A aplicação de multa e demais sanções não impede a rescisão do contrato pela **CEDENTE**.

7.7. A sanção prevista no inciso III do item 7.1 deste Termo de Cessão poderá também ser aplicada às empresas ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos pela Lei nº 13.303/2016:

I – Tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

II – Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da Cessão Onerosa;

II – Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a CDC em virtude de atos ilícitos praticados.

7.8. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções e a sua cobrança não isentará a **CESSIONÁRIA** da obrigação de indenizar eventuais

MINUTA

perdas e danos e nem de corrigir as irregularidades que tenham causado.

7.9. A pena prevista no inciso III do item 7.1 pode ser aplicada em casos em que se verifique a inaptidão da CESSIONÁRIA em contratar com a CDC ou mesmo a sua inidoneidade.

7.10. À **CESSIONÁRIA** será concedido prazo de 15 (quinze) dias consecutivos, a contar da ciência da decisão condenatória, para efetuar o pagamento da multa, preferencialmente por depósito em conta bancária de titularidade da CDC.

7.11. Se a **CESSIONÁRIA** não efetuar o pagamento da multa nos termos do item 7.10, não for apresentado recurso no prazo legal ou em caso de ser negado provimento ao recurso apresentado, sem que haja o pagamento da respectiva multa, o valor decorrente da aplicação da sanção e os prejuízos por ela causados à CDC serão retidos, ex-officio, de qualquer crédito da CESSIONÁRIA eventualmente devido pela CDC, ou cobrado judicialmente.

7.12. Comprovado/reconhecido o caso fortuito ou a força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração da CDC, a empresa **CESSIONÁRIA** ficará isenta das penalidades mencionadas.

7.13. A **CEDENTE**, após esgotado todo o processo administrativo, deverá informar ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, instituído no âmbito do Poder Executivo federal, os dados relativos às sanções por ela aplicadas à **CESSIONÁRIA**, de forma a manter atualizado o referido cadastro, nos termos do art. 23 da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.14. A **CESSIONÁRIA** incluída no cadastro referido no item 7.13. não poderá disputar licitação/pregão ou participar, direta ou indiretamente, da execução de contrato.

7.15. Será excluída do cadastro referido no item 7.13., a qualquer tempo, a **CESSIONÁRIA** que demonstrar a superação dos motivos que deram causa à restrição contra ele promovida.

7.16. A permanência das ocupações após o fim da vigência deste instrumento, ou a falta da devolução dos bens nas condições pactuadas, obriga a administração do porto organizado a impor as seguintes sanções à **CESSIONÁRIA**:

I - aplicação de multa diária de 0,2% (zero vírgula dois por cento) sobre o valor total de outorga, por dia de descumprimento, enquanto a pendência for verificada, limitada a 10% (dez por cento) do valor da outorga;

II - pagamento de eventuais indenizações por prejuízos causados a terceiros, em virtude da não devolução do objeto contratado nas condições pactuadas na cessão; e

III - o impedimento da celebração de novas contratações com a administração do porto organizado, até que a infração seja sanada e as sanções sejam pagas.

MINUTA

CLÁUSULA VIII – DA RESCISÃO

8.1. Constituem motivo para rescisão do Termo de Cessão de Uso Oneroso:

I- O não cumprimento ou o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos pela **CESSIONÁRIA**;

II- A lentidão do seu cumprimento pela **CESSIONÁRIA**, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão do objeto, nos prazos estipulados;

III- Falha na execução do contrato ou execução com baixa qualidade pela CESSIONÁRIA;

IV- Atraso injustificado no início da execução pela **CESSIONÁRIA**;

V- Paralisação da execução pela **CESSIONÁRIA**, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;

VI- A subcontratação total ou parcial do seu objeto, pela Contratada, não admitidas no termo de referência;

VII- A associação da **CESSIONÁRIA** com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação da **CESSIONÁRIA**, não previstas nos casos deste Termo de Referência;

VIII- O desatendimento, pela **CESSIONÁRIA**, das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a suaexecução, assim como as de seus superiores;

IX- A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil da **CESSIONÁRIA**;

X- A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da **CESSIONÁRIA**, que prejudique a execução do contrato;

XI- Emprego, pela **CESSIONÁRIA**, de pessoas menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, ou emprego de pessoas menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz a partir de quatorze anos;

XII- Apresentação, pela **CESSIONÁRIA**, de documentação falsa, fraude ao Processo de Contratação, ou condutas afins;

XIII- Atraso no pagamento de valores devidos à **CEDENTE**, ou de encargos relacionados às áreas e instalações cedidas por três meses consecutivos ou intercalados;

XIV- Situação em que a **CESSIONÁRIA** der ao imóvel, destinação diversa da prevista ao contrato, cabendo neste caso, rescisão automática sem direitos a indenizações ao **CESSIONÁRIO**;

XV- Razões de interesse da CDC ou demais interesses públicos, de alta

MINUTA

relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela DIREXE e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;

XVI- O perecimento do objeto contratual, tornando impossível o prosseguimento da execução da avença;

XVII- A não liberação injustificada, por parte da CDC, de área, local da cessão, nos prazos contratuais;

XVIII- A ocorrência de caso fortuito, de força maior ou fato do príncipe, de decisão judicial, regularmente comprovadas, impeditiva da execução do contrato.

8.2. A rescisão do Termo de Cessão poderá ser:

I- Determinada por **ato unilateral** e escrito da **CEDENTE**, nos casos dos incisos I a XVI e XVIII, ou por parte da **CESSIONÁRIA**, quando da ocorrência do inciso XVII do item 8.1. Supra.

II- **Amigável**, por acordo entre as partes, mediante termo de rescisão assinado por ambas as partes, desde que haja conveniência para a CDC.

III- **Judicial**, nos termos da legislação.

8.3. A rescisão por ato unilateral deverá ser precedida de comunicação escrita e fundamentada à outra parte, com antecedência de pelo menos 60 (sessenta) dias.

8.4. A observância do prazo previsto no item 8.3 pode ser dispensada, a critério da CEDENTE, considerando a situação de interesse público envolvido ou eventual prejuízo à Companhia, a ser avaliada no caso concreto, bem como nas hipóteses em que o contrato estiver com vigência inferior ao prazo acima previsto.

8.5. A rescisão por parte da **CEDENTE**, sem prejuízo das sanções previstas neste instrumento, no caso de culpa da **CESSIONÁRIA**, poderá acarretar as seguintes consequências:

I- A possibilidade de comprovação pela CDC de prejuízos superiores à multa aplicada, a fim de obter indenização suplementar, de modo que a multa aplicada valerá apenas como mínimo de indenização, nos termos da parte final do parágrafo único do art. 416 do Código Civil Brasileiro;

II- Desocupação do imóvel em até 15 (quinze) dias.

CLÁUSULA IX - DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

9.1. As obrigações da **CESSIONÁRIA** são as seguintes:

a) Responsabilizar-se por toda e qualquer obrigação civil e penal, bem como os encargos trabalhistas, fiscais e comerciais resultantes da execução da

MINUTA

cessão, vigentes à época da assinatura do contrato ou que venham a ser exigidos pelo governo;

b) Executar o objeto de acordo com o especificado neste Termo;
c) Executar o objeto no endereço definido pela CDC com observância dos prazos estabelecidos;
d) Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CEDENTE ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo na execução da cessão;
e) Responder por qualquer incidente que venha a ocorrer com os seus empregados/colaboradores envolvidos na execução do objeto;
f) Manter as condições de habilitação durante a execução deste termo, quanto à atualidade dos seus atos constitutivos e sua representação legal, bem como quanto à sua regularidade fiscal em todas as esferas (municipal, estadual e federal), além das declarações de idoneidade e possibilidade de contratação com entes públicos;
g) Estar atualizada e manter a **CEDENTE** atualizada dos assuntos legais que digam respeito à atividade desempenhada no local cedido e que tenham impacto na execução do objeto deste termo;
h) Cumprir a legislação vigente e condicionantes de natureza ambiental para a atividade desempenhada na área cedida;
i) Cumprir a legislação sanitária vigente e demais regulamentos dos órgãos competentes para a regulamentação e fiscalização da atividade desenvolvida na área cedida, no que for aplicável;
j) Cumprir a legislação de segurança no trabalho vigente referente à atividade realizada na área cedida;
k) Cumprir as exigências e diretrizes relacionadas à Vigilância Sanitária dos portos, como forma de atendimento às Resoluções ANVISA, RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, RDC nº 72, de 29 de dezembro de 2009 e Resolução - RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014 (que altera a RDC/2016/2004), ou outras normas que vierem a substituí-las;
l) Comprovar sua legalidade fiscal, trabalhista e previdenciária, de acordo com a legislação vigente no País;
m) Recrutar em seu nome e sob sua inteira responsabilidade os colaboradores necessários à execução de suas atividades na área cedida, cabendo-lhe, exclusivamente, responder pelos encargos sociais, trabalhistas e previdenciários previstos na legislação vigente e quaisquer outros que decorram de sua condição de empregador/tomador de serviço ou outro;
n) Acatar as orientações do Fiscal do Contrato, sujeitando-se à mais ampla fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
o) Responsabilizar-se pelo cumprimento das normas do Porto de Fortaleza e da Receita Federal que tratam do acesso ao Porto, bem como as regulações da ANTAQ, caso cabíveis;
p) Responsabilizar-se integralmente pela execução do objeto, nos termos da legislação vigente;
q) Responsabilizar-se pelo cumprimento das normas disciplinares

Companhia Docas do Ceará – Ministério da Infraestrutura
Praça Amigos da Marinha, s/n Mucuripe – Fortaleza/CE - CEP: 60.180-422 –
Fone: (85) 3266-8975 - www.docasdoceara.com.br - cpl.docas@gmail.com

determinadas pela **CEDENTE**;

r) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito Federal, Estadual ou Municipal, as normas de segurança da **CEDENTE**, quando necessário;

s) Arcar com eventuais prejuízos passíveis de danos, ou desaparecimento de bens materiais, causados à **CEDENTE** e/ou a terceiros que venham a acionar a **CEDENTE**, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas por seus empregados ou prepostos, decorrente da execução do objeto deste contrato;

t) Enviar, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias do término da vigência deste contrato, quando houver possibilidade legal de prorrogação, manifestação formal do interesse de prorrogar o contrato, bem como enviar, no mesmo prazo, documentação de habilitação, ficando a critério da **CEDENTE** a decisão de prorrogação do contrato;

u) Assinar, no ato da assinatura do contrato, **Declaração de Conformidade com a Lei Geral de Proteção de Dados**, bem como prestar informações para fins de registro de transações com partes relacionadas, conforme modelo disponível no endereço eletrônico: http://www.docasdoceara.com.br/licitacoes ; e

v) Fornecer EPIs aos seus empregados, quando necessário.

w) Arcar com os custos que recaiam sobre as áreas e as instalações, desde a data da celebração deste instrumento.

x) Observar e cumprir fielmente as exigências dos órgãos e entidades municipais, estaduais e da União para instalação e operação do empreendimento.

y) A **CESSIONÁRIA** deverá arcar com todas as obrigações fiscais **e trabalhistas**, de âmbito Federal, Estadual e Municipal, que incidam ou venham incidir sobre o Termo de Cessão Onerosa, sobre as instalações objeto do mesmo bem como sobre a atividade a ser desenvolvida;

z) Compete isoladamente à **CESSIONÁRIA** responder por Autos de Infração, Multas ou qualquer outra espécie de sanção, lavradas por órgãos reguladores, fiscais, etc, cujo objeto da sanção esteja atrelado à atividade (seja operacional ou pré- operacional) desenvolvida pela **CESSIONÁRIA** na área objeto deste Termo;

aa) A **CESSIONÁRIA** responderá por todo e qualquer tributo, taxas e outros encargos que incidam ou venham incidir sobre a área cedida, notadamente a Taxa de Ocupação;

bb) A **CESSIONÁRIA** deverá facilitar o acesso e ação fiscalizadora da **CEDENTE** e das demais autoridades às instalações objeto deste Termo;

cc) A **CESSIONÁRIA** deverá prestar toda e qualquer informação solicitada pela **CEDENTE** e demais autoridades, referentes ao objeto deste Termo;

dd) A **CESSIONÁRIA** deverá responsabilizar-se pelo funcionamento, segurança patrimonial, conservação e manutenção da área, objeto deste Termo;

ee) A **CESSIONÁRIA** deverá entregar ao final do Termo de Cessão, a área objeto do mesmo, em perfeito estado de conservação, mantendo-se todos os bens e benfeitorias realizadas classificados como reversíveis ao patrimônio público pela **CEDENTE**;

ff) A **CESSIONÁRIA** deverá adotar medidas necessárias para evitar, fazer cessar, mitigar ou compensar a geração de danos ao meio ambiente,

MINUTA

causado em decorrência do desenvolvimento de suas atividades, observada a legislação aplicável e as recomendações para o setor;

gg) A **CESSIONÁRIA** deverá atender à intimação de autoridades competentes para regularizar a utilização da área;

hh) A **CESSIONÁRIA** deverá atender ao disposto no inc. XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, não empregando para trabalho na área concedida menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre nem menores de 16 anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;

ii) Compete à **CESSIONÁRIA** conhecer e observar as normas de Segurança e Vigilância para proteger as propriedades da CDC e toda e qualquer Norma e regulamento a que deverão se submeter durante a vigência do Termo de Cessão;

jj) Caberá à **CESSIONÁRIA** adotar as providências para a obtenção de toda e qualquer autorização, licença ou ato que, emanados dos poderes públicos, sejam indispensáveis à consecução de seus objetivos com a área cedida, caso haja necessidade, não tendo a **CEDENTE** qualquer responsabilidade quanto à eventual não obtenção da documentação necessária; f

kk) A **CESSIONÁRIA** deverá garantir a integridade da infraestrutura do imóvel em sua integralidade;

ll) A **CESSIONÁRIA** responderá por qualquer acidente que venha a ocorrer com os seus empregados, membros da empresa ou prestadores de serviço, que porventura ocorra dentro da área objeto da Cessão Onerosa e/ou decorrente do exercício das atividades desenvolvidas no local;

mm) Após a assinatura do contrato, a **CESSIONÁRIA** deverá tomar posse da área, objeto deste instrumento, em até 30 (trinta) dias, assumindo todos os encargos correspondentes, notadamente aqueles referentes ao pagamento mensal da outorga e manutenção do local;

nn) A **CESSIONÁRIA** deverá realizar a implementação do empreendimento, respeitando a legislação aplicável e o escopo da cessão ora pretendida, sem possibilidade de alterações no objeto da implantação.

oo) A **CESSIONÁRIA**, caso se enquadre na condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte, deverá apresentar documentação comprobatória proveniente da Junta Comercial da sede da licitante.

pp) Permitir o acesso à área cedida à **Agência de Vigilância Sanitária - ANVISA** e das demais autoridades que atuam na fiscalização e regulação do setor portuário;

qq) A **CESSIONÁRIA** deverá se responsabilizar pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo na execução do objeto.

rr) A **CESSIONÁRIA** deverá orientar seus empregados e prestadores de serviços para que permaneçam na área cedida, evitando circular pelas áreas operacionais do porto e, quando autorizados a ter acesso às áreas operacionais, obrigam-se a obedecer aos avisos de segurança, bem como à utilização dos equipamentos de proteção individual, sob pena de cometimento de infração contratual, passível de aplicação de multa.

ss) A **CESSIONÁRIA** obriga-se a pagar à **CEDENTE** as **despesas normais de rateio**, decorrentes da utilização da área comum, correspondentes à proporcionalidade da área ocupada pelo(s) imóvel(eis) cedido(s).

9.2. Os bens reversíveis relacionados ao objeto desta cessão de uso deverão ser devolvidos à **CEDENTE**, após exaurimento do prazo de vigência deste termo, em perfeito

estado de conservação, enquanto os critérios de reversibilidade deverão obedecer às disposições contidas no Termo de Vistoria a ser disponibilizado à **CESSIONÁRIA**.

9.3. A **CESSIONÁRIA** não terá direitos a quaisquer retribuições, indenizações ou compensações, ao final do contrato, por conta de eventuais melhorias realizadas nos bens reversíveis ou mesmo a incorporação de novos bens ao objeto cedido, inclusive em casos de rescisão antecipada por ato unilateral da **CEDENTE**, em virtude de interesse público superveniente ou por extinção da contratação por infração.

9.4. As **PARTES** cumprirão com as disposições da Portaria MINFRA nº 51 de 2021 ou outro normativo que vier a substituí-la.

CLÁUSULA X - DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

10.1. A **CEDENTE** deverá proceder a fiscalização e acompanhamento da execução do termo, devendo registrar todas as ocorrências a ela relativas, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;

10.2. A **CEDENTE** poderá realizar vistorias quando do início e ao término da vigência do instrumento da vigência do Termo de Cessão, podendo, ainda, proceder à vistorias periódicas.

10.3. A **CEDENTE** deverá prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo (s) representante(s) da **CESSIONÁRIA**, desde que detentora de tais informações;

10.4. Caberá à **CEDENTE** notificar a **CESSIONÁRIA** relativamente a qualquer irregularidade encontrada na execução do termo, podendo, em decorrência de falhas porventura observadas, solicitar à **CESSIONÁRIA** providências visando as correções necessárias;

10.5. Compete à **CEDENTE** a aplicação de penalidades cabíveis quando for verificado descumprimento de obrigações previstas neste termo por parte da **CESSIONÁRIA**;

CLÁUSULA XI – DOS BENS AFETOS À CESSÃO E DOS CRITÉRIOS DE REVERSIBILIDADE

11.1. Em cumprimento aos preceitos da Lei 12.815/13, Portaria MINFRA Nº 51/2021, e da Resolução ANTAQ Nº 29/2019, após a assinatura do contrato, as partes realizarão um memorial descritivo contendo a relação de todos os bens que serão reversíveis ao patrimônio da União ao final da execução do Termo de Cessão Onerosa.

11.2. Para fins de estabelecimento de critérios de reversibilidade, serão considerados bens reversíveis aquelas de natureza imóvel: infraestrutura de alvenaria, abastecimento de água, esgotamento sanitário, energia elétrica, instalações elétricas, hidráulicas e iluminação, revestimento de forro, pontos

Companhia Docas do Ceará – Ministério da Infraestrutura
Praça Amigos da Marinha, s/n Mucuripe – Fortaleza - CE - CEP: 60.180-420 –
Fone: (85) 3266-8975 - www.docasdoceara.com.br - docas@gmail.com

de iluminação, estrutura original de balcão externo de atendimento, bem como equipamentos acoplados à infraestrutura (janelas, portas, luminárias, piso, forro, etc.).

11.3. Não serão considerados bens reversíveis os móveis destinados exclusivamente às atividades a serem exercidas no imóvel, que não estejam acoplados à infraestrutura, provenientes de investimentos realizados pela CESSIONÁRIA, tais como mesas, cadeiras, pratos, talheres, bandejas, utensílios, computadores, aparelhos de ar-condicionado e equipamentos gerais da área externa de atendimento e área interna de cozinha.

11.4. Para fins de classificação dos bens como reversíveis, serão aplicadas as disposições da Resolução ANTAQ nº 43/2021, no que couber.

11.5. Extinto o presente instrumento, deverá ser formalizada a devolução do imóvel à **CEDENTE** por meio de entrega de área e bens, com devolução dos bens a ele vinculados, sem qualquer indenização à **CESSIONÁRIA**.

11.6. A **CEDENTE** e a **CESSIONÁRIA** realizarão vistoria conjunta para proceder aos levantamentos e avaliações necessárias para formalização do termo de entrega de área e de bens, sendo que uma vez constatados danos nos bens vinculados à cessão, os prejuízos apurados deverão ser indenizados pela **CESSIONÁRIA**.

11.7. A área cedida deverá estar livre e desembaraçada de qualquer outro bem que não seja afeto ao imóvel ou vinculado à cessão e encontrar-se em condições compatíveis com as do início do contrato, ou seja, em perfeito estado de utilização.

11.8. A **CESSIONÁRIA** não será retribuída, indenizada ou compensada por melhorias realizadas nos bens reversíveis, ou pela incorporação de novos bens ao objeto cedido, inclusive nos casos de rescisão antecipada por ato unilateral do **CEDENTE**, em virtude de interesse público superveniente, e por extinção da contratação por infração.

CLÁUSULA XII - DO FORO

12.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal da Capital da Seção Judiciária do Ceará, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato.

12.2. E, por estarem justos e acertados, **CEDENTE** e **CESSIONÁRIA** firmam o presente Termo em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas que abaixo assinam.

Fortaleza, XX de XX de 2023

MINUTA

Companhia Docas do Ceará – Ministério da Infraestrutura
Praça Amigos da Marinha, s/n Mucuripe – Fortaleza/CE - CEP: 60180-422 –
Fone: (85) 3266-8975 - www.docasdoceara.com.br - cpl.docas@gmail.com

Mário Jorge Cavalcanti Moreira, **Diretor Presidente em exercício**

COMPANHIA DOCAS DO CEARÁ – CDC, Cedente

Francisco Humberto Castelo Branco Araújo, **Diretor de Administração e Finanças**

COMPANHIA DOCAS DO CEARÁ – CDC, Cedente

Representante**, xxxxx**
[NOME DA EMPRESA], Cessionária

T E S T E M U N H A S:

CPF Nº:	**CPF Nº:**

Companhia Docas do Ceará – Ministério da Infraestrutura
Praça Amigos da Marinha, s/n Mucuripe – Fortaleza/CE - CEP: 60.180-422 –
Fone: (85) 3266-8975 - www.docasdoceara.com.br - cpl.docas@gmail.com

COMPANHIA DOCAS DO CEARÁ

ANEXO III

Fortaleza, 27 de março de 2023.

ANEXO III- MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

CESSÃO ONEROSA DE ÁREA NÃO OPERACIONAL

Área: DIRETORIA COMERCIAL - DIRCOM / COORDENADORIA DE GESTÃO DE NEGÓCIOS - CODGEN

OBJETO: CESSÃO DE USO ONEROSA DE ÁREA DE 31,50 M², LOCALIZADA, NO NÚCLEO DE APOIO PORTUÁRIO - NAP DO PORTO DE FORTALEZA, DESTINADA À INSTALAÇÃO DE LANCHONETE COMERCIAL.

Razão Social:
CNPJ nº:
Endereço:
Fone:
OBJETO: Cessão de Uso Onerosa de Bem Imóvel de área comercial para instalação de uma **lanchonete**, medindo **31,50** m².

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR GLOBAL
01	Cessão de Uso Onerosa de Bem Imóvel de área comercial para instalação de uma **lanchonete**, medindo **31,50** m².	CESSÃO ONEROSA	1	R$

- VALOR GLOBAL DA PROPOSTA PARA OS 5 (CINCO) ANOS: R$ _____(POR EXTENSO).
- VALOR DA OUTORGA FIXA INICIAL: R$ _____ (POR EXTENSO).
- FORMA DE PAGAMENTO DA OUTORGA FIXA INICIAL (À VISTA OU PARCELADA): R$ _____ (POR EXTENSO).

Validade da proposta: mínimo de 60 (sessenta) dias.

Declaro para os devidos fins que os valores expressos serão pagos à CDC durante todo o período que perdurar a cessão objeto do presente, com os reajustes previstos.

_____, em _____de _____ de_____

_____
(Representante Legal)

SUPER GOV.BR Documento assinado eletronicamente por **Rodrigo Martins Brandão**, **Coordenador(a)**, em 27/03/2023, às 17:31, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 3°, inciso V, da Portaria nº 446/2015 do Ministério dos Transportes.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://super.transportes.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&lang=pt_BR&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **6966351** e o código CRC **41CCB8B2**.

Praça Amigos da Marinha, S/N - Bairro Mucuripe
Fortaleza/CE, CEP 60.180-422
Telefone: 8532668920 - http://www.docasdoceara.com.br/

Criado por rodrigo.brandao, versão 5 por rodrigo.brandao em 27/03/2023 17:31:22.

COMPANHIA DOCAS DO CEARÁ

ANEXO IV -

Fortaleza, 27 de março de 2023.

ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE PROPOSTA INDEPENDENTE

CESSÃO ONEROSA DE ÁREA NÃO OPERACIONAL

Área: DIRETORIA COMERCIAL - DIRCOM / COORDENADORIA DE GESTÃO DE NEGÓCIOS - CODGEN

OBJETO: CESSÃO DE USO ONEROSA DE ÁREA DE 31,50 M², LOCALIZADA, NO NÚCLEO DE APOIO PORTUÁRIO - NAP DO PORTO DE FORTALEZA, DESTINADA À INSTALAÇÃO DE LANCHONETE COMERCIAL.

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

a. a proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico nº/_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 Pregão eletrônico nº XXX/2022 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 Pregão eletrônico nº XXX/2022 quanto a participar ou não da referida licitação;

d. que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Pregão eletrônico nº XXX/2022 não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão eletrônico nº XXX/2020 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

e. que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Pregão eletrônico nº XXX/2022 não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante da Companhia Docas do Ceará 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)

SUPER GOV.BR

Documento assinado eletronicamente por **Rodrigo Martins Brandão**, **Coordenador(a)**, em 27/03/2023, às 17:31, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 3°, inciso V, da Portaria nº 446/2015 do Ministério dos Transportes.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://super.transportes.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&lang=pt_BR&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **6966420** e o código CRC **1FA7EE4F**.

Praça Amigos da Marinha, S/N - Bairro Mucuripe
Fortaleza/CE, CEP 60.180-422
Telefone: 8532668920 - http://www.docasdoceara.com.br/

Criado por rodrigo.brandao, versão 3 por rodrigo.brandao em 27/03/2023 14:19:46.

COMPANHIA DOCAS DO CEARÁ

ANEXO V -

Fortaleza, 27 de março de 2023.

ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE AMBIENTAL

CESSÃO ONEROSA DE ÁREA NÃO OPERACIONAL

Área: DIRETORIA COMERCIAL - DIRCOM / COORDENADORIA DE GESTÃO DE NEGÓCIOS - CODGEN

OBJETO: CESSÃO DE USO ONEROSA DE ÁREA DE 31,50 M², LOCALIZADA, NO NÚCLEO DE APOIO PORTUÁRIO - NAP DO PORTO DE FORTALEZA, DESTINADA À INSTALAÇÃO DE LANCHONETE COMERCIAL.

Declaramos para os devidos fins que conhecemos a legislação ambiental, notadamente as relacionadas às atividades necessárias para o desenvolvimento dos Estudos, Licenças e Implantação das obras, objeto desta Autorização (Lei Federal 6.938/81, Decreto Federal 99.274/90, Lei Federal 6.902/81, Resolução CONAMA 001/86, Resolução CONAMA 237/97, Código Florestal e Decreto Federal 24.643/34, e outras), e que:

1. Responsabilizamo-nos pela obtenção das respectivas licenças (prévia, instalação e operação), necessárias para o fiel atendimento à legislação ambiental, antecedendo a respectiva fase do empreendimento;
2. Responsabilizamo-nos pela contratação de pessoal qualificado para o atendimento às questões ambientais;
3. Responsabilizamo-nos pelo efetivo atendimento às Licenças Ambientais do empreendimento ou eventuais documentos que comprovem a regularidade ambiental do mesmo;
4. Responsabilizamo-nos pela obtenção das autorizações, outorgas e licenciamentos do canteiro de obras e demais requisitos necessários à regularização ambiental do empreendimento;
5. Assumimos toda a responsabilidade pela execução das obras provisórias e permanentes, constantes do PBI aprovado pelo CEDENTE e demais projetos encaminhados, bem como as medidas mitigadoras e compensatórias que por ventura integrarem o licenciamento ambiental do empreendimento;
6. Assumimos toda execução e custos inerentes à implantação, conservação, manutenção, recuperação e o monitoramento ambiental das instalações e canteiro de obras;
7. Assumimos a responsabilidade pela execução e ônus da limpeza de entulhos, focos de proliferação endêmica, higiene e pela qualidade socioambiental da obra;
8. Assumimos, sem repasse para a CEDENTE, toda a responsabilidade por danos e ônus, inclusive o pagamento das multas que venham a ser associados às obras a serem realizadas, motivados pelos não cumprimentos dos dispositivos legais ou normativos previstos.
9. Assumimos o compromisso de permitir a fiscalização ambiental, conforme previsto em legislações correlatas sobre a matéria.

Local e data

_____, em _____de _____ de_____

_____
(Representante Legal)

SUPER GOV.BR

Documento assinado eletronicamente por **Rodrigo Martins Brandão**, **Coordenador(a)**, em 27/03/2023, às 17:31, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 3°, inciso V, da Portaria nº 446/2015 do Ministério dos Transportes.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://super.transportes.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&lang=pt_BR&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **6966440** e o código CRC **2BDF4257**.

Praça Amigos da Marinha, S/N - Bairro Mucuripe
Fortaleza/CE, CEP 60.180-422
Telefone: 8532668920 - http://www.docasdoceara.com.br/

COMPANHIA DOCAS DO CEARÁ

ANEXO VI -

Fortaleza, 27 de março de 2023.

ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE COM AS CONDIÇÕES SANITÁRIAS DO EMPREENDIMENTO

CESSÃO ONEROSA DE ÁREA NÃO OPERACIONAL

Área: DIRETORIA COMERCIAL - DIRCOM / COORDENADORIA DE GESTÃO DE NEGÓCIOS - CODGEN

OBJETO: CESSÃO DE USO ONEROSA DE ÁREA DE 31,50 M², LOCALIZADA, NO NÚCLEO DE APOIO PORTUÁRIO - NAP DO PORTO DE FORTALEZA, DESTINADA À INSTALAÇÃO DE LANCHONETE COMERCIAL.

Declaramos para os devidos fins que conhecemos a Legislação sanitária, notadamente aquelas que dizem respeito a estabelecimento portuário destinado à alimentação e atividades relacionadas à manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados para consumo, objeto desta Autorização (Resolução nº 216/2004, Resolução - RDC nº 52/2014, Resolução - RDC nº 72/2009, e que:

1. Responsabilizamo-nos pelo atendimento à toda a legislação vigente e suas respectivas alterações, de modo a estarmos adequados perante as condições sanitárias adequadas, conforme previsto na BIBLIOTECA DE ALIMENTOS - ANVISA;

Local e data

_____, em _____de _____ de_____

_____

(Representante Legal)

SUPER GOV.BR

Documento assinado eletronicamente por **Rodrigo Martins Brandão**, **Coordenador(a)**, em 27/03/2023, às 17:32, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 3°, inciso V, da Portaria nº 446/2015 do Ministério dos Transportes.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://super.transportes.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&lang=pt_BR&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **6966461** e o código CRC **5DBA8188**.

Praça Amigos da Marinha, S/N - Bairro Mucuripe
Fortaleza/CE, CEP 60.180-422
Telefone: 8532668920 - http://www.docasdoceara.com.br/

Criado por rodrigo.brandao, versão 3 por rodrigo.brandao em 27/03/2023 14:24:17.

COMPANHIA DOCAS DO CEARÁ
DIRETORIA DA PRESIDÊNCIA
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO VII -

Fortaleza, 27 de março de 2023.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2023

Processo nº 50900.000667/2021-70

MODELO

DECLARAÇÃO ME/EPP/COOPERATIVA

---------- (nome da empresa/cooperativa), CNPJ n.º ----------, sediada à ----------
(endereço completo), por seu representante legal, o(a)
Sr. ----------, portador da Carteira de Identidade n.º ---------- e do CPF n.º ----------,
DECLARA, sob as penas da Lei, que a empresa cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, em seu Art. 34, que essa Empresa/Cooperativa está apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei Complementar.

(local e data)

Documento assinado eletronicamente por **Rodrigo Martins Brandão**, **Coordenador(a)**, em 27/03/2023, às 17:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 3°, inciso V, da Portaria nº 446/2015 do Ministério dos Transportes.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://super.transportes.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&lang=pt_BR&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **6966580** e o código CRC **2E94A5B9**.

Praça Amigos da Marinha, S/N - Bairro Mucuripe
Fortaleza/CE, CEP 60.180-422
Telefone: 8532668920 - http://www.docasdoceara.com.br/

Criado por rodrigo.brandao, versão 3 por rodrigo.brandao em 27/03/2023 14:52:57.

COMPANHIA DOCAS DO CEARÁ
DIRETORIA DA PRESIDÊNCIA
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO VIII -

Fortaleza, 27 de março de 2023.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2023

Processo nº 50900.000667/2021-70

MODELO

DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO E ATENDIMENTO DAS EXIGÊNCIAS DESTE INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO NO TOCANTE A HABILITAÇÃO E PROPOSTA DO LICITANTE

---------- (nome da empresa), CNPJ n.º ----------, sediada à ---------- (endereço completo), por seu representante legal, o(a) Sr. ----------, portador da Carteira de Identidade n.º ---------- e do CPF n.º ----------, DECLARA, sob as penas da lei, que tem pleno conhecimento de todos os aspectos relativos à licitação em causa e plena concordância com as condições estabelecidas de atendimento das exigências deste Instrumento convocatório no tocante a habilitação e proposta do licitante prevista no Edital da licitação e seus anexos.

(local e data)

(nome, assinatura do declarante e número da carteira de identidade)

Documento assinado eletronicamente por **Rodrigo Martins Brandão**, **Coordenador(a)**, em 27/03/2023, às 17:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 3°, inciso V, da Portaria nº 446/2015 do Ministério dos Transportes.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://super.transportes.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&lang=pt_BR&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **6966590** e o código CRC **118EC890**.

Praça Amigos da Marinha, S/N - Bairro Mucuripe
Fortaleza/CE, CEP 60.180-422
Telefone: 8532668920 - http://www.docasdoceara.com.br/

Criado por rodrigo.brandao, versão 4 por rodrigo.brandao em 27/03/2023 14:53:27.

COMPANHIA DOCAS DO CEARÁ
DIRETORIA DA PRESIDÊNCIA
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO IX -

Fortaleza, 27 de março de 2023.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2023

Processo nº 50900.000667/2021-70

MODELO

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE VEDAÇÃO/IMPEDIMENTO - ARTIGO 38 DA LEI N. 13.303/2016

---------- (nome da empresa), CNPJ n.º----------, sediada à ---------- ---------- (endereço completo), por seu representante legal, o(a)Sr. (a)_____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º_____ e do CPF n.º_____**DECLARA**, sob as penas da lei, que a empresa e seus representantes não se enquadram nas hipóteses previstas nos art. 38 da Lei nº 13.303/2016.

.....

(Local e Data)

.....

(representante legal)

SUPER GOV.BR

Documento assinado eletronicamente por **Rodrigo Martins Brandão**, **Coordenador(a)**, em 27/03/2023, às 17:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 3°, inciso V, da Portaria nº 446/2015 do Ministério dos Transportes.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://super.transportes.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&lang=pt_BR&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **6966622** e o código CRC **6B3CAD24**.

Praça Amigos da Marinha, S/N - Bairro Mucuripe
Fortaleza/CE, CEP 60.180-422
Telefone: 8532668920 - http://www.docasdoceara.com.br/

Criado por rodrigo.brandao, versão 3 por rodrigo.brandao em 27/03/2023 14:53:47.

COMPANHIA DOCAS DO CEARÁ
DIRETORIA DA PRESIDÊNCIA
COORDENADORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

ANEXO X -

Fortaleza, 27 de março de 2023.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 08/2023

Processo nº 50900.000667/2021-70

MODELO

DECLARAÇÃO DE RENÚNCIA AO DIREITO DE VISTORIA

---------- (nome da empresa), CNPJ n.º ----------, sediada à ---------- (endereço completo), por seu representante legal, o(a) Sr. ----------, portador da Carteira de Identidade n.º ---------- e do CPF n.º ----------, DECLARA, que optou pela não realização de vistoria assumindo inteiramente a responsabilidade ou consequências por essa omissão, mantendo as garantias que vincularem à sua proposta ao presente processo licitatório.

(local e data)

(nome, assinatura do declarante e número da carteira de identidade)

Documento assinado eletronicamente por **Rodrigo Martins Brandão**, **Coordenador(a)**, em 27/03/2023, às 17:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 3°, inciso V, da Portaria nº 446/2015 do Ministério dos Transportes.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://super.transportes.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&lang=pt_BR&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **6966645** e o código CRC **5943948B**.

Praça Amigos da Marinha, S/N - Bairro Mucuripe
Fortaleza/CE, CEP 60.180-422
Telefone: 8532668920 - http://www.docasdoceara.com.br/

COMPANHIA DOCAS DO CEARÁ

ANEXO XI -

Fortaleza, 27 de março de 2023.

ANEXO XI - CONDIÇÕES PREVISTAS PARA ATENDIMENTO ÀS NORMAS SANITÁRIAS ESPECÍFICAS

CESSÃO ONEROSA DE ÁREA NÃO OPERACIONAL

Área: DIRETORIA COMERCIAL - DIRCOM / COORDENADORIA DE GESTÃO DE NEGÓCIOS - CODGEN

OBJETO: CESSÃO DE USO ONEROSA DE ÁREA DE 31,50 M², LOCALIZADA, NO NÚCLEO DE APOIO PORTUÁRIO - NAP DO PORTO DE FORTALEZA, DESTINADA À INSTALAÇÃO DE LANCHONETE COMERCIAL.

1. ESPECIFICAÇÕES DE ATENDIMENTO À RDC ANVISA 216/2004:

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	
OBJETIVO	•Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.
APLICAÇÃO	•Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatéssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisserias e congêneres.
EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	•A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos. •O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada. •As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos. •As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica. •As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

	•As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento. •As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais. •A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais. •As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes. •A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos. •Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica. •As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático. •As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti- séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual. •Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual. •Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção. •Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações. •As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.
HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	•As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico- sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento. •As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica. •As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.

	•A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos. •Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade. •Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento. •Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.
CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	•A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. •Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde. •Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.
ABASTECIMENTO DE ÁGUA	•Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica. •O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação. •O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação. •O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.
MANEJO DOS RESÍDUOS	•O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. •Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. •Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.
MANIPULADORES	•O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

	•Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico- sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde. •Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando- se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim. •Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti- sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios. •Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular •dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades. •Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem. •Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação. •Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.
MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS	•Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, •ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação. •A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado. •As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento. •Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem •ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos. •As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos. •As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando- se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.
PREPARAÇÃO DO ALIMENTO	•As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

- O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias.
- Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.
- Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.
- As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
- Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.
- Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.
- O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70ºC (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento.
- Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.
- Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180ºC (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.
- Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.
- O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5ºC (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
- Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.
- Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60ºC (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.
- O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação
- cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado
- deve ser reduzida de 60ºC (sessenta graus Celsius) a 10ºC (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5ºC (cinco graus Celsius), ou

	congelado à temperatura igual ou inferior a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos). •O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4ºC (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4ºC (quatro graus Celsius) e inferiores a 5ºC (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. •Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada. •Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. •O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.
ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO	•Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade. •O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas. •Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO	•As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação. •Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por •meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis. •Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada. •O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes. •Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido. •Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados. •A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.
DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	•Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

	•Os POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento. •Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos. •Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens: a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis; b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; c) Higienização do reservatório; d) Higiene e saúde dos manipuladores. •Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos. •Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica. •Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5 (RDC 216/2004), mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço. •Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a freqüência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênicosanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a freqüência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.
RESPONSABILIDADE	•O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica. •O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação,abordando, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas.

2. ESPECIFICAÇÕES DE ATENDIMENTO À RDC ANVISA 72/2009:

REGULAMENTO TÉCNICO QUE VISA À PROMOÇÃO DA SAÚDE NOS PORTOS DE CONTROLE SANITÁRIO INSTALADOS EM TERRITÓRIO NACIONAL, E EMBARCAÇÕES QUE POR ELES TRANSITEM.

SEÇÃO I – DO OBJETIVO	•Art 2º Estabelecer os requisitos mínimos para a promoção da saúde nos portos de controle sanitário instalados em território nacional, e embarcações que por eles transitem, nos termos desta Resolução.
SEÇÃO II - DA ABRANGÊNCIA	•Art 3º Portos de controle sanitário instalados em território nacional, embarcações e outros meios de transporte de interesse sanitário que por eles transitem.
CAPÍTULO V - DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE PORTOS DE CONTROLE SANITÁRIO SEÇÃO I - DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	
SUBSEÇÃO I - DAS EMPRESAS PRESTADORAS DE SERVIÇOS	•Art 83 A empresa prestadora de serviço de alimentação deve manter os gêneros alimentícios expostos ao consumo humano em conformidade com os padrões de identidade e qualidade, obedecendo às boas práticas de armazenagem, manipulação, preparo e fabricação de alimentos exigidos pela legislação sanitária pertinente.
DA LOCALIZAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS QUE PRESTEM SERVIÇO DE PRODUÇÃO, ARMAZENAGEM, DISTRIBUIÇÃO, COMÉRCIO OU CONSUMO DE ALIMENTOS	•Os estabelecimentos de que trata esta Seção devem situar-se em zonas livres de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminantes.
DAS EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES FÍSICAS DOS ESTABELECIMENTOS QUE PRESTEM SERVIÇO DE PRODUÇÃO, COMÉRCIO OU CONSUMO DE ALIMENTOS	•Os estabelecimentos de que trata esta Seção devem: I - dispor de instalações físicas em condições estruturais satisfatórias que permitam uma limpeza fácil e adequada; II - estar livres de vetores, roedores e demais espécimes da fauna sinantrópica nociva à saúde, mantendo, instalados nas edificações, dispositivos que impeçam a entrada e presença destes animais; III - dispor de espaço interno suficiente para a instalação de equipamentos, estocagem de matéria-prima, produtos acabados e outros materiais auxiliares e propiciar espaços livres para a adequada ordenação, limpeza, manutenção e controle de pragas; IV -dispor de instalações internas separadas, por áreas, setores e outros meios eficazes, como definição de fluxo de pessoas e alimentos, de forma a evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada; V - dispor de fluxo operacional que não permita a ocorrência de comunicação direta das áreas de manipulação de alimentos com salas de banho, sanitários, lavabos, refeitórios e vestiários instalados; VI - utilizar materiais que possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente; VII - utilizar lâmpadas dotadas de sistema de segurança contra explosão e quedas acidentais, não estando as mesmas instaladas sobre as linhas de produção ou transporte de insumos ou produtos; VIII - assegurar que cabos e fios elétricos, quando não contidos em tubos vedados, sejam cobertos com placas, permitindo a ventilação e limpeza; e

	IX - assegurar que as tubulações sigam os padrões de cor estabelecidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ABNT, de acordo com o tipo e a finalidade a que se destinam. ✓ Nas áreas de acesso à produção de alimentos deve ser instalado lavatório provido de produtos líquidos para higienização das mãos e toalhas descartáveis. ✓ Os recipientes para acondicionamento de resíduos sólidos devem estar tampados e dispor de sacos acondicionadores. ✓ Os locais de armazenamento de resíduos sólidos devem ser isolados e exclusivos para esse fim, em conformidade com a norma específica vigente. ✓ É proibido o uso de plantas ornamentais ou similares nas áreas de manipulação ou de armazenagem de alimentos. ✓ O armazenamento de produtos saneantes domissanitários, solventes e praguicidas deve ocorrer em áreas separadas ou armários fechados, identificados, destinados exclusivamente para esse fim. Art. 86. As áreas de manipulação de alimentos devem apresentar: I - pisos constituídos de material resistente ao trânsito, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não detentores de frestas, de fácil limpeza ou desinfecção e que permitam o escoamento de líquidos até os ralos, evitando assim a formação de poças; II - paredes revestidas de materiais impermeáveis e laváveis, de cores claras, lisas e sem frestas, livres de umidade e descascamento, de fácil higienização, até a altura adequada para todas as operações; III - teto construído ou acabado de modo a impedir o acúmulo de sujeiras e a reduzir ao mínimo a condensação e a formação de mofo, devendo ser de fácil limpeza; IV - janelas e outras aberturas em adequado estado de conservação, que não acumulem sujeira, devendo ser de fácil higienização e dotadas de telas de proteção, com malha igual ou menor que dois milímetros; V - ventilação e circulação de ar capaz de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós e outras substâncias que possam causar danos à produção; e VI -portas de superfícies lisas, não absorventes, de fácil limpeza, fechamento automático e com fresta máxima de um centímetro do piso.
DO PESSOAL	•Os manipuladores que operem serviços em áreas de manipulação e preparo de alimentos devem atuar em observância ao disposto no artigo 43 da RDC 72/2009 e seus incisos.

DA ARMAZENAGEM DE ALIMENTOS	•Os alimentos industrializados ou não, destinados ao consumo humano, que exijam meios especiais para a manutenção de seus padrões de identidade e qualidade, devem ser armazenados em condições ambientais compatíveis a sua conservação de acordo com a legislação sanitária pertinente e estar livres de contaminação de natureza biológica, química ou física. •Os compartimentos de armazenagem de alimentos destinados ao consumo humano devem estar providos de estrados e prateleiras constituídas de material resistente, impermeável e que facilitem a limpeza e a circulação de ar. ✓ Os compartimentos onde são armazenados alimentos cuja manutenção exija condições especiais de temperatura devem estar providos de equipamentos próprios, em condições operacionais satisfatórias e com dispositivo que permita a verificação da temperatura no local, mantendo-se fixados em lugar visível os registros de controle diário da temperatura. •Devem ser adotados e implementados procedimentos efetivos para manter a adequada rotatividade para consumo dos produtos armazenados.
DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	•Os equipamentos e utensílios utilizados nos locais de manipulação de alimentos devem ser confeccionados de materiais que não liberem substâncias tóxicas, odores e sabores, capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção e apresentar-se em bom estado de conservação e em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.
DA EXPOSIÇÃO E OFERTA DE ALIMENTOS	•Os alimentos destinados ao consumo humano imediato, que tenham ou não passado por processo de cocção, só podem ser expostos com proteção que garanta a segurança alimentar. •A temperatura interior no alimento acondicionado em bandejas aquecidas para exposição ao consumo não deve ser inferior a 60ºC (sessenta graus Celsius). •É proibido expor ao público ou armazenar alimentos com prazo de validade vencido ou com rotulagem em desacordo com o exigido pela legislação sanitária pertinente. Subseção VIII Do Transporte de Alimentos Art. 95 da RDC 72/2009 Os veículos destinados ao transporte de alimentos devem: I - dispor de compartimento exclusivo para este fim, constituído de material atóxico e resistente, que permita a conservação, limpeza e desinfecção; II - manter os alimentos, as embalagens e recipientes afastados do contato direto com o piso do veículo;

	III - dispor de estrados e prateleiras constituídos de material resistente, impermeável e liso, de forma a facilitar a limpeza; IV - garantir que os materiais usados para proteção e fixação das provisões de bordo não constituam fontes de contaminação ou danos para os alimentos; e V - dispor de meios de controle que permitam manter os alimentos sob temperatura de segurança, de acordo com as especificações do fabricante ou produtor.
EFLUENTES SANITÁRIOS	•É proibido o lançamento de dejetos e águas servidas, originários da produção de bens ou da prestação de serviços, na área física sob responsabilidade da administração do porto de controle sanitário, sem tratamento prévio adequado capaz de evitar riscos ao meio ambiente e à saúde pública. ✓ A administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários devem apresentar à autoridade sanitária, quando solicitado, informações acerca do sistema de tratamento, incluindo procedimentos de limpeza e recolhimento de resíduos resultantes do tratamento de águas servidas e dejetos.
BOAS PRÁTICAS DO GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS	•Cabe à administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários o gerenciamento integrado dos resíduos sólidos gerados na área sob sua responsabilidade, de forma a evitar agravos à saúde pública e ao meio ambiente, devendo dispor de procedimentos adequados a esse gerenciamento em conformidade com norma específica vigente. ✓ Quando a retirada de resíduos sólidos gerados nas embarcações ou na área portuária for realizada por empresas terceirizadas, que operem a coleta e transporte até as áreas de armazenamento, tratamento ou destino final, a mesma será responsável pelo cumprimento das boas práticas conforme estabelecido em norma específica vigente.
HIGIENIZAÇÃO DE SUPERFÍCIES	•As edificações cujos compartimentos tenham sido expostos a contaminação por fezes, vômitos, urina e outros fluidos orgânicos ou materiais contaminantes devem ser submetidas aos procedimentos de desinfecção de superfícies estabelecidos no Plano de Limpeza e Desinfecção - P.L.D., conforme anexo XI RDC 72/2009.
DO CONTROLE DE ESPÉCIMES DA FAUNA SINANTRÓPICA NOCIVA A SAÚDE	•A administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários devem manter as áreas sob sua responsabilidade livres de criadouros de larvas de insetos, insetos adultos, outros animais transmissores ou reservatórios de doenças de importância em saúde pública e animais peçonhentos, cuja presença implique riscos à saúde individual ou coletiva, bem como de fatores que propiciem a manutenção e reprodução destes animais. •A administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários devem elaborar,

	implantar e manter atualizado um programa integrado de controle e monitoramento da fauna sinantrópica nociva contemplando todas as espécies potencialmente transmissoras de doenças de importância para a saúde pública que façam parte do contexto local. ✓ O programa deve ser apresentado na forma de termo de referência, ter cópia entregue à autoridade sanitária local a fim de acompanhamento e ser atualizado sempre que houver alguma modificação. ✓ O termo de referência deve contemplar no mínimo as informações previstas no anexo XII deste Regulamento. ✓ O controle integrado da fauna sinantrópica nociva deve ser desenvolvido de acordo com o levantamento das espécies potencialmente envolvidas na transmissão de doenças de importância para a saúde pública, e do ambiente domissanitário local e circunvizinho, previamente estabelecido, considerando também as condições físicas e de segurança da área na qual será desenvolvido o programa, bem como as condições de ecologia dos vetores e pragas, efetividade e toxicidade dos produtos. ✓ Ao final de cada trimestre, deve ser entregue à autoridade sanitária, relatório descritivo das atividades de controle e monitoramento realizadas, incluindo as medidas corretivas, os registros com o método de controle e aplicação, as dosagens utilizadas por edificação e as substâncias ativas do(s) produtos domissanitário (s) utilizado(s) nas concentrações de uso permitidas, bem como os resultados observados para cada espécie controlada. ✓ O relatório citado § 4º do art. 105 da RDC 72/2009 deve ser assinado pelo responsável técnico da empresa de controle e pela administradora portuária. •Os produtos domissanitários utilizados no controle integrado de fauna sinantrópica nociva devem estar devidamente registrados na Anvisa. •A administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários devem informar à autoridade sanitária sobre as operações de desinsetização ou desratização da área externa e edificações e sobre o tratamento de pragas agrícolas, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas. •As ações de controle e de manejo ambiental devem ocorrer em consonância com as previsões legais dos órgãos de meio ambiente competentes.	
DAS RESPONSABILIDADES	•A administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários, respeitadas as responsabilidades previstas em contrato e competências legais, além das obrigações já previstas neste Regulamento, devem:	

	I - informar à autoridade sanitária os eventos, festas, feiras e similares, que ocorrerão na área portuária, com antecedência de 30 (trinta) dias; II - manter, na extensão da área sob sua responsabilidade, as instalações de sanitários em condições operacionais e higiênico-sanitárias satisfatórias, disponibilizando aos usuários artigos descartáveis para a higiene pessoal e produtos líquidos para higienização das mãos; III - submeter à apreciação da autoridade sanitária local, os projetos de arquitetura e engenharia envolvendo construção, instalação e reforma de sanitários, salas de banho e vestiários públicos, bem como de edificações onde serão prestados serviços, armazenamento, comercialização, manipulação e produção de bens sob regime de vigilância sanitária; IV - garantir que na área sob sua responsabilidade não ocorra produção ou comércio de alimentos em desacordo com o disposto nesta norma e demais legislações pertinentes; V - respeitar e acompanhar, sempre que necessário, a autoridade sanitária em serviço na área sob sua responsabilidade, providenciando para que lhe sejam asseguradas todas as facilidades no desempenho de suas funções; VI - garantir à autoridade sanitária, no cumprimento de suas atividades de inspeção sanitária, condições para documentar todas as atividades sujeitas à fiscalização; VII - manter os estabelecimentos de assistência à saúde em condições higiênico-sanitárias satisfatórias e providos de medicamentos e produtos para saúde, de acordo com a complexidade de atenção e em conformidade com o preconizado pela legislação sanitária pertinente, quando estes estiverem instalados nas áreas sob sua responsabilidade; VIII - manter os equipamentos de acesso à embarcação, instalados nos cais de atracação, em condições higiênico-sanitárias satisfatórias e em boas condições de segurança e funcionamento; IX - manter as cargas sujeitas à vigilância sanitária, armazenadas em conformidade com as especificações técnicas que a carga exija para a manutenção da sua identidade, integridade e qualidade, bem como dispor nesses locais, de compartimento apropriado para a coleta de amostras destinadas às análises laboratoriais para controle ou fiscal; e X - supervisionar todas as atividades de prestação de serviços que ocorram nas áreas sob sua responsabilidade, relacionados à: água para consumo humano, alimentos, gerenciamentos de resíduos sólidos e líquidos, controle e monitoramento da fauna sinantrópica nociva, limpeza e desinfecção de ambientes ou superfícies, climatização, entre outros.
DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS	•Todos os produtos sob vigilância sanitária disponibilizados nas áreas de portos de

	controle sanitário devem estar em boas condições de uso, adequadamente armazenados, dentro do prazo de validade e registrados no órgão competente. •Os eventos de saúde ou acidentes que envolvam os trabalhadores ou viajantes devem ser notificados, pela via de comunicação mais rápida e eficiente, à autoridade sanitária local. •As operações ou procedimentos que ofereçam risco à integridade da saúde do trabalhador, quando não dispuserem de Equipamento de Proteção Coletiva (EPC), devem dispor de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em perfeitas condições de uso, manutenção e adequados ao tipo de risco a que se destinam em conformidade com as legislações pertinentes.

Local e data

_____, em _____de _____ de_____

_____
(Representante Legal)

SUPER GOV.BR

Documento assinado eletronicamente por **Rodrigo Martins Brandão**, **Coordenador(a)**, em 27/03/2023, às 17:32, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 3°, inciso V, da Portaria nº 446/2015 do Ministério dos Transportes.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://super.transportes.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&lang=pt_BR&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **6966475** e o código CRC **9B732F7F**.

Praça Amigos da Marinha, S/N - Bairro Mucuripe
Fortaleza/CE, CEP 60.180-422
Telefone: 8532668920 - http://www.docasdoceara.com.br/

Criado por rodrigo.brandao, versão 5 por rodrigo.brandao em 27/03/2023 14:54:35.

COMPANHIA DOCAS DO CEARÁ

ANEXO XII -

Fortaleza, 27 de março de 2023.

ANEXO XII - ESTUDO SIMPLIFICADO

CESSÃO ONEROSA DE ÁREA NÃO OPERACIONAL

Área: DIRETORIA COMERCIAL - DIRCOM / COORDENADORIA DE GESTÃO DE NEGÓCIOS - CODGEN

OBJETO: CESSÃO DE USO ONEROSA DE ÁREA DE 31,50 M², LOCALIZADA, NO NÚCLEO DE APOIO PORTUÁRIO - NAP DO PORTO DE FORTALEZA, DESTINADA À INSTALAÇÃO DE LANCHONETE COMERCIAL.

1. Estudo Simplificado de Área não Operacional da Poligonal do Porto de Fortaleza - Cessão Onerosa para Lanchonete Comercial (conforme previsto no Art. 14 da Portaria MINFRA nº 51, de 23 de março de 2021): Documento SEI 6797025)

Local e data

_____, em _____de _____ de_____

_____
(Representante Legal)

Documento assinado eletronicamente por **Rodrigo Martins Brandão**, **Coordenador(a)**, em 27/03/2023, às 17:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 3°, inciso V, da Portaria nº 446/2015 do Ministério dos Transportes.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://super.transportes.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&lang=pt_BR&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **6966504** e o código CRC **D68DF08D**.

Praça Amigos da Marinha, S/N - Bairro Mucuripe
Fortaleza/CE, CEP 60.180-422
Telefone: 8532668920 - http://www.docasdoceara.com.br/

ESTUDO SIMPLIFICADO DE ÁREA NÃO OPERACIONAL DA POLIGONAL DO PORTO DE FORTALEZA - CESSÃO DE USO ONEROSA PARA LANCHONETE COMERCIAL

ESTUDO DE VIABILIDADE SIMPLIFICADO PARA AVALIAÇÃO DE ÁREA NÃO AFETA ÀS OPERAÇÕES PORTUÁRIAS DO PORTO DE FORTALEZA, COM ESTRUTURA PARA IMPLEMENTAÇÃO DE LANCHONETE COMERCIAL NO NÚCLEO DE APOIO PORTUÁRIO (NAP).

Sumário

Sumário2

1. LOCALIZAÇÃO DO PORTO DE FORTALEZA5

2. DELIMITAÇÃO DO PORTO ORGANIZADO (POLIGONAL)6

3. ÁREAS E INSTALAÇÕES AFETAS ÀS OPERAÇÕES PORTUÁRIAS6

4. ÁREAS E INSTALAÇÕES NÃO AFETAS ÀS OPERAÇÕES PORTUÁRIAS7

5. APRESENTAÇÃO DO EMPREENDIMENTO, COM AS DIMENSÕES E CARACTERIZAÇÕES DA ÁREA A SER CEDIDA7

6. FOTOS DA ÁREA10

7. VALOR ESTIMADO GLOBAL E POR METRO QUADRADO A SEREM AUFERIDOS PELA ADMINISTRAÇÃO DO PORTO ORGANIZADO NA CESSÃO13

7.1. AVALIAÇÃO IMOBILIÁRIA DA ÁREA.13

7.2 RESULTADOS DA ANÁLISE DE PREÇOS13

7.3 VALOR DE OUTORGA14

8. DESCRIÇÃO DAS ESTRUTURAS E EQUIPAMENTOS EXISTENTES E DA PROPOSTA DO PROJETO A SER IMPLANTADO14

9. PLANTAS DO PROJETO17

10. CONDIÇÕES PREVISTAS PARA ATENDIMENTO ÀS NORMAS SANITÁRIAS ESPECÍFICAS17

11. DIRETRIZES DO PLANEJAMENTO DO SETOR PORTUÁRIO (PLANO DE DESENVOLVIMENTO E ZONEAMENTO DO PORTO ORGANIZADO)32

MARCOS LEGAIS

Legislação vigente que regulamenta a exploração portuária:

Instrumento Legal	Ementa
Lei Federal nº 12.815 de 5 de junho de 2013	Dispõe sobre a exploração direta e indireta pela União de portos e instalações portuárias e sobre as atividades desempenhadas pelos operadores portuários.
Decreto nº 8.033 de 27 de junho de 2013	Regulamenta o disposto na Lei nº 12.815, de 5 de junho de 2013, e as demais disposições legais que regulam a exploração de portos organizados e de instalações portuárias.
Portaria MInfra nº 61 de 10 de junho de 2020	Estabelece as diretrizes para a elaboração e revisão dos instrumentos de planejamento do setor portuário Planos Mestres (PM), Planos de Desenvolvimento e Zoneamento (PDZ)e Plano Geral de Outorgas (PGO).
Portaria MInfra nº 51 de 23 de março de 2021	Disciplina a exploração direta e indireta de áreas e instalações não afetas às operações portuárias, e dá outras providências.
Portaria MTPA nº 574 de 26 de dezembro de 2018	Disciplina a descentralização de competências relacionadas à exploração indireta das instalações portuárias dos portos organizados às respectivas administrações portuárias, e cria o Índice de Gestão da Autoridade Portuária IGAP.
Portaria MInfra nº 512 de 5 de junho de 2019	Define a área do Porto Organizado de Fortaleza, no Estado do Ceará.
Resolução Normativa ANTAQ nº 7 de 30 de maio de 2016	Aprova a norma que regula a exploração de áreas e Instalações Portuárias sob gestão da Administração do Porto, no âmbito dos Portos Organizados.
Resolução ANTAQ nº 7.821 de 19 de junho de 2020	Dispõe sobre os procedimentos para elaboração da versão simplificada dos estudos prévios de viabilidade técnica mencionados no art. 6º, § 1º, inciso IV do Decreto nº 8.033, de 2013, limitando para esses casos, o prazo contratual em 10 anos e a receita bruta máxima em R$ 330 milhões.
Lei nº 13.303 de 30 de junho de 2016	Dispõe sobre o estatuto jurídico da empresa pública, da sociedade de economia mista e de suas subsidiárias, no âmbito da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

Decreto nº 9.660 de 1º de janeiro de 2019	Dispõe sobre a vinculação das entidades da administração pública federal indireta.

Legislação vigente ANVISA que regulamenta as boas práticas para Serviços de Alimentação e Promoção da saúde nos portos de controle sanitário instalados em território nacional, e embarcações que por eles transitem:

Instrumento Legal	Ementa
Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004	Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014	Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação.
Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 72, de 29 de dezembro de 2009	Dispõe sobre o Regulamento Técnico que visa à promoção da saúde nos portos de controle sanitário instalados em território nacional, e embarcações que por eles transitem.

Material complementar:

Material	Ementa
Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação	Cartilha feita para auxiliar os comerciantes e os manipuladores a preparar, armazenar e a vender os alimentos de forma adequada, higiênica e segura, com o objetivo de oferecer alimentos saudáveis aos consumidores, por meio do cumprimento das regras da RDC nº 2016/04, voltadas aos serviços de alimentação, como padarias, cantinas, lanchonetes, bufês, confeitarias, restaurantes, comissárias, cozinhas industriais e cozinhas institucionais.

INTRODUÇÃO

Este Estudo Simplificado tem por finalidade embasar o termo de cessão de uso onerosa correspondente à área não operacional de 31,50m², situada na Avenida Vicente de Castro, nº 5.700, definido como área não afeta às operações portuárias pelo Plano de Desenvolvimento e Zoneamento - PDZ do Porto de Fortaleza, com estrutura preestabelecida para instalação de Lanchonete no Núcleo de Apoio Portuário (NAP).

O presente estudo serve como embasamento para abertura de procedimento de Cessão de Uso Onerosa, e foi elaborado na sua forma simplificada, conforme disposição contida na Portaria MINFRA nº 51/2021.

1. LOCALIZAÇÃO DO PORTO DE FORTALEZA

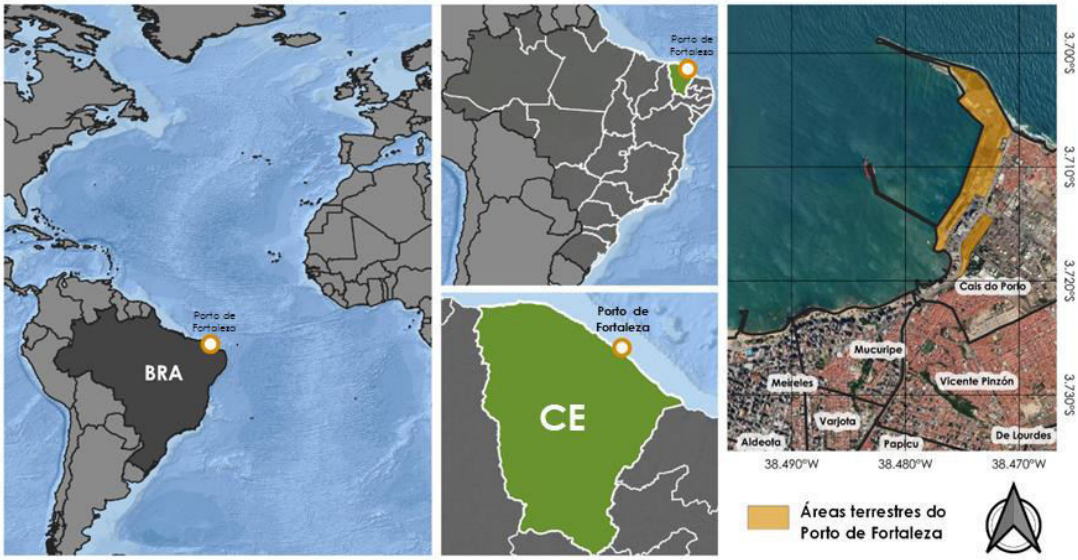


Figura 1 – Localização do Porto de Fortaleza

O Porto de Fortaleza está situado na Enseada de Mucuripe, em Fortaleza, capital do Estado do Ceará, em local de destaque por sua proximidade com grandes centros do mercado mundial, como a Europa e a América do Norte, e com o Canal do Panamá.

Tabela 1 – Coordenadas e Endereço do Porto de Fortaleza

Coordenadas Geográficas	Latitude 03º 42' 27,8'' S Longitude 038º 28' 30'' W
Endereço	Praça Amigos da Marinha s/n, Mucuripe Fortaleza/CE CEP 60180-422

2. DELIMITAÇÃO DO PORTO ORGANIZADO (POLIGONAL)

A área do Porto Organizado de Fortaleza encontra-se definida na Portaria do Ministério da Infraestrutura nº 512, de 5 de junho de 2019. As coordenadas dos 724 vértices que delimitam a área estão descritas nos quatorze anexos da Portaria, e abrangem tanto as áreas terrestres, com extensão de 474.341,35 m², quanto as marítimas, com 8.755.233,46 m².

Figura 2 – Poligonal do Porto Organizado de Fortaleza

A parte terrestre pode ser dividida em duas: a primeira, chamada de Área Principal, abrange todas as áreas contíguas ao cais, do cais pesqueiro ao sul à praia mansa ao norte; a segunda está localizada mais ao sul onde opera o parque ferroviário de triagem do Mucuripe e outras atividades não operacionais. A parte marítima, por sua vez, abrange os elementos do acesso aquaviário como canal de acesso, bacias de evolução e fundeadouros.

3. ÁREAS E INSTALAÇÕES AFETAS ÀS OPERAÇÕES PORTUÁRIAS

As áreas afetas às operações portuárias são aquelas localizadas dentro da poligonal do porto organizado que são diretamente destinadas ao exercício das atividades de armazenagem de cargas ou movimentação de cargas ou passageiros, destinados ou provenientes de transporte aquaviário, conforme definições do Decreto nº 8.033/2013 e da Portaria Minfra nº 61/2020.

A área do Porto de Fortaleza dispõe de cais, armazéns, pátios e píer petroleiro destinados a movimentação de Granéis Sólidos Vegetais e Minerais, Carga Geral Solta, Contêineres e Granéis Líquidos, além de um Terminal de Passageiros.

4. ÁREAS E INSTALAÇÕES NÃO AFETAS ÀS OPERAÇÕES PORTUÁRIAS

As áreas não afetas às operações portuárias são aquelas localizadas dentro da poligonal do porto organizado que não são diretamente destinadas ao exercício das atividades de armazenagem de cargas ou movimentação de cargas ou passageiros, destinados ou provenientes de transporte aquaviário, conforme definições do Decreto nº 8.033/2013 e da Portaria MINFRA nº 61/2020. Pode-se conhecer melhor essas áreas observando o Plano de Desenvolvimento e Zoneamento do Porto de Fortaleza (PDZ).

5. APRESENTAÇÃO DO EMPREENDIMENTO, COM AS DIMENSÕES E CARACTERIZAÇÕES DA ÁREA A SER CEDIDA

A área apresenta como características principais os detalhamentos que seguem descritos a seguir:

Tabela 2 – Identificação das Características gerais

Características gerais
Área situada no andar térreo do prédio do Núcleo de Apoio Portuário -NAP do Porto de Fortaleza, com medição total de 31,50m², destinada à instalação de lanchonete comercial, composta de área externa (atendimento e balcão) de 17,10 m² e área interna de 14,40m² destinada à cozinha, tratando-se de instalações próprias para comercialização de alimentos prontos para consumo.

Tabela 3 – Descrição das dimensões

Dimensões	
Área externa (atendimento e balcão)	17,10 m²
Área interna (cozinha)	14,40 m²
Área total: 31,50 m²	

Tabela 4 – Identificação da Infraestrutura disponível e dos beneficiamentos

Infraestrutura e beneficiamento
As instalações são de concreto armado e piso industrial externo, e contam com área externa composta de balcão de alvenaria com bancada em granito e azulejo branco externo, com quadro de distribuição e 04 (quatro) tomadas de uso geral. Na área interna (instalações para cozinha), conta com quadro de distribuição de 05 (cinco) circuitos, sendo 05 (cinco) disjuntores independentes e 01 (um) disjuntor geral, estrutura de cuba dupla com 02 (duas) torneiras metálicas, esquadria em alumínio, vidro na lateral, piso e parede revestida em cerâmica, forro em PVC e luminária.

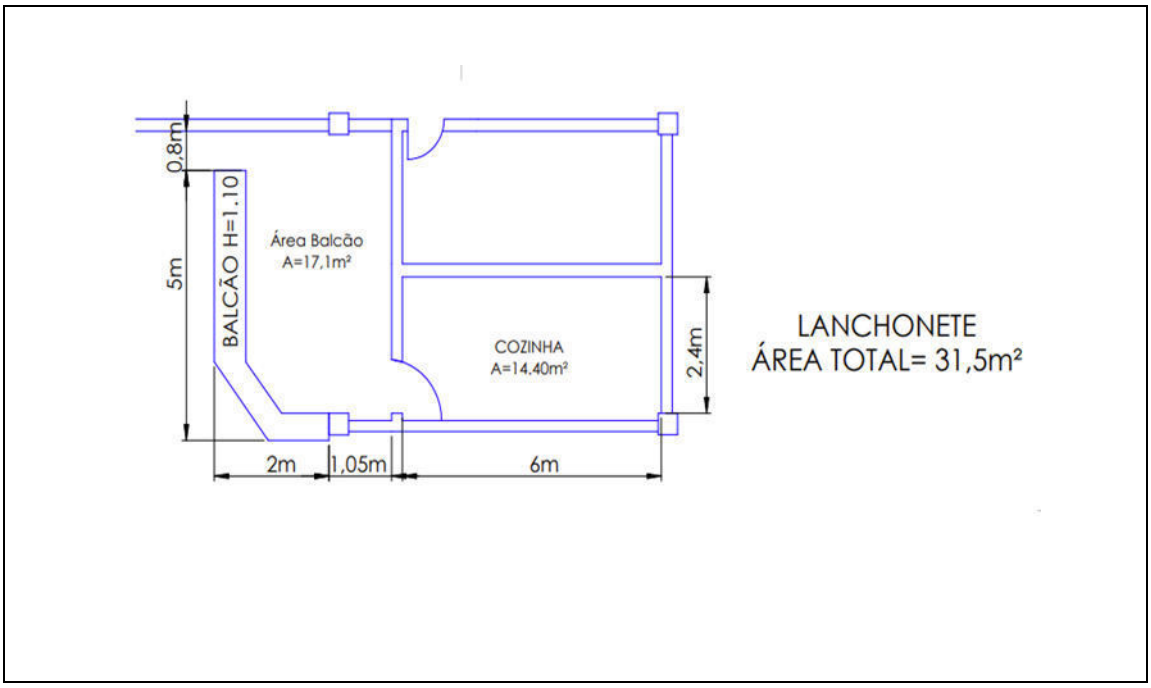


Figura 3 - Planta Baixa da área

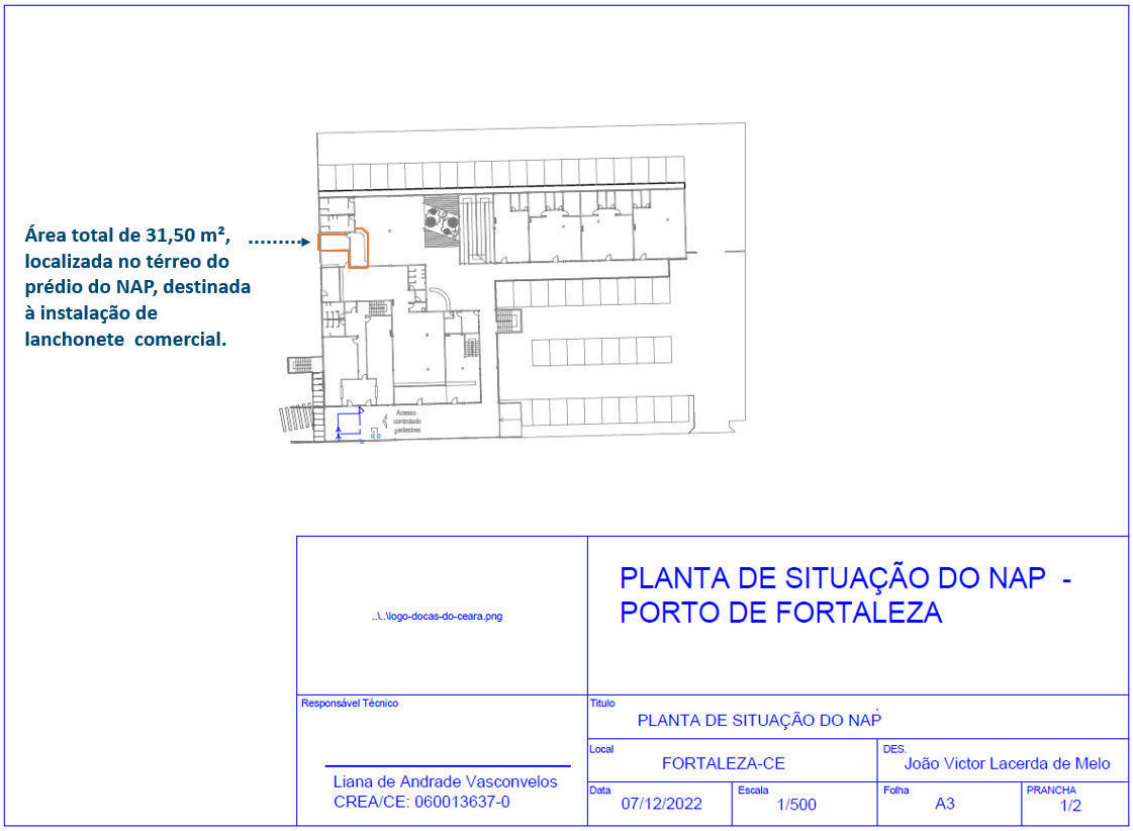


Figura 4 - Planta de situação do NAP (térreo) com localização específica da área destinada à instalação de lanchonete comercial

Tabela 5 – Outras informações sobre a área

Observações
A infraestrutura da área não conta com estrutura individualizada de água e energia em relação ao restante das instalações da área comum de convivência do térreo das instalações do prédio do Núcleo de Apoio Portuário. A infraestrutura da área não apresenta estrutura sanitária adequada à conexão do empreendimento com rede de esgoto sanitário. Á área comum de convivência não faz parte do empreendimento, porém, a cessionária poderá contemplar a instalações de mesas e cadeiras a fazerem parte da área comum, de forma coletiva.

O empreendimento a ser instalado apresenta as seguintes características:

- Trata-se de uma lanchonete comercial dividida em cozinha e atendimento (balcão quente e frio), que funcionará no horário das 06h00 às 19h00, durante a semana, podendo funcionar nos finais de semana, no mesmo horário.
- Serão ofertados **alimentos prontos para consumo** como: salgados, tortas, bolos, pães, alimentos fritos (prontos para consumo), sobremesas em geral, refrigerantes, cafés e outros. Produtos industrializados também serão comercializados como: sorvetes, picolés, doces, biscoitos, chocolates, etc.
- Alguns alimentos que se caracterizam como produtos elaborados a partir de ingredientes pré-prontos serão preparados no local, a exemplo de sanduíches, cuscuz, tapiocas, vitaminas, crepes e outros similares.
- As bebidas serão colocadas nos refrigeradores e os sucos preparados na hora conforme demanda.
- Os alimentos prontos serão colocados nas vitrines: quente ou fria respectivamente. Esses alimentos terão validade de 01 dia, mas serão colocados (suas respectivas vitrines) e repostos dependendo da demanda, aos poucos e em pequena quantidade. A qualidade dos alimentos ofertados será prioridade.
- Os alimentos serão armazenados de acordo com as suas características de conservação, isto é, o que precisar de refrigeração será acondicionado nos equipamentos refrigerados e os congelados em freezer. Os insumos secos irão para o estoque de alimentos secos.
- Os produtos/utensílios de limpeza serão armazenados em local específico: o DML.
- O estabelecimento não se destinará a prover os serviços de oferta de alimentos a bordo de embarcações e oferta de água potável a bordo.

Em relação às características que ensejam o atendimento ao parágrafo 2º da Portaria MINFRA nº 51/2021, o empreendimento se enquadra como área não afeta às operações portuárias, pelo seguinte:

- A área está localizada dentro da área do porto organizado, e de acordo com o PDZ do porto vigente, aprovado por meio da Portaria MINFRA nº 1.728, de 03 de maio de 2019, é contemplada no item 2.4 que trata das Instalações não afetas às Operações Portuárias, sendo assim, não diretamente destinada ao exercício das atividades de movimentação

de passageiros, movimentação ou armazenagem de mercadorias, destinadas ou provenientes de transporte aquaviário.

Outras informações:

- Trata-se de área em que as instalações atuais apresentam estruturas favoráveis para a operacionalização de uma lanchonete comercial, a fim de que, para o início de suas operações, sejam realizados alguns reparos estruturais e adequações de projetos elétricos, hidráulicos e sanitários compatíveis com a legislação vigente que regulamenta as boas práticas para Serviços de Alimentação.
- O empreendimento está localizado na Avenida Vicente de Castro, que se configura como uma das principais vias de acesso rodoviário do Porto de Fortaleza, cuja área de influência se conecta à Via expressa (Av. almirante Henrique Sabóia), Avenida da Abolição, Avenida José Sabóia e Avenida César Cals:

A localização em questão encontra-se em área estratégica, tendo em vista que o Porto de Fortaleza não conta, atualmente, com disponibilidade de estabelecimento que comercialize lanches prontos para consumo.

Outro fator determinante para a escolha da localização, além da falta de coexistência de outros estabelecimentos de comercialização de lanches prontos, é a alta movimentação de trabalhadores na área do Núcleo de Apoio Portuário (NAP).

6. FOTOS DA ÁREA

Foto 1 – Visão da entrada, vista da área comum de convivência

Foto 2 – Visão da área externa

Foto 3 – área interna

Foto 4 – Pias

Foto 5 – detalhe da área externa

Foto 6 – forro da área interna

7. VALOR ESTIMADO GLOBAL E POR METRO QUADRADO A SEREM AUFERIDOS PELA ADMINISTRAÇÃO DO PORTO ORGANIZADO NA CESSÃO

7.1. AVALIAÇÃO IMOBILIÁRIA DA ÁREA.

O objetivo da avaliação imobiliária é a análise do valor de mercado de locação, como forma de referência para a definição do valor mensal a ser pago pelo cessionário à autoridade portuária.

O objetivo da referida avaliação é a identificação do valor de mercado para locação da área destinada ao uso de uma lanchonete comercial.

7.2 RESULTADOS DA ANÁLISE DE PREÇOS

A análise de preços descrita acima foi elaborada de forma específica, onde os imóveis analisados possuíam características enquadradas na categoria de lanchonete comercial

7.3 VALOR DE OUTORGA

Propõe-se que o valor mensal fixo seja referente ao tamanho do ponto comercial (31,5 m²) multiplicado pelo valor médio do metro quadrado analisado na pesquisa imobiliária realizada em 02/01/23.

Com 36,00 m2, R$750,00 (setecentos e cinquenta reais), localização à Av. Dom Luis, n.880, Bairro Meireles, CEP:60.160-230, Fortaleza /CE. Fone: (85)3433.2300.

Com 40,00 m2, R$1.000,00 (hum mil reais), localização à Rua Delmiro Goveia, n.1260, Bairro Varjota, CEP:60.175-090, Fortaleza/CE. Fone: (85)3044.4024 e 99115.5122.

	Tipo do Imóvel	Bairro	Área (M²)
1	Ponto Comercial	Meireles	36
2	Ponto Comercial	Varjota	40
	MÉDIA		38

Valor/ M²:	R$23,03
Área total lanchonete NAP(M²):	31,5
Valor final:	R$725,33

O valor global mínimo estimado para a Cessão Onerosa é de R$43.519,80, (quarenta e três mil, quinhentos e dezenove reais e oitenta centavos), no prazo de 5 (cinco) anos, pagos de modo mensal, ao longo da vigência do contrato, no valor mensal de R$725,33 (setecentos e vinte e cinco reais e trinta três centavos) podendo a cessão de uso, ser prorrogado, a critério da administração do Porto Organizado, conforme disposto no Art. 12 da Portaria MINFRA nº 51.

Os valores pagos à Autoridade Portuária no decorrer do período contratual, são exibidos na tabela a seguir:

ANO	VALOR ANUAL	PARCELA MENSAL
ANO 1	8703,96	725,33
ANO 2	8703,96	725,33
ANO 3	8703,96	725,33
ANO 4	8703,96	725,33
ANO 5	8703,96	725,33
TOTAL P/ 05 ANOS	R$ 43.519,80	

8. DESCRIÇÃO DAS ESTRUTURAS E EQUIPAMENTOS EXISTENTES E DA PROPOSTA DO PROJETO A SER IMPLANTADO

8.1. DESCRIÇÃO DAS ESTRUTURAS E EQUIPAMENTOS EXISTENTES

- **Sobre a estrutura**: trata-se de área com estrutura construída para empreendimento a ser instalado no local, caracterizado como um "estabelecimento de serviço de alimentação" nos moldes de "lanchonete comercial', possuindo em sua estrutura área externa composta de balcão e área de atendimento e área interna para instalação de cozinha. As instalações são de concreto armado e piso industrial externo, e contam com área externa composta de balcão de alvenaria com bancada em granito e azulejo branco externo. Na cozinha possui a presença de duas pias existe e a presença de equipamentos destinados apenas à conversação de alimentos prontos, tais como, freezer e refrigeradores (informar se refrigerador e ou freezer); enquanto na área de atendimento há equipamentos para exposição de alimentos prontos para venda, que são as vitrines quente e fria.
- **Sobre as instalações elétricas**: o balcão de atendimento possui 4 TUG´s (tomadas de uso geral) e 2 luminárias, além de interruptor duplo; a alimentação do quadro de distribuição vem do centro de medição do local; o quadro de distribuição possui 5 circuitos (sendo 5 disjuntores independentes e 1 disjuntor geral; a cozinha possui 8 TUG`s (tomadas de uso geral) e 2 luminárias, além do interruptor duplo.
- **Sobre as instalações hidráulicas**: a cozinha possui tubulação de água fria pela parede com ligação para as duas pias em aço existentes e torneiras metálicas.
- **Sobre as instalações sanitárias**: a cozinha conta com tubulação de esgoto primário interligando o balcão onde estão localizadas as duas pias existentes e um ponto externo, localizado na área de atendimento à caixa de gordura localizada em área externa do prédio do NAP.

8.2 PROPOSTA DO PROJETO A SER IMPLANTADO

O projeto diz respeito a instalação de uma lanchonete comercial, caracterizado como estabelecimento destinado à **comercialização de alimentos prontos para consumo**, dividido entre a área de cozinha e área de atendimento (balcão quente e frio), que funcionará das 06h às 19h, de segunda a sexta-feira, podendo abrir nos finais de semana.

8.3 INVESTIMENTOS A SEREM REALIZADOS

- **Projeto das Instalações Elétricas: R$5.000,00 (cinco mil reais);**
- **Projeto das Instalações Hidráulicas: R$7.000,00 (sete mil reais);**
- **Projeto das Instalações Sanitárias: R$3.000,00 (três mil reais);**
- **Instalações físicas (melhorias estruturais para atendimento à RDC 216/2004: R$21.000,00 (vinte e um mil reais);**
- **Total: R$36.000,00 (trinta e seis mil reais).**

8.4 EQUIPAMENTOS

- **Na Área de atendimento haverá:**

➢ Vitrine quente e fria;

➢ Pia com bancada;

➢ Equipamentos de conservação (freezer);

- Armário para utensílios.

- **Na Área de cozinha haverá:**

- Pia exclusiva para assepsia das mãos (exclusiva);
- Pia para manipulação de alimentos com bancada;
- Fogão de 04 bocas linear;
- Estante para acondicionamento de utensílios;
- Equipamentos de cozinha;
- Área reservada para lavagem dos utensílios;
- *Boqueta* para passagem dos alimentos prontos para o atendimento, e outra exclusiva para passagem de utensílios sujos, vindo da área de atendimento.

A relação contendo as imagens dos principais equipamentos que devem integrar as áreas de produção e de atendimento estão no ANEXO I deste Estudo.

8.4 BENFEITORIAS NAS ÁREAS COMUNS

- **Nas áreas comuns do térreo do NAP deverão ser instaladas as seguintes benfeitorias (não estando integralizadas de forma restrita à cessão, caracterizado como de uso coletivo)**
- Para ambientação do salão - área comum contígua à lanchonete: deverão ser instaladas na área comum do prédio do Núcleo de Apoio Portuário – NAP, medindo total de 148,20 m², conjuntos de mesas e cadeiras que servirão para uso coletivo dos usuários do NAP, no lugar das atuais, que se encontram em estado de desgaste estrutural, não ficando a área integralizada à cessão. Portanto, não poderá haver restrição ao uso das mesas e cadeiras a serem instaladas no ambiente apenas aos clientes em atendimento da lanchonete comercial.
- Em área segregada, localizada na área comum do térreo do prédio, deverão ser instalados/construídos: uma pia para lavagem de artigos de limpeza e serviços gerais, um abrigo para depósito de materiais de limpeza, depósito de lixo em alvenaria, para manejo e acondicionamento de resíduos (depósito de lixo) e sistema de ralo integrado à tubulação de esgoto primário, destinado à lavagem do local.

8.5 PROCEDIMENTOS

- **Procedimentos previstos para garantir a segurança e a qualidade dos alimentos.**
- Conservação dos alimentos na temperatura de segurança: abaixo de 5 / acima de 60 graus.
- Descongelamento em temperatura controlada (refrigeração).
- Alimentos preparados em bancadas limpas, utensílios adequados e higiênicos e no tempo permitido.
- Higienização dos vegetais com produtos adequados e no tempo estabelecido pelos fabricantes.
- Higiene pessoal dos funcionários: fardamento, lavagem das mãos, controle de saúde e proibição de procedimentos anti-higiênicos.
- Controle da potabilidade da água.

- Controle de Pragas.
- Capacitação dos funcionários.
- Elaboração e implementação dos POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados) e Manual de Boas Práticas.
- Elaboração do PGRS – Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos.
- Acompanhamento técnico sanitário por consultor da área de alimentos (nutricionista).

9. PLANTAS DO PROJETO

No anexo II do Estudo seguem encaminhados os seguintes projetos:

- Projeto de Layout/planta baixa do empreendimento.
- Projeto das Instalações Elétricas.
- Projeto das Instalações Hidráulicas.
- Projeto das Instalações Sanitárias.

10. CONDIÇÕES PREVISTAS PARA ATENDIMENTO ÀS NORMAS SANITÁRIAS ESPECÍFICAS

10.1 NORMAS SANITÁRIAS ESPECÍFICAS

Por se tratar de uma lanchonete comercial, o empreendimento se caracteriza como um estabelecimento destinado à **comercialização de alimentos prontos para consumo**, deverá estar sob as condições sanitárias adequadas, conforme exigências normativas da ANVISA relativas ao aperfeiçoamento das ações de controle sanitário, às boas práticas para serviços de alimentação e promoção da saúde nos portos de controle sanitário instalados em território nacional. O estabelecimento deverá atender, de forma principal, as seguintes normas específicas:

- RDC ANVISA 216/2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- RDC ANVISA 52/2014 - Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação.
- RDC ANVISA 72/2009 - Dispõe sobre o Regulamento Técnico que visa à promoção da saúde nos portos de controle sanitário instalados em território nacional, e embarcações que por eles transitem.

De forma complementar, deverá cumprir com as diretrizes e orientações previstas na Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação, feita para auxiliar os comerciantes e os manipuladores a preparar, armazenar e a vender os alimentos de forma adequada, higiênica e segura, com o objetivo de oferecer alimentos saudáveis aos consumidores, por meio do cumprimento das regras da RDC nº 2016/04, voltadas aos serviços de alimentação, como padarias, cantinas, lanchonetes, bufês, confeitarias, restaurantes, comissárias, cozinhas industriais e cozinhas institucionais.

10.2 ESPECIFICAÇÕES DE ATENDIMENTO À RDC ANVISA 216/2004

O empreendimento, de acordo com a sua apresentação, porte e caracterização, terá que cumprir com as seguintes exigências e diretrizes relacionadas ao Regulamento Técnico de Boas

Práticas para Serviços de alimentação, como forma de atender à **RDC ANVISA 216/2004** (quadro de especificações contendo as exigências e diretrizes elaborado conforme conteúdo presente na RDC 216/2004):

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	
1 - ALCANCE	
1.1. OBJETIVO	• Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.
1.2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO	• Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatéssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisserias e congêneres.
4. BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	
4.1. EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	• 4.1.1. A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos. • 4.1.2 O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada. • 4.1.3. As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos. • 4.1.4. As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica. • 4.1.5. As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento. • 4.1.6. As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento. • 4.1.7. As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais. • 4.1.8. A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais. • 4.1.9. As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

	• 4.1.10. A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico- sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos. • 4.1.11. Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica. • 4.1.12. As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático. • 4.1.13. As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti- séptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual. • 4.1.14. Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual. • 4.1.15. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção. • 4.1.16. Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações. • 4.1.17. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.
4.2. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	• 4.2.1. As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos em condições higiênico- sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento. • 4.2.2. As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica. • 4.2.3. As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas. • 4.2.4. A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não

	devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos. • 4.2.5.Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade. • 4.2.6. Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento. • 4.2.7. Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.
4.3. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS	• 4.3.1. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação dos mesmos. • 4.3.2. Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde. • 4.3.3. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfestantes.
4.4. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	• 4.4.1. Deve ser utilizada somente água potável para manipulação de alimentos. Quando utilizada solução alternativa de abastecimento de água, a potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica. • 4.4.2. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado a partir de água potável, mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação. • 4.4.3. O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos ou com superfícies que entrem em contato com alimentos, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação. • 4.4.4. O reservatório de água deve ser edificado e ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.
4.5. MANEJO DOS RESÍDUOS	• 4.5.1. O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. • 4.5.2. Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. • 4.5.3. Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.
4.6. MANIPULADORES	• 4.6.1. O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e realizado de acordo com a legislação específica.

	• 4.6.2. Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde. • 4.6.3. Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando- se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim. • 4.6.4. Os manipuladores devem lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário. Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem e anti- sepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios. • 4.6.5. Os manipuladores não devem fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades. • 4.6.6. Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem. • 4.6.7. Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação. • 4.6.8. Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.
4.7. MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS	• 4.7.1. Os serviços de alimentação devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. O transporte desses insumos deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação. • 4.7.2. A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e limpa. Devem ser adotadas medidas para evitar que esses insumos contaminem o alimento preparado. • 4.7.3. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras. A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento. • 4.7.4. Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados ou com prazos de validade vencidos devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente. Deve ser determinada a destinação final dos mesmos. • 4.7.5. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes. Devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos. • 4.7.6. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando- se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.
4.8. PREPARAÇÃO DO ALIMENTO	• 4.8.1. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação do alimento devem estar em condições

	higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica. • 4.8.2. O quantitativo de funcionários, equipamentos, móveis e ou utensílios disponíveis devem ser compatíveis com volume, diversidade e complexidade das preparações alimentícias. • 4.8.3. Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo. • 4.8.4. Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e a anti-sepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados. • 4.8.5. As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado. • 4.8.6. Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original. • 4.8.7. Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação. • 4.8.8. O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70ºC (setenta graus Celsius). Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. • 4.8.9. A eficácia do tratamento térmico deve ser avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizados e, quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor na parte central do alimento. • 4.8.10. Para os alimentos que forem submetidos à fritura, além dos controles estabelecidos para um tratamento térmico, deve-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado. • 4.8.11. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180ºC (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça. • 4.8.12. Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem. • 4.8.13. O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5ºC (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção. • 4.8.14. Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados. • 4.8.15. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60ºC (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento. • 4.8.16. O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada

	e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60ºC (sessenta graus Celsius) a 10ºC (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5ºC (cinco graus Celsius), ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos). • 4.8.17. O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4ºC (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4ºC (quatro graus Celsius) e inferiores a 5ºC (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. • 4.8.18. Caso o alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada. • 4.8.19. Quando aplicável, os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado. • 4.8.20. O estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.
4.9. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO	• 4.9.1. Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade. • 4.9.2. O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas. • 4.9.3. Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
4.10. EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO	• 4.10.1. As áreas de exposição do alimento preparado e de consumação ou refeitório devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias. Os equipamentos, móveis e utensílios disponíveis nessas áreas devem ser compatíveis com as atividades, em número suficiente e em adequado estado de conservação. • 4.10.2. Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis. • 4.10.3. Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada. • 4.10.4. O equipamento de exposição do alimento preparado na área de consumação deve dispor de barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor e de outras fontes. • 4.10.5. Os utensílios utilizados na consumação do alimento, tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não-descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido. • 4.10.6. Os ornamentos e plantas localizados na área de consumação ou refeitório não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados.

	• 4.10.7. A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.
4.11. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	• 4.11.1. Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido. • 4.11.2. Os POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento. • 4.11.3. Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos. • 4.11.4. Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens: a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis; b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; c) Higienização do reservatório; d) Higiene e saúde dos manipuladores. • 4.11.5. Os POP referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos. • 4.11.6. Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica. • 4.11.7. Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5 (RDC 216/2004), mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço. • 4.11.8. Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a freqüência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênicosanitária dos alimentos. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a freqüência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.
4.12. RESPONSABILIDADE	• 4.12.1. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica. • 4.12.2. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos;

	d) Boas Práticas.

10.3 ESPECIFICAÇÕES DE ATENDIMENTO À RDC ANVISA 72/2009

O empreendimento, de acordo com a sua apresentação, porte e caracterização, terá que cumprir com as seguintes exigências e diretrizes relacionadas à Vigilância Sanitária dos portos, como forma de atender à **Resolução ANVISA nº 72, de 29 de dezembro de 2009** (quadro de especificações contendo as exigências e diretrizes elaborado conforme conteúdo presente na RDC 72/2009):

REGULAMENTO TÉCNICO QUE VISA À PROMOÇÃO DA SAÚDE NOS PORTOS DE CONTROLE SANITÁRIO INSTALADOS EM TERRITÓRIO NACIONAL, E EMBARCAÇÕES QUE POR ELES TRANSITEM.	
SEÇÃO I – DO OBJETIVO	• Art 2º. Estabelecer os requisitos mínimos para a promoção da saúde nos portos de controle sanitário instalados em território nacional, e embarcações que por eles transitem, nos termos desta Resolução.
SEÇÃO II - DA ABRANGÊNCIA	• Art 3º. Portos de controle sanitário instalados em território nacional, embarcações e outros meios de transporte de interesse sanitário que por eles transitem.
CAPÍTULO V - DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE PORTOS DE CONTROLE SANITÁRIO SEÇÃO I - DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	
SUBSEÇÃO I - DAS EMPRESAS PRESTADORAS DE SERVIÇOS	• Art 83. A empresa prestadora de serviço de alimentação deve manter os gêneros alimentícios expostos ao consumo humano em conformidade com os padrões de identidade e qualidade, obedecendo às boas práticas de armazenagem, manipulação, preparo e fabricação de alimentos exigidos pela legislação sanitária pertinente.
SUBSEÇÃO II - DA LOCALIZAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS QUE PRESTEM SERVIÇO DE PRODUÇÃO, ARMAZENAGEM, DISTRIBUIÇÃO, COMÉRCIO OU CONSUMO DE ALIMENTOS	• Art 84. Os estabelecimentos de que trata esta Seção devem situar-se em zonas livres de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminantes.
SUBCESSÃO III - DAS EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES FÍSICAS DOS ESTABELECIMENTOS QUE PRESTEM SERVIÇO DE PRODUÇÃO, COMÉRCIO OU CONSUMO DE ALIMENTOS	• Art 85. Os estabelecimentos de que trata esta Seção devem: I - dispor de instalações físicas em condições estruturais satisfatórias que permitam uma limpeza fácil e adequada; II - estar livres de vetores, roedores e demais espécimes da fauna sinantrópica nociva à saúde, mantendo, instalados nas edificações, dispositivos que impeçam a entrada e presença destes animais; III - dispor de espaço interno suficiente para a instalação de equipamentos, estocagem de matéria-prima, produtos acabados e outros materiais auxiliares e propiciar espaços livres para a adequada ordenação, limpeza, manutenção e controle de pragas; IV -dispor de instalações internas separadas, por áreas, setores e outros meios eficazes, como definição de fluxo de pessoas e alimentos, de forma

	a evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada; V - dispor de fluxo operacional que não permita a ocorrência de comunicação direta das áreas de manipulação de alimentos com salas de banho, sanitários, lavabos, refeitórios e vestiários instalados; VI - utilizar materiais que possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente; VII - utilizar lâmpadas dotadas de sistema de segurança contra explosão e quedas acidentais, não estando as mesmas instaladas sobre as linhas de produção ou transporte de insumos ou produtos; VIII - assegurar que cabos e fios elétricos, quando não contidos em tubos vedados, sejam cobertos com placas, permitindo a ventilação e limpeza; e IX - assegurar que as tubulações sigam os padrões de cor estabelecidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas ABNT, de acordo com o tipo e a finalidade a que se destinam. ✓ §1º Nas áreas de acesso à produção de alimentos deve ser instalado lavatório provido de produtos líquidos para higienização das mãos e toalhas descartáveis. ✓ §2º Os recipientes para acondicionamento de resíduos sólidos devem estar tampados e dispor de sacos acondicionadores. ✓ §3º Os locais de armazenamento de resíduos sólidos devem ser isolados e exclusivos para esse fim, em conformidade com a norma específica vigente. ✓ §4º É proibido o uso de plantas ornamentais ou similares nas áreas de manipulação ou de armazenagem de alimentos. ✓ §5º O armazenamento de produtos saneantes domissanitários, solventes e praguicidas deve ocorrer em áreas separadas ou armários fechados, identificados, destinados exclusivamente para esse fim. Art. 86. As áreas de manipulação de alimentos devem apresentar: I - pisos constituídos de material resistente ao trânsito, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não detentores de frestas, de fácil limpeza ou desinfecção e que permitam o escoamento de líquidos até os ralos, evitando assim a formação de poças; II - paredes revestidas de materiais impermeáveis e laváveis, de cores claras, lisas e sem frestas, livres de umidade e descascamento, de fácil higienização, até a altura adequada para todas as operações; III - teto construído ou acabado de modo a impedir o acúmulo de sujeiras e a reduzir ao mínimo a condensação e a formação de mofo, devendo ser de fácil limpeza;

	IV - janelas e outras aberturas em adequado estado de conservação, que não acumulem sujeira, devendo ser de fácil higienização e dotadas de telas de proteção, com malha igual ou menor que dois milímetros; V - ventilação e circulação de ar capaz de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós e outras substâncias que possam causar danos à produção; e VI - portas de superfícies lisas, não absorventes, de fácil limpeza, fechamento automático e com fresta máxima de um centímetro do piso.
SUSEÇÃO IV - DO PESSOAL	• Art 87. Os manipuladores que operem serviços em áreas de manipulação e preparo de alimentos devem atuar em observância ao disposto no artigo 43 da RDC 72/2009 e seus incisos.
SUBSEÇÃO V - DA ARMAZENAGEM DE ALIMENTOS	• Art 88. Os alimentos industrializados ou não, destinados ao consumo humano, que exijam meios especiais para a manutenção de seus padrões de identidade e qualidade, devem ser armazenados em condições ambientais compatíveis a sua conservação de acordo com a legislação sanitária pertinente e estar livres de contaminação de natureza biológica, química ou física. • Art 89. Os compartimentos de armazenagem de alimentos destinados ao consumo humano devem estar providos de estrados e prateleiras constituídas de material resistente, impermeável e que facilitem a limpeza e a circulação de ar. ✓ Parágrafo único. Os compartimentos onde são armazenados alimentos cuja manutenção exija condições especiais de temperatura devem estar providos de equipamentos próprios, em condições operacionais satisfatórias e com dispositivo que permita a verificação da temperatura no local, mantendo-se fixados em lugar visível os registros de controle diário da temperatura. • Art 90. Devem ser adotados e implementados procedimentos efetivos para manter a adequada rotatividade para consumo dos produtos armazenados.
SUBSEÇÃO VI - DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	• Art 91. Os equipamentos e utensílios utilizados nos locais de manipulação de alimentos devem ser confeccionados de materiais que não liberem substâncias tóxicas, odores e sabores, capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção e apresentar-se em bom estado de conservação e em condições higiênico- sanitárias satisfatórias.
SUBSEÇÃO VII - DA EXPOSIÇÃO E OFERTA DE ALIMENTOS	• Art 92. Os alimentos destinados ao consumo humano imediato, que tenham ou não passado por processo de cocção, só podem ser expostos com proteção que garanta a segurança alimentar.

	• Art 93. A temperatura interior no alimento acondicionado em bandejas aquecidas para exposição ao consumo não deve ser inferior a 60ºC (sessenta graus Celsius). • Art 94. É proibido expor ao público ou armazenar alimentos com prazo de validade vencido ou com rotulagem em desacordo com o exigido pela legislação sanitária pertinente. Subseção VIII Do Transporte de Alimentos Art. 95 da RDC 72/2009 Os veículos destinados ao transporte de alimentos devem: I - dispor de compartimento exclusivo para este fim, constituído de material atóxico e resistente, que permita a conservação, limpeza e desinfecção; II - manter os alimentos, as embalagens e recipientes afastados do contato direto com o piso do veículo; III - dispor de estrados e prateleiras constituídos de material resistente, impermeável e liso, de forma a facilitar a limpeza; IV - garantir que os materiais usados para proteção e fixação das provisões de bordo não constituam fontes de contaminação ou danos para os alimentos; e V - dispor de meios de controle que permitam manter os alimentos sob temperatura de segurança, de acordo com as especificações do fabricante ou produtor.
SEÇÃO IV - EFLUENTES SANITÁRIOS	• Art 101. É proibido o lançamento de dejetos e águas servidas, originários da produção de bens ou da prestação de serviços, na área física sob responsabilidade da administração do porto de controle sanitário, sem tratamento prévio adequado capaz de evitar riscos ao meio ambiente e à saúde pública. ✓ Parágrafo único. A administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários devem apresentar à autoridade sanitária, quando solicitado, informações acerca do sistema de tratamento, incluindo procedimentos de limpeza e recolhimento de resíduos resultantes do tratamento de águas servidas e dejetos.
SEÇÃO V - BOAS PRÁTICAS DO GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS	• Art 102. Cabe à administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários o gerenciamento integrado dos resíduos sólidos gerados na área sob sua responsabilidade, de forma a evitar agravos à saúde pública e ao meio ambiente, devendo dispor de procedimentos adequados a esse gerenciamento em conformidade com norma específica vigente. ✓ §1º. Quando a retirada de resíduos sólidos gerados nas embarcações ou na área portuária for realizada por empresas terceirizadas, que operem a coleta e transporte até as áreas de armazenamento, tratamento ou destino final, a mesma será responsável

	pelo cumprimento das boas práticas conforme estabelecido em norma específica vigente.
SEÇÃO VI - HIGIENIZAÇÃO DE SUPERFÍCIES	• Art 103. As edificações cujos compartimentos tenham sido expostos a contaminação por fezes, vômitos, urina e outros fluidos orgânicos ou materiais contaminantes devem ser submetidas aos procedimentos de desinfecção de superfícies estabelecidos no Plano de Limpeza e Desinfecção - P.L.D., conforme anexo XI RDC 72/2009.
SEÇÃO VII - DO CONTROLE DE ESPÉCIMES DA FAUNA SINANTRÓPICA NOCIVA A SAÚDE	• Art 104. A administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários devem manter as áreas sob sua responsabilidade livres de criadouros de larvas de insetos, insetos adultos, outros animais transmissores ou reservatórios de doenças de importância em saúde pública e animais peçonhentos, cuja presença implique riscos à saúde individual ou coletiva, bem como de fatores que propiciem a manutenção e reprodução destes animais. • Art. 105. A administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários devem elaborar, implantar e manter atualizado um programa integrado de controle e monitoramento da fauna sinantrópica nociva contemplando todas as espécies potencialmente transmissoras de doenças de importância para a saúde pública que façam parte do contexto local. ✓ §1º. O programa deve ser apresentado na forma de termo de referência, ter cópia entregue à autoridade sanitária local a fim de acompanhamento e ser atualizado sempre que houver alguma modificação. ✓ §2º. O termo de referência deve contemplar no mínimo as informações previstas no anexo XII deste Regulamento. ✓ §3º. O controle integrado da fauna sinantrópica nociva deve ser desenvolvido de acordo com o levantamento das espécies potencialmente envolvidas na transmissão de doenças de importância para a saúde pública, e do ambiente domissanitário local e circunvizinho, previamente estabelecido, considerando também as condições físicas e de segurança da área na qual será desenvolvido o programa, bem como as condições de ecologia dos vetores e pragas, efetividade e toxicidade dos produtos. ✓ §4º. Ao final de cada trimestre, deve ser entregue à autoridade sanitária, relatório descritivo das atividades de controle e monitoramento realizadas, incluindo as medidas corretivas, os registros com o método de controle e aplicação, as dosagens utilizadas por edificação e as substâncias ativas do(s)

	produtos domissanitário (s) utilizado(s) nas concentrações de uso permitidas, bem como os resultados observados para cada espécie controlada. ✓ §5º. O relatório citado § 4º do art. 105 da RDC 72/2009 deve ser assinado pelo responsável técnico da empresa de controle e pela administradora portuária. • Art 106. Os produtos domissanitários utilizados no controle integrado de fauna sinantrópica nociva devem estar devidamente registrados na Anvisa. • Art 107. A administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários devem informar à autoridade sanitária sobre as operações de desinsetização ou desratização da área externa e edificações e sobre o tratamento de pragas agrícolas, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas. • Art 108. As ações de controle e de manejo ambiental devem ocorrer em consonância com as previsões legais dos órgãos de meio ambiente competentes.
SEÇÃO VIII - DAS RESPONSABILIDADES	• Art 109. A administração portuária, consignatários, locatários ou arrendatários, respeitadas as responsabilidades previstas em contrato e competências legais, além das obrigações já previstas neste Regulamento, devem: I - informar à autoridade sanitária os eventos, festas, feiras e similares, que ocorrerão na área portuária, com antecedência de 30 (trinta) dias; II - manter, na extensão da área sob sua responsabilidade, as instalações de sanitários em condições operacionais e higiênico-sanitárias satisfatórias, disponibilizando aos usuários artigos descartáveis para a higiene pessoal e produtos líquidos para higienização das mãos; III - submeter à apreciação da autoridade sanitária local, os projetos de arquitetura e engenharia envolvendo construção, instalação e reforma de sanitários, salas de banho e vestiários públicos, bem como de edificações onde serão prestados serviços, armazenamento, comercialização, manipulação e produção de bens sob regime de vigilância sanitária; IV - garantir que na área sob sua responsabilidade não ocorra produção ou comércio de alimentos em desacordo com o disposto nesta norma e demais legislações pertinentes; V - respeitar e acompanhar, sempre que necessário, a autoridade sanitária em serviço na área sob sua responsabilidade, providenciando para que lhe sejam asseguradas todas as facilidades no desempenho de suas funções; VI - garantir à autoridade sanitária, no cumprimento de suas atividades de inspeção sanitária, condições para documentar todas as atividades sujeitas à fiscalização;

	VII - manter os estabelecimentos de assistência à saúde em condições higiênico-sanitárias satisfatórias e providos de medicamentos e produtos para saúde, de acordo com a complexidade de atenção e em conformidade com o preconizado pela legislação sanitária pertinente, quando estes estiverem instalados nas áreas sob sua responsabilidade; VIII - manter os equipamentos de acesso à embarcação, instalados nos cais de atracação, em condições higiênico-sanitárias satisfatórias e em boas condições de segurança e funcionamento; IX - manter as cargas sujeitas à vigilância sanitária, armazenadas em conformidade com as especificações técnicas que a carga exija para a manutenção da sua identidade, integridade e qualidade, bem como dispor nesses locais, de compartimento apropriado para a coleta de amostras destinadas às análises laboratoriais para controle ou fiscal; e X - supervisionar todas as atividades de prestação de serviços que ocorram nas áreas sob sua responsabilidade, relacionados à: água para consumo humano, alimentos, gerenciamentos de resíduos sólidos e líquidos, controle e monitoramento da fauna sinantrópica nociva, limpeza e desinfecção de ambientes ou superfícies, climatização, entre outros.
CAPÍTULO VI – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS	• Art 110. Todos os produtos sob vigilância sanitária disponibilizados nas áreas de portos de controle sanitário devem estar em boas condições de uso, adequadamente armazenados, dentro do prazo de validade e registrados no órgão competente. • Art 111. Os eventos de saúde ou acidentes que envolvam os trabalhadores ou viajantes devem ser notificados, pela via de comunicação mais rápida e eficiente, à autoridade sanitária local. • Art 112. As operações ou procedimentos que ofereçam risco à integridade da saúde do trabalhador, quando não dispuserem de Equipamento de Proteção Coletiva (EPC), devem dispor de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em perfeitas condições de uso, manutenção e adequados ao tipo de risco a que se destinam em conformidade com as legislações pertinentes. • Art 113. A movimentação e armazenagem de cargas nos portos de controle sanitário devem ocorrer de modo a evitar a exposição dos trabalhadores ou outras pessoas que circulam na área a potenciais fatores de risco à saúde.

11. DIRETRIZES DO PLANEJAMENTO DO SETOR PORTUÁRIO (PLANO DE DESENVOLVIMENTO E ZONEAMENTO DO PORTO ORGANIZADO)

A área objeto deste estudo apresenta características que a configuram no Plano de Desenvolvimento e Zoneamento do Porto de Fortaleza - PDZ como sendo área não afeta às operações portuárias.

O Plano de Zoneamento do Porto de Fortaleza – PDZ foi estruturado com a intenção de operar como uma ferramenta guia para a otimização do

O Porto de Fortaleza conta, atualmente, com 31 áreas não afetas às operações portuárias onde são desempenhadas tanto atividades administrativas e de apoio à operação portuária, quanto de comércio, logística e apoio à pesca.

A localização destas áreas encontra-se apresentada na figura 9, enquanto no detalhe da Figura 10, verifica-se de forma mais aproximada a área do empreendimento.

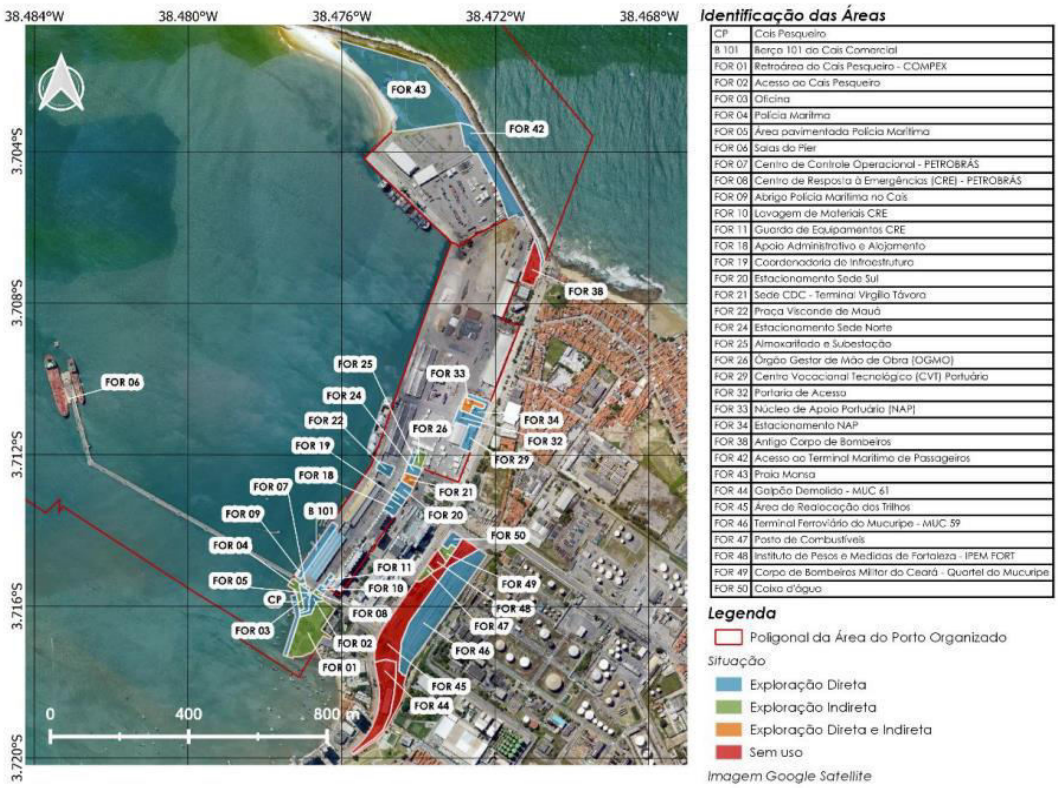


Figura 5 – Áreas não afetas às operações portuárias – situação atual

Figura 6 – Detalhe da área FOR 33

Documento elaborado de acordo com os técnicos:

- THIAGO COELHO PONTE - CREA 52136 (ENGENHEIRO);
- KARINE DE SÁ OLIVEIRA ARRAIS - CART. PROF.: 3876 – CPF: 438.403.703-10 (NUTRICIONISTA);
- FRANCISCO JOSÉ COSTA DANTAS - CAU/CE 46063-0 (ARQUITETO)

Fortaleza, 06 de fevereiro de 2023.

Joacima Eulalia dos Santos

JT – ALIMENTAÇÃO LTDA.
CNPJ: 34.207.360/0001-80

COMPANHIA DOCAS DO CEARÁ

ANEXO XIII -

Fortaleza, 27 de março de 2023.

ANEXO XIII - PROJETO DE IMPLANTAÇÃO E INVESTIMENTOS A SEREM FEITOS NO EMPREENDIMENTO PELA CESSIONÁRIA

CESSÃO ONEROSA DE ÁREA NÃO OPERACIONAL

Área: DIRETORIA COMERCIAL - DIRCOM / COORDENADORIA DE GESTÃO DE NEGÓCIOS - CODGEN

OBJETO: CESSÃO DE USO ONEROSA DE ÁREA DE 31,50 M², LOCALIZADA, NO NÚCLEO DE APOIO PORTUÁRIO - NAP DO PORTO DE FORTALEZA, DESTINADA À INSTALAÇÃO DE LANCHONETE COMERCIAL.

I - Estão previstos investimentos em relação à implantação do empreendimento referentes a:

a) Estrutura;

b) Equipamentos;

c) Benfeitorias nas áreas comuns.

II - Para a instalação do empreendimento, estão previstos investimentos em estrutura na ordem de R$ 36.000,00 (trinta e seis mil reais) segundo os projetos constantes no Estudo Simplificado, detalhadas da seguinte forma:

a) Investimento de R$ 5.000,00 (cinco mil reais) para a execução do projeto das instalações elétricas (SEI 6533497);

b) Investimento de R$ 7.000,00 (sete mil reais) para execução do projeto das instalações hidráulicas (SEI 6533488);

c) Investimento de R$ 3.000,00 (três mil reais) para execução do projeto das instalações sanitárias (SEI 6533472);

d) Investimento de R$ 21.000,00 (vinte e um mil reais) para execução do projeto de melhorias estruturais/layout e atendimento à condicionantes sanitárias (SEI 6437547).

III - Em relação aos equipamentos, está prevista a instalação dos seguintes equipamentos no empreendimento:

a) Área externa de atendimento:

- vitrine quente e fria;

- pia com bancada;

- equipamento de conservação (freezer);

- armário para utensílios.

b) Área de cozinha:

- pia exclusiva para assepsia das mãos;

- pia para manipulação de alimentos com bancada;

- fogão de 04 bocas linear;

- estante para acondicionamento de utensílios;

- equipamentos de cozinha;

- área reservada para lavagem de utensílios;

- banqueta para passagem dos alimentos prontos para atendimento, e outra, exclusiva para passagem de utensílios sujos.

IV - Benfeitorias nas áreas comuns:

a) investimentos em benfeitorias para a cessão que dizem respeito à área comum contígua à lanchonete: investimentos em ambientação, e, na área segregada, localizada na área comum do térreo do prédio, instalação/construção de abrigo para depósito de materiais e para manejo e acondicionamento de resíduos e sistema de ralo integrado à tubulação de esgoto primário, destinado à lavagem do local;

b) Ambientação do salão: instalação de conjunto de mesas e cadeiras que servirão par uso coletivo dos usuários do NAP na área comum contígua à lanchonete, medindo 148,20m², em substituição às atuais mesas e cadeiras, em estado de desgaste estrutural;

c) instalação/construção de 01 (uma) pia para lavagem de artigos de limpeza e serviços e gerais e 01 (um) abrigo para depósitos de materiais de limpeza, depósito de lixo em alvenaria para manejo e acondicionamento de resíduos e sistema de ralo integrado à tubulação de esgoto primário, destinado à lavagem do local, conforme local especificado no projeto e requisitos de atendimento à legislação ANVISA.

SUPER GOV.BR

Documento assinado eletronicamente por **Rodrigo Martins Brandão**, **Coordenador(a)**, em 27/03/2023, às 17:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 3°, inciso V, da Portaria nº 446/2015 do Ministério dos Transportes.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://super.transportes.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&acao_origem=documento_conferir&lang=pt_BR&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **6966537** e o código CRC **E62D9C2B**.

Praça Amigos da Marinha, S/N - Bairro Mucuripe
Fortaleza/CE, CEP 60.180-422
Telefone: 8532668920 - http://www.docasdoceara.com.br/

Criado por rodrigo.brandao, versão 4 por rodrigo.brandao em 27/03/2023 14:55:28.