

TERMO DE REFERÊNCIA

ASSADEIRAS: Espaço público de área útil de 450 metros quadrados, situada no Pavilhão Gastronômico, junto ao Centro Municipal de Eventos, para exploração das assadeiras na comercialização da Tainha Assada na Brasa (prato oficial do evento), durante a realização do 31º Festival Nacional de Peixes e Frutos do Mar de Tramandaí, conforme Planta anexa.

VENDA E FUNCIONAMENTO DAS ASSADEIRAS:

OBRIGAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA:

- Sujeitar-se a fiscalização dos órgãos estatais e cumprir a legislação municipal, estadual e federal;
- Observar, rigorosamente, as finalidades para as quais lhe foi outorgada a concessão de uso;
- Observar todas as normas sanitárias exigidas na comercialização do peixe, manipulação e acondicionamento dos acompanhamentos;
- Zelar pela manutenção e conservação do espaço ora concedido e efetuar a limpeza e a manutenção diariamente do espaço cedido;
- Atuar de forma que os serviços sejam executados sem quaisquer vínculos empregatícios com o Município de Tramandaí;
- Responsabilizar-se pelo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, igualmente, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigida por força da lei, ligadas ao cumprimento do Contrato;
- Responder por danos materiais ou morais, causados por seus empregados diretamente ao Município de Tramandaí ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo;
- Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto do presente certame licitatório;
- Manter durante a vigência do contrato todas as condições exigidas nesta licitação;
- Manter o padrão de qualidade do peixe comercializado, principalmente no peso, devendo obedecer o peso final (limpo) médio de 1.750 (mil setecentos e cinquenta) gramas a 2.000 (duas mil) gramas, seguindo a tradicional forma de assamento (escalada);
- A tainha comercializada no espaço cedido deverá ter os seguintes acompanhamentos: 02 (dois) pães tipo francês, tomate, alface e limão, sendo ainda ofertado ao cliente, conjunto de garfo e faca embalados individualmente com 18cm de cor branca em poliestireno de alta resistência, pratos plásticos, guardanapo e palito. A tainha deverá ser servida em prato tipo bandeja de pizza, com a disponibilidade de o cliente levar o peixe para casa, em embalagem de papel Kraft, do tipo envelope, com o símbolo oficial do festival impresso, onde a arte para impressão nesta embalagem será concedida pela Secretaria de Turismo e Desporto após a assinatura do contrato;
- Contratação de pessoal, onde a empresa deverá utilizar como critério de contratação, experiência nas funções abaixo relacionadas;
- Contratação de pessoal para preparo e comercialização da tainha, devendo obedecer o quantitativo de pessoal e funções descritas no Cronograma de Cargos;
- Fornecer uniforme necessário para o trabalho, obedecendo as normas legais, onde todos os funcionários deverão trajar uma proteção para evitar a queda de cabelo nos alimentos, avental da cor azul ou preta e camiseta da cor branca, devendo conter, impresso ou bordado, a identificação do Festival Nacional de Peixes e Frutos do Mar.
- O valor máximo a ser cobrado na comercialização da Tainha Assada na Brasa deverá ser de R\$ 79,90 (setenta e nove reais e noventa centavos);

GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA DE TRAMANDAÍ
SECRETARIA MUN. DE TURISMO E DESPORTO

- A empresa vencedora, na venda dos tickets para aquisição da Tainha Assada na Brasa, deverá oferecer ao cliente a operação débito/crédito das principais bandeiras de operadoras de crédito; A empresa deverá disponibilizar a coleta eletrônica de dados da venda dos tickets, com relatórios pormenorizados de cada equipamento utilizado, com o número total de venda;
- Disponibilizar todos os recursos humanos necessários para cumprimento da atividade, sendo de sua responsabilidade todos os custos decorrentes da contratação;
- É de responsabilidade da empresa todos os insumos necessários no preparo e comercialização do peixe, bem como, os materiais de higiene e limpeza utilizados no espaço cedido durante a realização do evento;
- A empresa deverá instalar para acondicionamento do peixe comercializado um contêiner ou similar (refrigeração) com potência mínima de 10HP, podendo operar no mínimo com 30 °C positivo ou 30°C negativo, onde o mesmo deverá permanecer funcionando constantemente;
- A comercialização da Tainha Assada na Brasa pela empresa deverá obedecer o seguinte horário: de quinta a sexta-feira, das 10 às 23 horas e aos finais de semana, das 10 à 0 (zero) hora (meia noite);
- Os funcionários contratados para laborarem durante a realização do evento deverão sujeitar-se a todas as normas de funcionamento do Centro Municipal de Eventos;
- Sujeitar-se a qualquer tempo a fiscalização por parte do Município, quanto ao pleno funcionamento e controle de qualidade e peso do pescado, exercido por servidores municipais devidamente identificados;
- A salvaguarda de equipamentos e materiais utilizados durante a realização do evento no setor cedido;
- Disponibilizar de estrutura provisória para uso como vestiário para os trabalhadores da assadeira na guarda de pertences pessoais;
- É de responsabilidade da empresa a contratação de funcionários para realizar a venda dos tickets para aquisição da Tainha Assada, em local à ser definido pela Secretaria de Turismo e Desporto;
- A empresa vencedora deverá garantir o pleno funcionamento das assadeiras, atendendo o volume de vendas da tainha assada;
- Deverá ser explorado o espaço denominado “tainha para levar para casa”, ofertando ao visitante aquisição do peixe sem a necessidade da compra de ingresso para acessar o Centro Municipal de Eventos (espaço já existente junto a Rua Ernesto Nunes Bandeira);
- A forma de preparo e assamento deverá obedecer o padrão das edições anteriores do Festival;
- A empresa poderá explorar o espaço localizado na frente do balcão de atendimento das churrasqueiras, denominado “Área Livre”, espaço este, com capacidade para, no máximo, 60 mesas e 120 cadeiras, onde tais mesas deverão ter toalha, e o atendimento deste espaço deverá ser exercido por Atendentes de Mesa contratados pela empresa vencedora. Os Atendentes não poderão realizar pedidos, tampouco receber valores, e sim, auxiliar na busca dos itens adquiridos pelo visitante para consumo, bem como, na organização e limpeza da referida área;
- É vedada a terceirização da exploração da “Área Livre” por parte da empresa vencedora para outros pontos comerciais, sob pena de perda do direito de exploração do local;
- A empresa deverá montar um guichê apropriado para venda dos tickets de tainha, devendo atender com fluidez o público;
- A empresa vencedora deverá confeccionar faixas indicativas, ou banners, com o valor da Tainha Assada na Brasa, de indicação do Espaço da Área Livre, do Guichê da compra do ticket para aquisição da Tainha, e do local para compra de ticket e retirada da Tainha para levar para

casa. As artes para confecção de tais peças gráficas e para os uniformes, serão fornecidas pela Secretaria de Turismo e Desporto, após a homologação do certame licitatório.

- A empresa poderá explorar um ponto comercial, ao lado das churrasqueiras (nº 20), conforme indicado pela Secretaria de Turismo;

- A empresa poderá explorar o quantitativo de 30 mesas e 60 cadeiras junto ao ponto comercial concedido, com a finalidade de exploração como “Área Livre”;

DEMAIS ORIENTAÇÕES SANITÁRIAS PARA AS ASSADEIRAS:

- Não utilizar tábuas de madeira para escamar os peixes, material este que absorve resíduos e de difícil higienização, facilmente desenvolvendo fungos; utilizar material liso, não poroso, lavável e impermeável;

- Da mesma forma, mesas, bancadas deverão ser de material liso, lavável e impermeável;

- Providenciar armários individuais para a guarda de pertences pessoais dos colaboradores, não podendo este material ficar junto à área de produção;

- Providenciar pias com água potável corrente para a higiene das mãos dos funcionários que manipulam o peixe, o pão e a salada nas bandejas; pias deverão também ser disponibilizadas ao longo da área de produção, quantas forem necessárias, dotadas de sabonete líquido inodoro, papel toalha e lixeira com tampa sem acionamento manual para acolher as toalhas de papel utilizadas;

- Os ralos existentes ao longo da estrutura deverão ser dotados com tampa de acionamento escamoteável ou telados, evitando-se assim a entrada de pragas inoportunas (baratas);

- Utilizar de recipientes lisos e laváveis para a colocação dos pães;

- Dispor de sanitário e vestiário exclusivo para os assadores e demais colaboradores nas dependências;

- Os colaboradores e servidores deverão fazer uso de uniformes propícios para a finalidade a que se destinam;

O piso do local onde são assadas as tainhas deverá ser cerâmico vitrificado ou equivalente, sendo este lavável, não poroso e impermeável, de fácil higienização.

CRONOGRAMA DE CARGOS E QUANTITATIVOS

Cargo: Coordenador Geral

Quantidade: 01.

Atribuições do cargo: Coordenar em conjunto com os demais coordenadores, as tarefas gerais da assadeira, especialmente entrada de mercadorias: tainha, pão, alface, tomate e limão, controle do livro ponto dos funcionários e as escalas de trabalho, controle de material usado nas assadeiras: pratos, bandejas, talheres, envelopes, palitos, guardanapos, material e utensílios usados pelos funcionários: grelhas, botas, capas de chuva, bonés, camisetas, garfos trinchantes, espremedor. Cargo sujeito a atividades que exijam esforço físico.

Cargo: Assador

Quantidade: 04 nos dias de semana – 10 aos finais de semana

Atribuições do cargo: Assar os peixes de acordo com a determinação do Coordenador da Assadeira, executar as tarefas determinadas por ele e pelo Coordenador Geral, manter seu ambiente de trabalho limpo, controlar o seu material de trabalho, em caso de extravio do mesmo terá de repor. Cargos sujeito a atividades que exijam esforço físico

Cargo: Limpadora de Peixe

Quantidade: 02 nos dias de semana – 06 aos finais de semana

Atribuições do cargo: Limpar os peixes e o balcão, executar as tarefas determinadas pelo Coordenador de Limpeza e pelo Coordenador Geral, manter seu ambiente de trabalho limpo, controlar o seu material de trabalho, em caso de extravio do mesmo terá de repor.

Cargo: Salgador.

Quantidade: 01 nos dias de semana – 02 aos finais de semana

Atribuições do cargo: Salgar os peixes de acordo com o Coordenador das Assadeiras, executar as tarefas determinadas por ele e pelo Coordenador Geral, manter seu ambiente de trabalho limpo, controlar o seu material de trabalho, em caso de extravio do mesmo terá de repor.

Cargo: Responsável pelo Controle de qualidade.

Quantidade: 02 nos dias de semana – 02 aos finais de semana

Atribuições do cargo: Controlar o tamanho e o assamento do peixe, retirar da grelha e colocar na bandeja, executar as tarefas determinadas pelo Coordenador Geral, manter seu ambiente de trabalho limpo, controlar o seu material de trabalho, em caso de extravio do mesmo terá de repor

Cargo: Ajudante Carregador de Caixa.

Quantidade: 02 nos dias de semana – 02 aos finais de semana

Atribuições do cargo: Durante o dia de acordo com determinação do Coordenador das Assadeiras e do Coordenador Geral, carregar as caixas de peixe de dentro do caminhão da peixaria para pesagem, após a pesagem, ver com o Coordenador da Assadeira ou o Coordenador de Limpeza, o que ficará no balcão de limpeza e o que será guardado na Câmara Fria da Prefeitura para limpeza posterior, após o peixe limpo separar o que será assado e o que será guardado limpo na Câmara Fria, de acordo com solicitação, carregar os peixes limpos para serem assados, executar as tarefas determinadas pelo Coordenador das Assadeiras e pelo Coordenador Geral, manter seu ambiente de trabalho limpo, controlar o seu material de trabalho, em caso de extravio do mesmo terá de repor. Cargo sujeito a atividades que exijam esforço físico.

Cargo: Ajudante Carregador de Grelhas.

Quantidade: 02 nos dias de semana – 02 aos finais de semana

Atribuições do cargo: Retirar as grelhas das assadeiras, colocá-las no balcão de controle de qualidade/conferência, retirar deste e colocá-las no balcão do peixe a ser preparado, após o peixe estar preparado carregar grelhas para as assadeiras, executar as tarefas determinadas pelo Coordenador das Assadeiras e pelo Coordenador Geral, manter seu ambiente de trabalho limpo, controlar o seu material de trabalho, em caso de extravio do mesmo terá de repor. Cargo sujeito a atividades que exijam esforço físico.

Cargo: Auxiliar de Cozinha.

Quantidade: 02 nos dias de semana – 02 aos finais de semana

Atribuições do cargo: Cortar pão, tomate, espremer limão, lavar alface de acordo com determinação do Coordenador Geral, executar outras tarefas determinadas pelo Coordenador Geral, manter seu ambiente de trabalho limpo, controlar o seu material de trabalho, em caso de extravio do mesmo terá de repor.

Cargo: Atendente de Balcão.

Quantidade: 03 nos dias de semana – 08 aos finais de semana

GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA DE TRAMANDAÍ
SECRETARIA MUN. DE TURISMO E DESPORTO

Atribuições do cargo: Entregar o prato da festa ao garçom e ao visitante, executar outras tarefas determinadas pelo Coordenador Geral, manter seu ambiente de trabalho limpo, controlar o seu material de trabalho, em caso de extravio do mesmo terá de repor.

Cargo: Carvoeiro.

Quantidade: 01 nos dias de semana – 02 aos finais de semana

Atribuições do cargo: Ter noções de quantidade de carvão a ser usado para o assamento dos peixes, carregar os sacos de carvão para as assadeiras e espalhar, conforme solicitado pelo Coordenador das Assadeiras, executar outras tarefas determinadas pelo Coordenador das Assadeiras e pelo Coordenador Geral, manter seu ambiente de trabalho limpo, controlar o seu material de trabalho, em caso de extravio do mesmo terá de repor. Cargo sujeito a atividades que exijam esforço físico.

Cargo: Atendente de Mesa.

Quantidade: 06 nos dias de semana – 15 aos finais de semana

Atribuições do cargo: Recepcionar, realizar atendimento ao público, atuar com recebimento e organizar o ambiente de trabalho, inclusive na limpeza das mesas, preferencialmente com experiência de atendimento ao público. Atendimento e orientação aos visitantes que optarem por utilização do espaço gastronômico para consumir os pratos típicos da Festa, atuando no sentido de oferecer ao visitante o atendimento de suas necessidades de consumo.

ROJOEL SIMAS DO AMARAL
Secretário Mun. de Turismo e Desporto