



PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2018
EDITAL PREGÃO PRESENCIAL Nº 08.0012/2018

Abertura: 01/02/2018
Horário: 14h00min

O **MUNICÍPIO DE ARAXÁ/MG**, por intermédio do Setor de Licitação e da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovações Tecnológicas torna público, para conhecimento dos interessados, que, na Prefeitura Municipal de Araxá/MG, com sede à Rua Alexandre Gondim, nº 112, Centro, fará realizar a licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL** do Tipo **MAIOR LANCE (MAIOR OFERTA)**, e sob o regime de execução indireta, objetivando a concessão onerosa de uso para exploração comercial e administração de espaços comerciais na denominada “Praça de Alimentação” do Parque do Cristo de Araxá, destinada a instalação de 03 (três) espaços comerciais destinado a instalação das seguintes atividades empresariais: 1) Cafeteria/Lanchonete, 2) Bar/Choperia e 3) Sorveteria, conforme especificações e descrições técnicas constantes dos Termos de Referências, anexos deste Edital. O pregão será realizado pelo Pregoeiro Fabrício Antônio de Araújo e componentes da Equipe de Apoio designados através da Portaria nº 21 de 04 de julho de 2016 e será regido pela Lei Municipal nº 4.724 de 09 de agosto de 2005, Decreto Municipal nº 404 de 06 de setembro de 2005, pela Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, pelo Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000, Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006 e subsidiariamente pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, suas alterações, e demais normas pertinentes, e pelas condições estabelecidas pelo presente Edital e seus respectivos anexos. As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

Os envelopes contendo a **PROPOSTA DE PREÇOS** e os **DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** serão recebidos no endereço acima mencionado, no dia **01/02/2018** às 14h00min, na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame.

Para todas as referências de tempo contidas neste edital será observado o horário oficial de Brasília - DF.

1- DO OBJETO:

1.1. Constitui objeto da presente licitação a concessão onerosa de uso para exploração comercial e administração, na denominada “Praça de Alimentação” do Parque do Cristo de Araxá, destinada a instalação de 03 (três) espaços comerciais destinado a instalação das seguintes atividades empresariais: 1) Cafeteria/Lanchonete, 2) Bar/Choperia e 3) Sorveteria, conforme especificações e descrições técnicas constantes do Termo de Referência, **Anexo I**, deste Edital.

2- CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

2.1. Tendo em vista que os itens desta contratação têm seu valor de referência menor que R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) e de acordo com os artigos 47 e 48, I da LC 123/06, esta licitação é destinada **EXCLUSIVAMENTE** para participação de **MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE COMO A SOCIEDADE**



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG

Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos

Setor de Licitação - e-mail: licitacao@araxa.mg.gov.br

Rua Alexandre Gondim nº 112 - CEP 38183 -100 - Fone: 3691-7022/3691-7145

EMPRESÁRIA, A SOCIEDADE SIMPLES, A EMPRESA INDIVIDUAL DE RESPONSABILIDADE LIMITADA, O EMPRESÁRIO INDIVIDUAL E O MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL. Porém, em consonância com inciso II, art.49 da LC 123/06 e com fundamento no princípio da celeridade que visa à simplificação dos procedimentos licitatórios, se não houver um mínimo de 03(três) fornecedores competitivos enquadrados como ME ou EPP sediados em Araxá ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no Edital e ainda se a proposta não for mais vantajosa para a Administração Pública, os itens licitados terão destinação à ampla concorrência, situação em que será utilizado o mecanismo do empate ficto.

2.1.1. Para os efeitos desta contratação e considerando a particularidade do objeto em licitação, consideram-se como ME ou EPP sediadas **regionalmente**, as que possuírem sede na extensão de até 400 km da sede do município de Araxá, fez-se necessária a delimitação de tal área para que as empresas regionais abrangidas na extensão definida possam receber o tratamento diferenciado nos termos da Lei. Essa definição da expressão “regionalmente” está amparada segundo entendimento conforme publicado no Informativo de Jurisprudência nº 93, de 24 de junho a 07 de julho de 2013, do Tribunal de Contas do Estado de Minas Gerais, “(...) *Com relação à definição da expressão regionalmente, prevista no inciso II do citado art.49 aduziu que o Estatuto das Microempresas não trouxe um conceito preciso para a mencionada expressão, entendendo, por esse motivo, que o próprio gestor deverá delimitar e justificar, nos autos de cada procedimento licitatório, seu sentido e alcance.*(...)”

2.2. Poderão participar da presente licitação as pessoas jurídicas descritas no item 2.1. que atendam a todas as exigências deste Edital, cujo objeto social, expresso no contrato social ou estatuto em vigor, seja pertinente e compatível com o objeto desta licitação.

2.2.1. As licitantes interessadas em participar do presente certame, deverão, obrigatoriamente, efetuar visita técnica de vistoria no(s) espaço(s) público(s) que tiver interesse dentre os ora licitados localizados no Parque do Cristo, tendo como termo inicial o primeiro dia útil ao da publicação/disponibilização do edital, estendendo-se até o dia útil anterior a data prevista para realização da sessão pública, com agendamento prévio pelo telefone: (34) 3691-7045, ou comparecimento na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovações Tecnológicas, Avenida Rosália Isaura de Araújo, s/nº, Centro Administrativo, CEP: 38.180-802.

2.2.1.1. Não será aceita visita sem o respectivo agendamento.

2.2.2. Será emitido Atestado de Visita Técnica (modelo no **Anexo II** deste Edital) o qual deverá integrar o **ENVELOPE Nº 02 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** (ver subitem 6.4.1. deste Edital), nos termos do inciso III do art. 30, da Lei nº 8.666/93.

2.2.3. Para a realização da visita técnica a empresa deverá apresentar documentos de identificação de seu representante legal, se utilizando do modelo constante do **Anexo III** e, nessa condição, com a firma reconhecida em cartório (utilizar o mesmo modelo de Termo de Credenciamento - **Anexo III**).



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG

Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos

Setor de Licitação - e-mail: licitacao@araxa.mg.gov.br

Rua Alexandre Gondim nº 112 - CEP 38183 -100 - Fone: 3691-7022/3691-7145

2.2.4. O atestado englobará o local visitado, sendo que a licitante não poderá alegar, posteriormente, desconhecimento de qualquer fato sobre as condições de execução, grau de dificuldade e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos e sobre os locais dos serviços, para se eximirem das obrigações assumidas ou em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços em decorrência da execução do objeto deste Pregão, ficando impedida, no futuro, de pleitear, quaisquer alterações contratuais, de natureza técnica e/ou financeira.

2.2.5. A visita técnica se justifica para que o proponente possa constatar os locais e as condições que se encontram o(s) espaço(s) público(s) que tiver interesse dentre os ora licitados localizados no Parque do Cristo, e as condições de execução e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos e sobre o local para que perceba a realidade do cenário do empreendimento, dada a sua variabilidade de natureza e distribuição espacial dos serviços, suas peculiaridades, grau de dificuldade, quantitativos, etc, tendo condições de formar um conceito sobre os serviços e o objeto licitado como um todo e apresentando um preço justo em sua proposta não havendo dessa forma alegações futuras de desconhecimento das condições de execução dos serviços objeto deste Edital.

2.3. Não poderão participar deste Pregão:

2.3.1. As empresas que estejam reunidas em consórcio e sejam controladas, coligadas ou subsidiárias entre si, qualquer que seja a sua forma de constituição, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

2.3.1.1. **JUSTIFICATIVA / MOTIVAÇÃO:** "A vedação à participação de empresas consorciadas ou agrupadas justifica-se porque o Município de Araxá coaduna com o entendimento de que a admissão de consórcios nas licitações é recomendada quando o objeto licitado for considerado de alta complexidade ou vulto, pois nestes casos está diretamente relacionada com a ampliação da competitividade, no sentido de permitir a participação de empresas que, isoladamente, não atenderiam a todos os requisitos de qualificação técnica e/ou econômica financeira exigidos no instrumento convocatório. Em se tratando de licitações destinadas à aquisição de materiais e/ou contratação de serviços comuns, não se vislumbra restrição no universo de possíveis licitantes, pois as empresas participantes, em sua maioria, já apresentam o mínimo exigido no tocante à qualificação técnica e econômico-financeira para a execução de contratos dessa natureza. Nestes casos, portanto, a vedação à participação de consórcios não acarretará em prejuízos à competitividade do certame, muito pelo contrário, o objetivo é justamente evitar que a reunião de empresas por meio de consórcios, quando poderiam estar ofertando lances de modo individual, reduza o número de licitantes com propostas independentes, o que diminuiria, conseqüentemente, a concorrência, não sendo demais atentar quanto ao aumento da possibilidade de cartelização do mercado para manipular os preços nas licitações".

2.3.2. Empresário/empresa com falência, concordata ou insolvência, judicialmente decretadas, ou em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, em dissolução ou em liquidação, salvo as amparadas por Certidão emitida pela instância judicial competente que indique expressamente sua aptidão econômica e financeira para



participar do procedimento licitatório nos termos da lei de regência (Ac. 8.271/2011-2ª Câmara. TCU. DOU nº 191, terça-feira, 4 de outubro de 2011. Pag. 157), bem como as empresas estrangeiras que não funcionam no país;

2.3.3. Empresário/empresa que tenha sido declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública;

2.3.4. Empresário/empresa com o direito com o direito suspenso de participar de licitação e impedida de contratar com o Município de Araxá;

2.3.5. Empresário/empresa cujos diretores, gerentes, sócios e responsáveis técnicos sejam servidores ou dirigentes da Prefeitura Municipal de Araxá, membro efetivo ou substituto da Comissão Permanente de Licitação, bem como Pregoeiro(a) ou Membro da Equipe de Apoio.

2.4. A observância das vedações do item anterior é de inteira responsabilidade do licitante, que pelo descumprimento, se sujeita às penalidades previstas neste edital.

2.5. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte terão tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar 123/2006.

2.5.1. Consideram-se microempresas ou empresas de pequeno porte, a sociedade empresária, a sociedade simples, a empresa individual de responsabilidade limitada e o empresário a que se refere o art. 966 da Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002 (Código Civil), devidamente registrados no Registro de Empresas Mercantis ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, conforme art. 3º da lei Complementar Federal nº. 123/2006.

2.6. A simples participação neste certame implica em aceitação de todas as condições estabelecidas neste instrumento convocatório.

3 - DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES:

3.1. Para participação no certame, o licitante deverá apresentar a sua proposta de preço e documentos de habilitação em envelopes distintos, lacrados, não transparentes, sobrescritos com os dizeres abaixo indicados, além da razão social e endereço completo atualizado:

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2018
PREGÃO PRESENCIAL Nº 08.0012/2018
ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA DE PREÇOS
LICITANTE:
CNPJ -

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2018
PREGÃO PRESENCIAL Nº 08.0012/2018
ENVELOPE Nº 02 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
LICITANTE:
CNPJ -



3.2. A Prefeitura Municipal de Araxá não se responsabilizará por envelopes de PROPOSTA DE PREÇOS e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO que não sejam entregues ao Pregoeiro designado, no local, data e horários definidos neste Edital.

4 - DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO:

4.1. Na sessão pública para recebimento das propostas e da documentação de habilitação o licitante deverá se apresentar para credenciamento, junto ao Pregoeiro, diretamente ou através de seu representante que, devidamente identificado e credenciado por meio legal, será o único admitido a intervir no procedimento licitatório, no interesse do representado.

4.2. Para fins de gozo dos benefícios dispostos na Lei Complementar nº 123/2006, os representantes de microempresas, empresas de pequeno porte ou equiparada deverão credenciar-se, e nos termos do art. 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC apresentar a seguinte documentação:

4.2.1. Se inscrito no Registro Público de Empresas Mercantis:

a) Declaração de enquadramento arquivada **ou** a certidão simplificada expedida pela Junta Comercial, ou equivalente, da sede da Microempresa (ME) ou da Empresa de Pequeno Porte (EPP), **E, AINDA:**

b) Declaração de Enquadramento de Microempresa (ME) ou EPP, podendo ser utilizado o modelo previsto no **Anexo IV** desse edital.

4.2.2. Se inscrito no Registro Civil de Pessoas Jurídicas:

a) Declaração de enquadramento arquivada **ou** a Certidão de Breve Relato do Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, ou equivalente, da sede da Microempresa (ME) ou da Empresa de Pequeno Porte (EPP), **E, AINDA:**

b) Declaração de Enquadramento de Microempresa ou EPP, podendo ser utilizado o modelo previsto no **Anexo IV** desse edital.

4.2.3. No caso de Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) com início de atividade no ano calendário corrente, deverá apresentar:

a) Declaração de que não se enquadra na hipótese do § 10 do art. 3º da LC 123/2006.

4.3. A declaração prevista na alínea “b” dos itens 4.2.1. e 4.2.2. e na alínea “a” do item 4.2.3. acima, deverá estar devidamente assinada pelo representante legal ou procurador da empresa e seu contador **com reconhecimento de firma de ambos os signatários**.

4.4. Quando o(s) titular(es) ou sócio(s) da empresa participante do certame tiver participação societária em outra(s) empresa(s), para análise contábil e a comprovação que o somatório da receita bruta global de todas as empresas, NÃO EXCEDEU o limite de que trata o inciso II do **caput** do artigo 3º do Estatuto da Microempresa e Empresa



de Pequeno Porte, **deverá apresentar os documentos relacionados nos itens 4.2.1, 4.2.2. e 4.2.3. de todas as empresas.**

4.5. O licitante que apresentar declaração falsa responderá por seus atos, civil, penal e administrativamente.

4.6. A omissão de empresa em informar que não mais se encontra na condição de Microempresa - ME e de Empresa de Pequeno Porte – EPP, **sendo que a mesmo não se enquadra mais neste status jurídico, associado à obtenção de benefícios indevidamente das prerrogativas previstas nas Leis Complementares 123/2006 e 147/2014 e usufruir de tratamento de favorecimento em licitações caracteriza-se fraude e justifica a sua inabilitação no processo de licitação e declaração de inidoneidade da empresa.**

4.7. A falta da apresentação dos documentos previstos no subitem 4.2.1, 4.2.2. e 4.2.3. não impedirá a participação do licitante no certame, mas o licitante não terá o tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar 123/2006.

4.8. A documentação referente ao credenciamento deverá ser apresentada **FORA DOS ENVELOPES.**

4.9. O CREDENCIAMENTO SERÁ DA SEGUINTE FORMA:

a) se dirigente, proprietário, sócio ou assemelhado da empresa proponente, deverá ser apresentada:

a.1) Cópia do Ato constitutivo, estatuto ou contrato social, em vigor, devidamente registrados na Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresárias, e no caso de sociedade por ações, acompanhadas de documentos de eleição de seus administradores;

a.2) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

a.3) Decreto de autorização, 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 as atividades assim o exigir.

b) se representante legal, deverá apresentar:

b.1) Instrumento Público ou particular de procuração, este com a **firma do outorgante devidamente reconhecida**, em que conste o nome da empresa outorgante, bem como de todas as pessoas com poderes para a outorga de procuração, e, também, o nome do outorgado, constando ainda, a indicação de amplos poderes para dar lance(s) em licitação pública; **ou**

b.2) Termo de Credenciamento conforme modelo no **Anexo III** deste edital outorgado pelo representante legal do licitante **COM A FIRMA DO OUTORGANTE DEVIDAMENTE RECONHECIDA**, comprovando a existência dos necessários poderes



para formulação de propostas e para prática de todos os demais atos inerentes ao certame.

OBS: Em ambos os casos (b.1 ou b.2), deverá ser acompanhado do ato de investidura, do outorgante como dirigente da empresa (documento previsto no item a.1 ou a.2).

c) se empresa individual, deverá apresentar:

c.1) Registro comercial, no caso de empresa individual, devidamente registrado.

4.9.1. É obrigatório a apresentação da cédula de identidade ou outro documento equivalente (original e cópia) do estatutário legal ou representante legal que irá participar do pregão.

4.9.2. Os proponentes deverão apresentar Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação, conforme modelo disponível no **Anexo V**. É facultado ao proponente credenciado manifestar a declaração oralmente, devendo ser constada na Ata tal declaração.

4.10. As microempresas e empresas de pequeno porte estão dispensadas de apresentar a declaração prevista no item 4.9.2., desde que, cumprido o disposto no item 4.2. deste edital, apresentem declaração de que cumprem os requisitos de habilitação, exceto quanto à regularidade fiscal, os quais serão cumpridos para fins de assinatura do contrato, caso seja declarada vencedora do certame.

4.11. Caso o contrato social ou estatuto determinem que mais de uma pessoa deva assinar o credenciamento para o representante da empresa, a falta de qualquer uma delas invalida o documento para os fins deste procedimento licitatório.

4.12. Não será desclassificada a proposta em função do não credenciamento do proponente, porém o mesmo ficará impedido de participar da etapa de lances ou manifestar intenção de recurso.

4.13. Para exercer os direitos de ofertar lances e/ou manifestar intenção de recorrer, é obrigatória a presença da licitante ou de seu representante em todas as sessões públicas referentes à licitação.

4.14. Todos os documentos, exigidos no presente instrumento convocatório, poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião, por servidor da Administração, ou publicação em órgão da imprensa oficial. Os documentos expedidos pela Internet poderão ser apresentados em forma original ou cópia reprográfica sem autenticação e estarão sujeitas as verificações de sua autenticidade. **Não serão autenticados pelo pregoeiro e equipe de apoio cópia simples (xerox) de cópia autenticada pelo Cartório, serão autenticados somente cópia simples com original.**

5 - PROPOSTA DE PREÇOS:

5.1. A proposta que deverá obedecer o modelo do **Anexo VI** do Edital, deverá ser apresentada em papel timbrado, datilografada ou impressa por meio eletrônico, sem



rasuras, ressalvas ou entrelinhas, redigidas em linguagem clara, sendo datada e assinada pelo representante legal da empresa, e deverá constar:

a) razão social completa da empresa, endereço atualizado, CNPJ, telefone/fax/e-mail (se houver) e nome da pessoa indicada para assinatura do Contrato;

b) declaração de que a proposta vigorará pelo **prazo mínimo de 60 (sessenta) dias corridos**, contados da data para entrega das propostas, conforme art. 64, § 3º, da Lei nº 8.666/93 e art. 6º da Lei nº 10.520/2002;

c) declaração de que no preço mensal e global estão incluídos todos os benefícios e os custos diretos e indiretos que forem exigidos para prestação do serviço licitado, assim entendida, não só as despesas diretas, com a aquisição de materiais e pagamento da mão-de-obra, como também, as despesas indiretas, dentre elas: transporte de pessoal, frete, alimentação, "know-how", "royalties", despesas financeiras, serviços de terceiros, aluguel e aquisição de máquinas; equipamentos, veículos e transportes; contribuições devidas à Previdência Social, encargos sociais e trabalhistas; impostos e taxas, emolumentos incidentes sobre a prestação do serviço, e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da contratada.

d) preço mensal e preço global (referente a 12 (doze) meses);

e) ser apresentada utilizando apenas 02 (duas) casas decimais após a vírgula.

5.2. Os preços propostos serão considerados completos, objeto desta licitação, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou má interpretação de parte da licitante.

5.3. Caso venha a verificar-se qualquer divergência nas informações constantes da proposta de preços, pertinentes a valores expressos em algarismos e por extenso prevalecerá, para todos os efeitos, o registro efetuado por extenso.

5.4. Na hipótese de divergência entre o preço mensal e o global, prevalecerá o primeiro.

5.5. Poderão ser corrigidos automaticamente pela comissão quaisquer erros de soma ou multiplicação, bem ainda as divergências que porventura ocorram entre o preço mensal e o global, quando prevalecerá sempre o primeiro.

5.6. Quaisquer tributos, custos e despesas diretas ou indiretas omitidos na proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos no preço, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou a outro título.

5.7. As propostas não poderão impor condições ou conter opções, somente sendo admitidas propostas que ofertem apenas um preço para cada item desta licitação.

5.8. A entrega dos envelopes contendo a proposta de preços e a respectiva documentação significará expressa aceitação, pelas licitantes, de todas as disposições deste edital.



5.9. Não serão aceitas propostas cujo valor esteja abaixo do mínimo fixado pela Administração Municipal.

5.10. O licitante declarado vencedor deverá apresentar no Setor de Licitação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas contados do encerramento da sessão do pregão, a proposta comercial adequada aos valores finais ofertados nela.

6 - DA DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO:

As empresas interessadas em participar do presente certame deverão apresentar os seguintes documentos, em vigor na data da abertura da Sessão Pública do Pregão:

6.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA:

6.1.1. Registro comercial, no caso de empresa individual (dispensável em caso de apresentação deste documento para o credenciamento do proponente durante a sessão pública);

6.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social, em vigor, devidamente registrados na Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresárias, e no caso de sociedade por ações, acompanhadas de documentos de eleição de seus administradores (dispensável em caso de apresentação deste documento para o credenciamento do proponente durante a sessão pública);

6.1.3. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhado de prova da diretoria em exercício (dispensável em caso de apresentação deste documento para o credenciamento do proponente durante a sessão pública);

6.1.4. Decreto de autorização, 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 as atividades assim o exigir.

6.1.5. Os documentos em apreço deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

6.2 - REGULARIDADE FISCAL:

6.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ/MF;

6.2.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal se houver relativo à sede ou domicílio do licitante pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

6.2.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante mediante apresentação de certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa, emitida pela Secretaria competente do Município;

6.2.4. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, mediante apresentação de certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa, emitida pela Secretaria competente do Estado;



6.2.5. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e a Seguridade Social, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil ou pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;

6.2.6. Prova de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

6.2.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa, nos termos do Título VII-A da Constituição das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-lei nº 5452, de 01 de maio de 1943. **(CNDT)**

6.3 - DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

A qualificação econômico-financeira será comprovada através de:

6.3.1. Certidão Negativa de Falência, recuperação judicial ou extrajudicial de créditos expedida pelo cartório distribuidor da comarca da sede da pessoa jurídica. Caso a licitante apresente certidão positiva deverá apresentar também certidão emitida pela instância judicial competente que indique expressamente sua aptidão econômica e financeira para participar do procedimento licitatório nos termos da lei de regência, **emitida no máximo** 180 (cento e oitenta) dias da data prevista para a entrega dos envelopes, de acordo com inciso II do artigo 31 da Lei Federal 8.666/93.

6.4 - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E DEMAIS DOCUMENTOS NECESSÁRIOS:

6.4.1. Atestado de visita técnica, fornecido pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovações Tecnológicas, conforme modelo do **Anexo II**;

6.4.2. Declaração de que a empresa não se acha declarada inidônea para licitar e contratar com a Administração Pública ou suspensão do direito de licitar ou contratar com o Município de Araxá, podendo ser utilizado o modelo do **Anexo VII** do Edital;

6.4.3. Declaração de que a empresa não possui trabalhadores menores de 18 anos realizando trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, segundo termina o inciso V do artigo 27 da Lei Federal 8.666/93 (com redação dada pela Lei nº 9.854 de 27 de outubro de 1999), salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, na forma da Lei, podendo ser utilizado o modelo do **Anexo VIII** do Edital;

6.4.4. Declaração atestando que a empresa licitante não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista, podendo ser utilizado o modelo do **Anexo IX** do Edital.

6.5. O CRC (Certificado de Registro Cadastral), junto ao cadastro de fornecedores do Município de ARAXÁ, substitui os documentos de HABILITAÇÃO, desde que nele os constem e observada a data de validade de cada documento; e devendo ser apresentados os documentos exigidos que não constem no CRC.



6.6. Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, poderão ser sanadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, mediante:

6.6.1. Verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações;

6.6.2. Consulta ao Cadastro Geral de Fornecedores do Município de ARAXÁ/MG.

6.7. A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

6.8. A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

6.9. Para aferir o exato cumprimento das condições estabelecidas nos itens 4 e 6, o Pregoeiro, se necessário, diligenciará junto ao Cadastro Geral de Fornecedores do Município de ARAXÁ/MG.

6.10. Os documentos necessários à HABILITAÇÃO, indicados no item 6 (DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO), poderão ser apresentados por processo de cópia, excluindo fax, desde que devidamente autenticados por Cartório competente ou publicação em órgão da Imprensa Oficial, ou ainda em original acompanhados de cópia para autenticação pelo Pregoeiro, ou por membro da Equipe de Apoio. **Não serão autenticados pelo pregoeiro e equipe de apoio cópia simples (xerox) de cópia autenticada pelo Cartório, serão autenticados somente cópia simples com original.**

6.11. Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome do licitante e, preferencialmente, com número do CNPJ e endereço respectivo, observando-se que:

6.11.1. Se o licitante for a **matriz**, todos os documentos deverão estar em nome da **matriz**;

6.11.2. Se o licitante for a **filial**, todos os documentos deverão estar em nome da **filial**;

6.11.3. Se o licitante for **matriz**, e o **executor** do contrato for **filial**, deverão ser apresentados tanto os documentos da matriz quanto os da filial;

6.12 Serão dispensados da **filial** aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da **matriz**.

6.13. Todos os documentos acima referidos deverão estar com prazo de validade em vigor, na data de abertura dos envelopes, contendo a habilitação dos interessados. Caso o documento não especifique o prazo de validade, considerar-se-á válido pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias após a data de sua expedição/emissão.



6.14. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame licitatório, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

6.14.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurada, a mesma, o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

6.14.2. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 6.14.1, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

6.15. A expedição do Certificado de Registro Cadastral não exime o interessado de manter atualizados os documentos do cadastro, que deverão estar em dia na data da Sessão deste Pregão.

6.16. Se durante a fase de habilitação for constado documentos sem autenticação, poderá o(a) Pregoeiro(a) autenticá-lo mediante apresentação dos originais.

6.17. Se no decorrer da sessão pública do pregão for apresentado algum documento sem a assinatura do sócio ou administrador da empresa, estando o mesmo presente poderá assinar na presença do(a) pregoeiro(a) e demais presentes, caso em que deverá ser constado na ata da sessão.

7- DA SESSÃO DO PREGÃO:

7.1. No dia, hora e local mencionado no preâmbulo deste Edital, na presença das licitantes e demais pessoas presentes à Sessão Pública do Pregão, o Pregoeiro, inicialmente, fará o credenciamento e identificação dos representantes das empresas proponentes, e posteriormente declarará aberta a sessão do PREGÃO, oportunidade em que não mais aceitará novos proponentes, dando início ao recebimento dos envelopes nºs 01- PROPOSTA DE PREÇOS e 02- DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, exclusivamente dos participantes devidamente credenciados.

7.2 - DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS:

7.2.1. Abertos os envelopes de PROPOSTA DE PREÇOS, estas serão analisadas verificando o atendimento a todas as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, sendo imediatamente desclassificadas aquelas que estiverem em desacordo.

7.2.2. O Pregoeiro classificará todas as proposta apresentadas desde que atendam os requisitos do edital para participarem dos lances verbais.

7.2.3. Serão desclassificadas as propostas:



- a) que não se refira à integralidade do objeto;
- b) que não atenderem às exigências estabelecidas neste Edital ou em diligência;
- c) que contiverem opções de preços alternativos;
- d) que forem omissas em pontos essenciais, de modo a ensejar dúvidas, ou que se oponham a qualquer dispositivo legal vigente;
- e) que não atenderem aos requisitos do item 5 deste Edital;
- f) que apresentarem preços finais inferiores ao valor mensal e global estabelecido pelo Município de Araxá no Termo de Referência;
- g) que apresentarem preços simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do licitante, para os quais ele renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração; ou superestimados ou manifestamente inexequíveis, assim considerados nos termos do disposto no art. 44, § 3º e art. 48, II da Lei nº 8.666/93.

7.3 - LANCES VERBAIS:

7.3.1. Verificada a conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, aos licitantes classificados será dada a oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, a partir do autor da proposta classificada de MAIOR LANCE/MAIOR OFERTA MENSAL, perfazendo o maior preço, seguido dos demais, em ordem crescente, até que não haja mais lances e a proclamação do vencedor.

7.3.2. Somente serão admitidos lances verbais em valores percentuais superiores aos anteriormente propostos pelo mesmo licitante. Não haverá limitação de quantidade de lances, poderão ser feitos quantos lances os licitantes julgarem necessários.

7.3.3. Se duas ou mais propostas, em absoluta igualdade de condições, ficarem empatadas, será realizados sorteio em ato público, para definir a ordem de apresentação dos lances.

7.3.4. No caso de se verificar empate entre duas ou mais propostas e estando superada a fase de lances verbais, será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte (conforme art. 44 da Lei Complementar da Lei nº 123, de 14/12/2006).

7.3.4.1. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 05% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

7.3.5. Para efeito do disposto na cláusula 7.3.4. deste edital, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma (conforme art. 45 da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006):

I - a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar nova proposta àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II - não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I do caput desta cláusula, serão convocadas as remanescentes que



porventura se enquadrarem na hipótese do item 7.3.4.1. deste Edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III - no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos no item 7.3.4.1. deste Edital, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.3.6. Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no item 7.3.5. o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

7.3.7. O disposto nesta cláusula somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

7.3.8. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

7.3.9. A oferta dos lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra ao licitante, na ordem crescente dos preços, sendo admitida disputa para toda a ordem de classificação.

7.3.10. Não poderá haver desistência dos lances já ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às sanções administrativas constantes no item 16 deste Edital.

7.3.11. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas.

7.3.12. O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, convocados pelo Pregoeiro, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

7.4 - JULGAMENTO:

7.4.1. O critério de julgamento será o de MAIOR LANCE/MAIOR OFERTA MENSAL, desde que observadas as especificações e demais condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

7.4.2. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, de acordo com o MAIOR LANCE/MAIOR OFERTA MENSAL apresentado, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da proposta, comparando-o com os valores consignados na Estimativa de Preços, decidindo, motivadamente, a respeito.

7.4.2.1. Caso não se realize lances verbais, será verificado a conformidade entre a proposta escrita de MAIOR LANCE/MAIOR OFERTA MENSAL e o valor estimado da contratação, podendo o Pregoeiro, negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

7.4.2.2. Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do edital e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação, esta poderá ser aceita.



7.4.3. Sendo aceitável a oferta de MAIOR LANCE/MAIOR OFERTA MENSAL, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação da licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias.

7.4.4. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o item objeto do certame.

7.4.5. Se a proposta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro inabilitará a licitante e examinará as ofertas subseqüentes, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a verificação das condições de habilitação do proponente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo proponente declarado vencedor, e a ele adjudicado o objeto deste edital, para o qual apresentou proposta.

7.4.6. Apurada a melhor proposta que atenda ao edital, o Pregoeiro deverá negociar para que seja obtido maior percentual de desconto.

7.5. Da sessão pública do Pregão lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registrados todos os atos do procedimento, e as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio, e pelos licitantes.

7.6. A Sessão Pública não será suspensa, salvo motivos excepcionais, devendo todas e quaisquer informações acerca do objeto serem esclarecidas previamente.

7.7. Caso haja necessidade de adiamento da Sessão Pública, será marcada nova data para continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, as licitantes presentes.

7.8. Decididos os recursos ou transcorrido o prazo para sua interposição relativamente ao Pregão, o Pregoeiro devolverá, aos licitantes, julgados desclassificados em todos os itens, os envelopes DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, inviolados, podendo, todavia, retê-los até o encerramento da licitação.

8 - DOS RECURSOS:

8.1. Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro proclamará a vencedora, sendo que, qualquer licitante poderá imediata e motivadamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata, sendo concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para a apresentação das razões de recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para, querendo, apresentar contra-razões em igual número de dias, que serão corridos, e começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos autos.

8.2. O licitante poderá apresentar as razões do recurso no ato do pregão, as quais serão reduzidas a termo na respectiva Ata, ficando todos os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da lavratura da Ata, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.



8.3. A manifestação na Sessão Pública e a motivação, no caso de recurso, são pressupostos de admissibilidade dos recursos.

8.4. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso.

8.5. As razões e contra-razões do recurso deverão ser encaminhadas, por escrito, o Pregoeiro, no endereço mencionado no preâmbulo deste Edital.

8.5.1. O encaminhamento das razões e eventuais contra-razões deverá ser feito por escrito e protocolizados no Setor de Licitações, na Rua Alexandre Gondim, nº 112, Bairro Centro, CEP 38.183-100 na cidade de Araxá MG. Não será aceito remessa via fax ou correio eletrônico (e-mail).

8.6. Os recursos deverão ser decididos no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

8.7. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.8. O resultado do recurso será divulgado mediante afixação no quadro de avisos da Prefeitura Municipal de Araxá, e comunicado a todos os licitantes via fax ou correio eletrônico.

9 - ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO:

9.1. Inexistindo manifestação recursal, o Pregoeiro adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor, com a posterior homologação do resultado pela Autoridade Competente.

9.2. Decididos os recursos porventura interpostos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a Autoridade Competente adjudicará o objeto ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

10 - DO PRAZO E CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO:

10.1. Encerrado o procedimento licitatório, o representante legal da proposta vencedora será convocado para firmar o termo de contrato ou instrumento equivalente, conforme minuta dos contratos **Anexos X, XI e XII** da proposta aceita.

10.1.1. O adjudicatário deverá comprovar a manutenção das condições demonstradas na habilitação para assinar o contrato.

10.1.2. Caso o adjudicatário não apresente situação regular no ato da assinatura do contrato, ou recuse-se a assiná-lo, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação, para celebrar o contrato.

10.2. O representante legal da proposta vencedora deverá assinar o contrato, dentro do prazo máximo de 5 (cinco) dias a contar do recebimento da comunicação para tal, através de fax ou correio eletrônico.



10.3. Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para assinatura do contrato ou instrumento equivalente, decorrente desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

10.4. A contratada deverá entrar em funcionamento em até 20 (vinte) dias corridos após a publicação do extrato do contrato firmado entre contratante e contratada.

11 - DO PAGAMENTO:

11.1. O pagamento será feito mensalmente por meio de depósito bancário, conforme as determinações do Município de Araxá, até o 5º dia útil do mês imediatamente subsequente ao da execução dos serviços. Sempre que solicitado, a contratada deverá disponibilizar o comprovante de pagamento ao contratante.

11.2. Não sendo pago a contraprestação pela concessão, na data aprazada, incidirá juros moratórios pela Taxa Selic sobre o valor devido.

11.3. A contratada deverá arcar com as despesas relativas à utilização dos serviços de água, esgoto e energia elétrica, os quais deverão ser pagos em até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento do Documento de Arrecadação Fiscal – DAE. Os comprovantes deverão ser encaminhados ao Município de Araxá em até 2 (dois) dias úteis após o pagamento.

11.4. O valor do serviço poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses de vigência contratual pelo IPCA.

11.5. O contrato poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65, da Lei nº 8.666/93, sendo que as quantidades previstas no **Anexo I** poderão sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

12 - DAS OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDOR(A) (CONTRATADO(A)):

12.1. As obrigações da licitante vencedora/contratada são as constantes no Termo de Referência – **Anexo I** e do contrato cuja minuta encontra-se nos **Anexos X, XI e XII**.

13 - DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO DE ARAXÁ (CONTRATANTE):

13.1. As obrigações do Município de Araxá/contratante são as constantes no Termo de Referência – **Anexo I** e do contrato cuja minuta encontra-se nos **Anexos X, XI e XII**.

14 - DO PRAZO DO CONTRATO:

14.1. O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses contados da data da sua assinatura.

15 - DA PRORROGAÇÃO:

15.1. O contrato poderá ser prorrogado, por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, com fundamento no art. 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, tendo



validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial do Município de Araxá;

15.2. Caso sejam constatadas deficiências após, assinatura do contrato, que possam dar causa a rescisão contratual, por parte da contratada, fica a Administração autorizada a negociar da forma mais conveniente e que melhor atender aos interesses da comunidade e dos turistas, dentro dos ditames legais;

15.3. A prorrogação do contrato será precedida de pesquisa para que se verifique se as condições oferecidas pela contratada continuam vantajosas para a Administração Pública Municipal.

16 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

16.1. A recusa do adjudicatário em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pela **CONTRATANTE**, bem como o atraso e a inexecução parcial ou total do contrato e do objeto desta licitação, caracterizarão o descumprimento da obrigação assumida e permitirão a aplicação das seguintes sanções pela **CONTRATANTE**:

16.1.1. Advertência, que será aplicada sempre por escrito;

16.1.2. Suspensão temporária para licitar e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de Araxá;

16.1.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, no prazo não superior a 5 (cinco) anos;

16.1.4. Multas pecuniárias;

16.1.5. Rescisão unilateral do contrato sujeitando-se o(a) **CONTRATADO(A)** ao pagamento de indenização ao **CONTRATANTE** por perdas e danos.

16.2. A total inexecução dos compromissos assumidos em função do contrato sujeitará o(a) **CONTRATADO(A)** à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do item inadimplido que lhe foi adjudicado, atualizado à data do inadimplemento, adotando-se como índice de variação o IPC-FIPE.

16.3. A inexecução parcial dos compromissos assumidos em função do contrato sujeitará o(a) **CONTRATADO(A)** à multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor da parcela inadimplida.

16.4. Pelo descumprimento de obrigações acessórias, tais como a não apresentação de quaisquer dos documentos atinentes à entrega e/ou execução do objeto, será cominada multa de 1% (um por cento), calculada sobre o valor global da prestação.

16.5. As penalidades serão registradas no cadastro do(a) **CONTRATADO(A)**, quando for o caso.

17 - DA RESCISÃO:



17.1. O(A) **CONTRATADO(A)** reconhece, nos termos do art. 55, IX da Lei 8.666/93, os direitos do **CONTRATANTE** em caso de rescisão administrativa prevista nos artigos 77 a 80 do mesmo diploma legal.

17.2. O Contrato está sujeito à rescisão, desde que ocorra qualquer das hipóteses previstas no art. 78, da Lei 8.666/93, a qual as partes expressamente se submetem, podendo a rescisão ser determinada:

- a) Por ato unilateral e escrito do **CONTRATANTE**, nos casos enumerados nos incisos I a XII, e XVII do citado artigo, quando nenhuma indenização será devida ao(a) **CONTRATADO(A)**;
- b) Amigável, por acordo entre as partes, havendo conveniência para o **CONTRATANTE**;
- c) Judicial nos termos da Lei.

17.3. Da rescisão procedida com base nesta cláusula não incidirá multa ou indenização de qualquer natureza.

18 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

18.1. Quaisquer informações ou dúvidas de ordem técnica, bem como aquelas decorrentes da interpretação do Edital, deverão ser solicitadas por escrito, ao Município de ARAXÁ/MG, Departamento de Licitações, com antecedência mínima de 02 (dois) dias da data marcada para recebimento dos envelopes.

18.2. Os questionamentos recebidos e as respectivas respostas com relação ao presente Pregão encontrar-se-ão à disposição de todos os interessados no Município, Departamento de Licitações.

18.3. Ocorrendo a decretação de feriado ou qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, todas as datas constantes deste Edital serão transferidas, automaticamente, para o primeiro dia útil ou de expediente normal subsequentes aos ora fixados.

18.4. Para agilização dos trabalhos, solicita-se que os licitantes façam constar em sua documentação o endereço e os números de fax, telefone e e-mail.

18.5. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

18.6. É facultada à comissão ou autoridade responsável pelo recebimento do(s) serviço(s) a promoção de diligência ou solicitação de amostra do material licitado, destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documentos ou informação que deveria constar originariamente da proposta.

18.7. O desatendimento de exigências formais, não essenciais, não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.



18.8. As Normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

18.9. O pregoeiro, no interesse público, poderá sanar, relevar omissões ou erros puramente formais observados na documentação e na proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação.

18.10. É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do presente procedimento licitatório.

18.11. Quaisquer informações, esclarecimentos ou dados fornecidos verbalmente por servidores do Município, inclusive membros do Setor de Licitação, não serão considerados nem aceitos como argumentos para impugnações, reclamações, reivindicações, etc., por parte dos proponentes. Qualquer informação ou esclarecimento deverá ser solicitado por escrito através do endereço constante no preâmbulo deste Edital.

18.12. A Administração poderá revogar a licitação por interesse público, devendo anulá-la por ilegalidade, em despacho fundamentado, sem a obrigação de indenizar (art. 49 da Lei nº 8.666/93).

18.13. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

18.14. O Edital em inteiro teor estará à disposição dos interessados de 08h00min às 12h00min e de 14h00min às 18h00min, no Setor de Licitações, na Rua Alexandre Gondim, nº 112, Bairro Centro, CEP 38.183-100 na cidade de Araxá MG, ou disponível no site: www.araxa.mg.gov.br SEM ÔNUS, maiores informações na sede da Prefeitura no endereço acima, ou através do Telefone/Fax (34) 3691-7022 - 3691-7145, e-mail: licitacao@araxa.mg.gov.br

18.15. São anexos deste edital:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Modelo de Atestado de Visita Técnica;

Anexo III - Modelo de Termo de Credenciamento;

Anexo IV – Modelo de Declaração de Enquadramento de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;

Anexo V - Modelo de Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação;

Anexo VI – Modelo de Proposta de Preços;

Anexo VII – Modelo de Declaração de Idoneidade;

Anexo VIII – Modelo de Declaração que não Emprega Menor;

Anexo IX – Modelo de Declaração que não Possui em seu Quadro Societário Servidor Público da Ativa;

Anexo X - Modelo de Minuta do Contrato Instalação da Cafeteria/Lancheonete;

Anexo XI - Modelo de Minuta do Contrato Instalação do Bar/Choperia;

Anexo XII - Modelo de Minuta do Contrato Instalação da Sorveteria;

Anexo XIII - Mapa.

19 - DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL



19.1. Qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimento, providências ou impugnar os termos do presente Edital por irregularidade até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão. A impugnação deverá ser protocolado no Setor de Licitações, na Rua Alexandre Gondim, nº 112, Bairro Centro, CEP 38.183-100 na cidade de Araxá MG, por e-mail ou via fax-símile (34) 3691-7145, cabendo ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação em até 24 horas.

19.1.1. No caso de envio de impugnação por fax ou e-mail, a decisão somente será proferida se a empresa apresentar o original no Setor de Licitações, no prazo de 24 horas.

19.1.2. Decairá o direito de impugnar os termos do Edital o licitante que não apontar as falhas ou irregularidades supostamente existentes no Edital até o 2º (segundo) dia útil que anteceder à data da realização do Pregão. Sendo intempestiva, a comunicação do suposto vício não suspenderá o curso do certame. A impugnação deverá ser apresentada e protocolada no Setor de Licitação na forma descrita no subitem 19.1. acima.

19.1.3. A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório, até o trânsito em julgado a ele pertinente.

19.1.4. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, desde que a alteração proferida implique em alteração substancial das propostas.

19.2. Fica eleito, de comum acordo entre as partes, o Foro da Comarca de ARAXÁ/MG, para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

Araxá/MG, 15 de janeiro de 2018.

GERALDO LIMA JUNIOR
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, TURISMO E
INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS

FABRÍCIO ANTÔNIO DE ARAÚJO
PREGOEIRO



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

MEMORIAL DESCRITIVO DOS ESPAÇO COMERCIAL I

CAFETERIA/LANCHONETE

1. DEMANDANTE: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovações Tecnológicas

2. OBJETIVO

2.1 Concessão onerosa de uso para exploração comercial e administração do espaço comercial destinado a instalação da Cafeteria/Lanchonete, dentro do Parque do Cristo de Araxá, no pavimento inferior ao Monumento do Cristo, conforme Termo de Referência e Especificações Técnicas detalhadas.

2.2 Especificações Técnicas do Imóvel

Item	Quant.	Unidade	Descrição	VI/Total
1	1	un	Espaço Físico para Cafeteria/Lanchonete, situado no Parque do Cristo de Araxá, Avenida Washington Barcelos, s/nº - Santa Rita, CEP 38.180-000, Araxá - MG. Descrição do Espaço Comercial: Lado Direito, totalizando uma área de 60,00 metros quadrados. A área a ser concedida encontra-se no pavimento inferior do monumento do Cristo. Área bastante arejada e com grande capacidade de acesso.	R\$1.200,00 (um mil e duzentos reais), valor mínimo mensal, pela Concessão, com avaliação prévia.

3. JUSTIFICATIVA

3.1 O Parque do Cristo de Araxá acaba de ser revitalizado, sendo o cartão de visitas da cidade e um tradicional ponto turístico;

3.2 Por ser o Parque um grande atrativo do município de Araxá, se faz necessário à referida contratação, para assim podermos atender nossos turistas e visitantes da melhor forma possível. Desta forma, estamos propondo que esta licitação busque selecionar pessoas jurídicas para a instalação e exploração de serviços de: 1) Cafeteria/Lanchonete, 2) Bar/Choperia e 3) Sorveteria;

3.3 Diante das considerações acima apresentadas, necessário se torna a realização do certame ora proposto, para melhor atendimento aos visitantes do Parque, o que permitirá a prestação de um serviço público de qualidade e com eficiência;

3.4 O Processo Licitatório do espaço público, qual seja "Praça de Alimentação", destinada a instalação de 03 (três) espaços comerciais com atividades empresariais de: 1) Cafeteria/Lanchonete, 2) Bar/Choperia e 3) Sorveteria, pretende a



Administração, com esse modelo de Concessão, adequar e diversificar, ainda mais a oferta de alimentação do Parque do Cristo às expectativas dos usuários;

3.5 Ainda, o Procedimento de Licitação se faz necessário em obediência aos princípios de Publicidade, Moralidade e Impessoalidade inerentes à Administração Pública.

4. VIGÊNCIA

4.1 O prazo de vigência do contrato será 12 (doze) meses contados da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, com fundamento no art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93, tendo validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial do Município de Araxá;

4.2 Caso sejam constatadas deficiências após, assinatura do contrato, que possam dar causa a rescisão contratual, por parte da Concessionária, fica a administração autorizada a negociar da forma mais conveniente e que melhor atender aos interesses da comunidade e dos turistas, dentro dos ditames legais;

4.3 A prorrogação do contrato será precedida de pesquisa para que se verifique se as condições oferecidas pela Concessionária continuam vantajosas para a Administração Pública Municipal.

5. VISITA TÉCNICA OBRIGATÓRIA

5.1 A visita técnica é obrigatória e deverá ser agendada na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovações Tecnológicas, com fornecimento posterior de comprovação de visita aos interessados. Esta exigência se justifica pela característica do objeto da licitação. O interessado deve conhecer, obrigatoriamente, o espaço que pretende locar.

6. OBJETO

6.1 Concessão onerosa de uso de espaço público, localizado no pavimento inferior do monumento do Cristo, denominada “Praça de Alimentação” do Parque, para fins de exploração dos serviços de alimentação por empresa especializada no ramo de: **1) Cafeteria/Lanchonete**, de acordo com as especificações técnicas descritas neste termo de referência.

7. DETALHAMENTO DO OBJETO

7.1 ESPAÇO COMERCIAL I – LADO DIREITO – CAFETERIA/LANÇHONETE

7.1.1 A área a ser concedida possui aproximadamente 60,00m² (sessenta metros quadrados), privativos, para a instalação do quiosque, ou algo similar, para a operação da Cafeteria/Lanchonete;

7.1.2 A área a ser concedida encontra-se no pavimento inferior do monumento do Cristo.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG

Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos

Setor de Licitação - e-mail: licitacao@araxa.mg.gov.br

Rua Alexandre Gondim nº 112 - CEP 38183 -100 - Fone: 3691-7022/3691-7145

7.1.3 A “Praça de Alimentação” é composta por três espaços comerciais, sendo de livre acesso ao público em geral, de segunda-feira a domingo, de 08h00min (oito horas) às 22h00min (vinte duas horas). O horário poderá ser alterado em caso de necessidade após acordo entre a Concedente e a Concessionária

7.1.4 A área a ser concedida dispõe de sistemas de água, esgoto, e energia, ficando a cargo da Concessionária todas as despesas decorrentes do uso destes.

7.1.5 Não serão disponibilizados equipamentos nem mobília para operação do espaço comercial, cuja aquisição e instalação de toda estrutura necessária para o bom funcionamento do empreendimento, ficará sob a responsabilidade da Concessionária.

7.1.6 A manutenção preventiva e corretiva do espaço concedido e dos equipamentos será de responsabilidade da Concessionária, que deverão arcar com as respectivas despesas.

7.1.7 Todos os equipamentos, móveis, utensílios, sistemas e/ou instalações necessários ao preparo, distribuição, consumo dos alimentos, bem como da higienização da área concedida é de responsabilidade da Concessionária.

7.1.8 Qualquer benfeitoria realizada para atender ao serviço as atividades do empreendimento, será revertida à Concedente sem indenização.

7.1.9 Os procedimentos de carga, descarga e retirada de lixo deverão ocorrer em área reservada, de acordo com os horários e as determinações da Administração do Parque;

7.1.10 A Concessionária não poderá transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato, nem mesmo a prestação de serviços vinculada a este.

7.1.11 No espaço concedido para a Cafeteria/Lanchonete, somente poderão ser comercializados alimentos e bebidas de valor nutricional comprovado, não poderão ser comercializados produtos que conflitem com a atividade dos demais espaços situados na “Praça de Alimentação”, **NÃO SENDO PERMITIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS, CIGARROS, CIGARRILHAS, CHARUTOS OU QUALQUER OUTRO PRODUTO QUE USE TABACO E MEDICAMENTOS**, sob pena de rescisão imediata do contrato;

7.1.12 Para execução dos serviços contratados são de responsabilidade da Concessionária, os equipamentos, insumos, software de gerenciamento, serviço de manutenção preventiva e corretiva;

7.1.13 A Concessionária poderá utilizar tão-somente a área privativa do imóvel, ou seja, restringir sua atividade aos 60,00m² (sessenta metros quadrados) do espaço comercial;

7.1.14 Não será permitida estilização de exclusividade de marca comercial ou ainda, a comercialização de uma marca exclusiva no espaço concedido;



7.1.15 A Concessionária é responsável pelo projeto, implantação, execução ou renovação de AVCB (Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros) ou CLCB (Certificado de Licença do Corpo de Bombeiros) do espaço comercial;

7.1.16 Qualquer adaptação ao espaço comercial, que seja exigida pela legislação aplicada, os custos de projeto e execução ficará a cargo da Concessionária desde que previamente anuídas pela Concedente.

8. DA LIMPEZA E DO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES

8.1 O asseio da Cafeteria/Lanchonete, higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, tanto da área de atendimento interno, externo e equipamentos, deverá ser feita diariamente, sob responsabilidade da Concessionária;

8.2 O material de limpeza e a retirada do lixo são de responsabilidade da Concessionária;

8.3 Os recipientes de lixo devem ser conservados permanentemente tampados;

8.4 A Concessionária deverá manter um programa periódico de dedetização e desratização, com a frequência necessária para manter a higiene do local, ou sempre que solicitados pela fiscalização da Administração do Parque;

8.5 A empresa responsável pelo serviço de dedetização e desratização deverá apresentar Alvará de Funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária;

8.6 A empresa deverá apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas, utilizados especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor;

8.7 A Concessionária ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada dos alimentos, utensílios, etc.

9. DA MANUTENÇÃO E DOS REPAROS

9.1 Toda a manutenção e/ou reparo será de responsabilidade da Concessionária, devendo ser mantidos os mesmo padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens: a) Água/esgoto b) Energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores), GLP (válvulas, conexões, etc.), c) Pintura em látex nas paredes e balcão e tinta esmalte as esquadrias metálicas;

9.2 As manutenções mencionadas, decorrentes de tempo de uso ou fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliadas pela Concedente;

9.3 Quaisquer despesas decorrentes da reparação necessária no espaço físico do imóvel concedido, correrá a conta da Concessionária, sendo que será feita vistoria prévia a fim de detectar as necessidades de reparo, bem como será realizada inspeção posterior à realização dos reparos;



9.4 A Concessionária será responsável pelos danos ao imóvel e bens pertencentes ao mesmo, utilizados para o funcionamento da Cafeteria/Lanchonete, devendo a mesma promover a substituição e reparos necessários no bem danificado, arcando com todos os ônus inerentes ao dano.

10. DA INFRAESTRUTURA

10.1 A Concessionária poderá definir o layout do espaço comercial da **Cafeteria/Lanchonete** para a operação do serviço, considerando as limitações estruturais do ambiente quanto às redes elétrica, hidráulica, de esgotamento, etc.

10.2 A Concessionária deverá fazer a ambientação do espaço comercial, a fim de torná-lo agradável aos visitantes e clientes.

10.3 As manutenções e adaptações da área concedida que se façam necessárias à prestação do serviço serão de ônus da Concessionária, exigindo, no entanto, a prévia autorização da Administração do Parque para a realização de qualquer ação nas dependências do espaço concedido;

10.4 A Concessionária deverá realizar, às suas expensas, um projeto para a instalação da canalização do gás, que deverá ser aprovado pela Concedente, ficando a execução da obra de instalação, adaptações necessárias, o abastecimento, a aquisição de equipamentos a gás, o controle de estoque e a manutenção do sistema sob sua inteira responsabilidade. Toda e qualquer necessidade inerente à instalação e utilização do gás canalizado será de responsabilidade da Concessionária.

10.5 Não serão permitidas obras de adequação que interfiram na concepção arquitetônica do monumento do Cristo, a exclusivo critério da Concedente.

10.6 As instalações e adequações serão integradas ao patrimônio da Concedente, sem ônus ou indenização;

10.7 As instalações e montagem da Cafeteria/Lanchonete e demais equipamentos que se fizerem necessários ficarão por conta da Concessionária;

10.8 A aquisição de novos itens necessários à prestação dos serviços será de responsabilidade da Concessionária;

10.9 A Concessionária não se responsabilizará por qualquer perda ou dano resultante de caso fortuito ou força maior, bem como por quaisquer trabalhos, serviços ou responsabilidades não previstas neste edital e no contrato a ser assinado com a Concedente;

10.10 Não será permitida a estocagem de quaisquer tipos de materiais e equipamentos fora das dependências da Cafeteria/Lanchonete;

10.11 Não será permitida a venda de cigarros, cigarrilhas, charutos ou qualquer outro produto que use tabaco, assim como qualquer outro produto ilícito, sem origem ou de origem duvidosa;



10.12 É terminantemente proibida à venda de qualquer material fora do período máximo de vencimento, sem especificação da origem, sem nota fiscal, incluindo as bebidas e alimentos sem registro de fabricação;

10.13 A Concessionária não poderá transferir a concessão, ou sublocar o imóvel no todo ou em parte;

10.14 A Concessionária deverá cumprir rigorosamente o Regimento Interno do Parque;

10.15 A Concessionária obriga-se a observar o horário de carga e descarga, o qual será definido pela Administração do Parque;

10.16 Ao final do período deste certame ou caso alguma das partes não deseje mais que este contrato seja renovado ou deseje a sua interrupção, a Concessionária terá que manifestar-se com antecedência mínima de 45 (quarenta e cinco) dias corridos, uma vez que a Cafeteria/Lanchonete não poderá sofrer interrupção no seu funcionamento e 30 (trinta) dias corridos para a entrega do imóvel e a sua devolução.

11. DOS SERVIÇOS MÍNIMOS EXIGIDOS

11.1 A Concessionária deverá atender, rigorosamente, as exigências da Vigilância Sanitária em todas as etapas de preparação, fornecimento e descarte de alimentos;

11.2 Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo o bem estar da comunidade e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da Contratante, podendo ser fiscalizado pelos Órgãos competentes da Saúde e da Vigilância Sanitária;

11.3 A Concessionária deverá utilizar materiais novos e limpos, bem como descartáveis, quando for o caso;

11.4 A Concessionária deverá utilizar sempre garfos, pegadores de alimentos e guardanapos de papel para manusear os alimentos;

11.5 Os ingredientes necessários para o preparo dos lanches deverão ser de boa qualidade, de procedência conhecida e dentro do prazo de validade;

11.6 Os lanches deverão ser frescos e com boa aparência, dando especial atenção para lanches de baixo teor de gordura e açúcar;

11.7 Na concessão do Espaço Comercial I – Lado Direito – **Cafeteria/Lanchonete**, a Concessionária deverá utilizar a área concedida para oferecer os serviços obrigatórios, conforme descrição abaixo:

I - 3/4 tipos de bolos regionais simples sem recheio e cobertura (pedaços/fatias);

II - 3 tipos de bolos confeitados com recheio e cobertura (pedaços/fatias); torta-doce (porção/pedaços);



- III - 5/6 tipos de salgados fritos e/ou assados;
- IV - pão de queijo e quitandas variadas;
- V - 2 opções de sanduíches quentes;
- VI - 2 opções de sanduíches frios de pão francês e integral com recheios leves; salada de frutas (porção individual);
- VII - docinhos e doces variados; sequilhos variados;
- VIII - suco de laranja fresca;
- IX - 5 opções de sucos de frutas de polpa congelada;
- X - 5 opções de sucos de frutas de caixinhas e sucos em latas; refrigerantes de lata; água mineral natural e com gás; água de coco em embalagens específicas; café simples; café com leite; capuccino; leite puro e achocolatado.

11.8 A Concessionária deverá, obrigatoriamente, trazer os alimentos prontos ou no máximo pré-prontos, para auxílio de equipamentos elétricos, pois no local da concessão, não haverá disponibilização de cozinha para preparação;

11.9 Deverão ser oferecidas aos usuários opções para dietas saudáveis, balanceadas e especiais.

11.10 A Concessionária poderá executar outros serviços compatíveis com o ramo de alimentação, como café da manhã, lanchonete, "coffee break", "bomboniere", etc, cujos preços deverão ser compatíveis com os praticados no mercado, sob pena de rescisão do contrato;

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

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

11.13 No espaço da Cafeteria/Lanchonete, não poderá ser comercializado bebidas alcoólicas.

12. DOS PREÇOS OFERTADOS

12.1 Os preços dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade na qual será instalada a Cafeteria/Lanchonete, objeto da Concessão;

12.2 A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários e se verificada incompatibilidade dos preços com os praticados no mercado local, a Concedente poderá solicitar a redução dos mesmos;

12.3 Atendimentos especiais de lanches deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente solicitadas e negociadas entre a Concedente e a Concessionária.

13. DOS EMPREGADOS



13.1 Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade, e que gozem de boa saúde física e mental;

13.2 O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da Concessionária, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho;

13.3 A Concessionária deverá manter um número mínimo de empregados necessários para atender e de modo satisfatório a demanda do Parque;

13.4 Os empregados deverão, obrigatoriamente, usar uniforme apropriado, em perfeitas condições de higiene, sendo obrigatório o uso de toucas higiênicas e luvas quando necessário;

13.5 A Concessionária deve garantir a segurança física da mão-de-obra, através do fornecimento dos equipamentos de segurança individual imprescindíveis;

13.6 A Concessionária deve fornecer pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscara, etc.), adequados às atividades de produção dos lanches;

13.7 Os funcionários da Concessionária que apresentem manchas, machucados e alergias ou estiverem doentes devem ser afastados da manipulação dos alimentos;

13.8 A Concessionária deve apresentar, em até 30 (trinta) dias após início dos serviços, relação com a identificação de seus empregados, contendo nome e CPF, para ter livre acesso as dependências do Parque;

13.9 A Concessionária em qualquer alteração de pessoal deverá comunicar por escrito, a Concedente, sendo necessário os mesmos itens mencionados acima para o novo funcionário;

13.10 A Concessionária deve substituir, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sempre que exigido pela Concedente, e independente da apresentação de motivos por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, nocivos, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina ou ao interesse público;

13.11 A Concessionária deverá preocupar-se em confeccionar as preparações usando a menor quantidade de óleo possível a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas;

13.12 A Concessionária deve providenciar, às suas expensas, o transporte de alimentos e de materiais necessários ao fornecimento de lanches servidos na Cafeteria/Lanchonete;

13.13 Cabe a Concessionária responsabilidade por todas as despesas decorrentes da contratação de pessoal, salários de empregados, transporte dos mesmos e quaisquer



outros encargos, inclusive por quaisquer acidentes de que possam vir a serem vítimas, quando em serviço, e por tudo quanto as leis da Previdência Social e trabalhistas lhes assegurem e, ainda, por quaisquer danos ou prejuízos porventura causados a terceiros;

13.14 A Concessionária responderá integralmente, por perdas e danos que vier a causar a Administração Pública Municipal, ou a terceiros em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independente de outras cominações contratuais e legais a que estiver sujeita.

14. DA AVALIAÇÃO

14.1 A Concessionária será avaliada pelos usuários do Parque, sobre a qualidade de seus produtos e serviços durante o período do contrato.

15. ESTIMATIVA DE PREÇO E DISPONIBILIDADE FINANCEIRA PARA A DESPESA

15.1 Preço mínimo para o pagamento mensal para a CONCESSÃO REMUNERADA DE USO:

15.2 O valor mensal mínimo para a CONCESSÃO REMUNERADA DE USO é de R\$ 1.200,00 (um mil e oitocentos reais) para o cômodo comercial com área total de 60,00m² (sessenta metros quadrados);

15.3 Os valores consignados no quadro acima, tiveram por base as avaliações realizadas por corretor de imóveis nos moldes da Lei nº 6.530/78, dos quais seguirão como anexo deste termo de referência os pareceres técnicos avaliatórios mercadológico para fins da Concessão;

15.4 O pagamento deverá ser realizado por meio de depósito bancário, conforme as determinações da Concedente, até o 5º dia útil do mês imediatamente subsequente ao da execução dos serviços. Sempre que solicitado, a Concessionária deverá disponibilizar o comprovante de pagamento a Concedente.

15.5 Não sendo pago a contraprestação pela concessão na data aprazada, incidirá juros moratórios pela Taxa Selic sobre o valor devido.

15.6 O valor do serviço poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses de vigência contratual pelo IPCA.

15.7 A Concessionária deverá arcar com as despesas relativas à utilização dos serviços de água, esgoto e energia elétrica, os quais deverão ser pagos em até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento do Documento de Arrecadação Fiscal – DAE. Os comprovantes deverão ser encaminhados à Concedente em até 2 (dois) dias úteis após o pagamento.

16. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE:

16.1 Disponibilizar a área física à Concessionária;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG

Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos

Setor de Licitação - e-mail: licitacao@araxa.mg.gov.br

Rua Alexandre Gondim nº 112 - CEP 38183 -100 - Fone: 3691-7022/3691-7145

16.2 Promover o acompanhamento e a fiscalização da execução dos serviços por meio do gestor do contrato ou pessoa designada pela Administração Pública, nos termos do art. 67, da Lei nº 8.666/93, e exigir medidas corretivas por parte da Concessionária, quando necessário, podendo, ainda, sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer prestação de serviços que esteja em desacordo com as exigências especificadas neste termo de referência;

16.3 Exigir, durante a vigência do contrato, o cumprimento das obrigações assumidas pela Concessionária, bem como a manutenção de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

16.4 Assegurar o livre acesso dos empregados da Concessionária, em dias e horários previamente estipulados, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas;

16.5 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados, no que tange à prestação do serviço;

16.6 Fiscalizar a execução do contrato;

16.7 O cumprimento das obrigações contratuais será fiscalizado, a qualquer hora e em todas as etapas da sua execução, pelo gestor ou por preposto designado pela Concedente, a quem competirá zelar pela perfeita execução do pactuado, em conformidade com o previsto no Edital, na proposta da Concessionária e neste instrumento. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do contrato, o agente fiscalizador dará ciência à Concedente do sucedido, fazendo-o por escrito, bem assim das providências exigidas da Concessionária para sanar a falha ou defeito apontado, além de definir prazo. Todo e qualquer dano decorrente da inexecução parcial ou total do contrato, ainda que imposto a terceiros, será de única e exclusiva responsabilidade da Concessionária.

16.8 A pessoa que fizer a fiscalização terá livre acesso ao interior das áreas concedidas e a ele caberá fiscalizar a guarda, armazenamento, seleção dos produtos, bem como todas as demais obrigações contratuais.

16.9 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do ajuste, incluídas imperfeições de natureza técnica e aquelas provenientes de vício redibitório, tal como definido pela lei civil.

16.10 Efetuar, bimestralmente, pesquisa de satisfação da clientela dos Espaços Comerciais, visando apurar o grau de satisfação em relação aos serviços prestados, para adoção de medidas corretivas, se necessário;

16.11 Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição do empregado da Concessionária que estiver sem uniforme ou crachá; que embarçar ou dificultar a fiscalização;

16.12 Efetuar inspeções periódicas para verificar se os bens colocados à disposição da Concessionária estão sendo utilizados e conservados corretamente;



16.13 Efetuar a limpeza dos espaços comuns.

17. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

17.1 Quanto à operação dos serviços, serão obrigações da Concessionária:

I. Prestar, no mínimo, os tipos de serviços na área concedida, nos termos definidos no presente documento;

II. Assumir todo o ônus necessário à prestação destes serviços, como: ajustes na construção disponibilizada pela Concedente; fornecimento de equipamentos e mobiliários; fornecimento de matéria prima de boa qualidade; fornecimento de mão de obra adequada, em quantidade suficiente para a execução dos serviços de preparo e entrega das refeições, de limpeza, entre outros;

III. Entregar cópia do Alvará de Funcionamento no prazo de 60 (sessenta) dias após o início das atividades; o qual poderá ser prorrogado, a critério da Concedente, se for aceita a fundamentação do pedido de prorrogação;

IV. Entregar cópia do Alvará Sanitário no prazo de 60 (sessenta) dias após o início das atividades; o qual poderá ser prorrogado, a critério da Concedente, se for aceita a fundamentação do pedido de prorrogação;

V. Adquirir e disponibilizar todos os utensílios para a prestação dos serviços, tais como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, galheteiros (paliteiros, saleiros, azeite, vinagre, molhos para saladas etc.), toalhas de mesa e outros necessários ao funcionamento dos serviços, os quais devem estar em perfeito estado, ser padronizados e adequados à sua função.

VI. Observar as especificações mínimas exigidas para cada tipo de serviço;

VII. Respeitar as determinações da Administração do Parque a respeito dos horários de funcionamento, de carga, descarga e retirada de lixo;

VIII. Apresentar o Manual de Boas Práticas de acordo com a legislação exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), na data de início das operações;

IX. Manter, em local visível, tabela de preços com todos os produtos postos para comercialização na cafeteria/lanchonete;

X. Submeter-se às normas de segurança da Concedente, em especial quanto ao acesso às suas dependências;

XI. Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave, tais como roubo, furto, agressão física ou qualquer outra conduta que se caracterize crime, não seja mantido nem retorne às instalações da Concedente.

17.2 Quanto à limpeza, serão obrigações da Concessionária:



- I. Cumprir as determinações sanitárias vigentes sobre higienização dos espaços, dos utensílios, dos equipamentos, bem como sobre acondicionamento e remoção de lixo;
- II. Manter rigorosamente higienizados os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, antes e após a sua utilização, com o uso de produtos adequados;
- III. Manter limpo o ambiente do espaço concedido durante todo o expediente de funcionamento, inclusive com a retirada de objetos em desuso, liberação das mesas para a rotação entre os consumidores, recolhimento de restos alimentares e de itens descartáveis, acondicionando-os na forma e locais adequados;
- IV. Responsabilizar-se pela adequada coleta, armazenagem e disposição do lixo;
- V. Identificar e acondicionar os produtos saneantes em local reservado para essa finalidade e obedecer às determinações do fabricante quanto à diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação desses produtos;
- VI. Utilizar utensílios e equipamentos de higienização e conservá-los limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade, impedindo que entrem em contato com os alimentos;
- VII. Realizar, às suas expensas, a dedetização/desratização mensalmente, ou sempre que necessário, de toda a área concedida, em horário que não prejudique a prestação dos serviços;
- VIII. Realizar outras ações para o controle de vetores e pragas urbanas, impedindo a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos;
- X. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive da área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas a Cafeteria/Lanchonete, observadas as normas sanitárias vigentes e as boas práticas do setor de alimentação coletiva;
- XI. Proceder à higienização da área de alimentação (incluindo mesas e bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, no período da execução do serviço, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pela Concedente; Pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de lavagem e de produção; maçanetas; lavatórios (pias); sanitários; cadeiras e mesas (refeitório); monoblocos e recipientes de lixo; Higienização diária Equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação e saboneteiras, borrifadores. Higienização diária, no mínimo, ou de acordo com a necessidade de uso Paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); coifa; geladeiras; câmaras e freezer. Luminárias, interruptores, tomadas, telas e reservatório de água;
- XII. Manter, com recursos próprios, materiais e humanos, a limpeza e conservação das áreas internas de produção e operação da Cafeteria/Lanchonete;
- XIII. Realizar a limpeza das áreas internas do espaço concedido. A higienização das mesas e bancos da área de alimentação será de responsabilidade da Concessionária;



XIV. A Concessionária deverá recolher diariamente, e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela Concedente, observada a legislação ambiental;

17.8 Quanto à qualidade dos serviços e produtos ofertados, serão obrigações da Concessionária:

I. Obedecer todas as normas técnicas sanitárias vigentes referentes aos serviços de alimentação, observando qualquer modificação ou atualização que impacte na prestação dos serviços;

II. Zelar pelo bom atendimento aos clientes, definindo estratégias de operação que possam diminuir as filas e o tempo de espera dos usuários;

III. Cumprir as determinações da Portaria nº 326, de 30/07/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde quanto ao padrão de qualidade dos gêneros alimentícios;

IV. Utilizar somente produtos de boa qualidade;

V. Utilizar somente água filtrada no preparo de bebidas e gelo;

VI. Utilizar produtos de origem animal que possuam Selo de Inspeção Sanitária (SIF) e a identificação do fornecedor, podendo a Concedente exigir a comprovação de procedência deste a qualquer tempo;

VII. Não reutilizar óleos vegetais para frituras;

VIII. Disponibilizar dietas especiais, bem como bebidas e lanches, se for o caso, para pessoas que possuam restrições ao consumo de alimentos, como, hipertensos, diabéticos, etc, com identificação clara para o consumidor quanto às suas especificações;

IX. Refazer ou substituir os itens constantes do cardápio, considerados pelos responsáveis pela fiscalização sem condições de serem consumidos;

X. Organizar e acondicionar os alimentos preparados para consumo conforme as condições higiênico-sanitárias definidas na Resolução da Diretoria Colegiada n. 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

XI. Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento da Cafeteria/Lanchonete, evitando a falta de itens durante o serviço;

XII. Dispor as mesas e cadeiras corretamente, vedada a utilização de mesas e cadeiras de plástico;



XIII. Caso opte por utilizar jogos de toalha de mesa, deve disponibilizá-los em cor clara, providenciando sua troca diária ou a utilização de proteção descartável apropriada sobre aqueles, em cores claras e contrastantes;

XIV. Disponibilizar guardanapos e talheres, acondicionados em sacos plásticos apropriados, em local de fácil acesso;

XV. Dispor de cubas de aço inoxidável em número suficiente para reposição dos alimentos;

XVI. Garantir que seus empregados sejam bem qualificados e treinados para prestarem os serviços com polidez, educação, higiene, presteza e responsabilidade com as atividades desenvolvidas;

17.9 Quanto à produção das refeições, a Concessionária deverá:

I. manter o padrão de qualidade e de uniformidade da alimentação, dos produtos e dos serviços oferecidos aos usuários, independentemente das escalas de serviços adotadas;

II. manter o ambiente da área interna sem presença de focos de insalubridade, animais ou plantas, vetores ou pragas;

III. operar em horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como de materiais, de forma a não interferir na rotina do Parque do Cristo;

IV. resfriar os alimentos em equipamentos apropriados e armazená-los corretamente;

V. respeitar as limitações das instalações quando proceder à finalização ou preparação final de outros alimentos;

VI. realizar com eficiência a reposição dos alimentos nas ilhas de distribuição;

VII. cumprir rigorosamente os horários de abertura, fechamento, abastecimento e retirada de lixo definidas pela Concedente;

17.10 Quanto à área e aos bens cedidos, serão obrigações da Concessionária:

I. Realizar manutenção preventiva e corretiva do imóvel e dos equipamentos, às suas expensas, seguindo sempre as recomendações do fabricante e zelando para que estas não prejudiquem a prestação do serviço;

II. Solicitar autorização prévia da Concedente para realizar a substituição, movimentação ou retirada de qualquer bem de propriedade desta;

III. Arcar com as despesas decorrentes da operação e utilização dos sistemas de água, esgoto, iluminação e energia, devendo efetuar os pagamentos por meio de DAE;



IV. Devolver à Concedente, ao término do contrato, nas mesmas condições em que foram entregues, os móveis e equipamentos cedidos e a edificação.

Caso seja necessário, substituir o móvel ou equipamento danificado por outro novo ou indenizar à concedente o valor correspondente aos equipamentos que não forem entregues ou se tornarem inutilizáveis. As benfeitorias vinculadas a esta operação, juntamente com os equipamentos fixos respectivos, serão considerados bens reversíveis;

V. Instalar-se no Espaço Concedido, às expensas próprias e com plena responsabilidade, bem como realizar as obras de adequação, ambientação e instalação dos equipamentos necessários ao funcionamento das atividades envolvidas no presente termo de referência não se admitindo que promova qualquer redução no valor a ser pago à Concedente em função de tais despesas.

VI. Responsabilizar-se pelas instalações físicas, pintura, pisos, vidros, instalações elétricas (inclusive troca de lâmpadas), hidráulicas, caixas de gordura, rede de esgoto, grelhas, tubulações de escoamento, devendo zelar por sua conservação e realizar manutenções, sempre que seja necessário, com autorização prévia da Concedente;

VII. Responsabilizar-se integralmente pelas atividades e serviços relacionados ao objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;

VIII. Executar o serviço objeto do Contrato, utilizando as instalações, equipamentos, móveis, entre outros, da Concedente;

IX. Complementar, se necessário, e às suas expensas, os equipamentos para a execução do serviço, mediante prévia autorização da Concedente, podendo retirá-los ao término do contrato;

X. Adequar as necessidades de suas atividades à capacidade técnica dos equipamentos e instalações disponibilizados. Qualquer alteração deverá ser submetida à aprovação da Concedente;

XI. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à exploração do empreendimento, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

XII. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos vinculada a Cafeteria/Lanchonete, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

XIII. Executar a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato quando necessário, a fim de garantir a continuidade da oferta dos serviços aos usuários;

XIV. Garantir que as dependências vinculadas à exploração do empreendimento sejam exclusivamente utilizadas para atender ao objeto do contrato;

XV. Retirar equipamentos somente com autorização prévia e formal da Concedente;



XVI. Realizar, até o último dia do prazo da concessão de uso, a revisão geral nos equipamentos que lhes forem entregues para uso, com o objetivo de deixar as instalações e os equipamentos em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento de refeições;

XVII. Responsabilizar-se por danos causados ao patrimônio do Parque do Cristo.

17.11 Quanto à saúde e à segurança alimentar, será obrigações da Concessionária:

I. Realizar os procedimentos, bem como utilizar os produtos adequados à perfeita higienização dos alimentos;

II. Utilizar apenas alimentos com prazo de validade vigente na preparação dos produtos a serem servidos;

III. Descartar, de maneira apropriada, os alimentos prontos que não foram consumidos no mesmo dia da sua preparação, sendo proibida sua reutilização em cardápios futuros;

IV. Coletar, diariamente, amostras de todos os alimentos servidos, e conservá-las em recipientes devidamente higienizados, sob condições adequadas de refrigeração, por um período de 72 (setenta e duas) horas, obedecidas as recomendações técnicas de coleta das amostras, devendo realizar a análise microbiológica às suas expensas, quando solicitado pela Concedente.

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

17.12 Quanto aos empregados, serão obrigações da Concessionária:

I. Encaminhar à Concedente, no prazo de 30 dias do início das operações, e manter atualizada, relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho de todos os empregados;

II. Identificar de maneira diferenciada os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias daqueles que realizam a manipulação de alimentos;

III. Manter os empregados devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, se responsabilizando, exclusivamente, por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade, assumindo, portanto, todos os ônus da relação trabalhista, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros fatores de natureza profissional e/ou ocupacional;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG

Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos

Setor de Licitação - e-mail: licitacao@araxa.mg.gov.br

Rua Alexandre Gondim nº 112 - CEP 38183 -100 - Fone: 3691-7022/3691-7145

IV. Fornecer aos seus funcionários uniformes completos (calças, blusas, calçados, aventais plásticos, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis para manipulação, limpeza, etc), de acordo com suas atividades, de cor clara, em quantidade suficiente, devendo substituí-los sempre que necessário;

V. Garantir que os funcionários estejam sempre uniformizados, em boas condições de higiene e aparência, portando crachás de identificação com nome do empregado em destaque e nome da Concessionária;

VI. Substituir qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes à Concessionária ou ao interesse do serviço público, sempre que solicitado pela Concedente;

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

VIII. Proporcionar treinamento continuado da equipe, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do contrato, conforme orientação da Resolução Diretoria Colegiada N° 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

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

X. Responder por danos, desaparecimentos de bens patrimoniais e por avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou prepostos, por dolo ou culpa, a terceiros ou à própria Concedente, providenciando a reposição dos bens com qualidade idêntica ou semelhante ou, ainda, ressarcir o valor correspondente, desde que fique comprovada a responsabilidade, sem prejuízo de outras cominações legais;

XI. Instruir seus empregados quanto a critérios de segurança na prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da Concedente;

XII. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência;

XIII. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa da Concedente;

XIV. Arcar com todas as despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.

17.13 Quanto à eficiência energética, a Concessionária deverá:

I. Adquirir equipamentos que apresentem o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (art. 6º do Decreto Estadual 43.696, de 11 de Dezembro de 2003);



II. Verificar, na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;

III. Cuidar para que toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) feita nas dependências da Concedente sigam as normas do INMETRO e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

IV. Verificar, periodicamente, os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, de fuligem nos recipientes e de gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, de manutenção inadequada ou de utilização de combustível de má qualidade;

V. Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, a ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;

VI. Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento, para que correntes de ar não apaguem as chamas;

VII. Manter critérios para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

VIII. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as necessárias nos ambientes ocupados;

IX. Efetuar a manutenção dos equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, reatores de luminárias com zumbido excessivo e das instalações energizadas com mau funcionamento;

X. Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, nas extensões, etc., e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

XI. Desenvolver, com seus empregados, programas de racionalização do uso de energia.

17.14 Quanto à segurança e saúde, a Concessionária deverá:

I. Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPI);

II. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método APCC (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);

III. Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos equipamentos e utensílios de uso, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;

17.15 Para o uso racional da água, a Concessionária deverá:



- I. Colaborar com as medidas de redução de consumo e de uso racional da água, atribuindo a determinados funcionários a tarefa de induzir os empregados a adotarem mudanças de comportamento;
- II. Adotar e manter critérios para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- III. Identificar pontos de uso, hábitos e vícios que causam o desperdício de água, atendidas as seguintes regras: devem ser adotados procedimentos corretos para o uso da água, de forma a evitar o seu desperdício e economizá-la, sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, alimentos e utensílios, bem como dos empregados

17.16 Serão, ainda, obrigações da Concessionária:

- I. Manter disponível para fiscalização, toda documentação comprobatória da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, comercial e administrativa, inclusive licenças, autorização de funcionamento e alvará para o exercício de suas atividades comerciais resultantes da execução do contrato.
- II. Comprovar à Concedente o pagamento dos valores devidos pela concessão onerosa de uso de espaço, de ajustes de pagamento, quando for o caso, e da utilização da infraestrutura disponível no final de cada mês;
- III. Arcar com as demais despesas decorrentes da prestação dos serviços tais como impostos, taxas e quaisquer outras que venham a ser determinadas por lei ou sejam decorrentes de contratações feitas pela Concessionária;
- IV. Manter um preposto durante todo o tempo da prestação do serviço com poderes para coordenar os serviços e representar à Concessionária;
- V. Comunicar imediatamente à Concedente sempre que suas instalações forem fiscalizadas por órgãos competentes, bem como cientificá-la dos resultados das inspeções;
- VI. Informar à Concedente, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços.
- VII. Cumprir e fazer cumprir por seus empregados todas as determinações, normas e os regulamentos relativos à operação e a segurança do Parque do Cristo, emanadas pela Concedente e pelas demais autoridades competentes, responsabilizando-se pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor.
- VIII. Abster-se de veicular publicidade na área concedida, salvo com prévia autorização da Concedente.
- IX. Manter, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação que as são exigidas nesta licitação.



- X. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela Concedente quanto aos serviços contratados.
- XI. Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, e a Portaria C.V.S. nº 6/99, adequando-o à execução do serviço;
- XII. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que estejam dentro do prazo de validade;
- XII. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;
- XIV. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;
- XV. Realizar o pré-preparo dos alimentos observando os critérios de higienização, ressaltando-se que os vegetais crus e as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
- XVI. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos, durante o pré-preparo e o preparo final;
- XVII. Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou com as mãos protegidas por luvas descartáveis, ressaltando-se que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;
- XVIII. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação oferecida aos usuários, suspendendo a disponibilização dos alimentos sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “in natura” ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;
- XIX. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados;
- XX. Adquirir utensílios e equipamentos de qualidade, duráveis e compatíveis para utilização nos demais equipamentos;
- XXI. Manter utensílios em quantidade suficiente para atender aos comensais, recolhendo-os e procedendo à sua higienização na área destinada para esse fim;
- XXII. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como falta de água, de energia elétrica, quebra de equipamentos, greves e outras, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;



XXIII. Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à Concedente ou a terceiros, envolvendo coisa, propriedade ou pessoa, em decorrência da execução do objeto, e por danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a Concedente, o ressarcimento ou as indenizações decorrentes de tais danos ou prejuízos;

XXIV. Saber que a fiscalização e o controle dos serviços pela Concedente não exonera nem diminui a completa responsabilidade da Concessionária por qualquer inobservância ou omissão na execução dos serviços integrantes do objeto do Contrato;

XXV. Observar a proibição expressa de acender, portar e/ou fumar dentro das instalações da Concedente, salvo em locais permitidos;

XXVI. Responsabilizar-se pelo abastecimento, pela conservação, pelas despesas e pelo controle do material necessário à execução dos serviços;

XXVII. Permitir o trabalho dos fiscais durante as fiscalizações;

XXVIII. Realizar os pagamentos nas condições e nos prazos indicados;

XXIX. Desocupar, de imediato, a área e as respectivas edificações e benfeitorias, restituindo-as em perfeitas condições de uso, quando findo, resilido ou rescindido este Contrato, atendidas as seguintes condições:

1) no caso de ser constatado, pela Concedente, qualquer tipo de dano, inclusive aqueles relativos à criação de passivos ambientais, caberá à Concessionária arcar com todos os custos necessários à reparação dos danos causados;

2) a área e as respectivas edificações e benfeitorias serão consideradas restituídas à Concedente somente após a assinatura, pelas partes, do competente "Termo de Vistoria da Área";

XXX. providenciar o credenciamento obrigatório de todos os representantes e empregados que exercerão atividades na área da Cafeteria/Lanchonete, requerendo previamente à Administração do Parque as respectivas credenciais;

XXXI. obter, junto aos órgãos competentes, todas as licenças, liberações e aprovações para a implantação de suas atividades na área de que trata este Termo de Referência;

XXXII. havendo a necessidade de autorização de algum órgão, a Concessionária deverá providenciar a sua obtenção, antes do início de suas atividades;

XXXIII. responsabilizar-se pelo pagamento dos tributos federais, estaduais e municipais, assim como das contribuições, gerais e especiais, inclusive encargos sociais de qualquer natureza, que incidam ou venham a incidir sobre a prestação de serviços objeto deste contrato, não podendo a Concedente, ser entendida como responsável ou solidária;



XXXIV. responsabilizar-se por todos os ônus relativos à prestação dos serviços sob sua responsabilidade.

XXXV. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

XXXVI. providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela Concedente.

XXXVII. arcar com eventuais prejuízos causados à Concedente e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometidas por seus empregados, contratados ou prepostos envolvidos na execução do contrato.

XXXVIII. aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões ao objeto do contrato.

XXXIX. responsabilizar-se, com foros de exclusividade, pela observância a todas as normas estatuídas pela legislação trabalhista, social e previdenciária, tanto no que se refere a seus empregados, como a contratados e prepostos, responsabilizando-se, mais, por toda e qualquer autuação e condenação oriunda da eventual inobservância das citadas normas, aí incluídos acidentes de trabalho, ainda que ocorridos nas dependências da Concedente. Caso esta seja chamada a juízo e condenada pela eventual inobservância das normas em referência, a Concessionária obriga-se a ressarcir-la do respectivo desembolso, ressarcimento este que abrangerá despesas processuais e honorários de advogado arbitrados na referida condenação.

18. PRAZO PARA INÍCIO DOS SERVIÇOS

18.1 A Concessionária deverá entrar em funcionamento em até 20 (vinte) dias corridos após publicação do extrato do contrato, firmado entre Concessionária e a Concedente.

Geraldo Lima Júnior
Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovações
Tecnológicas

Régia Mara Côrtes de Aguiar
Superintendente de Turismo



TERMO DE REFERÊNCIA

MEMORIAL DESCRITIVO DO ESPAÇO COMERCIAL II

BAR/CHOPERIA

1. DEMANDANTE: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovações Tecnológicas

2. OBJETIVO

2.1 Concessão onerosa de uso para exploração comercial e administração do espaço comercial destinado a instalação do Bar/Choperia, dentro do Parque do Cristo de Araxá, no pavimento inferior ao Monumento do Cristo, conforme Termo de Referência e Especificações Técnicas detalhadas.

2.2 Especificações Técnicas do Imóvel

Item	Quant.	Unid.	Descrição	VI/Total
1	1	un	Espaço Físico para Bar/Choperia, situado no Parque do Cristo de Araxá, Avenida Washington Barcelos, s/nº - Santa Rita, CEP 38.180-000, Araxá - MG. Descrição do Espaço Comercial: Área Central, totalizando uma área de 338,00 metros quadrados. A área a ser concedida encontra-se no pavimento inferior do monumento do Cristo. Área bastante arejada e com grande capacidade de acesso.	R\$ 2.500,00 (dois mil e quinhentos reais), mínimo mensal pela Concessão, com avaliação prévia.

3. JUSTIFICATIVA

3.1 O Parque do Cristo de Araxá acaba de ser revitalizado, sendo o cartão de visitas da cidade e um tradicional ponto turístico;

3.2 Por ser o Parque um grande atrativo do município de Araxá, se faz necessário à referida contratação, para assim podermos atender nossos turistas e visitantes da melhor forma possível. Desta forma, estamos propondo que esta licitação busque selecionar pessoas jurídicas para a instalação e exploração de serviços de: 1) Cafeteria/Lancheonete, 2) Bar/Choperia e 3) Sorveteria;

3.3 Diante das considerações acima apresentadas, necessário se torna a realização do certame ora proposto, para melhor atendimento aos visitantes do Parque, o que permitirá a prestação de um serviço público de qualidade e com eficiência;

3.4 O Processo Licitatório do espaço público, qual seja "Praça de Alimentação", destinada a instalação de 03 (três) espaços comerciais com atividades empresariais de: 1) Cafeteria/Lancheonete, 2) Bar/Choperia e 3) Sorveteria, pretende a Administração, com esse modelo de Concessão, adequar e diversificar, ainda mais a oferta de alimentação do Parque do Cristo às expectativas dos usuários;



3.5 Ainda, o Procedimento de Licitação se faz necessário em obediência aos princípios de Publicidade, Moralidade e Impessoalidade inerentes à Administração Pública.

4. VIGÊNCIA

4.1 O prazo de vigência do contrato será 12 (doze) meses contados da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, com fundamento no art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93, tendo validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial do Município de Araxá;

4.2 Caso sejam constatadas deficiências após, assinatura do contrato, que possam dar causa a rescisão contratual, por parte da Concessionária, fica a administração autorizada a negociar da forma mais conveniente e que melhor atender aos interesses da comunidade e dos turistas, dentro dos ditames legais;

4.3 A prorrogação do contrato será precedida de pesquisa para que se verifique se as condições oferecidas pela Concessionária continuam vantajosas para a Administração Pública Municipal.

5. VISITA TÉCNICA OBRIGATÓRIA

5.1 A visita técnica é obrigatória e deverá ser agendada na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovações Tecnológicas, com fornecimento posterior de comprovação de visita aos interessados. Esta exigência se justifica pela característica do objeto da licitação. O interessado deve conhecer, obrigatoriamente, o espaço que pretende locar.

6. OBJETO

6.1 Concessão onerosa de uso de espaço público, localizado no pavimento inferior do monumento do Cristo, denominada “Praça de Alimentação” do Parque, para fins de exploração dos serviços de alimentação por empresa especializada no ramo de: **1) BAR/CHOPERIA**, de acordo com as especificações técnicas descritas neste termo de referência.

7. DETALHAMENTO DO OBJETO

7.1 ESPAÇO COMERCIAL II – ÁREA CENTRAL – BAR/CHOPERIA

7.1.1 A área a ser concedida possui aproximadamente 338,00m² (trezentos e trinta e oito metros quadrados), privativos, para a instalação do quiosque, ou algo similar, para a operação do Bar/Choperia;

7.1.2 A área a ser concedida encontra-se no pavimento inferior do monumento do Cristo;

7.1.3 A “Praça de Alimentação” é composta por três espaços comerciais, sendo de livre acesso ao público em geral, de segunda-feira a domingo, de 08h00min (oito horas) às



22h00min (vinte duas horas). O horário poderá ser alterado em caso de necessidade após acordo entre a Concedente e a Concessionária;

7.1.4 A área a ser concedida dispõe de sistemas de água, esgoto, e energia, ficando a cargo da Concessionária todas as despesas decorrentes do uso destes;

7.1.5 Não serão disponibilizados equipamentos nem mobília para operação do espaço comercial, cuja aquisição e instalação de toda estrutura necessária para o bom funcionamento do empreendimento, ficará sob a responsabilidade da Concessionária;

7.1.6 A manutenção preventiva e corretiva do espaço concedido e dos equipamentos será de responsabilidade da Concessionária, que deverão arcar com as respectivas despesas;

7.1.7 Todos os equipamentos, móveis, utensílios, sistemas e/ou instalações necessários ao preparo, distribuição, consumo dos alimentos, bem como da higienização da área concedida é de responsabilidade da Concessionária;

7.1.8 Qualquer benfeitoria realizada para atender ao serviço as atividades do empreendimento, será revertida à Concedente sem indenização;

7.1.9 Os procedimentos de carga, descarga e retirada de lixo deverão ocorrer em área reservada, de acordo com os horários e as determinações da Administração do Parque;

7.1.10 A Concessionária não poderá transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato, nem mesmo a prestação de serviços vinculada a este;

7.1.11 No espaço concedido para o Bar/Choperia, deverá ser oferecido variedade de bebidas e alimentação, sendo vedado a comercialização de uma marca por exclusividade, sob pena de rescisão imediata do contrato;

7.1.12 Para execução dos serviços contratados são de responsabilidade da Concessionária, os equipamentos, insumos, software de gerenciamento, serviço de manutenção preventiva e corretiva;

7.1.13 A Concessionária poderá utilizar tão-somente a área privativa do imóvel, ou seja, restringir sua atividade aos 338,00m² (trezentos e trinta e oito metros quadrados) do espaço comercial;

7.1.14 Não será permitida estilização de exclusividade de marca comercial ou ainda, a comercialização de uma marca exclusiva no espaço concedido;

7.1.15 A Concessionária é responsável pelo projeto, implantação, execução ou renovação de AVCB (Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros) ou CLCB (Certificado de Licença do Corpo de Bombeiros) do espaço comercial;

7.1.16 Qualquer adaptação ao espaço comercial, que seja exigida pela legislação aplicada, os custos de projeto e execução ficará a cargo da Concessionária desde que previamente anuídas pela Concedente.



8. DA LIMPEZA E DO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES

8.1 O asseio do Bar/Choperia, higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, tanto da área de atendimento interno, externo e equipamentos, deverá ser feita diariamente, sob responsabilidade da Concessionária;

8.2 O material de limpeza e a retirada do lixo são de responsabilidade da Concessionária;

8.3 Os recipientes de lixo devem ser conservados permanentemente tampados;

8.4 A Concessionária deverá manter um programa periódico de dedetização e desratização, com a frequência necessária para manter a higiene do local, ou sempre que solicitados pela fiscalização da Administração do Parque;

8.5 A empresa responsável pelo serviço de dedetização e desratização deverá apresentar Alvará de Funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária;

8.6 A empresa deverá apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas, utilizados especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor;

8.7 A Concessionária ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada dos alimentos, utensílios, etc.

9. DA MANUTENÇÃO E DOS REPAROS

9.1 Toda a manutenção e/ou reparo será de responsabilidade da Concessionária, devendo ser mantidos os mesmo padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens: a) Água/esgoto b) Energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores), GLP (válvulas, conexões, etc.), c) Pintura em látex nas paredes e balcão e tinta esmalte as esquadrias metálicas;

9.2 As manutenções mencionadas, decorrentes de tempo de uso ou fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliadas pela Concedente;

9.3 Quaisquer despesas decorrentes da reparação necessária no espaço físico do imóvel concedido, correrá a conta da Concessionária, sendo que será feita vistoria prévia a fim de detectar as necessidades de reparo, bem como será realizada inspeção posterior à realização dos reparos;

9.4 A Concessionária será responsável pelos danos ao imóvel e bens pertencentes ao mesmo, utilizados para o funcionamento do Bar/Choperia, devendo a mesma promover a substituição e reparos necessários no bem danificado, arcando com todos os ônus inerentes ao dano.

10. DA INFRAESTRUTURA



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG

Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos

Setor de Licitação - e-mail: licitacao@araxa.mg.gov.br

Rua Alexandre Gondim nº 112 - CEP 38183 -100 - Fone: 3691-7022/3691-7145

10.1 A Concessionária poderá definir o layout do espaço comercial do **Bar/Choperia** para a operação do serviço, considerando as limitações estruturais do ambiente quanto às redes elétrica, hidráulica, de esgotamento, etc.

10.2 A Concessionária deverá fazer a ambientação do espaço comercial, a fim de torná-lo agradável aos visitantes e clientes, vedada a exclusividade de marca de produtos.

10.3 As manutenções e adaptações da área concedida que se façam necessárias à prestação do serviço serão de ônus da Concessionária, exigindo, no entanto, a prévia autorização da Administração do Parque para a realização de qualquer ação nas dependências do espaço concedido;

10.4 A Concessionária deverá realizar, às suas expensas, um projeto para a instalação da canalização do gás, que deverá ser aprovado pela Concedente, ficando a execução da obra de instalação, adaptações necessárias, o abastecimento, a aquisição de equipamentos a gás, o controle de estoque e a manutenção do sistema sob sua inteira responsabilidade. Toda e qualquer necessidade inerente à instalação e utilização do gás canalizado será de responsabilidade da Concessionária;

10.5 Não serão permitidas obras de adequação que interfiram na concepção arquitetônica do monumento do Cristo, a exclusivo critério da Concedente;

10.6 As instalações e adequações serão integradas ao patrimônio da Concedente, sem ônus ou indenização;

10.7 As instalações e montagem do Bar/Choperia e demais equipamentos que se fizerem necessários ficarão por conta da Concessionária;

10.8 As mesas e cadeiras, a ser colocada a disposição dos clientes, devem ser de materiais resistentes, sendo vedada mesas e cadeiras de plástico;

10.9 A aquisição de novos itens necessários à prestação dos serviços será de responsabilidade da Concessionária.

10.10 A Concessionária não se responsabilizará por qualquer perda ou dano resultante de caso fortuito ou força maior, bem como por quaisquer trabalhos, serviços ou responsabilidades não previstas neste edital e no contrato a ser assinado com a Concedente;

10.11 Não será permitida a estocagem de quaisquer tipos de materiais e equipamentos fora das dependências do Bar/Choperia;

10.12 É terminantemente proibida à venda de qualquer material fora do período máximo de vencimento, sem especificação da origem, sem nota fiscal, incluindo as bebidas e alimentos sem registro de fabricação;

10.13 A Concessionária não poderá transferir a concessão, ou sublocar o imóvel no todo ou em parte;



10.14 A Concessionária deverá cumprir rigorosamente o Regimento Interno do Parque;

10.15 A Concessionária obriga-se a observar o horário de carga e descarga, o qual será definido pela Administração do Parque;

10.16 Ao final do período deste certame ou caso alguma das partes não deseje mais que este contrato seja renovado ou deseje a sua interrupção, a Concessionária terá que manifestar-se com antecedência mínima de 45 (quarenta e cinco) dias corridos, uma vez que a Lanchonete não poderá sofrer interrupção no seu funcionamento e 30 (trinta) dias corridos para a entrega do imóvel e a sua devolução.

11. DOS SERVIÇOS MÍNIMOS EXIGIDOS

11.1 A Concessionária deverá atender, rigorosamente, as exigências da Vigilância Sanitária em todas as etapas de preparação, fornecimento e descarte de alimentos;

11.2 Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo o bem estar da comunidade e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da Contratante, podendo ser fiscalizado pelos Órgãos competentes da Saúde e da Vigilância Sanitária;

11.3 A Concessionária deverá utilizar materiais novos e limpos, bem como descartáveis, quando for o caso;

11.4 A Concessionária deverá utilizar sempre garfos, pegadores de alimentos e guardanapos de papel para manusear os alimentos;

11.5 Os ingredientes necessários para o preparo dos lanches deverão ser de boa qualidade, de procedência conhecida e dentro do prazo de validade;

11.6 Na concessão do Espaço Comercial II – Área Central – **Bar/Choperia**, a Concessionária deverá utilizar a área concedida para oferecer os serviços obrigatórios, conforme descrição abaixo:

I - Bebidas: Cervejas, Vinhos, Whisky, Vodka, Energéticos, Refrigerantes, Aguardente de Cana, Rum, Martini, Campari, Chopp, Sucos, inclusive naturais, água com gás e sem gás, Caipirinhas (mais de um sabor);

II - Petiscos: Queijos e Frios, Carnes variadas, Batata Frita, Mandioca, Bolinhos diversos, Linguças, Salsichas, Porção de Azeitonas, Porção de Queijos, Porção de Polenta Frita, Porção de peixe frito, Tábua de frios, Prato de salada;

III - Lanches: Xis, Cachorro quente, Prensado, tábua de carnes e frios, Torradas temperadas e sem tempero, Sanduíches, inclusive naturais, Pastéis, La minuta, entre outros.



11.8 Deverão ser oferecidas aos usuários variedade de opções no cardápio de bebidas e alimentação, sendo vedado a exclusividade de marca de produtos;

11.9 A Concessionária poderá executar outros serviços compatíveis com o ramo de alimentação, cujos preços deverão ser compatíveis com os praticados no mercado, sob pena de rescisão do contrato;

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

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

12. DOS PREÇOS OFERTADOS

12.1 Os preços dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade na qual será instalado o Bar/Choperia, objeto da Concessão;

12.2 A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários e se verificada incompatibilidade dos preços com os praticados no mercado local, a Concedente poderá solicitar a redução dos mesmos;

13. DOS EMPREGADOS

13.1 Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade, e que gozem de boa saúde física e mental;

13.2 O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da Concessionária, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho;

13.3 A Concessionária deverá manter um número mínimo de empregados necessários para atender e de modo satisfatório a demanda do Parque;

13.4 Os empregados deverão, obrigatoriamente, usar uniforme apropriado, em perfeitas condições de higiene, sendo obrigatório o uso de toucas higiênicas e luvas quando necessário;

13.5 A Concessionária deve garantir a segurança física da mão-de-obra, através do fornecimento dos equipamentos de segurança individual imprescindíveis;

13.6 A Concessionária deve fornecer pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscara, etc.), adequados às atividades de produção dos alimentos;



13.7 Os funcionários da Concessionária que apresentem manchas, machucados e alergias ou estiverem doentes devem ser afastados da manipulação dos alimentos;

13.8 A Concessionária deve apresentar, em até 30 (trinta) dias após início dos serviços, relação com a identificação de seus empregados, contendo nome e CPF, para ter livre acesso as dependências do Parque;

13.9 A Concessionária em qualquer alteração de pessoal deverá comunicar por escrito, a Concedente, sendo necessário os mesmos itens mencionados acima para o novo funcionário;

13.10 A Concessionária deve substituir, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sempre que exigido pela Concedente, e independente da apresentação de motivos por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, nocivos, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina ou ao interesse público;

13.11 A Concessionária deverá preocupar-se em confeccionar as preparações usando a menor quantidade de óleo possível a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas;

13.12 A Concessionária deve providenciar, às suas expensas, o transporte de alimentos e de materiais necessários ao fornecimento dos alimentos servidos no Bar/Choperia;

13.13 Cabe a Concessionária responsabilidade por todas as despesas decorrentes da contratação de pessoal, salários de empregados, transporte dos mesmos e quaisquer outros encargos, inclusive por quaisquer acidentes de que possam vir a serem vítimas, quando em serviço, e por tudo quanto as leis da Previdência Social e trabalhistas lhes assegurem e, ainda, por quaisquer danos ou prejuízos porventura causados a terceiros;

13.14 A Concessionária responderá integralmente, por perdas e danos que vier a causar a Administração Pública Municipal, ou a terceiros em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independente de outras cominações contratuais e legais a que estiver sujeita.

14. DA AVALIAÇÃO

14.1 A Concessionária será avaliada pelos usuários do Parque, sobre a qualidade de seus produtos e serviços durante o período do contrato.

15. ESTIMATIVA DE PREÇO E DISPONIBILIDADE FINANCEIRA PARA A DESPESA

15.1 Preço mínimo para o pagamento mensal para a CONCESSÃO REMUNERADA DE USO:

15.2 O valor mensal mínimo para a CONCESSÃO REMUNERADA DE USO é de R\$ 2.500,00 (dois mil e quinhentos reais) para o espaço comercial com área total de 338,00m² (trezentos e trinta oito metros quadrados);



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG

Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos

Setor de Licitação - e-mail: licitacao@araxa.mg.gov.br

Rua Alexandre Gondim nº 112 - CEP 38183 -100 - Fone: 3691-7022/3691-7145

15.3 Considerado no valor mínimo mensal pela Concessão do Espaço destinado ao Bar/Choperia, o fato das despesas de limpeza e manutenção dos banheiros, os quais serão utilizados em comum, com os outros espaços comerciais localizados no Parque, ficarem a cargo da Concessionária do Bar/Choperia.

15.4 Os valores consignados no quadro acima, tiveram por base as avaliações realizadas por corretor de imóveis nos moldes da Lei nº 6.530/78, dos quais seguirão como anexo deste termo de referência os pareceres técnicos avaliatórios mercadológico para fins da Concessão;

15.5 O pagamento deverá ser realizado por meio de depósito bancário, conforme as determinações da Concedente, até o 5º dia útil do mês imediatamente subsequente ao da execução dos serviços. Sempre que solicitado, a Concessionária deverá disponibilizar o comprovante de pagamento a Concedente.

15.6 Não sendo pago a contraprestação pela concessão na data aprazada, incidirá juros moratórios pela Taxa Selic sobre o valor devido.

15.7 O valor do serviço poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses de vigência contratual pelo IPCA.

15.8 A Concessionária deverá arcar com as despesas relativas à utilização dos serviços de água, esgoto e energia elétrica, os quais deverão ser pagos em até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento do Documento de Arrecadação Fiscal – DAE. Os comprovantes deverão ser encaminhados à Concedente em até 2 (dois) dias úteis após o pagamento.

16. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE:

16.1 Disponibilizar a área física à Concessionária;

16.2 Promover o acompanhamento e a fiscalização da execução dos serviços por meio do gestor do contrato ou pessoa designada pela Administração Pública, nos termos do art. 67, da Lei nº 8.666/93, e exigir medidas corretivas por parte da Concessionária, quando necessário, podendo, ainda, sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer prestação de serviços que esteja em desacordo com as exigências especificadas neste termo de referência;

16.3 Exigir, durante a vigência do contrato, o cumprimento das obrigações assumidas pela Concessionária, bem como a manutenção de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

16.4 Assegurar o livre acesso dos empregados da Concessionária, em dias e horários previamente estipulados, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas;

16.5 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados, no que tange à prestação do serviço;



16.6 Fiscalizar a execução do contrato.

16.7 O cumprimento das obrigações contratuais será fiscalizado, a qualquer hora e em todas as etapas da sua execução, pelo gestor ou por preposto designado pela Concedente, a quem competirá zelar pela perfeita execução do pactuado, em conformidade com o previsto no Edital, na proposta da Concessionária e neste instrumento. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do contrato, o agente fiscalizador dará ciência à Concedente do sucedido, fazendo-o por escrito, bem assim das providências exigidas da Concessionária para sanar a falha ou defeito apontado, além de definir prazo. Todo e qualquer dano decorrente da inexecução parcial ou total do contrato, ainda que imposto a terceiros, será de única e exclusiva responsabilidade da Concessionária.

16.8 A pessoa que fizer a fiscalização terá livre acesso ao interior das áreas concedidas e a ele caberá fiscalizar a guarda, armazenamento, seleção dos produtos, bem como todas as demais obrigações contratuais.

16.9 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do ajuste, incluídas imperfeições de natureza técnica e aquelas provenientes de vício redibitório, tal como definido pela lei civil.

16.10 Efetuar, bimestralmente, pesquisa de satisfação da clientela dos Espaços Comerciais, visando apurar o grau de satisfação em relação aos serviços prestados, para adoção de medidas corretivas, se necessário;

16.11 Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição do empregado da Concessionária que estiver sem uniforme ou crachá; que embarçar ou dificultar a fiscalização;

16.12 Efetuar inspeções periódicas para verificar se os bens colocados à disposição da Concessionária estão sendo utilizados e conservados corretamente;

16.13 Efetuar a limpeza dos espaços comuns, tais como banheiros e salão de atendimento dos usuários e clientes da “Praça de Alimentação” do Parque do Cristo”.

17. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

17.1 Quanto à operação dos serviços, serão obrigações da Concessionária:

I. Prestar, no mínimo, os tipos de serviços na área concedida, nos termos definidos no presente documento;

II. Assumir todo o ônus necessário à prestação destes serviços, como: ajustes na construção disponibilizada pela Concedente; fornecimento de equipamentos e mobiliários; fornecimento de matéria prima de boa qualidade; fornecimento de mão de obra adequada, em quantidade suficiente para a execução dos serviços de preparo e entrega das refeições, de limpeza, entre outros;



III. Entregar cópia do Alvará de Funcionamento no prazo de 60 (sessenta) dias após o início das atividades; o qual poderá ser prorrogado, a critério da Concedente, se for aceita a fundamentação do pedido de prorrogação;

IV. Entregar cópia do Alvará Sanitário no prazo de 60 (sessenta) dias após o início das atividades; o qual poderá ser prorrogado, a critério da Concedente, se for aceita a fundamentação do pedido de prorrogação;

V. Adquirir e disponibilizar todos os utensílios para a prestação dos serviços, tais como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, galheteiros (paliteiros, saleiros, azeite, vinagre, molhos para saladas etc.), toalhas de mesa e outros necessários ao funcionamento dos serviços, os quais devem estar em perfeito estado, ser padronizados e adequados à sua função.

VI. Observar as especificações mínimas exigidas para cada tipo de serviço;

VII. Respeitar as determinações da Administração do Parque a respeito dos horários de funcionamento, de carga, descarga e retirada de lixo;

VIII. Apresentar o Manual de Boas Práticas de acordo com a legislação exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), na data de início das operações;

IX. Manter, em local visível, tabela de preços com todos os produtos postos para comercialização no Bar/Choperia;

X. Submeter-se às normas de segurança da Concedente, em especial quanto ao acesso às suas dependências;

XI. Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave, tais como roubo, furto, agressão física ou qualquer outra conduta que se caracterize crime, não seja mantido nem retorne às instalações da Concedente.

17.2 Quanto à limpeza, serão obrigações da Concessionária:

I. Cumprir as determinações sanitárias vigentes sobre higienização dos espaços, dos utensílios, dos equipamentos, bem como sobre acondicionamento e remoção de lixo;

II. Manter rigorosamente higienizados os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, antes e após a sua utilização, com o uso de produtos adequados;

III. Manter limpo o ambiente do espaço concedido durante todo o expediente de funcionamento, inclusive com a retirada de objetos em desuso, liberação das mesas para a rotação entre os consumidores, recolhimento de restos alimentares e de itens descartáveis, acondicionando-os na forma e locais adequados;

IV. Responsabilizar-se pela adequada coleta, armazenagem e disposição do lixo;



V. Identificar e acondicionar os produtos saneantes em local reservado para essa finalidade e obedecer às determinações do fabricante quanto à diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação desses produtos;

VI. Utilizar utensílios e equipamentos de higienização e conservá-los limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade, impedindo que entrem em contato com os alimentos;

VII. Realizar, às suas expensas, a dedetização/desratização mensalmente, ou sempre que necessário, de toda a área concedida, em horário que não prejudique a prestação dos serviços;

VIII. Realizar outras ações para o controle de vetores e pragas urbanas, impedindo a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos;

IX. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive da área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao Bar/Choperia, observadas as normas sanitárias vigentes e as boas práticas do setor de alimentação coletiva;

X. Proceder à higienização da área de alimentação (incluindo mesas e bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, no período da execução do serviço, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pela Concedente; Pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de lavagem e de produção; maçanetas; lavatórios (pias); sanitários; cadeiras e mesas (refeitório); monoblocos e recipientes de lixo; Higienização diária Equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação e saboneteiras, borrifadores. Higienização diária, no mínimo, ou de acordo com a necessidade de uso Paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); coifa; geladeiras; câmaras e freezer. Luminárias, interruptores, tomadas, telas e reservatório de água;

XI. Manter, com recursos próprios, materiais e humanos, a limpeza e conservação das áreas internas de produção e operação do Bar/Choperia;

XII. Realizar a limpeza das áreas internas do espaço concedido. A higienização das mesas e bancos da área de alimentação será de responsabilidade da Concessionária;

XIII. A Concessionária deverá recolher diariamente, e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela Concedente, observada a legislação ambiental;

XIV. Fica a cargo da Concessionária, do Bar/Choperia, a realizar as suas expensas a limpeza e manutenção dos banheiros do “Praça de Alimentação”, ficando ainda, obrigada a dar acesso aos usuários e visitantes do Parque, bem como aos funcionários e clientes dos outros estabelecimentos comerciais, estabelecidos no Parque do Cristo;

17.8 Quanto à qualidade dos serviços e produtos ofertados, serão obrigações da Concessionária:



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG

Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos

Setor de Licitação - e-mail: licitacao@araxa.mg.gov.br

Rua Alexandre Gondim nº 112 - CEP 38183 -100 - Fone: 3691-7022/3691-7145

- I. Obedecer todas as normas técnicas sanitárias vigentes referentes aos serviços de alimentação, observando qualquer modificação ou atualização que impacte na prestação dos serviços;
- II. Zelar pelo bom atendimento aos clientes, definindo estratégias de operação que possam diminuir as filas e o tempo de espera dos usuários;
- III. Cumprir as determinações da Portaria nº 326, de 30/07/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde quanto ao padrão de qualidade dos gêneros alimentícios;
- IV. Utilizar somente produtos de boa qualidade;
- V. Utilizar somente água filtrada no preparo de bebidas e gelo;
- VI. Utilizar produtos de origem animal que possuam Selo de Inspeção Sanitária (SIF) e a identificação do fornecedor, podendo a Concedente exigir a comprovação de procedência deste a qualquer tempo;
- VII. Não reutilizar óleos vegetais para frituras;
- VIII. Disponibilizar dietas especiais, bem como bebidas e lanches, se for o caso, para pessoas que possuam restrições ao consumo de alimentos, como, hipertensos, diabéticos, etc, com identificação clara para o consumidor quanto às suas especificações;
- IX. Refazer ou substituir os itens constantes do cardápio, considerados pelos responsáveis pela fiscalização sem condições de serem consumidos;
- X. Organizar e acondicionar os alimentos preparados para consumo conforme as condições higiênico-sanitárias definidas na Resolução da Diretoria Colegiada n. 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- XI. Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento do Bar/Choperia, evitando a falta de itens durante o serviço;
- XII. Dispor as mesas e cadeiras corretamente, vedada a utilização de mesas e cadeiras de plástico;
- XIII. Caso opte por utilizar jogos de toalha de mesa, deve disponibilizá-los em cor clara, providenciando sua troca diária ou a utilização de proteção descartável apropriada sobre aqueles, em cores claras e contrastantes;
- XIV. Disponibilizar guardanapos e talheres, acondicionados em sacos plásticos apropriados, em local de fácil acesso;
- XV. Dispor de cubas de aço inoxidável em número suficiente para reposição dos alimentos;



XVI. Garantir que seus empregados sejam bem qualificados e treinados para prestarem os serviços com polidez, educação, higiene, presteza e responsabilidade com as atividades desenvolvidas;

17.9 Quanto à produção das refeições, a Concessionária deverá:

I. manter o padrão de qualidade e de uniformidade da alimentação, dos produtos e dos serviços oferecidos aos usuários, independentemente das escalas de serviços adotadas;

II. manter o ambiente da área interna sem presença de focos de insalubridade, animais ou plantas, vetores ou pragas;

III. operar em horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como de materiais, de forma a não interferir na rotina do Parque do Cristo;

IV. resfriar os alimentos em equipamentos apropriados e armazená-los corretamente;

V. respeitar as limitações das instalações quando proceder à finalização ou preparação final de outros alimentos;

VI. realizar com eficiência a reposição dos alimentos nas ilhas de distribuição;

VII. cumprir rigorosamente os horários de abertura, fechamento, abastecimento e retirada de lixo definidas pela Concedente;

17.10 Quanto à área e aos bens cedidos, serão obrigações da Concessionária:

I. Realizar manutenção preventiva e corretiva do imóvel e dos equipamentos, às suas expensas, seguindo sempre as recomendações do fabricante e zelando para que estas não prejudiquem a prestação do serviço;

II. Solicitar autorização prévia da Concedente para realizar a substituição, movimentação ou retirada de qualquer bem de propriedade desta;

III. Arcar com as despesas decorrentes da operação e utilização dos sistemas de água, esgoto, iluminação e energia, devendo efetuar os pagamentos por meio de DAE;

IV. Devolver à Concedente, ao término do contrato, nas mesmas condições em que foram entregues, os móveis e equipamentos cedidos e a edificação. Caso seja necessário, substituir o móvel ou equipamento danificado por outro novo ou indenizar à concedente o valor correspondente aos equipamentos que não forem entregues ou se tornarem inutilizáveis. As benfeitorias vinculadas a esta operação, juntamente com os equipamentos fixos respectivos, serão considerados bens reversíveis;

V. Instalar-se no Espaço Concedido, às expensas próprias e com plena responsabilidade, bem como realizar as obras de adequação, ambientação e instalação dos equipamentos necessários ao funcionamento das atividades envolvidas no



presente termo de referência não se admitindo que promova qualquer redução no valor a ser pago à Concedente em função de tais despesas.

VI. Responsabilizar-se pelas instalações físicas, pintura, pisos, vidros, instalações elétricas (inclusive troca de lâmpadas), hidráulicas, caixas de gordura, rede de esgoto, grelhas, tubulações de escoamento, devendo zelar por sua conservação e realizar manutenções, sempre que seja necessário, com autorização prévia da Concedente;

VII. Responsabilizar-se integralmente pelas atividades e serviços relacionados ao objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;

VIII. Executar o serviço objeto do Contrato, utilizando as instalações, equipamentos, móveis, entre outros, da Concedente;

IX. Complementar, se necessário, e às suas expensas, os equipamentos para a execução do serviço, mediante prévia autorização da Concedente, podendo retirá-los ao término do contrato;

X. Adequar as necessidades de suas atividades à capacidade técnica dos equipamentos e instalações disponibilizados. Qualquer alteração deverá ser submetida à aprovação da Concedente;

XI. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à exploração do empreendimento, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

XII. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos vinculada ao Bar/Choperia, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

XIII. Executar a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato quando necessário, a fim de garantir a continuidade da oferta dos serviços aos usuários;

XIV. Garantir que as dependências vinculadas à exploração do empreendimento sejam exclusivamente utilizadas para atender ao objeto do contrato;

XV. Retirar equipamentos somente com autorização prévia e formal da Concedente;

XVI. Realizar, até o último dia do prazo da concessão de uso, a revisão geral nos equipamentos que lhes forem entregues para uso, com o objetivo de deixar as instalações e os equipamentos em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento de refeições;

XVII. Responsabilizar-se por danos causados ao patrimônio do Parque do Cristo.

17.11 Quanto à saúde e à segurança alimentar, será obrigações da Concessionária:

I. Realizar os procedimentos, bem como utilizar os produtos adequados à perfeita higienização dos alimentos;



II. Utilizar apenas alimentos com prazo de validade vigente na preparação dos produtos a serem servidos;

III. Descartar, de maneira apropriada, os alimentos prontos que não foram consumidos no mesmo dia da sua preparação, sendo proibida sua reutilização em cardápios futuros;

IV. Coletar, diariamente, amostras de todos os alimentos servidos, e conservá-las em recipientes devidamente higienizados, sob condições adequadas de refrigeração, por um período de 72 (setenta e duas) horas, obedecendo as recomendações técnicas de coleta das amostras, devendo realizar a análise microbiológica às suas expensas, quando solicitado pela Concedente.

V. Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou intervenções das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição do Bar/Choperia por qualquer motivo.

17.12 Quanto aos empregados, serão obrigações da Concessionária:

I. Encaminhar à Concedente, no prazo de 30 dias do início das operações, e manter atualizada, relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho de todos os empregados;

II. Identificar de maneira diferenciada os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias daqueles que realizam a manipulação de alimentos;

III. Manter os empregados devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, se responsabilizando, exclusivamente, por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade, assumindo, portanto, todos os ônus da relação trabalhista, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros fatores de natureza profissional e/ou ocupacional;

IV. Fornecer aos seus funcionários uniformes completos (calças, blusas, calçados, aventais plásticos, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis para manipulação, limpeza, etc), de acordo com suas atividades, de cor clara, em quantidade suficiente, devendo substituí-los sempre que necessário;

V. Garantir que os funcionários estejam sempre uniformizados, em boas condições de higiene e aparência, portando crachás de identificação com nome do empregado em destaque e nome da Concessionária;

VI. Substituir qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes à Concessionária ou ao interesse do serviço público, sempre que solicitado pela Concedente;



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

VIII. Proporcionar treinamento continuado da equipe, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do contrato, conforme orientação da Resolução Diretoria Colegiada N° 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

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

X. Responder por danos, desaparecimentos de bens patrimoniais e por avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou prepostos, por dolo ou culpa, a terceiros ou à própria Concedente, providenciando a reposição dos bens com qualidade idêntica ou semelhante ou, ainda, ressarcir o valor correspondente, desde que fique comprovada a responsabilidade, sem prejuízo de outras cominações legais;

XI. Instruir seus empregados quanto a critérios de segurança na prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da Concedente;

XII. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência;

XIII. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa da Concedente;

XIV. Arcar com todas as despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.

17.13 Quanto à eficiência energética, a Concessionária deverá:

I. Adquirir equipamentos que apresentem o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (art. 6º do Decreto Estadual 43.696, de 11 de Dezembro de 2003);

II. Verificar, na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;

III. Cuidar para que toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) feita nas dependências da Concedente sigam as normas do INMETRO e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

IV. Verificar, periodicamente, os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, de fuligem nos recipientes e de gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, de manutenção inadequada ou de utilização de combustível de má qualidade;



- V. Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, a ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
- VI. Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento, para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- VII. Manter critérios para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- VIII. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as necessárias nos ambientes ocupados;
- IX. Efetuar a manutenção dos equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, reatores de luminárias com zumbido excessivo e das instalações energizadas com mau funcionamento;
- X. Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, nas extensões, etc., e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- XI. Desenvolver, com seus empregados, programas de racionalização do uso de energia.

17.14 Quanto à segurança e saúde, a Concessionária deverá:

- I. Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPI);
- II. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método APCC (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);
- III. Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos equipamentos e utensílios de uso, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins.

17.15 Para o uso racional da água, a Concessionária deverá:

- I. Colaborar com as medidas de redução de consumo e de uso racional da água, atribuindo a determinados funcionários a tarefa de induzir os empregados a adotarem mudanças de comportamento;
- II. Adotar e manter critérios para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- III. Identificar pontos de uso, hábitos e vícios que causam o desperdício de água, atendidas as seguintes regras: devem ser adotados procedimentos corretos para o uso da água, de forma a evitar o seu desperdício e economizá-la, sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, alimentos e utensílios, bem como dos empregados.



17.16 Serão, ainda, obrigações da Concessionária:

- I. Manter disponível para fiscalização, toda documentação comprobatória da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, comercial e administrativa, inclusive licenças, autorização de funcionamento e alvará para o exercício de suas atividades comerciais resultantes da execução do contrato;
- II. Comprovar à Concedente o pagamento dos valores devidos pela concessão onerosa de uso de espaço, de ajustes de pagamento, quando for o caso, e da utilização da infraestrutura disponível no final de cada mês;
- III. Arcar com as demais despesas decorrentes da prestação dos serviços tais como impostos, taxas e quaisquer outras que venham a ser determinadas por lei ou sejam decorrentes de contratações feitas pela Concessionária;
- IV. Manter um preposto durante todo o tempo da prestação do serviço com poderes para coordenar os serviços e representar à Concessionária;
- V. Comunicar imediatamente à Concedente sempre que suas instalações forem fiscalizadas por órgãos competentes, bem como cientificá-la dos resultados das inspeções;
- VI. Informar à Concedente, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços;
- VII. Cumprir e fazer cumprir por seus empregados todas as determinações, normas e os regulamentos relativos à operação e a segurança do Parque do Cristo, emanadas pela Concedente e pelas demais autoridades competentes, responsabilizando-se pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor;
- VIII. Abster-se de veicular publicidade na área concedida, salvo com prévia autorização da Concedente;
- IX. Manter, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação que as são exigidas nesta licitação;
- X. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela Concedente quanto aos serviços contratados;
- XI. Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, e a Portaria C.V.S. nº 6/99, adequando-o à execução do serviço;
- XII. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que estejam dentro do prazo de validade;



XIII. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;

XIV. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;

XV. Realizar o pré-preparo dos alimentos observando os critérios de higienização, ressaltando-se que os vegetais crus e as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

XVI. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos, durante o pré-preparo e o preparo final;

XVII. Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou com as mãos protegidas por luvas descartáveis, ressaltando-se que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;

XVIII. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação oferecida aos usuários, suspendendo a disponibilização dos alimentos sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos "in natura" ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;

XIX. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados;

XX. Adquirir utensílios e equipamentos de qualidade, duráveis e compatíveis para utilização nos demais equipamentos;

XXI. Manter utensílios em quantidade suficiente para atender aos comensais, recolhendo-os e procedendo à sua higienização na área destinada para esse fim;

XXII. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como falta de água, de energia elétrica, quebra de equipamentos, greves e outras, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;

XXIII. Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à Concedente ou a terceiros, envolvendo coisa, propriedade ou pessoa, em decorrência da execução do objeto, e por danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a Concedente, o ressarcimento ou as indenizações decorrentes de tais danos ou prejuízos;

XXIV. Saber que a fiscalização e o controle dos serviços pela Concedente não exonera nem diminui a completa responsabilidade da Concessionária por qualquer inobservância ou omissão na execução dos serviços integrantes do objeto do Contrato;

XXV. Observar a proibição expressa de acender, portar e/ou fumar dentro das instalações da Concedente, salvo em locais permitidos;



XXVI. Responsabilizar-se pelo abastecimento, pela conservação, pelas despesas e pelo controle do material necessário à execução dos serviços;

XXVII. Permitir o trabalho dos fiscais durante as fiscalizações;

XXVIII. Realizar os pagamentos nas condições e nos prazos indicados;

XXIX. Desocupar, de imediato, a área e as respectivas edificações e benfeitorias, restituindo-as em perfeitas condições de uso, quando findo, resilido ou rescindido este Contrato, atendidas as seguintes condições:

1) no caso de ser constatado, pela Concedente, qualquer tipo de dano, inclusive aqueles relativos à criação de passivos ambientais, caberá à Concessionária arcar com todos os custos necessários à reparação dos danos causados;

2) a área e as respectivas edificações e benfeitorias serão consideradas restituídas à Concedente somente após a assinatura, pelas partes, do competente “Termo de Vistoria da Área”;

XXX. providenciar o credenciamento obrigatório de todos os representantes e empregados que exercerão atividades na área da Bar/Choperia, requerendo previamente à Administração do Parque as respectivas credenciais;

XXXI. obter, junto aos órgãos competentes, todas as licenças, liberações e aprovações para a implantação de suas atividades na área de que trata este Termo de Referência;

XXXII. havendo a necessidade de autorização de algum órgão, a Concessionária deverá providenciar a sua obtenção, antes do início de suas atividades;

XXXIII. responsabilizar-se pelo pagamento dos tributos federais, estaduais e municipais, assim como das contribuições, gerais e especiais, inclusive encargos sociais de qualquer natureza, que incidam ou venham a incidir sobre a prestação de serviços objeto deste contrato, não podendo a Concedente, ser entendida como responsável ou solidária;

XXXIV. responsabilizar-se por todos os ônus relativos à prestação dos serviços sob sua responsabilidade;

XXXV. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

XXXVI. providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela Concedente;

XXXVII. arcar com eventuais prejuízos causados à Concedente e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometidas por seus empregados, contratados ou prepostos envolvidos na execução do contrato;



XXXVIII. aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões ao objeto do contrato;

XXXIX. responsabilizar-se, com foros de exclusividade, pela observância a todas as normas estatuídas pela legislação trabalhista, social e previdenciária, tanto no que se refere a seus empregados, como a contratados e prepostos, responsabilizando-se, mais, por toda e qualquer autuação e condenação oriunda da eventual inobservância das citadas normas, aí incluídos acidentes de trabalho, ainda que ocorridos nas dependências da Concedente. Caso esta seja chamada a juízo e condenada pela eventual inobservância das normas em referência, a Concessionária obriga-se a ressarcir-la do respectivo desembolso, ressarcimento este que abrangerá despesas processuais e honorários de advogado arbitrados na referida condenação.

18. PRAZO PARA INÍCIO DOS SERVIÇOS

18.1 A Concessionária deverá entrar em funcionamento em até 20 (vinte) dias corridos após publicação do extrato do contrato, firmado entre Concessionária e a Concedente.

Geraldo Lima Júnior
Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovações
Tecnológicas

Régia Mara Côrtes de Aguiar
Superintendente de Turismo



TERMO DE REFERÊNCIA

MEMORIAL DESCRITIVO DO ESPAÇO COMERCIAL III

SORVETERIA

1. DEMANDANTE: Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovações Tecnológicas

2. OBJETIVO

2.1 Concessão onerosa de uso para exploração comercial e administração do espaço comercial destinado a instalação da Sorveteria, dentro do Parque do Cristo de Araxá, no pavimento inferior ao Monumento do Cristo, conforme Termo de Referência e Especificações Técnicas detalhadas.

2.2 Especificações Técnicas do Imóvel

Item	Quant.	Unid.	Descrição	VI/Total
1	1	un	Espaço Físico para Sorveteria, situado no Parque do Cristo de Araxá, Avenida Washington Barcelos, s/nº - Santa Rita, CEP 38.180-000, Araxá - MG. Descrição do Espaço Comercial: Lado Esquerdo, totalizando uma área de 60,00 metros quadrados. A área a ser concedida encontra-se no pavimento inferior do monumento do Cristo. Área bastante arejada e com grande capacidade de acesso.	R\$1.200,00 (um mil e duzentos reais), valor mínimo mensal, pela Concessão, com avaliação prévia.

3. JUSTIFICATIVA

3.1 O Parque do Cristo de Araxá acaba de ser revitalizado, sendo o cartão de visitas da cidade e um tradicional ponto turístico;

3.2 Por ser o Parque um grande atrativo do município de Araxá, se faz necessário à referida contratação, para assim podermos atender nossos turistas e visitantes da melhor forma possível. Desta forma, estamos propondo que esta licitação busque selecionar pessoas jurídicas para a instalação e exploração de serviços de: 1) Cafeteria/Lanchonete, 2) Bar/Choperia e 3) Sorveteria;

3.3 Diante das considerações acima apresentadas, necessário se torna a realização do certame ora proposto, para melhor atendimento aos visitantes do Parque, o que permitirá a prestação de um serviço público de qualidade e com eficiência;

3.4 O Processo Licitatório do espaço público, qual seja "Praça de Alimentação", destinado a instalação de 03 (três) espaços comerciais com atividades empresariais de: 1) Cafeteria/Lanchonete, 2) Bar/Choperia e 3) Sorveteria, pretende a Administração, com esse modelo de Concessão, adequar e diversificar, ainda mais a oferta de alimentação do Parque do Cristo às expectativas dos usuários;



3.5 Ainda, o Procedimento de Licitação se faz necessário em obediência aos princípios de Publicidade, Moralidade e Impessoalidade inerentes à Administração Pública.

4. VIGÊNCIA

4.1 O prazo de vigência do contrato será 12 (doze) meses contados da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, com fundamento no art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93, tendo validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial do Município de Araxá;

4.2 Caso sejam constatadas deficiências após, assinatura do contrato, que possam dar causa a rescisão contratual, por parte da Concessionária, fica a administração autorizada a negociar da forma mais conveniente e que melhor atender aos interesses da comunidade e dos turistas, dentro dos ditames legais;

4.3 A prorrogação do contrato será precedida de pesquisa para que se verifique se as condições oferecidas pela Concessionária continuam vantajosas para a Administração Pública Municipal.

5. VISITA TÉCNICA OBRIGATÓRIA

5.1 A visita técnica é obrigatória e deverá ser agendada na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovações Tecnológicas, com fornecimento posterior de comprovação de visita aos interessados. Esta exigência se justifica pela característica do objeto da licitação. O interessado deve conhecer, obrigatoriamente, o espaço que pretende locar.

6. OBJETO

6.1 Concessão onerosa de uso de espaço público, localizado no pavimento inferior do monumento do Cristo, denominada “Praça de Alimentação” do Parque, para fins de exploração dos serviços de alimentação por empresa especializada no ramo de: **1) Sorveteria**, de acordo com as especificações técnicas descritas neste termo de referência.

7. DETALHAMENTO DO OBJETO

7.1 ESPAÇO COMERCIAL III – LADO ESQUERDO – SORVETERIA

7.1.1 A área a ser concedida possui aproximadamente 60,00m² (sessenta metros quadrados), privativos, para a instalação do quiosque, ou algo similar, para a operação da Sorveteria;

7.1.2 A área a ser concedida encontra-se no pavimento inferior do monumento do Cristo;

7.1.3 A “Praça de Alimentação” é composta por três espaços comerciais, sendo de livre acesso ao público em geral, de segunda-feira a domingo, de 08h00min (oito horas) às



22h00min (vinte duas horas). O horário poderá ser alterado em caso de necessidade após acordo entre a Concedente e a Concessionária;

7.1.4 A área a ser concedida dispõe de sistemas de água, esgoto, e energia, ficando a cargo da Concessionária todas as despesas decorrentes do uso destes;

7.1.5 Não serão disponibilizados equipamentos nem mobília para operação do espaço comercial, cuja aquisição e instalação de toda estrutura necessária para o bom funcionamento do empreendimento, ficará sob a responsabilidade da Concessionária;

7.1.6 A manutenção preventiva e corretiva do espaço concedido e dos equipamentos será de responsabilidade da Concessionária, que deverão arcar com as respectivas despesas;

7.1.7 Todos os equipamentos, móveis, utensílios, sistemas e/ou instalações necessários ao preparo, distribuição, consumo dos alimentos, bem como da higienização da área concedida é de responsabilidade da Concessionária;

7.1.8 Qualquer benfeitoria realizada para atender ao serviço as atividades do empreendimento, será revertida à Concedente sem indenização;

7.1.9 Os procedimentos de carga, descarga e retirada de lixo deverão ocorrer em área reservada, de acordo com os horários e as determinações da Administração do Parque;

7.1.10 A Concessionária não poderá transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato, nem mesmo a prestação de serviços vinculada a este;

7.1.11 No espaço concedido para a Sorveteria, não poderão ser comercializados produtos que conflitem com a atividade dos demais espaços situados na “Praça de Alimentação”, e ainda, **NÃO SENDO PERMITIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS, CIGARROS, CIGARRILHAS, CHARUTOS OU QUALQUER OUTRO PRODUTO QUE USE TABACO E MEDICAMENTOS**, sob pena de rescisão imediata do contrato;

7.1.12 Para execução dos serviços contratados são de responsabilidade da Concessionária, os equipamentos, insumos, software de gerenciamento, serviço de manutenção preventiva e corretiva;

7.1.13 A Concessionária poderá utilizar tão-somente a área privativa do imóvel, ou seja, restringir sua atividade aos 60,00m² (sessenta metros quadrados) do espaço comercial;

7.1.14 Não será permitida estilização de exclusividade de marca comercial ou ainda, a comercialização de uma marca exclusiva no espaço concedido, sob pena de rescisão imediata do contrato;

7.1.15 A Concessionária é responsável pelo projeto, implantação, execução ou renovação de AVCB (Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros) ou CLCB (Certificado de Licença do Corpo de Bombeiros) do espaço comercial;



7.1.16 Qualquer adaptação ao espaço comercial, que seja exigida pela legislação aplicada, os custos de projeto e execução ficará a cargo da Concessionária desde que previamente anuídas pela Concedente.

8. DA LIMPEZA E DO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES

8.1 O asseio da Sorveteria, higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, tanto da área de atendimento interno, externo e equipamentos, deverá ser feita diariamente, sob responsabilidade da Concessionária;

8.2 O material de limpeza e a retirada do lixo são de responsabilidade da Concessionária;

8.3 Os recipientes de lixo devem ser conservados permanentemente tampados;

8.4 A Concessionária deverá manter um programa periódico de dedetização e desratização, com a frequência necessária para manter a higiene do local, ou sempre que solicitados pela fiscalização da Administração do Parque;

8.5 A empresa responsável pelo serviço de dedetização e desratização deverá apresentar Alvará de Funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária;

8.6 A empresa deverá apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas, utilizados especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor;

8.7 A Concessionária ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada dos alimentos, utensílios, etc.

9. DA MANUTENÇÃO E DOS REPAROS

9.1 Toda a manutenção e/ou reparo será de responsabilidade da Concessionária, devendo ser mantidos os mesmo padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens: a) Água/esgoto b) Energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores), GLP (válvulas, conexões, etc.), c) Pintura em látex nas paredes e balcão e tinta esmalte as esquadrias metálicas;

9.2 As manutenções mencionadas, decorrentes de tempo de uso ou fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliadas pela Concedente;

9.3 Quaisquer despesas decorrentes da reparação necessária no espaço físico do imóvel concedido, correrá a conta da Concessionária, sendo que será feita vistoria prévia a fim de detectar as necessidades de reparo, bem como será realizado inspeção posterior à realização dos reparos;

9.4 A Concessionária será responsável pelos danos ao imóvel e bens pertencentes ao mesmo, utilizados para o funcionamento da Sorveteria, devendo a mesma promover a



substituição e reparos necessários no bem danificado, arcando com todos os ônus inerentes ao dano.

10. DA INFRAESTRUTURA

10.1 A Concessionária poderá definir o layout do espaço comercial da **Sorveteria** para a operação do serviço, considerando as limitações estruturais do ambiente quanto às redes elétrica, hidráulica, de esgotamento, etc.

10.2 A Concessionária deverá fazer a ambientação do espaço comercial, a fim de torná-lo agradável aos visitantes e clientes.

10.3 As manutenções e adaptações da área concedida que se façam necessárias à prestação do serviço serão de ônus da Concessionária, exigindo, no entanto, a prévia autorização da Administração do Parque para a realização de qualquer ação nas dependências do espaço concedido;

10.4 A Concessionária deverá realizar, às suas expensas, um projeto para a instalação da canalização do gás, que deverá ser aprovado pela Concedente, ficando a execução da obra de instalação, adaptações necessárias, o abastecimento, a aquisição de equipamentos a gás, o controle de estoque e a manutenção do sistema sob sua inteira responsabilidade. Toda e qualquer necessidade inerente à instalação e utilização do gás canalizado será de responsabilidade da Concessionária.

10.5 Não serão permitidas obras de adequação que interfiram na concepção arquitetônica do monumento do Cristo, a exclusivo critério da Concedente.

10.6 As instalações e adequações serão integradas ao patrimônio da Concedente, sem ônus ou indenização.

10.7 As instalações e montagem da Sorveteria e demais equipamentos que se fizerem necessários ficarão por conta da Concessionária;

10.8 A aquisição de novos itens necessários à prestação dos serviços será de responsabilidade da Concessionária.

10.9 A Concessionária não se responsabilizará por qualquer perda ou dano resultante de caso fortuito ou força maior, bem como por quaisquer trabalhos, serviços ou responsabilidades não previstas neste edital e no contrato a ser assinado com a Concedente;

10.10 Não será permitida a estocagem de quaisquer tipos de materiais e equipamentos fora das dependências da Sorveteria;

10.11 Não será permitida a venda de cigarros, cigarrilhas, charutos ou qualquer outro produto que use tabaco, assim como qualquer outro produto ilícito, sem origem ou de origem duvidosa;



10.12 É terminantemente proibida à venda de qualquer material fora do período máximo de vencimento, sem especificação da origem, sem nota fiscal, incluindo as bebidas e alimentos sem registro de fabricação;

10.13 A Concessionária não poderá transferir a concessão, ou sublocar o imóvel no todo ou em parte;

10.14 A Concessionária deverá cumprir rigorosamente o Regimento Interno do Parque;

10.15 A Concessionária obriga-se a observar o horário de carga e descarga, o qual será definido pela Administração do Parque;

10.16 Ao final do período deste certame ou caso alguma das partes não deseje mais que este contrato seja renovado ou deseje a sua interrupção, a Concessionária terá que manifestar-se com antecedência mínima de 45 (quarenta e cinco) dias corridos, uma vez que a Sorveteria não poderá sofrer interrupção no seu funcionamento e 30 (trinta) dias corridos para a entrega do imóvel e a sua devolução.

11. DOS SERVIÇOS MÍNIMOS EXIGIDOS

11.1 A Concessionária deverá atender, rigorosamente, as exigências da Vigilância Sanitária em todas as etapas de preparação, fornecimento e descarte de alimentos;

11.2 Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos alimentos, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo o bem estar da comunidade e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da Contratante, podendo ser fiscalizado pelos Órgãos competentes da Saúde e da Vigilância Sanitária;

11.3 A Concessionária deverá utilizar materiais novos e limpos, bem como descartáveis, quando for o caso;

11.4 A Concessionária deverá utilizar sempre garfos, pegadores de alimentos e guardanapos de papel para manusear os alimentos;

11.5 Os ingredientes necessários para o preparo dos alimentos deverão ser de boa qualidade, de procedência conhecida e dentro do prazo de validade;

11.6 Os alimentos deverão ser frescos e com boa aparência, dando especial atenção para alimentação de baixo teor de gordura e açúcar;

11.7 Na concessão do Espaço Comercial III – Lado Esquerdo – **Sorveteria**, a Concessionária deverá utilizar a área concedida para oferecer os serviços obrigatórios, com variedade de sabores e tamanhos, conforme descrição abaixo:

I - Sorvetes variados, no mínimo 15 (quinze) sabores;

II – Casquinha;



III – Cascão;

IV - Milk Shake, no mínimo 05 (cinco) sabores;

V - Picolés;

VI - Sundae;

VII - Buffet de Guarnição: caldas quentes, secas e geladas: farofas, jujubas, granulados, leite em pó, etc.

11.8 A Concessionária deverá, obrigatoriamente, trazer os alimentos prontos ou no máximo pré-prontos, para auxílio de equipamentos elétricos, pois no local da concessão, não haverá disponibilização de cozinha para preparação;

11.9 A Concessionária poderá executar outros serviços compatíveis com o ramo de alimentação, cujos preços deverão ser compatíveis com os praticados no mercado, sob pena de rescisão do contrato;

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

11.11 No espaço da Sorveteria, não poderão ser comercializadas bebidas alcoólicas.

12. DOS PREÇOS OFERTADOS

12.1 Os preços dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade na qual será instalada a Sorveteria, objeto da Concessão;

12.2 A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários e se verificada incompatibilidade dos preços com os praticados no mercado local, a Concedente poderá solicitar a redução dos mesmos;

13. DOS EMPREGADOS

13.1 Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade, e que gozem de boa saúde física e mental;

13.2 O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da Concessionária, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho;

13.3 A Concessionária deverá manter um número mínimo de empregados necessários para atender e de modo satisfatório a demanda do Parque;

13.4 Os empregados deverão, obrigatoriamente, usar uniforme apropriado, em perfeitas condições de higiene, sendo obrigatório o uso de toucas higiênicas e luvas quando necessário;



13.5 A Concessionária deve garantir a segurança física da mão-de-obra, através do fornecimento dos equipamentos de segurança individual imprescindíveis;

13.6 A Concessionária deve fornecer pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscara, etc.), adequados às atividades de produção dos alimentos;

13.7 Os funcionários da Concessionária que apresentem manchas, machucados e alergias ou estiverem doentes devem ser afastados da manipulação dos alimentos;

13.8 A Concessionária deve apresentar, em até 30 (trinta) dias após início dos serviços, relação com a identificação de seus empregados, contendo nome e CPF, para ter livre acesso as dependências do Parque;

13.9 A Concessionária em qualquer alteração de pessoal deverá comunicar por escrito, a Concedente, sendo necessário os mesmos itens mencionados acima para o novo funcionário;

13.10 A Concessionária deve substituir, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sempre que exigido pela Concedente, e independente da apresentação de motivos por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, nocivos, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina ou ao interesse público;

13.11 A Concessionária deverá preocupar-se em confeccionar as preparações usando a menor quantidade de óleo possível a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas;

13.12 A Concessionária deve providenciar, às suas expensas, o transporte de alimentos e de materiais necessários ao fornecimento de alimentos servidos na Sorveteria;

13.13 Cabe a Concessionária responsabilidade por todas as despesas decorrentes da contratação de pessoal, salários de empregados, transporte dos mesmos e quaisquer outros encargos, inclusive por quaisquer acidentes de que possam vir a serem vítimas, quando em serviço, e por tudo quanto as leis da Previdência Social e trabalhistas lhes assegurem e, ainda, por quaisquer danos ou prejuízos porventura causados a terceiros;

13.14 A Concessionária responderá integralmente, por perdas e danos que vier a causar a Administração Pública Municipal, ou a terceiros em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independente de outras cominações contratuais e legais a que estiver sujeita.

14. DA AVALIAÇÃO

14.1 A Concessionária será avaliada pelos usuários do Parque, sobre a qualidade de seus produtos e serviços durante o período do contrato.



15. ESTIMATIVA DE PREÇO E DISPONIBILIDADE FINANCEIRA PARA A DESPESA

15.1 Preço mínimo para o pagamento mensal para a CONCESSÃO REMUNERADA DE USO:

15.2 O valor mensal mínimo para a CONCESSÃO REMUNERADA DE USO é de R\$1.200,00 (um mil e oitocentos reais) para o cômodo comercial com área total de 60,00m² (sessenta metros quadrados);

15.3 Os valores consignados no quadro acima, tiveram por base as avaliações realizadas por corretor de imóveis nos moldes da Lei nº 6.530/78, dos quais seguirão como anexo deste termo de referência os pareceres técnicos avaliatórios mercadológico para fins da Concessão;

15.4 O pagamento deverá ser realizado por meio de depósito bancário, conforme as determinações da Concedente, até o 5º dia útil do mês imediatamente subsequente ao da execução dos serviços. Sempre que solicitado, a Concessionária deverá disponibilizar o comprovante de pagamento a Concedente.

15.5 Não sendo pago a contraprestação pela concessão na data aprazada, incidirá juros moratórios pela Taxa Selic sobre o valor devido.

15.6 O valor do serviço poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses de vigência contratual pelo IPCA.

15.7 A Concessionária deverá arcar com as despesas relativas à utilização dos serviços de água, esgoto e energia elétrica, os quais deverão ser pagos em até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento do Documento de Arrecadação Fiscal – DAE. Os comprovantes deverão ser encaminhados à Concedente em até 2 (dois) dias úteis após o pagamento.

16. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE:

16.1 Disponibilizar a área física à Concessionária;

16.2 Promover o acompanhamento e a fiscalização da execução dos serviços por meio do gestor do contrato ou pessoa designada pela Administração Pública, nos termos do art. 67, da Lei nº 8.666/93, e exigir medidas corretivas por parte da Concessionária, quando necessário, podendo, ainda, sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer prestação de serviços que esteja em desacordo com as exigências especificadas neste termo de referência;

16.3 Exigir, durante a vigência do contrato, o cumprimento das obrigações assumidas pela Concessionária, bem como a manutenção de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

16.4 Assegurar o livre acesso dos empregados da Concessionária, em dias e horários previamente estipulados, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas;



16.5 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados, no que tange à prestação do serviço;

16.6 Fiscalizar a execução do contrato;

16.7 O cumprimento das obrigações contratuais será fiscalizado, a qualquer hora e em todas as etapas da sua execução, pelo gestor ou por preposto designado pela Concedente, a quem competirá zelar pela perfeita execução do pactuado, em conformidade com o previsto no Edital, na proposta da Concessionária e neste instrumento. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do contrato, o agente fiscalizador dará ciência à Concedente do sucedido, fazendo-o por escrito, bem assim das providências exigidas da Concessionária para sanar a falha ou defeito apontado, além de definir prazo. Todo e qualquer dano decorrente da inexecução parcial ou total do contrato, ainda que imposto a terceiros, será de única e exclusiva responsabilidade da Concessionária;

16.8 A pessoa que fizer a fiscalização terá livre acesso ao interior das áreas concedidas e a ele caberá fiscalizar a guarda, armazenamento, seleção dos produtos, bem como todas as demais obrigações contratuais;

16.9 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do ajuste, incluídas imperfeições de natureza técnica e aquelas provenientes de vício redibitório, tal como definido pela lei civil;

16.10 Efetuar, bimestralmente, pesquisa de satisfação da clientela do Espaço Comercial, visando apurar o grau de satisfação em relação aos serviços prestados, para adoção de medidas corretivas, se necessário;

16.11 Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição do empregado da Concessionária que estiver sem uniforme ou crachá; que embarçar ou dificultar a fiscalização;

16.12 Efetuar inspeções periódicas para verificar se os bens colocados à disposição da Concessionária estão sendo utilizados e conservados corretamente;

16.13 Efetuar a limpeza dos espaços comuns.

17. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

17.1 Quanto à operação dos serviços, serão obrigações da Concessionária:

I. Prestar, no mínimo, os tipos de serviços na área concedida, nos termos definidos no presente documento;

II. Assumir todo o ônus necessário à prestação destes serviços, como: ajustes na construção disponibilizada pela Concedente; fornecimento de equipamentos e mobiliários; fornecimento de matéria prima de boa qualidade; fornecimento de mão de



obra adequada, em quantidade suficiente para a execução dos serviços de preparo e entrega das refeições, de limpeza, entre outros;

III. Entregar cópia do Alvará de Funcionamento no prazo de 60 (sessenta) dias após o início das atividades; o qual poderá ser prorrogado, a critério da Concedente, se for aceita a fundamentação do pedido de prorrogação;

IV. Entregar cópia do Alvará Sanitário no prazo de 60 (sessenta) dias após o início das atividades; o qual poderá ser prorrogado, a critério da Concedente, se for aceita a fundamentação do pedido de prorrogação;

V. Adquirir e disponibilizar todos os utensílios para a prestação dos serviços, tais como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, galheteiros (paliteiros, saleiros, azeite, vinagre, molhos para saladas etc.), toalhas de mesa e outros necessários ao funcionamento dos serviços, os quais devem estar em perfeito estado, ser padronizados e adequados à sua função.

VI. Observar as especificações mínimas exigidas para cada tipo de serviço;

VII. Respeitar as determinações da Administração do Parque a respeito dos horários de funcionamento, de carga, descarga e retirada de lixo;

VIII. Apresentar o Manual de Boas Práticas de acordo com a legislação exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), na data de início das operações;

IX. Manter, em local visível, tabela de preços com todos os produtos postos para comercialização na Sorveteria;

X. Submeter-se às normas de segurança da Concedente, em especial quanto ao acesso às suas dependências;

XI. Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave, tais como roubo, furto, agressão física ou qualquer outra conduta que se caracterize crime, não seja mantido nem retorne às instalações da Concedente.

17.2 Quanto à limpeza, serão obrigações da Concessionária:

I. Cumprir as determinações sanitárias vigentes sobre higienização dos espaços, dos utensílios, dos equipamentos, bem como sobre acondicionamento e remoção de lixo;

II. Manter rigorosamente higienizados os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, antes e após a sua utilização, com o uso de produtos adequados;

III. Manter limpo o ambiente do espaço concedido durante todo o expediente de funcionamento, inclusive com a retirada de objetos em desuso, liberação das mesas para a rotação entre os consumidores, recolhimento de restos alimentares e de itens descartáveis, acondicionando-os na forma e locais adequados;

IV. Responsabilizar-se pela adequada coleta, armazenagem e disposição do lixo;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG

Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos

Setor de Licitação - e-mail: licitacao@araxa.mg.gov.br

Rua Alexandre Gondim nº 112 - CEP 38183 -100 - Fone: 3691-7022/3691-7145

V. Identificar e acondicionar os produtos saneantes em local reservado para essa finalidade e obedecer às determinações do fabricante quanto à diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação desses produtos;

VI. Utilizar utensílios e equipamentos de higienização e conservá-los limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade, impedindo que entrem em contato com os alimentos;

VII. Realizar, às suas expensas, a dedetização/desratização mensalmente, ou sempre que necessário, de toda a área concedida, em horário que não prejudique a prestação dos serviços;

VIII. Realizar outras ações para o controle de vetores e pragas urbanas, impedindo a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos;

IX. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive da área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas a Sorveteria, observadas as normas sanitárias vigentes e as boas práticas do setor de alimentação coletiva;

X. Proceder à higienização da área de alimentação (incluindo mesas e bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, no período da execução do serviço, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pela Concedente; pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de lavagem e de produção; maçanetas; lavatórios (pias); sanitários; cadeiras e mesas (refeitório); monoblocos e recipientes de lixo; Higienização diária Equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação e saboneteiras, borrifadores. Higienização diária, no mínimo, ou de acordo com a necessidade de uso Paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); coifa; geladeiras; câmaras e freezer. Luminárias, interruptores, tomadas, telas e reservatório de água;

XI. Manter, com recursos próprios, materiais e humanos, a limpeza e conservação das áreas internas de produção e operação da Sorveteria;

XII. Realizar a limpeza das áreas internas do espaço concedido. A higienização das mesas e bancos da área de alimentação será de responsabilidade da Concessionária;

XIII. A Concessionária deverá recolher diariamente, e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela Concedente, observada a legislação ambiental;

17.8 Quanto à qualidade dos serviços e produtos ofertados, serão obrigações da Concessionária:

I. Obedecer todas as normas técnicas sanitárias vigentes referentes aos serviços de alimentação, observando qualquer modificação ou atualização que impacte na prestação dos serviços;



- II. Zelar pelo bom atendimento aos clientes, definindo estratégias de operação que possam diminuir as filas e o tempo de espera dos usuários;
- III. Cumprir as determinações da Portaria nº 326, de 30/07/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde quanto ao padrão de qualidade dos gêneros alimentícios;
- IV. Utilizar somente produtos de boa qualidade;
- V. Utilizar somente água filtrada no preparo de bebidas e gelo;
- VI. Utilizar produtos de origem animal que possuam Selo de Inspeção Sanitária (SIF) e a identificação do fornecedor, podendo a Concedente exigir a comprovação de procedência deste a qualquer tempo;
- VII. Não reutilizar óleos vegetais para frituras;
- VIII. Disponibilizar dietas especiais, bem como bebidas e alimentos, se for o caso, para pessoas que possuam restrições ao consumo de alimentos, como, hipertensos, diabéticos, etc, com identificação clara para o consumidor quanto às suas especificações;
- IX. Refazer ou substituir os itens constantes do cardápio, considerados pelos responsáveis pela fiscalização sem condições de serem consumidos;
- X. Organizar e acondicionar os alimentos preparados para consumo conforme as condições higiênico-sanitárias definidas na Resolução da Diretoria Colegiada n. 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- XI. Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento da Sorveteria, evitando a falta de itens durante o serviço;
- XII. Dispor as mesas e cadeiras corretamente, vedada a utilização de mesas e cadeiras de plástico;
- XIII. Caso opte por utilizar jogos de toalha de mesa, deve disponibilizá-los em cor clara, providenciando sua troca diária ou a utilização de proteção descartável apropriada sobre aqueles, em cores claras e contrastantes;
- XIV. Disponibilizar guardanapos e talheres, acondicionados em sacos plásticos apropriados, em local de fácil acesso;
- XV. Dispor de cubas de aço inoxidável em número suficiente para reposição dos alimentos;
- XVI. Garantir que seus empregados sejam bem qualificados e treinados para prestarem os serviços com polidez, educação, higiene, presteza e responsabilidade com as atividades desenvolvidas;

17.9 Quanto à produção das refeições, a Concessionária deverá:



- I. manter o padrão de qualidade e de uniformidade da alimentação, dos produtos e dos serviços oferecidos aos usuários, independentemente das escalas de serviços adotadas;
- II. manter o ambiente da área interna sem presença de focos de insalubridade, animais ou plantas, vetores ou pragas;
- III. operar em horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como de materiais, de forma a não interferir na rotina do Parque do Cristo;
- IV. resfriar os alimentos em equipamentos apropriados e armazená-los corretamente;
- V. respeitar as limitações das instalações quando proceder à finalização ou preparação final de outros alimentos;
- VI. realizar com eficiência a reposição dos alimentos nas ilhas de distribuição;
- VII. cumprir rigorosamente os horários de abertura, fechamento, abastecimento e retirada de lixo definidas pela Concedente.

17.10 Quanto à área e aos bens cedidos, serão obrigações da Concessionária:

- I. Realizar manutenção preventiva e corretiva do imóvel e dos equipamentos, às suas expensas, seguindo sempre as recomendações do fabricante e zelando para que estas não prejudiquem a prestação do serviço;
- II. Solicitar autorização prévia da Concedente para realizar a substituição, movimentação ou retirada de qualquer bem de propriedade desta;
- III. Arcar com as despesas decorrentes da operação e utilização dos sistemas de água, esgoto, iluminação e energia, devendo efetuar os pagamentos por meio de DAE;
- IV. Devolver à Concedente, ao término do contrato, nas mesmas condições em que foram entregues, os móveis e equipamentos cedidos e a edificação. Caso seja necessário, substituir o móvel ou equipamento danificado por outro novo ou indenizar à concedente o valor correspondente aos equipamentos que não forem entregues ou se tornarem inutilizáveis. As benfeitorias vinculadas a esta operação, juntamente com os equipamentos fixos respectivos, serão considerados bens reversíveis;
- V. Instalar-se no Espaço Concedido, às expensas próprias e com plena responsabilidade, bem como realizar as obras de adequação, ambientação e instalação dos equipamentos necessários ao funcionamento das atividades envolvidas no presente termo de referência não se admitindo que promova qualquer redução no valor a ser pago à Concedente em função de tais despesas.
- VI. Responsabilizar-se pelas instalações físicas, pintura, pisos, vidros, instalações elétricas (inclusive troca de lâmpadas), hidráulicas, caixas de gordura, rede de esgoto,



grelhas, tubulações de escoamento, devendo zelar por sua conservação e realizar manutenções, sempre que seja necessário, com autorização prévia da Concedente;

VII. Responsabilizar-se integralmente pelas atividades e serviços relacionados ao objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;

VIII. Executar o serviço objeto do Contrato, utilizando as instalações, equipamentos, móveis, entre outros, da Concedente;

IX. Complementar, se necessário, e às suas expensas, os equipamentos para a execução do serviço, mediante prévia autorização da Concedente, podendo retirá-los ao término do contrato;

X. Adequar as necessidades de suas atividades à capacidade técnica dos equipamentos e instalações disponibilizados. Qualquer alteração deverá ser submetida à aprovação da Concedente;

XI. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à exploração do empreendimento, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

XII. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos vinculada a Sorveteria, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

XIII. Executar a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato quando necessário, a fim de garantir a continuidade da oferta dos serviços aos usuários;

XIV. Garantir que as dependências vinculadas à exploração do empreendimento sejam exclusivamente utilizadas para atender ao objeto do contrato;

XV. Retirar equipamentos somente com autorização prévia e formal da Concedente;

XVI. Realizar, até o último dia do prazo da concessão de uso, a revisão geral nos equipamentos que lhes forem entregues para uso, com o objetivo de deixar as instalações e os equipamentos em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento de refeições;

XVII. Responsabilizar-se por danos causados ao patrimônio do Parque do Cristo.

17.11 Quanto à saúde e à segurança alimentar, será obrigações da Concessionária:

I. Realizar os procedimentos, bem como utilizar os produtos adequados à perfeita higienização dos alimentos;

II. Utilizar apenas alimentos com prazo de validade vigente na preparação dos produtos a serem servidos;



III. Descartar, de maneira apropriada, os alimentos prontos que não foram consumidos no mesmo dia da sua preparação, sendo proibida sua reutilização em cardápios futuros;

IV. Coletar, diariamente, amostras de todos os alimentos servidos, e conservá-las em recipientes devidamente higienizados, sob condições adequadas de refrigeração, por um período de 72 (setenta e duas) horas, obedecidas as recomendações técnicas de coleta das amostras, devendo realizar a análise microbiológica às suas expensas, quando solicitado pela Concedente;

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

17.12 Quanto aos empregados, serão obrigações da Concessionária:

I. Encaminhar à Concedente, no prazo de 30 dias do início das operações, e manter atualizada, relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho de todos os empregados;

II. Identificar de maneira diferenciada os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias daqueles que realizam a manipulação de alimentos;

III. Manter os empregados devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, se responsabilizando, exclusivamente, por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade, assumindo, portanto, todos os ônus da relação trabalhista, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros fatores de natureza profissional e/ou ocupacional;

IV. Fornecer aos seus funcionários uniformes completos (calças, blusas, calçados, aventais plásticos, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis para manipulação, limpeza, etc), de acordo com suas atividades, de cor clara, em quantidade suficiente, devendo substituí-los sempre que necessário;

V. Garantir que os funcionários estejam sempre uniformizados, em boas condições de higiene e aparência, portando crachás de identificação com nome do empregado em destaque e nome da Concessionária;

VI. Substituir qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes à Concessionária ou ao interesse do serviço público, sempre que solicitado pela Concedente;

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



VIII. Proporcionar treinamento continuado da equipe, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do contrato, conforme orientação da Resolução Diretoria Colegiada nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

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

X. Responder por danos, desaparecimentos de bens patrimoniais e por avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou prepostos, por dolo ou culpa, a terceiros ou à própria Concedente, providenciando a reposição dos bens com qualidade idêntica ou semelhante ou, ainda, ressarcir o valor correspondente, desde que fique comprovada a responsabilidade, sem prejuízo de outras cominações legais;

XI. Instruir seus empregados quanto a critérios de segurança na prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da Concedente;

XII. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência;

XIII. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa da Concedente;

XIV. Arcar com todas as despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.

17.13 Quanto à eficiência energética, a Concessionária deverá:

I. Adquirir equipamentos que apresentem o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (art. 6º do Decreto Estadual 43.696, de 11 de Dezembro de 2003);

II. Verificar, na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;

III. Cuidar para que toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) feita nas dependências da Concedente sigam as normas do INMETRO e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

IV. Verificar, periodicamente, os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, de fuligem nos recipientes e de gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, de manutenção inadequada ou de utilização de combustível de má qualidade;

V. Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, a ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;



- VI. Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento, para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- VII. Manter critérios para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- VIII. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as necessárias nos ambientes ocupados;
- IX. Efetuar a manutenção dos equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, reatores de luminárias com zumbido excessivo e das instalações energizadas com mau funcionamento;
- X. Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, nas extensões, etc., e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- XI. Desenvolver, com seus empregados, programas de racionalização do uso de energia.

17.14 Quanto à segurança e saúde, a Concessionária deverá:

- I. Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPI);
- II. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método APCC (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);
- III. Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos equipamentos e utensílios de uso, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins.

17.15 Para o uso racional da água, a Concessionária deverá:

- I. Colaborar com as medidas de redução de consumo e de uso racional da água, atribuindo a determinados funcionários a tarefa de induzir os empregados a adotarem mudanças de comportamento;
- II. Adotar e manter critérios para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- III. Identificar pontos de uso, hábitos e vícios que causam o desperdício de água, atendidas as seguintes regras: devem ser adotados procedimentos corretos para o uso da água, de forma a evitar o seu desperdício e economizá-la, sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

17.16 Serão, ainda, obrigações da Concessionária:



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG

Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos

Setor de Licitação - e-mail: licitacao@araxa.mg.gov.br

Rua Alexandre Gondim nº 112 - CEP 38183 -100 - Fone: 3691-7022/3691-7145

- I. Manter disponível para fiscalização, toda documentação comprobatória da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, comercial e administrativa, inclusive licenças, autorização de funcionamento e alvará para o exercício de suas atividades comerciais resultantes da execução do contrato;
- II. Comprovar à Concedente o pagamento dos valores devidos pela concessão onerosa de uso de espaço, de ajustes de pagamento, quando for o caso, e da utilização da infraestrutura disponível no final de cada mês;
- III. Arcar com as demais despesas decorrentes da prestação dos serviços tais como impostos, taxas e quaisquer outras que venham a ser determinadas por lei ou sejam decorrentes de contratações feitas pela Concessionária;
- IV. Manter um preposto durante todo o tempo da prestação do serviço com poderes para coordenar os serviços e representar à Concessionária;
- V. Comunicar imediatamente à Concedente sempre que suas instalações forem fiscalizadas por órgãos competentes, bem como cientificá-la dos resultados das inspeções;
- VI. Informar à Concedente, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços;
- VII. Cumprir e fazer cumprir por seus empregados todas as determinações, normas e os regulamentos relativos à operação e a segurança do Parque do Cristo, emanadas pela Concedente e pelas demais autoridades competentes, responsabilizando-se pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor;
- VIII. Abster-se de veicular publicidade na área concedida, salvo com prévia autorização da Concedente;
- IX. Manter, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação que as são exigidas nesta licitação;
- X. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela Concedente quanto aos serviços contratados;
- XI. Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, e a Portaria C.V.S. nº 6/99, adequando-o à execução do serviço;
- XII. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que estejam dentro do prazo de validade;
- XIII. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;



- XIV. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;
- XV. Realizar o pré-preparo dos alimentos observando os critérios de higienização, ressaltando-se que os vegetais crus e as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
- XVI. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos, durante o pré-preparo e o preparo final;
- XVII. Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou com as mãos protegidas por luvas descartáveis, ressaltando-se que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;
- XVIII. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação oferecida aos usuários, suspendendo a disponibilização dos alimentos sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “in natura” ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;
- XIX. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados;
- XX. Adquirir utensílios e equipamentos de qualidade, duráveis e compatíveis para utilização nos demais equipamentos;
- XXI. Manter utensílios em quantidade suficiente para atender aos comensais, recolhendo-os e procedendo à sua higienização na área destinada para esse fim;
- XXII. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como falta de água, de energia elétrica, quebra de equipamentos, greves e outras, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato;
- XXIII. Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar à Concedente ou a terceiros, envolvendo coisa, propriedade ou pessoa, em decorrência da execução do objeto, e por danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a Concedente, o ressarcimento ou as indenizações decorrentes de tais danos ou prejuízos;
- XXIV. Saber que a fiscalização e o controle dos serviços pela Concedente não exonera nem diminui a completa responsabilidade da Concessionária por qualquer inobservância ou omissão na execução dos serviços integrantes do objeto do Contrato;
- XXV. Observar a proibição expressa de acender, portar e/ou fumar dentro das instalações da Concedente, salvo em locais permitidos;
- XXVI. Responsabilizar-se pelo abastecimento, pela conservação, pelas despesas e pelo controle do material necessário à execução dos serviços;



XXVII. Permitir o trabalho dos fiscais durante as fiscalizações;

XXVIII. Realizar os pagamentos nas condições e nos prazos indicados;

XXIX. Desocupar, de imediato, a área e as respectivas edificações e benfeitorias, restituindo-as em perfeitas condições de uso, quando findo, resilido ou rescindido este Contrato, atendidas as seguintes condições:

1) no caso de ser constatado, pela Concedente, qualquer tipo de dano, inclusive aqueles relativos à criação de passivos ambientais, caberá à Concessionária arcar com todos os custos necessários à reparação dos danos causados;

2) a área e as respectivas edificações e benfeitorias serão consideradas restituídas à Concedente somente após a assinatura, pelas partes, do competente “Termo de Vistoria da Área”.

XXX. providenciar o credenciamento obrigatório de todos os representantes e empregados que exercerão atividades na área da Sorveteria, requerendo previamente à Administração do Parque as respectivas credenciais;

XXXI. obter, junto aos órgãos competentes, todas as licenças, liberações e aprovações para a implantação de suas atividades na área de que trata este Termo de Referência;

XXXII. havendo a necessidade de autorização de algum órgão, a Concessionária deverá providenciar a sua obtenção, antes do início de suas atividades;

XXXIII. responsabilizar-se pelo pagamento dos tributos federais, estaduais e municipais, assim como das contribuições, gerais e especiais, inclusive encargos sociais de qualquer natureza, que incidam ou venham a incidir sobre a prestação de serviços objeto deste contrato, não podendo a Concedente, ser entendida como responsável ou solidária;

XXXIV. responsabilizar-se por todos os ônus relativos à prestação dos serviços sob sua responsabilidade;

XXXV. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

XXXVI. providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela Concedente;

XXXVII. arcar com eventuais prejuízos causados à Concedente e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometidas por seus empregados, contratados ou prepostos envolvidos na execução do contrato;

XXXVIII. aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões ao objeto do contrato;



XXXIX. responsabilizar-se, com foros de exclusividade, pela observância a todas as normas estatuídas pela legislação trabalhista, social e previdenciária, tanto no que se refere a seus empregados, como a contratados e prepostos, responsabilizando-se, mais, por toda e qualquer autuação e condenação oriunda da eventual inobservância das citadas normas, aí incluídos acidentes de trabalho, ainda que ocorridos nas dependências da Concedente. Caso esta seja chamada a juízo e condenada pela eventual inobservância das normas em referência, a Concessionária obriga-se a ressarcir-la do respectivo desembolso, ressarcimento este que abrangerá despesas processuais e honorários de advogado arbitrados na referida condenação.

18. PRAZO PARA INÍCIO DOS SERVIÇOS

18.1 A Concessionária deverá entrar em funcionamento em até 20 (vinte) dias corridos após publicação do extrato do contrato, firmado entre Concessionária e a Concedente.

Geraldo Lima Júnior
Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Inovações
Tecnológicas

Régia Mara Côrtes de Aguiar
Superintendente de Turismo



ANEXO II

MODELO DE ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

O MUNICÍPIO DE ARAXÁ, Minas Gerais, declara, em atendimento às exigências do Edital de Licitação, Pregão Presencial nº 08.0012/2018, que tem como objeto a concessão onerosa de uso para exploração comercial e administração dos espaços públicos dentro do Parque do Cristo de Araxá, que a empresa _____ CNPJ _____, endereço _____, neste ato representado por _____ Sr. _____, compareceu à visita técnica e vistoriou o local onde serão executados os serviços objeto da licitação em apreço, tomando conhecimento de todas as informações, das condições locais e dos graus de dificuldades existentes para o cumprimento das obrigações objeto da concessão, de acordo com o art. 30, III da Lei 8.666/93.

Araxá-MG, _____ de _____ de 2018.

Nome e assinatura do Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico,
Turismo e Inovações Tecnológicas



ANEXO III

MODELO DE TERMO DE C R E D E N C I A M E N T O

Através do presente, credenciamos o(a) Sr(a).
_____, portador(a) da Cédula de Identidade com
RG nº. _____, a participar da Licitação instaurada pelo
Município de ARAXÁ/MG, na modalidade de Pregão Presencial nº 08.0012/2018 na
qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe plenos poderes para
pronunciar-se em nome da empresa _____
CNPJ/MF nº _____, bem como praticar os atos necessários
para representa-la, inclusive para interpor ou desistir de recurso, receber citações,
intimações, responder administrativa e judicialmente por seus atos, formular propostas,
ofertas e lances de preços enfim, praticar todos os demais atos inerentes ao certame,
em nome do proponente, nos termos do artigo 4º, inciso VI, da Lei 10.520/2002.

_____ em ____ de _____ de 2018.

Nome do dirigente da empresa
Assinatura do dirigente da empresa
(firma reconhecida)



ANEXO IV

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU
EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

Para fins do disposto nos item 4.2.1. letra “b”, 4.2.2. letra “b” do Edital Pregão Presencial Nº 08.0012/2018, declaro, sob as penas da lei, que a empresa _____, inscrita no CNPJ no _____, cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte estabelecidos pela Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, em especial quanto ao seu art. 3º, estando apta a usufruir o tratamento favorecido estabelecido nessa Lei Complementar e no Decreto nº 6.204, de 05.09.2007.

Declaro, ainda, que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, e que se compromete a promover a regularização de eventuais defeitos ou restrições existentes na documentação exigida para efeito de regularidade fiscal, caso seja declarada vencedora do certame.

Local e Data

Representante Legal ou Procurador do Licitante
(nome e assinatura)
(firma reconhecida)

Contador
(nome e assinatura)
(firma reconhecida)



ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

A empresa _____, cadastrada no CNPJ sob nº _____, situada na _____, por intermédio do seu representante ou procurador declara ao Município de ARAXÁ (MG) que atende a todos os requisitos de habilitação constante do Edital de Pregão Presencial nº 08.0012/2018 e se compromete a prestar os serviços que lhe forem adjudicados conforme a descrição do Anexo I deste edital, desconsiderando qualquer erro que porventura houver cometido na elaboração da proposta.

O signatário assume responsabilidade civil e criminal por eventual falsidade.

_____, ____ de _____ de 2018.

Nome do dirigente da empresa
Assinatura do dirigente da empresa



ANEXO VI

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

À

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ-MG
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 14/2018
MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL Nº 08.0012/2018

Objeto: Concessão onerosa de uso para exploração comercial e administração na denominada "Praça de Alimentação" do Parque do Cristo de Araxá, destinada a instalação de 03 (três) espaços comerciais destinado a instalação das seguintes atividades empresariais: 1) Cafeteria/Lanchonete, 2) Bar/Choperia e 3) Sorveteria, conforme especificações e descrições técnicas constantes do Termo de Referência, Anexo I, deste Edital.

Nome da empresa:

CNPJ:

Endereço:

Telefone/fax:

E-mail (se houver):

Nome, dados pessoais, CPF, Identidade, endereço da pessoa indicada para assinatura do Contrato:

Apresentamos nossa proposta para a execução do objeto do referido Processo licitatório, pelos preços mensais e global aqui definidos, declarando que neles encontram-se incluídos todos os benefícios e os custos diretos e indiretos que forem exigidos para prestação do serviço licitado, assim entendida, não só as despesas diretas, com a aquisição de materiais e pagamento da mão-de-obra, como também, as despesas indiretas, dentre elas: transporte de pessoal, frete, alimentação, "know-how", "royalties", despesas financeiras, serviços de terceiros, aluguel e aquisição de máquinas; equipamentos, veículos e transportes; contribuições devidas à Previdência Social, encargos sociais e trabalhistas; impostos e taxas, emolumentos incidentes sobre a prestação do serviço, e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da contratada.

Declaramos que o prazo de validade desta proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data para a entrega das propostas conforme art. 64, §3º, da Lei nº 8.666/93 e art. 6º da Lei nº 10.520/2002.

Declaramos ainda que, estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital e nos seus respectivos anexos, estando plenamente cientes das obrigações e responsabilidades nele estabelecidas.

Depois de homologado o resultado, nos comprometemos a assinar o CONTRATO, no prazo determinado no documento de convocação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG
Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos
Setor de Licitação - e-mail: licitacao@araxa.mg.gov.br
Rua Alexandre Gondim nº 112 - CEP 38183 -100 - Fone: 3691-7022/3691-7145

Propomo-nos a prestar o(s) serviço(s) na forma do Edital e aceitamos as condições de pagamento conforme determinado nele.

OBSERVAÇÃO: a planilha abaixo deve ser preenchida com o item, a quantidade, a unidade, descrição do espaço que se pretende a concessão, o valor mensal e o valor global. No Termo de Referência – Anexo I, no item 2.2. tem os dados necessários para o preenchimento.

Item	Quant.	Unidade	Descrição	Valor Mensal	Valor Global para 12 meses
				R\$	R\$

Valor mensal: R\$ _____ (_____).

Valor Global para 12 meses: R\$ _____ (_____).

_____, _____ de _____ de 2018.

(Nome da empresa)
(Nome e assinatura do representante legal da Proponente)
CNPJ



ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

Declaro, sob as penas da lei, para fins de participação no Pregão Presencial nº 08.0012/2018, que nossa empresa: _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, estabelecida na _____, não foi declarada inidônea nem suspensa do direito de licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do inciso IV do artigo 87 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, bem como comunicarei qualquer fato ou evento superveniente à entrega dos documentos para cadastramento, que venha alterar a atual situação quanto à capacidade jurídica, técnica, regularidade fiscal e econômico-financeira.

O signatário assume responsabilidade civil e criminal por eventual falsidade.

_____, _____ de _____ de 2018.

Nome do dirigente da empresa
Assinatura do dirigente da empresa



ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR

A empresa _____, cadastrada no CNPJ sob nº _____, situada na _____, por intermédio do seu representante ou procurador DECLARA ao Município de ARAXÁ (MG), e para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, referente ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

O signatário assume responsabilidade civil e criminal por eventual falsidade.

_____, ____ de _____ de 2018.

Nome do dirigente da empresa
Assinatura do dirigente da empresa



ANEXO IX

**MODELO DE DECLARAÇÃO QUE NÃO POSSUI EM SEU QUADRO SOCIETÁRIO
SERVIDOR PÚBLICO DA ATIVA**

A empresa _____ inscrita (a) no CNPJ Nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade Nº _____ e do CPF Nº _____, **DECLARA** que não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista, em atendimento à vedação disposta no Art. 18, XII da Lei 12.708/2012.

Por ser verdade firmo presente.

_____, ____ de _____ de 2018.

Nome do dirigente da empresa
Assinatura do dirigente da empresa



ANEXO X

MODELO DE MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO DE CONCESSÃO ONEROSA DE USO DA ÁREA DESTINADA A INSTALAÇÃO DA CAFETERIA/LANÇHONETE NO PARQUE DO CRISTO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE ARAXÁ – PREFEITURA MUNICIPAL E

Pregão Presencial nº 08.0012/2018
Contrato nº _____/2018

Pelo presente instrumento particular, de um lado o **MUNICÍPIO DE ARAXÁ/MG – PREFEITURA MUNICIPAL**, Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrita no CNPJ sob o n.º 18.140.756/0001-00, com sede nesta cidade de Araxá-MG, à Rua Presidente Olegário Maciel, 306, Centro, neste ato representado por seu Prefeito Municipal **Aracely de Paula**, brasileiro, inscrito no C.P.F. nº _____, residente e domiciliado nesta cidade, doravante denominado **CONCEDENTE** e de outro lado _____, inscrito no CNPJ sob o nº _____, com sede na cidade de _____ à Rua/Avenida _____, nº _____, Bairro _____, CEP: _____, neste ato representada por seu _____, Sr. _____, inscrito no C.P.F. sob o nº _____, doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, considerando o resultado do Pregão nº 08.0012/2018, resolvem celebrar o presente Contrato de Concessão Onerosa de Uso da Área Destinada a Instalação da Cafeteria/lanchonete no Parque do Cristo, conforme objeto abaixo e a proposta apresentada pela **CONCESSIONÁRIA** no referido certame, atendendo as condições previstas no Instrumento Convocatório, sujeitando-se as partes contratantes às normas constantes da Lei Municipal nº 4.724, de 09 de agosto de 2005, Decreto Municipal nº 404 de 06 de setembro de 2005, pela Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, pelo Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000, Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006 e subsidiariamente pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, suas alterações, e em conformidade com as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO:

1.1. O objeto do presente contrato é a concessão onerosa de uso para exploração comercial e administração do espaço comercial destinado a instalação da Cafeteria/Lanchonete, dentro do Parque do Cristo de Araxá, no pavimento inferior ao Monumento do Cristo, conforme especificações e descrições técnicas constantes do Termo de Referência, Anexo I, do Edital Pregão Presencial nº 08.0012/2018.



1.2. Especificações Técnicas do Imóvel:

Item	Quant.	Unidade	Descrição	Valor Mensal	Valor Global para 12 meses
1	1	Un	Espaço Físico para Cafeteria/Lanchonete, situado no Parque do Cristo de Araxá, Avenida Washington Barcelos, s/nº - Santa Rita, CEP 38.180-000, Araxá - MG. Descrição do Espaço Comercial: Lado Direito, totalizando uma área de 60,00 metros quadrados. A área a ser concedida encontra-se no pavimento inferior do monumento do Cristo. Área bastante arejada e com grande capacidade de acesso.	R\$	R\$

1.3. Vinculam-se ao presente Contrato o Edital do Pregão Presencial nº 08.0012/2018, seus anexos, bem como a proposta da **CONCESSIONÁRIA**, os quais constituem parte deste instrumento para todos os fins e efeitos de direito, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO, FORMA DE PAGAMENTO, E DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO DO CONTRATO:

2.1. A **CONCESSIONÁRIA** pagará ao **CONCEDENTE** o valor GLOBAL de R\$_____ (_____); sendo o valor MENSAL de R\$_____ (_____) conforme proposta vencedora.

2.2. O pagamento deverá ser realizado por meio de depósito bancário, conforme as determinações do **CONCEDENTE**, até o 5º dia útil do mês imediatamente subsequente ao da execução dos serviços. Sempre que solicitado, a **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar o comprovante de pagamento o **CONCEDENTE**.

2.3. Não sendo pago a contraprestação pela concessão na data aprazada, incidirá juros moratórios pela Taxa Selic sobre o valor devido.

2.4. O valor do serviço poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses de vigência contratual pelo IPCA.

2.5. A **CONCESSIONÁRIA** deverá arcar com as despesas relativas à utilização dos serviços de água, esgoto e energia elétrica, os quais deverão ser pagos em até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento do Documento de Arrecadação Fiscal – DAE. Os comprovantes deverão ser encaminhados ao **CONCEDENTE** em até 2 (dois) dias úteis após o pagamento.



2.6. É vedada a alteração do(s) preço(s), exceto nas hipóteses, expressamente, previstas em lei (art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93), de forma a manter e assegurar o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, em consonância com os termos e condições da proposta apresentada, mediante requerimento da **CONCESSIONÁRIA** e com comprovação documental.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS ENCARGOS:

3.1. No(s) preço(s) proposto(s) estão incluídos todos os benefícios e os custos diretos e indiretos que forem exigidos para prestação do serviço licitado, assim entendida, não só as despesas diretas, com a aquisição de materiais e pagamento da mão-de-obra, como também, as despesas indiretas, dentre elas: transporte de pessoal, frete, alimentação, "know-how", "royalties", despesas financeiras, serviços de terceiros, aluguel e aquisição de máquinas; equipamentos, veículos e transportes; contribuições devidas à Previdência Social, encargos sociais e trabalhistas; impostos e taxas, emolumentos incidentes sobre a prestação do serviço, e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto do presente contrato, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da **CONCESSIONÁRIA**.

CLÁUSULA QUARTA – DETALHAMENTO DO OBJETO:

4.1. A área a ser concedida possui aproximadamente 60m² (sessenta metros quadrados), privativos, para a instalação do quiosque, ou algo similar, para a operação da Cafeteria/Lanchonete.

4.2. A área a ser concedida encontra-se no pavimento inferior do monumento do Cristo.

4.3. A Praça de Alimentação é composta por três espaços comerciais, sendo de livre acesso ao público em geral, de segunda a domingo, de 08h00min (oito horas) às 22h00min (vinte duas horas). O horário poderá ser alterado em caso de necessidade após acordo entre o **CONCEDENTE** e a **CONCESSIONÁRIA**.

4.4. A área a ser concedida dispõe de sistemas de água, esgoto, e energia, ficando a cargo da **CONCESSIONÁRIA** todas as despesas decorrentes do uso destes.

4.5. Não serão disponibilizados equipamentos nem mobília para operação do espaço comercial, cuja aquisição e instalação de toda estrutura necessária para o bom funcionamento do empreendimento, ficará sob a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

4.6. A manutenção preventiva e corretiva do espaço concedido e dos equipamentos será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, que deverão arcar com as respectivas despesas.

4.7. Todos os equipamentos, móveis, utensílios, sistemas e/ou instalações necessários ao preparo, distribuição, consumo dos alimentos, bem como da higienização da área concedida é de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.



4.8. Qualquer benfeitoria realizada para atender ao serviço as atividades do empreendimento, será revertida ao **CONCEDENTE** sem indenização.

4.9. Os procedimentos de carga, descarga e retirada de lixo deverão ocorrer em área reservada, de acordo com os horários e as determinações da Administração do Parque.

4.10. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste contrato, nem mesmo a prestação de serviços vinculada a este.

4.11. No espaço concedido para a Cafeteria/Lanchonete, somente poderão ser comercializados alimentos e bebidas de valor nutricional comprovado, **NÃO SENDO PERMITIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS, CIGARROS, CIGARRILHAS, CHARUTOS OU QUALQUER OUTRO PRODUTO QUE USE TABACO E MEDICAMENTOS**, sob pena de rescisão imediata deste contrato.

4.12. Para execução dos serviços contratados são de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, os equipamentos, insumos, software de gerenciamento, serviço de manutenção preventiva e corretiva.

4.13. A **CONCESSIONÁRIA** poderá utilizar tão-somente a área privativa do imóvel, ou seja, restringir sua atividade aos 60,00m² (sessenta metros quadrados) do espaço comercial.

4.14. Não será permitida estilização de exclusividade de marca comercial ou ainda, a comercialização de uma marca exclusiva no espaço concedido.

4.15. A **CONCESSIONÁRIA** é responsável pelo projeto, implantação, execução ou renovação de AVCB (Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros) ou CLCB (Certificado de Licença do Corpo de Bombeiros) do espaço comercial.

4.16. Qualquer adaptação ao espaço comercial, que seja exigida pela legislação aplicada, os custos de projeto e execução ficará a cargo da **CONCESSIONÁRIA** desde que previamente anuídas pelo **CONCEDENTE**.

CLÁUSULA QUINTA – DA LIMPEZA E DO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES:

5.1. O asseio da Cafeteria/Lanchonete, higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, tanto da área de atendimento interno, externo e equipamentos, deverá ser feita diariamente, sob responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

5.2. O material de limpeza e a retirada do lixo são de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

5.3. Os recipientes de lixo devem ser conservados permanentemente tampados.

5.4. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter um programa periódico de dedetização e desratização, com a frequência necessária para manter a higiene do local, ou sempre que solicitados pela fiscalização da Administração do Parque.



5.5. A empresa responsável pelo serviço de dedetização e desratização deverá apresentar Alvará de Funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária.

5.6. A empresa deverá apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas, utilizados especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.

5.7. A **CONCESSIONÁRIA** ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada dos alimentos, utensílios, etc.

CLÁUSULA SEXTA – DA MANUTENÇÃO E DOS REPAROS:

6.1. Toda a manutenção e/ou reparo será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, devendo ser mantidos os mesmo padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens: a) Água/esgoto b) Energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores), GLP (válvulas, conexões, etc.), c) Pintura em látex nas paredes e balcão e tinta esmalte as esquadrias metálicas.

6.2. As manutenções mencionadas, decorrentes de tempo de uso ou fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliadas pelo **CONCEDENTE**.

6.3. Quaisquer despesas decorrentes da reparação necessária no espaço físico do imóvel concedido, correrá a conta da **CONCESSIONÁRIA**, sendo que será feita vistoria prévia a fim de detectar as necessidades de reparo, bem como será realizado inspeção posterior à realização dos reparos.

6.4. A **CONCESSIONÁRIA** será responsável pelos danos ao imóvel e bens pertencentes ao mesmo, utilizados para o funcionamento da Cafeteria/Lanchonete, devendo a mesma promover a substituição e reparos necessários no bem danificado, arcando com todos os ônus inerentes ao dano.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA INFRAESTRUTURA:

7.1. A **CONCESSIONÁRIA** poderá definir o layout do espaço comercial da **Cafeteria/Lanchonete** para a operação do serviço, considerando as limitações estruturais do ambiente quanto às redes elétrica, hidráulica, de esgotamento, etc.

7.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá fazer a ambientação do espaço comercial, a fim de torná-lo agradável aos visitantes e clientes.

7.3. As manutenções e adaptações da área concedida que se façam necessárias à prestação do serviço serão de ônus da **CONCESSIONÁRIA**, exigindo, no entanto, a prévia autorização da Administração do Parque para a realização de qualquer ação nas dependências do espaço concedido.

7.4. A **CONCESSIONÁRIA** deverá realizar, às suas expensas, um projeto para a instalação da canalização do gás, que deverá ser aprovado pelo **CONCEDENTE**, ficando a execução da obra de instalação, adaptações necessárias, o abastecimento, a



aquisição de equipamentos a gás, o controle de estoque e a manutenção do sistema sob sua inteira responsabilidade. Toda e qualquer necessidade inerente à instalação e utilização do gás canalizado será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

7.5. Não serão permitidas obras de adequação que interfiram na concepção arquitetônica do monumento do Cristo, a exclusivo critério do **CONCEDENTE**.

7.6. As instalações e adequações serão integradas ao patrimônio do **CONCEDENTE**, sem ônus ou indenização.

7.7. As instalações e montagem da Cafeteria/Lancheonete e demais equipamentos que se fizerem necessários ficarão por conta da **CONCESSIONÁRIA**.

7.8. A aquisição de novos itens necessários à prestação dos serviços será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

7.9. A **CONCESSIONÁRIA** não se responsabilizará por qualquer perda ou dano resultante de caso fortuito ou força maior, bem como por quaisquer trabalhos, serviços ou responsabilidades não previstas neste contrato.

7.10. Não será permitida a estocagem de quaisquer tipos de materiais e equipamentos fora das dependências da Cafeteria/Lancheonete.

7.11. Não será permitida a venda de cigarros, cigarrilhas, charutos ou qualquer outro produto que use tabaco, assim como qualquer outro produto ilícito, sem origem ou de origem duvidosa.

7.12. É terminantemente proibida à venda de qualquer material fora do período máximo de vencimento, sem especificação da origem, sem nota fiscal, incluindo as bebidas e alimentos sem registro de fabricação.

7.13. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá transferir a concessão, ou sublocar o imóvel no todo ou em parte.

7.14. A **CONCESSIONÁRIA** deverá cumprir rigorosamente o Regimento Interno do Parque.

7.15. A **CONCESSIONÁRIA** obriga-se a observar o horário de carga e descarga, o qual será definido pela Administração do Parque.

7.16. Ao final do período de vigência deste contrato caso alguma das partes não deseje mais que o contrato seja renovado ou deseje a sua interrupção, a **CONCESSIONÁRIA** terá que manifestar-se com antecedência mínima de 45 (quarenta e cinco) dias corridos, uma vez que a Cafeteria/Lancheonete não poderá sofrer interrupção no seu funcionamento e 30 (trinta) dias corridos para a entrega do imóvel e a sua devolução.

CLÁUSULA OITAVA – DOS SERVIÇOS MÍNIMOS EXIGIDOS:



8.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá atender, rigorosamente, as exigências da Vigilância Sanitária em todas as etapas de preparação, fornecimento e descarte de alimentos.

8.2. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo o bem estar da comunidade e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo do **CONCEDENTE**, podendo ser fiscalizado pelos Órgãos competentes da Saúde e da Vigilância Sanitária.

8.3. A **CONCESSIONÁRIA** deverá utilizar materiais novos e limpos, bem como descartáveis, quando for o caso.

8.4. A **CONCESSIONÁRIA** deverá utilizar sempre garfos, pegadores de alimentos e guardanapos de papel para manusear os alimentos.

8.5. Os ingredientes necessários para o preparo dos lanches deverão ser de boa qualidade, de procedência conhecida e dentro do prazo de validade.

8.6. Os lanches deverão ser frescos e com boa aparência, dando especial atenção para lanches de baixo teor de gordura e açúcar.

8.7. Na concessão do Espaço Comercial I – Lado Direito – **Cafeteria/Lanchonete**, a **CONCESSIONÁRIA** deverá utilizar a área concedida para oferecer os serviços obrigatórios, conforme descrição abaixo:

- I - 3/4 tipos de bolos regionais simples sem recheio e cobertura (pedaços/fatias);
- II - 3 tipos de bolos confeitados com recheio e cobertura (pedaços/fatias); torta-doce (porção/pedaços);
- III - 5/6 tipos de salgados fritos e/ou assados;
- IV - pão de queijo e quitandas variadas;
- V - 2 opções de sanduíches quentes;
- VI - 2 opções de sanduíches frios de pão francês e integral com recheios leves; salada de frutas (porção individual);
- VII - docinhos e doces variados; sequilhos variados;
- VIII - suco de laranja fresca;
- IX - 5 opções de sucos de frutas de polpa congelada;
- X - 5 opções de sucos de frutas de caixinhas e sucos em latas; refrigerantes de lata; água mineral natural e com gás; água de coco em embalagens específicas; café simples; café com leite; capuccino; leite puro e achocolatado.

8.8. A **CONCESSIONÁRIA** deverá, obrigatoriamente, trazer os alimentos prontos ou no máximo pré-prontos, para auxílio de equipamentos elétricos, pois no local da concessão, não haverá disponibilização de cozinha para preparação.

8.9. Deverão ser oferecidas aos usuários opções para dietas saudáveis, balanceadas e especiais.

8.10. A **CONCESSIONÁRIA** poderá executar outros serviços compatíveis com o ramo de alimentação, como café da manhã, lanchonete, “coffee break”, “bomboniere”, etc,



cujos preços deverão ser compatíveis com os praticados no mercado, sob pena de rescisão deste contrato.

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

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

8.13. No espaço da Cafeteria/Lanchonete, não poderá ser comercializado bebidas alcoólicas.

CLÁUSULA NONA – DOS PREÇOS OFERTADOS:

9.1. Os preços dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade na qual será instalada a Cafeteria/Lanchonete, objeto da Concessão.

9.2. A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários e se verificada incompatibilidade dos preços com os praticados no mercado local, o **CONCEDENTE** poderá solicitar a redução dos mesmos.

9.3. Atendimentos especiais de lanches deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente solicitadas e negociadas entre o **CONCEDENTE** e a **CONCESSIONÁRIA**.

CLÁUSULA DÉCIMA – DOS EMPREGADOS:

10.1. Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade, e que gozem de boa saúde física e mental.

10.2. O pessoal necessário à execução do serviço objeto do presente contrato será de exclusiva responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

10.3. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter um número mínimo de empregados necessários para atender e de modo satisfatório a demanda do Parque.

10.4. Os empregados deverão, obrigatoriamente, usar uniforme apropriado, em perfeitas condições de higiene, sendo obrigatório o uso de toucas higiênicas e luvas quando necessário.

10.5. A **CONCESSIONÁRIA** deve garantir a segurança física da mão-de-obra, através do fornecimento dos equipamentos de segurança individual imprescindíveis.

10.6. A **CONCESSIONÁRIA** deve fornecer pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa,



botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscara, etc.), adequados às atividades de produção dos lanches.

10.7. Os funcionários da **CONCESSIONÁRIA** que apresentem manchas, machucados e alergias ou estiverem doentes devem ser afastados da manipulação dos alimentos.

10.8. A **CONCESSIONÁRIA** deve apresentar, em até 30 (trinta) dias após início dos serviços, relação com a identificação de seus empregados, contendo nome e CPF, para ter livre acesso as dependências do Parque.

10.9. A **CONCESSIONÁRIA** em qualquer alteração de pessoal deverá comunicar por escrito, o **CONCEDENTE**, sendo necessário os mesmos itens mencionados acima para o novo funcionário.

10.10. A **CONCESSIONÁRIA** deve substituir, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sempre que exigido pelo **CONCEDENTE**, e independente da apresentação de motivos por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, nocivos, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina ou ao interesse público.

10.11. A **CONCESSIONÁRIA** deverá preocupar-se em confeccionar as preparações usando a menor quantidade de óleo possível a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas.

10.12. A **CONCESSIONÁRIA** deve providenciar, às suas expensas, o transporte de alimentos e de materiais necessários ao fornecimento de lanches servidos na Cafeteria/Lanchonete.

10.13. Cabe a **CONCESSIONÁRIA** responsabilidade por todas as despesas decorrentes da contratação de pessoal, salários de empregados, transporte dos mesmos e quaisquer outros encargos, inclusive por quaisquer acidentes de que possam vir a serem vítimas, quando em serviço, e por tudo quanto as leis da Previdência Social e trabalhistas lhes assegurem e, ainda, por quaisquer danos ou prejuízos porventura causados a terceiros.

10.14. A **CONCESSIONÁRIA** responderá integralmente, por perdas e danos que vier a causar a Administração Pública Municipal, ou a terceiros em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independente de outras cominações contratuais e legais a que estiver sujeita.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA– DA AVALIAÇÃO:

11.1. A **CONCESSIONÁRIA** será avaliada pelos usuários do Parque, sobre a qualidade de seus produtos e serviços durante o período do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE:

12.1. Disponibilizar a área física à **CONCESSIONÁRIA**.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG

Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos

Setor de Licitação - e-mail: licitacao@araxa.mg.gov.br

Rua Alexandre Gondim nº 112 - CEP 38183 -100 - Fone: 3691-7022/3691-7145

12.2. Promover o acompanhamento e a fiscalização da execução dos serviços por meio do gestor do contrato ou pessoa designada pela Administração Pública, nos termos do art. 67, da Lei nº 8.666/93, e exigir medidas corretivas por parte da **CONCESSIONÁRIA**, quando necessário, podendo, ainda, sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer prestação de serviços que esteja em desacordo com as exigências especificadas neste contrato.

12.3. Exigir, durante a vigência deste contrato, o cumprimento das obrigações assumidas pela **CONCESSIONÁRIA**, bem como a manutenção de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12.4. Assegurar o livre acesso dos empregados da **CONCESSIONÁRIA**, em dias e horários previamente estipulados, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas.

12.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados, no que tange à prestação do serviço.

12.6. Fiscalizar a execução do contrato.

12.7. O cumprimento das obrigações contratuais será fiscalizado, a qualquer hora e em todas as etapas da sua execução, pelo gestor ou por preposto designado pelo **CONCEDENTE**, a quem competirá zelar pela perfeita execução do pactuado, em conformidade com o previsto no Edital, na proposta da **CONCESSIONÁRIA** e neste instrumento. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do contrato, o agente fiscalizador dará ciência ao **CONCEDENTE** do sucedido, fazendo-o por escrito, bem assim das providências exigidas da **CONCESSIONÁRIA** para sanar a falha ou defeito apontado, além de definir prazo. Todo e qualquer dano decorrente da inexecução parcial ou total do contrato, ainda que imposto a terceiros, será de única e exclusiva responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

12.8. A pessoa que fizer a fiscalização terá livre acesso ao interior das áreas concedidas e a ele caberá fiscalizar a guarda, armazenamento, seleção dos produtos, bem como todas as demais obrigações contratuais.

12.9. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do ajuste, incluídas imperfeições de natureza técnica e aquelas provenientes de vício redibitório, tal como definido pela lei civil.

12.10. Efetuar, bimestralmente, pesquisa de satisfação da clientela dos Espaços Comerciais, visando apurar o grau de satisfação em relação aos serviços prestados, para adoção de medidas corretivas, se necessário.

12.11. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição do empregado da **CONCESSIONÁRIA** que estiver sem uniforme ou crachá; que embaraçar ou dificultar a fiscalização.



12.12. Efetuar inspeções periódicas para verificar se os bens colocados à disposição da **CONCESSIONÁRIA** estão sendo utilizados e conservados corretamente.

12.13. Efetuar a limpeza dos espaços comuns.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA:

13.1. Quanto à operação dos serviços, serão obrigações da CONCESSIONÁRIA:

I. Prestar, no mínimo, os tipos de serviços na área concedida, nos termos definidos no presente contrato.

II. Assumir todo o ônus necessário à prestação destes serviços, como: ajustes na construção disponibilizada pelo **CONCEDENTE**; fornecimento de equipamentos e mobiliários; fornecimento de matéria prima de boa qualidade; fornecimento de mão de obra adequada, em quantidade suficiente para a execução dos serviços de preparo e entrega das refeições, de limpeza, entre outros.

III. Entregar cópia do Alvará de Funcionamento no prazo de 60 (sessenta) dias após o início das atividades; o qual poderá ser prorrogado, a critério do **CONCEDENTE**, se for aceita a fundamentação do pedido de prorrogação.

IV. Entregar cópia do Alvará Sanitário no prazo de 60 (sessenta) dias após o início das atividades; o qual poderá ser prorrogado, a critério do **CONCEDENTE**, se for aceita a fundamentação do pedido de prorrogação.

V. Adquirir e disponibilizar todos os utensílios para a prestação dos serviços, tais como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, galheteiros (paliteiros, saleiros, azeite, vinagre, molhos para saladas etc.), toalhas de mesa e outros necessários ao funcionamento dos serviços, os quais devem estar em perfeito estado, ser padronizados e adequados à sua função.

VI. Observar as especificações mínimas exigidas para cada tipo de serviço.

VII. Respeitar as determinações da Administração do Parque a respeito dos horários de funcionamento, de carga, descarga e retirada de lixo.

VIII. Apresentar o Manual de Boas Práticas de acordo com a legislação exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), na data de início das operações.

IX. Manter, em local visível, tabela de preços com todos os produtos postos para comercialização na cafeteria/lanchonete.

X. Submeter-se às normas de segurança do **CONCEDENTE**, em especial quanto ao acesso às suas dependências.

XI. Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave, tais como roubo, furto, agressão física ou qualquer outra conduta que se caracterize crime, não seja mantido nem retorne às instalações do **CONCEDENTE**.



13.2. Quanto à limpeza, serão obrigações da CONCESSIONÁRIA:

I. Cumprir as determinações sanitárias vigentes sobre higienização dos espaços, dos utensílios, dos equipamentos, bem como sobre acondicionamento e remoção de lixo.

II. Manter rigorosamente higienizados os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, antes e após a sua utilização, com o uso de produtos adequados.

III. Manter limpo o ambiente do espaço concedido durante todo o expediente de funcionamento, inclusive com a retirada de objetos em desuso, liberação das mesas para a rotação entre os consumidores, recolhimento de restos alimentares e de itens descartáveis, acondicionando-os na forma e locais adequados.

IV. Responsabilizar-se pela adequada coleta, armazenagem e disposição do lixo.

V. Identificar e acondicionar os produtos saneantes em local reservado para essa finalidade e obedecer às determinações do fabricante quanto à diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação desses produtos.

VI. Utilizar utensílios e equipamentos de higienização e conservá-los limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade, impedindo que entrem em contato com os alimentos.

VII. Realizar, às suas expensas, a dedetização/desratização mensalmente, ou sempre que necessário, de toda a área concedida, em horário que não prejudique a prestação dos serviços.

VIII. Realizar outras ações para o controle de vetores e pragas urbanas, impedindo a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos.

X. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive da área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas a Cafeteria/Lanchonete, observadas as normas sanitárias vigentes e as boas práticas do setor de alimentação coletiva.

XI. Proceder à higienização da área de alimentação (incluindo mesas e bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, no período da execução do serviço, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo **CONCEDENTE**; Pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de lavagem e de produção; maçanetas; lavatórios (pias); sanitários; cadeiras e mesas (refeitório); monoblocos e recipientes de lixo; Higienização diária Equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação e saboneteiras, borrifadores. Higienização diária, no mínimo, ou de acordo com a necessidade de uso Paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); coifa; geladeiras; câmaras e freezer. Luminárias, interruptores, tomadas, telas e reservatório de água.

XII. Manter, com recursos próprios, materiais e humanos, a limpeza e conservação das áreas internas de produção e operação da Cafeteria/Lanchonete.



XIII. Realizar a limpeza das áreas internas do espaço concedido. A higienização das mesas e bancos da área de alimentação será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

XIV. A **CONCESSIONÁRIA** deverá recolher diariamente, e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo **CONCEDENTE**, observada a legislação ambiental.

13.3. Quanto à qualidade dos serviços e produtos ofertados, serão obrigações da CONCESSIONÁRIA:

I. Obedecer todas as normas técnicas sanitárias vigentes referentes aos serviços de alimentação, observando qualquer modificação ou atualização que impacte na prestação dos serviços.

II. Zelar pelo bom atendimento aos clientes, definindo estratégias de operação que possam diminuir as filas e o tempo de espera dos usuários.

III. Cumprir as determinações da Portaria nº 326, de 30/07/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde quanto ao padrão de qualidade dos gêneros alimentícios.

IV. Utilizar somente produtos de boa qualidade.

V. Utilizar somente água filtrada no preparo de bebidas e gelo.

VI. Utilizar produtos de origem animal que possuam Selo de Inspeção Sanitária (SIF) e a identificação do fornecedor, podendo o **CONCEDENTE** exigir a comprovação de procedência deste a qualquer tempo.

VII. Não reutilizar óleos vegetais para frituras.

VIII. Disponibilizar dietas especiais, bem como bebidas e lanches, se for o caso, para pessoas que possuam restrições ao consumo de alimentos, como, hipertensos, diabéticos, etc, com identificação clara para o consumidor quanto às suas especificações.

IX. Refazer ou substituir os itens constantes do cardápio, considerados pelos responsáveis pela fiscalização sem condições de serem consumidos.

X. Organizar e acondicionar os alimentos preparados para consumo conforme as condições higiênico-sanitárias definidas na Resolução da Diretoria Colegiada n. 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

XI. Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento da Cafeteria/Lanchonete, evitando a falta de itens durante o serviço.

XII. Dispor as mesas e cadeiras corretamente, vedada a utilização de mesas e cadeiras de plástico.



XIII. Caso opte por utilizar jogos de toalha de mesa, deve disponibilizá-los em cor clara, providenciando sua troca diária ou a utilização de proteção descartável apropriada sobre aqueles, em cores claras e contrastantes.

XIV. Disponibilizar guardanapos e talheres, acondicionados em sacos plásticos apropriados, em local de fácil acesso.

XV. Dispor de cubas de aço inoxidável em número suficiente para reposição dos alimentos.

XVI. Garantir que seus empregados sejam bem qualificados e treinados para prestarem os serviços com polidez, educação, higiene, presteza e responsabilidade com as atividades desenvolvidas.

13.4. Quanto à produção das refeições, a CONCESSIONÁRIA deverá:

I. Manter o padrão de qualidade e de uniformidade da alimentação, dos produtos e dos serviços oferecidos aos usuários, independentemente das escalas de serviços adotadas.

II. Manter o ambiente da área interna sem presença de focos de insalubridade, animais ou plantas, vetores ou pragas.

III. Operar em horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como de materiais, de forma a não interferir na rotina do Parque do Cristo.

IV. Resfriar os alimentos em equipamentos apropriados e armazená-los corretamente.

V. Respeitar as limitações das instalações quando proceder à finalização ou preparação final de outros alimentos.

VI. Realizar com eficiência a reposição dos alimentos nas ilhas de distribuição.

VII. Cumprir rigorosamente os horários de abertura, fechamento, abastecimento e retirada de lixo definidas pelo **CONCEDENTE**.

13.5. Quanto à área e aos bens cedidos, serão obrigações da CONCESSIONÁRIA:

I. Realizar manutenção preventiva e corretiva do imóvel e dos equipamentos, às suas expensas, seguindo sempre as recomendações do fabricante e zelando para que estas não prejudiquem a prestação do serviço.

II. Solicitar autorização prévia do **CONCEDENTE** para realizar a substituição, movimentação ou retirada de qualquer bem de propriedade desta.

III. Arcar com as despesas decorrentes da operação e utilização dos sistemas de água, esgoto, iluminação e energia, devendo efetuar os pagamentos por meio de DAE.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG

Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos

Setor de Licitação - e-mail: licitacao@araxa.mg.gov.br

Rua Alexandre Gondim nº 112 - CEP 38183 -100 - Fone: 3691-7022/3691-7145

IV. Devolver ao **CONCEDENTE**, ao término do contrato, nas mesmas condições em que foram entregues, os móveis e equipamentos cedidos e a edificação. Caso seja necessário, substituir o móvel ou equipamento danificado por outro novo ou indenizar o **CONCEDENTE** o valor correspondente aos equipamentos que não forem entregues ou se tornarem inutilizáveis. As benfeitorias vinculadas a esta operação, juntamente com os equipamentos fixos respectivos, serão considerados bens reversíveis.

V. Instalar-se no Espaço Concedido, às expensas próprias e com plena responsabilidade, bem como realizar as obras de adequação, ambientação e instalação dos equipamentos necessários ao funcionamento das atividades envolvidas no presente contrato não se admitindo que promova qualquer redução no valor a ser pago ao **CONCEDENTE** em função de tais despesas.

VI. Responsabilizar-se pelas instalações físicas, pintura, pisos, vidros, instalações elétricas (inclusive troca de lâmpadas), hidráulicas, caixas de gordura, rede de esgoto, grelhas, tubulações de escoamento, devendo zelar por sua conservação e realizar manutenções, sempre que seja necessário, com autorização prévia do **CONCEDENTE**.

VII. Responsabilizar-se integralmente pelas atividades e serviços relacionados ao objeto deste contrato, nos termos da legislação vigente.

VIII. Executar o serviço objeto deste Contrato, utilizando as instalações, equipamentos, móveis, entre outros, do **CONCEDENTE**.

IX. Complementar, se necessário, e às suas expensas, os equipamentos para a execução do serviço, mediante prévia autorização do **CONCEDENTE**, podendo retirá-los ao término do contrato.

X. Adequar as necessidades de suas atividades à capacidade técnica dos equipamentos e instalações disponibilizados. Qualquer alteração deverá ser submetida à aprovação do **CONCEDENTE**.

XI. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à exploração do empreendimento, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.

XII. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos vinculada a Cafeteria/Lanchonete, realizando reparos imediatos, às suas expensas.

XIII. Executar a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato quando necessário, a fim de garantir a continuidade da oferta dos serviços aos usuários.

XIV. Garantir que as dependências vinculadas à exploração do empreendimento sejam exclusivamente utilizadas para atender ao objeto deste contrato.

XV. Retirar equipamentos somente com autorização prévia e formal do **CONCEDENTE**.



XVI. Realizar, até o último dia do prazo da concessão de uso, a revisão geral nos equipamentos que lhes forem entregues para uso, com o objetivo de deixar as instalações e os equipamentos em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento de refeições.

XVII. Responsabilizar-se por danos causados ao patrimônio do Parque do Cristo.

13.6. Quanto à saúde e à segurança alimentar, será obrigações da CONCESSIONÁRIA:

I. Realizar os procedimentos, bem como utilizar os produtos adequados à perfeita higienização dos alimentos.

II. Utilizar apenas alimentos com prazo de validade vigente na preparação dos produtos a serem servidos.

III. Descartar, de maneira apropriada, os alimentos prontos que não foram consumidos no mesmo dia da sua preparação, sendo proibida sua reutilização em cardápios futuros.

IV. Coletar, diariamente, amostras de todos os alimentos servidos, e conservá-las em recipientes devidamente higienizados, sob condições adequadas de refrigeração, por um período de 72 (setenta e duas) horas, obedecidas as recomendações técnicas de coleta das amostras, devendo realizar a análise microbiológica às suas expensas, quando solicitado pelo **CONCEDENTE**.

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

13.7. Quanto aos empregados, serão obrigações da CONCESSIONÁRIA:

I. Encaminhar ao **CONCEDENTE**, no prazo de 30 dias do início das operações, e manter atualizada, relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho de todos os empregados.

II. Identificar de maneira diferenciada os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias daqueles que realizam a manipulação de alimentos.

III. Manter os empregados devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, se responsabilizando, exclusivamente, por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade, assumindo, portanto, todos os ônus da relação trabalhista, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros fatores de natureza profissional e/ou ocupacional.



IV. Fornecer aos seus funcionários uniformes completos (calças, blusas, calçados, aventais plásticos, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis para manipulação, limpeza, etc), de acordo com suas atividades, de cor clara, em quantidade suficiente, devendo substituí-los sempre que necessário.

V. Garantir que os funcionários estejam sempre uniformizados, em boas condições de higiene e aparência, portando crachás de identificação com nome do empregado em destaque e nome da **CONCESSIONÁRIA**.

VI. Substituir qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes à **CONCESSIONÁRIA** ou ao interesse do serviço público, sempre que solicitado pelo **CONCEDENTE**.

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

VIII. Proporcionar treinamento continuado da equipe, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do contrato, conforme orientação da Resolução Diretoria Colegiada N° 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

IX. Comprovar a habilitação de todos os empregados por meio de treinamento específico na sua área de atuação.

X. Responder por danos, desaparecimentos de bens patrimoniais e por avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou prepostos, por dolo ou culpa, a terceiros ou o própria **CONCEDENTE**, providenciando a reposição dos bens com qualidade idêntica ou semelhante ou, ainda, ressarcir o valor correspondente, desde que fique comprovada a responsabilidade, sem prejuízo de outras cominações legais.

XI. Instruir seus empregados quanto a critérios de segurança na prevenção de acidentes e incêndios nas dependências do **CONCEDENTE**.

XII. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência.

XIII. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do **CONCEDENTE**.

XIV. Arcar com todas as despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.

13.8. Quanto à eficiência energética, a CONCESSIONÁRIA deverá:

I. Adquirir equipamentos que apresentem o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (art. 6º do Decreto Estadual 43.696, de 11 de Dezembro de 2003);



II. Verificar, na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.

III. Cuidar para que toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) feita nas dependências do **CONCEDENTE** sigam as normas do INMETRO e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.

IV. Verificar, periodicamente, os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, de fuligem nos recipientes e de gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, de manutenção inadequada ou de utilização de combustível de má qualidade.

V. Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, a ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.

VI. Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento, para que correntes de ar não apaguem as chamas.

VII. Manter critérios para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.

VIII. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as necessárias nos ambientes ocupados.

IX. Efetuar a manutenção dos equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, reatores de luminárias com zumbido excessivo e das instalações energizadas com mau funcionamento.

X. Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, nas extensões, etc., e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.

XI. Desenvolver, com seus empregados, programas de racionalização do uso de energia.

13.9. Quanto à segurança e saúde, a CONCESSIONÁRIA deverá:

I. Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPI).

II. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método APCC (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle).

III. Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos equipamentos e utensílios de uso, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins.

13.10. Para o uso racional da água, a CONCESSIONÁRIA deverá:



- I. Colaborar com as medidas de redução de consumo e de uso racional da água, atribuindo a determinados funcionários a tarefa de induzir os empregados a adotarem mudanças de comportamento.
- II. Adotar e manter critérios para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.
- III. Identificar pontos de uso, hábitos e vícios que causam o desperdício de água, atendidas as seguintes regras: devem ser adotados procedimentos corretos para o uso da água, de forma a evitar o seu desperdício e economizá-la, sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

13.11. Serão, ainda, obrigações da CONCESSIONÁRIA:

- I. Manter disponível para fiscalização, toda documentação comprobatória da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, comercial e administrativa, inclusive licenças, autorização de funcionamento e alvará para o exercício de suas atividades comerciais resultantes da execução do contrato.
- II. Comprovar ao **CONCEDENTE** o pagamento dos valores devidos pela concessão onerosa de uso de espaço, de ajustes de pagamento, quando for o caso, e da utilização da infraestrutura disponível no final de cada mês.
- III. Arcar com as demais despesas decorrentes da prestação dos serviços tais como impostos, taxas e quaisquer outras que venham a ser determinadas por lei ou sejam decorrentes de contratações feitas pela **CONCESSIONÁRIA**.
- IV. Manter um preposto durante todo o tempo da prestação do serviço com poderes para coordenar os serviços e representar à **CONCESSIONÁRIA**.
- V. Comunicar imediatamente ao **CONCEDENTE** sempre que suas instalações forem fiscalizadas por órgãos competentes, bem como cientificá-la dos resultados das inspeções.
- VI. Informar ao **CONCEDENTE**, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços.
- VII. Cumprir e fazer cumprir por seus empregados todas as determinações, normas e os regulamentos relativos à operação e a segurança do Parque do Cristo, emanadas pelo **CONCEDENTE** e pelas demais autoridades competentes, responsabilizando-se pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor.
- VIII. Abster-se de veicular publicidade na área concedida, salvo com prévia autorização do **CONCEDENTE**.
- IX. Manter, durante a vigência deste contrato, todas as condições de habilitação e qualificação que as são exigidas nesta licitação.



- X. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo **CONCEDENTE** quanto aos serviços contratados.
- XI. Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, e a Portaria C.V.S. nº 6/99, adequando-o à execução do serviço.
- XII. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que estejam dentro do prazo de validade.
- XIII. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.
- XIV. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.
- XV. Realizar o pré-preparo dos alimentos observando os critérios de higienização, ressaltando-se que os vegetais crus e as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.
- XVI. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos, durante o pré-preparo e o preparo final.
- XVII. Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou com as mãos protegidas por luvas descartáveis, ressaltando-se que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.
- XVIII. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação oferecida aos usuários, suspendendo a disponibilização dos alimentos sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos “in natura” ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas.
- XIX. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados.
- XX. Adquirir utensílios e equipamentos de qualidade, duráveis e compatíveis para utilização nos demais equipamentos.
- XXI. Manter utensílios em quantidade suficiente para atender aos comensais, recolhendo-os e procedendo à sua higienização na área destinada para esse fim.
- XXII. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como falta de água, de energia elétrica, quebra de equipamentos, greves e outras, assegurando a manutenção dos serviços objeto deste contrato.



XXIII. Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao **CONCEDENTE** ou a terceiros, envolvendo coisa, propriedade ou pessoa, em decorrência da execução do objeto, e por danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o **CONCEDENTE**, o ressarcimento ou as indenizações decorrentes de tais danos ou prejuízos.

XXIV. Saber que a fiscalização e o controle dos serviços pelo **CONCEDENTE** não exonera nem diminui a completa responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** por qualquer inobservância ou omissão na execução dos serviços integrantes do objeto deste Contrato.

XXV. Observar a proibição expressa de acender, portar e/ou fumar dentro das instalações do **CONCEDENTE**, salvo em locais permitidos.

XXVI. Responsabilizar-se pelo abastecimento, pela conservação, pelas despesas e pelo controle do material necessário à execução dos serviços.

XXVII. Permitir o trabalho dos fiscais durante as fiscalizações.

XXVIII. Realizar os pagamentos nas condições e nos prazos indicados.

XXIX. Desocupar, de imediato, a área e as respectivas edificações e benfeitorias, restituindo-as em perfeitas condições de uso, quando findo, resilido ou rescindido este Contrato, atendidas as seguintes condições:

1) no caso de ser constatado, pelo **CONCEDENTE**, qualquer tipo de dano, inclusive aqueles relativos à criação de passivos ambientais, caberá à **CONCESSIONÁRIA** arcar com todos os custos necessários à reparação dos danos causados.

2) a área e as respectivas edificações e benfeitorias serão consideradas restituídas ao **CONCEDENTE** somente após a assinatura, pelas partes, do competente "Termo de Vistoria da Área".

XXX. Providenciar o credenciamento obrigatório de todos os representantes e empregados que exercerão atividades na área da Cafeteria/Lanchonete, requerendo previamente à Administração do Parque as respectivas credenciais.

XXXI. Obter, junto aos órgãos competentes, todas as licenças, liberações e aprovações para a implantação de suas atividades na área de que trata este contrato.

XXXII. Havendo a necessidade de autorização de algum órgão, a **CONCESSIONÁRIA** deverá providenciar a sua obtenção, antes do início de suas atividades.

XXXIII. Responsabilizar-se pelo pagamento dos tributos federais, estaduais e municipais, assim como das contribuições, gerais e especiais, inclusive encargos sociais de qualquer natureza, que incidam ou venham a incidir sobre a prestação de serviços objeto deste edital, não podendo o **CONCEDENTE**, ser entendida como responsável ou solidária.



XXXIV. Responsabilizar-se por todos os ônus relativos à prestação dos serviços sob sua responsabilidade.

XXXV. Manter, durante toda a execução deste contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

XXXVI. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo **CONCEDENTE**.

XXXVII. Arcar com eventuais prejuízos causados ao **CONCEDENTE** e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometidas por seus empregados, contratados ou prepostos envolvidos na execução do contrato.

XXXVIII. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões ao objeto deste contrato.

XXXIX. Responsabilizar-se, com foros de exclusividade, pela observância a todas as normas estatuídas pela legislação trabalhista, social e previdenciária, tanto no que se refere a seus empregados, como a contratados e prepostos, responsabilizando-se, mais, por toda e qualquer autuação e condenação oriunda da eventual inobservância das citadas normas, aí incluídos acidentes de trabalho, ainda que ocorridos nas dependências do **CONCEDENTE**. Caso esta seja chamada a juízo e condenada pela eventual inobservância das normas em referência, a **CONCESSIONÁRIA** obriga-se a ressarcir-la do respectivo desembolso, ressarcimento este que abrangerá despesas processuais e honorários de advogado arbitrados na referida condenação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PRAZO PARA INÍCIO DOS SERVIÇOS:

14.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá entrar em funcionamento em até 20 (vinte) dias corridos após publicação do extrato do contrato, firmado entre **CONCESSIONÁRIA** e o **CONCEDENTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS ALTERAÇÕES, DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:

15.1. O presente contrato poderá ser alterado nos casos previstos pelo disposto no art. 65 da Lei nº 8.666/93, sendo que as quantidades previstas no Anexo I do Edital e na cláusula primeira deste contrato poderão sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO:

16.1. O prazo de vigência deste contrato será 12 (doze) meses contados da data da sua assinatura.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PRORROGAÇÃO:

17.1. Este contrato poderá ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, com fundamento no art. 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93,



tendo validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial do Município de Araxá.

17.2. Caso sejam constatadas deficiências após, assinatura do contrato, que possam dar causa a rescisão contratual, por parte da **CONCESSIONÁRIA**, fica a administração autorizada a negociar da forma mais conveniente e que melhor atender aos interesses da comunidade e dos turistas, dentro dos ditames legais.

17.3. A prorrogação do contrato será precedida de pesquisa para que se verifique se as condições oferecidas pela **CONCESSIONÁRIA** continuam vantajosas para a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

18.1. A recusa da **CONCESSIONÁRIA** em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pelo **CONCEDENTE**, bem como o atraso e a inexecução parcial ou total deste contrato e do objeto desta licitação, caracterizarão o descumprimento da obrigação assumida e permitirão a aplicação das seguintes sanções pelo **CONCEDENTE**:

18.1.1. Advertência, que será aplicada sempre por escrito;

18.1.2. Suspensão temporária para licitar e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de Araxá;

18.1.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, no prazo não superior a 5 (cinco) anos;

18.1.4. Multas pecuniárias;

18.1.5. Rescisão unilateral do contrato sujeitando-se a **CONCESSIONÁRIA** ao pagamento de indenização ao **CONCEDENTE** por perdas e danos.

18.2. A total inexecução dos compromissos assumidos em função deste contrato sujeitará a **CONCESSIONÁRIA** à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total de cada item inadimplido que lhe foi adjudicado, atualizado à data do inadimplemento, adotando-se como índice de variação o IPC-FIPE.

18.3. A inexecução parcial dos compromissos assumidos em função deste contrato sujeitará a **CONCESSIONÁRIA** à multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor da parcela inadimplida.

18.4. Pelo descumprimento de obrigações acessórias, tais como a não apresentação de quaisquer dos documentos atinentes à entrega e/ou execução do objeto, será cominada multa de 1% (um por cento), calculada sobre o valor global da prestação.

18.5. As sanções previstas nesta cláusula poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração, facultada a ampla defesa a **CONCESSIONÁRIA**, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato, e serão registradas no cadastro da **CONCESSIONÁRIA**, quando for o caso.



18.6. O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido ao **CONCEDENTE** no prazo máximo de 5 (cinco) dias a contar da data da notificação.

18.7. A critério da administração poderão ser suspensas as penalidades, no todo ou em parte, quando o atraso na entrega do material for devidamente justificado pela firma e aceito pelo **CONCEDENTE**, que fixará novo prazo, este improrrogável, para a completa execução das obrigações assumidas.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DA RESCISÃO DO CONTRATO:

19.1. A **CONCESSIONÁRIA** reconhece os direitos do **CONCEDENTE**, em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666/93.

19.2. O contrato estará sujeito à rescisão, desde que ocorra qualquer das hipóteses previstas no Art. 78, da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, a qual as partes expressamente se submetem, podendo a rescisão ser determinada:

- a) Por ato unilateral e escrito do **CONCEDENTE**, nos casos enumerados nos incisos I a XII, do citado artigo, quando nenhuma indenização será devida **CONCESSIONÁRIA**;
- b) Amigável, por acordo entre as partes, havendo conveniência para o **CONCEDENTE**;
- e,
- c) Judicial, nos termos da Lei.

19.3. Da rescisão procedida com base nesta cláusula não incidirá multa ou indenização de qualquer natureza.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA EXTINÇÃO DA CONCESSÃO:

20.1. A Concessão considerar-se-á extinta, observadas as normas legais específicas, quando ocorrer:

20.1.1. Término do prazo deste contrato.

20.1.2. Encampação.

20.1.3. Caducidade.

20.1.4. Rescisão.

20.1.5. Anulação.

20.1.6. Falência ou extinção da **CONCESSIONÁRIA**.

20.2. Além das hipóteses previstas no item 20.1, a ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovado e impeditivo da execução deste Contrato, poderá ensejar a extinção da concessão.

20.3. No caso de extinção da Concessão o **CONCEDENTE** poderá:

20.3.1. Assumir a prestação do serviço concedido, no local e no estado em que se encontrar.



20.3.2. Ocupar e utilizar os locais, instalações, equipamentos, materiais e recursos humanos empregados na execução do serviço, necessários à sua continuidade.

20.3.3. Aplicar as penalidades cabíveis, principalmente pela reversão de bens.

20.3.4. Reter e executar as garantias contratuais, para recebimento de multas administrativas e ressarcimento de prejuízos causados pela **CONCESSIONÁRIA**.

20.4. Ao término da Concessão, o **CONCEDENTE** irá vistoriar o espaço objeto deste contrato e lavrar o Termo de Recebimento Definitivo da sua operação. Após a lavratura deste Termo, a **CONCESSIONÁRIA** deverá transferir ao **CONCEDENTE**, ou para quem esta indicar, a operação do espaço objeto deste contrato.

20.5. O término da vigência deste contrato implicará, de pleno direito, a extinção da Concessão.

20.6. A **CONCESSIONÁRIA** deverá tomar todas as medidas razoáveis e cooperar plenamente com o **CONCEDENTE** para que os serviços objeto da Concessão e deste contrato continuem a ser prestados ininterruptamente, bem como prevenir e mitigar qualquer inconveniência ou risco à saúde ou segurança dos Usuários.

20.7. A caducidade da Concessão poderá ser declarada, nos casos enumerados na Lei nº 8.987/1995, e suas modificações.

20.8. Considera-se passível de decretação de caducidade, na hipótese prevista no art. 38, § 1º, II, da Lei nº 8.987/1995, o descumprimento das obrigações deste contrato, regulamentares e legais que possam ter grave impacto negativo na prestação adequada do serviço concedido.

20.9. O **CONCEDENTE** poderá promover a declaração de caducidade da Concessão, que será precedida do competente processo administrativo para verificação da inadimplência parcial ou total, assegurando-se à **CONCESSIONÁRIA** direito à ampla defesa e ao contraditório.

20.10. A instauração do processo administrativo para declaração da caducidade será precedida de comunicação à **CONCESSIONÁRIA**, apontando a situação de inadimplência e concedendo prazo razoável, não inferior a 30 (trinta) dias, para sanar as irregularidades.

20.11. A declaração de caducidade não acarretará, para o **CONCEDENTE**, qualquer espécie de responsabilidade em relação a ônus, encargos, obrigações ou compromissos com terceiros assumidos pela **CONCESSIONÁRIA**, notadamente em relação a obrigações de natureza trabalhista, tributária e previdenciária.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA REGÊNCIA:

21.1. Os casos omissos serão resolvidos com observância das disposições constantes na Lei Municipal nº 4.724, de 09 de agosto de 2005, Decreto Municipal nº 404 de 06 de setembro de 2005, Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Decreto nº 3.555, de 08 de



agosto de 2000, Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006 e subsidiariamente pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações e Lei nº 8.987/95 e suas alterações.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO:

22.1. O **CONCEDENTE** providenciará a publicação resumida do presente instrumento, nos termos do parágrafo único do art. 61 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - DO FORO:

23.1. As partes elegem o Foro da Comarca de ARAXÁ/MG, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir as questões judiciais provenientes deste contrato.

E por estarem justos e contratados, firmam o presente instrumento, em 03 (três) vias de igual teor e forma na presença de duas testemunhas, que também a subscrevem para que produza os efeitos legais.

Araxá-MG, ____ de _____ de 2018.

CONCEDENTE: _____

**MUNICÍPIO DE ARAXÁ
ARACELY DE PAULA
PREFEITO MUNICIPAL**

CONCESSIONÁRIA: _____

TESTEMUNHAS:

1) _____

Nome:
C.P.F.:

2) _____

Nome:
C.P.F.:



ANEXO XI

MODELO DE MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO DE CONCESSÃO ONEROSA DE USO DA ÁREA DESTINADA A INSTALAÇÃO DO BAR/CHOPERIA NO PARQUE DO CRISTO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE ARAXÁ – PREFEITURA MUNICIPAL E

Pregão Presencial nº 08.0012/2018
Contrato nº _____/2018

Pelo presente instrumento particular, de um lado o **MUNICÍPIO DE ARAXÁ/MG – PREFEITURA MUNICIPAL**, Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrita no CNPJ sob o nº 18.140.756/0001-00, com sede nesta cidade de Araxá-MG, à Rua Presidente Olegário Maciel, 306, Centro, neste ato representado por seu Prefeito Municipal **Aracely de Paula**, brasileiro, inscrito no C.P.F. nº _____, residente e domiciliado nesta cidade, doravante denominado **CONCEDENTE** e de outro lado _____, inscrito no CNPJ sob o nº _____, com sede na cidade de _____ à Rua/Avenida _____, nº _____, Bairro _____, CEP: _____, neste ato representada por seu _____, Sr. _____, inscrito no C.P.F. sob o nº _____, doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, considerando o resultado do Pregão nº 08.0012/2018, resolvem celebrar o presente Contrato de Concessão Onerosa de Uso da Área Destinada a Instalação da Cafeteria/lanchonete no Parque do Cristo, conforme objeto abaixo e a proposta apresentada pela **CONCESSIONÁRIA** no referido certame, atendendo as condições previstas no Instrumento Convocatório, sujeitando-se as partes contratantes às normas constantes da Lei Municipal nº 4.724, de 09 de agosto de 2005, Decreto Municipal nº 404 de 06 de setembro de 2005, pela Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, pelo Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000, Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006 e subsidiariamente pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, suas alterações, e em conformidade com as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO:

1.2. O objeto do presente contrato é a concessão onerosa de uso para exploração comercial e administração do espaço comercial destinado a instalação do Bar/Choperia, dentro do Parque do Cristo de Araxá, no pavimento inferior ao Monumento do Cristo, conforme especificações e descrições técnicas constantes do Termo de Referência, Anexo I, do Edital Pregão Presencial nº 08.0012/2018.



1.2. Especificações Técnicas do Imóvel:

Item	Quant.	Unidade	Descrição	Valor Mensal	Valor Global para 12 meses
1	1	Un	Espaço Físico para Bar/Choperia, situado no Parque do Cristo de Araxá, Avenida Washington Barcelos, s/nº - Santa Rita, CEP 38.180-000, Araxá - MG. Descrição do Espaço Comercial: Área Central, totalizando uma área de 338,00 metros quadrados. A área a ser concedida encontra-se no pavimento inferior do monumento do Cristo. Área bastante arejada e com grande capacidade de acesso.	R\$	R\$

1.3. Vinculam-se ao presente Contrato o Edital do Pregão Presencial nº 08.0012/2018, seus anexos, bem como a proposta da **CONCESSIONÁRIA**, os quais constituem parte deste instrumento para todos os fins e efeitos de direito, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO, FORMA DE PAGAMENTO, E DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO DO CONTRATO:

2.1. A **CONCESSIONÁRIA** pagará ao **CONCEDENTE** o valor GLOBAL de R\$_____ (_____); sendo o valor MENSAL de R\$_____ (_____) conforme proposta vencedora.

2.2. O pagamento deverá ser realizado por meio de depósito bancário, conforme as determinações do **CONCEDENTE**, até o 5º dia útil do mês imediatamente subsequente ao da execução dos serviços. Sempre que solicitado, a **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar o comprovante de pagamento o **CONCEDENTE**.

2.3. Não sendo pago a contraprestação pela concessão na data aprezada, incidirá juros moratórios pela Taxa Selic sobre o valor devido.

2.4. O valor do serviço poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses de vigência contratual pelo IPCA.

2.5. A **CONCESSIONÁRIA** deverá arcar com as despesas relativas à utilização dos serviços de água, esgoto e energia elétrica, os quais deverão ser pagos em até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento do Documento de Arrecadação Fiscal – DAE. Os comprovantes deverão ser encaminhados ao **CONCEDENTE** em até 2 (dois) dias úteis após o pagamento.



2.6. Considerado no valor mínimo mensal pela Concessão do Espaço destinado ao Bar/Choperia, o fato das despesas de limpeza e manutenção dos banheiros, os quais serão utilizados em comum, com os outros espaços comerciais localizados no Parque, ficarem a cargo da **CONCESSIONÁRIA** do Bar/Choperia.

2.7. É vedada a alteração do(s) preço(s), exceto nas hipóteses, expressamente, previstas em lei (art. 65 da Lei Federal n.º 8.666/93), de forma a manter e assegurar o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, em consonância com os termos e condições da proposta apresentada, mediante requerimento da **CONCESSIONÁRIA** e com comprovação documental.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS ENCARGOS:

3.1. No(s) preço(s) proposto(s) estão incluídos todos os benefícios e os custos diretos e indiretos que forem exigidos para prestação do serviço licitado, assim entendida, não só as despesas diretas, com a aquisição de materiais e pagamento da mão-de-obra, como também, as despesas indiretas, dentre elas: transporte de pessoal, frete, alimentação, "know-how", "royalties", despesas financeiras, serviços de terceiros, aluguel e aquisição de máquinas; equipamentos, veículos e transportes; contribuições devidas à Previdência Social, encargos sociais e trabalhistas; impostos e taxas, emolumentos incidentes sobre a prestação do serviço, e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto do presente contrato, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da **CONCESSIONÁRIA**.

CLÁUSULA QUARTA – DETALHAMENTO DO OBJETO:

4.1. A área a ser concedida possui aproximadamente 338,00m² (trezentos e trinta e oito metros quadrados), privativos, para a instalação do quiosque, ou algo similar, para a operação do Bar/Choperia.

4.2. A área a ser concedida encontra-se no pavimento inferior do monumento do Cristo.

4.3. A Praça de Alimentação é composta por três espaços comerciais, sendo de livre acesso ao público em geral, de segunda-feira a domingo, de 08h00min (oito horas) às 22h00min (vinte duas horas). O horário poderá ser alterado em caso de necessidade após acordo entre o **CONCEDENTE** e a **CONCESSIONÁRIA**.

4.4. A área a ser concedida dispõe de sistemas de água, esgoto, e energia, ficando a cargo da **CONCESSIONÁRIA** todas as despesas decorrentes do uso destes.

4.5. Não serão disponibilizados equipamentos nem mobília para operação do espaço comercial, cuja aquisição e instalação de toda estrutura necessária para o bom funcionamento do empreendimento, ficará sob a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

4.6. A manutenção preventiva e corretiva do espaço concedido e dos equipamentos será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, que deverão arcar com as respectivas despesas.



4.7. Todos os equipamentos, móveis, utensílios, sistemas e/ou instalações necessários ao preparo, distribuição, consumo dos alimentos, bem como da higienização da área concedida é de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

4.8. Qualquer benfeitoria realizada para atender ao serviço as atividades do empreendimento, será revertida ao **CONCEDENTE** sem indenização.

4.9. Os procedimentos de carga, descarga e retirada de lixo deverão ocorrer em área reservada, de acordo com os horários e as determinações da Administração do Parque.

4.10. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste contrato, nem mesmo a prestação de serviços vinculada a este.

4.11. No espaço concedido para o Bar/Choperia, deverá ser oferecido variedade de bebidas e alimentação, sendo vedado a comercialização de uma marca por exclusividade, sob pena de rescisão imediata deste contrato.

4.12. Para execução dos serviços contratados são de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, os equipamentos, insumos, software de gerenciamento, serviço de manutenção preventiva e corretiva.

4.13. A **CONCESSIONÁRIA** poderá utilizar tão-somente a área privativa do imóvel, ou seja, restringir sua atividade aos 338,00m² (trezentos e trinta e oito metros quadrados) do espaço comercial.

4.14. Não será permitida estilização de exclusividade de marca comercial ou ainda, a comercialização de uma marca exclusiva no espaço concedido.

4.15. A **CONCESSIONÁRIA** é responsável pelo projeto, implantação, execução ou renovação de AVCB (Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros) ou CLCB (Certificado de Licença do Corpo de Bombeiros) do espaço comercial.

4.16. Qualquer adaptação ao espaço comercial, que seja exigida pela legislação aplicada, os custos de projeto e execução ficará a cargo da **CONCESSIONÁRIA** desde que previamente anuídas pelo **CONCEDENTE**.

CLÁUSULA QUINTA – DA LIMPEZA E DO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES:

5.1. O asseio do Bar/Choperia, higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, tanto da área de atendimento interno, externo e equipamentos, deverá ser feita diariamente, sob responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

5.2. O material de limpeza e a retirada do lixo são de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

5.3. Os recipientes de lixo devem ser conservados permanentemente tampados.



5.4. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter um programa periódico de dedetização e desratização, com a frequência necessária para manter a higiene do local, ou sempre que solicitados pela fiscalização da Administração do Parque.

5.5. A empresa responsável pelo serviço de dedetização e desratização deverá apresentar Alvará de Funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária.

5.6. A empresa deverá apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas, utilizados especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.

5.7. A **CONCESSIONÁRIA** ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada dos alimentos, utensílios, etc.

CLÁUSULA SEXTA – DA MANUTENÇÃO E DOS REPAROS:

6.1. Toda a manutenção e/ou reparo será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, devendo ser mantidos os mesmo padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens: a) Água/esgoto b) Energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores), GLP (válvulas, conexões, etc.), c) Pintura em látex nas paredes e balcão e tinta esmalte as esquadrias metálicas.

6.2. As manutenções mencionadas, decorrentes de tempo de uso ou fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliadas pelo **CONCEDENTE**.

6.3. Quaisquer despesas decorrentes da reparação necessária no espaço físico do imóvel concedido, correrá a conta da **CONCESSIONÁRIA**, sendo que será feita vistoria prévia a fim de detectar as necessidades de reparo, bem como será realizada inspeção posterior à realização dos reparos.

6.4. A **CONCESSIONÁRIA** será responsável pelos danos ao imóvel e bens pertencentes ao mesmo, utilizados para o funcionamento do Bar/Choperia, devendo a mesma promover a substituição e reparos necessários no bem danificado, arcando com todos os ônus inerentes ao dano.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA INFRAESTRUTURA:

7.1. A **CONCESSIONÁRIA** poderá definir o layout do espaço comercial do **Bar/Choperia** para a operação do serviço, considerando as limitações estruturais do ambiente quanto às redes elétrica, hidráulica, de esgotamento, etc.

7.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá fazer a ambientação do espaço comercial, a fim de torná-lo agradável aos visitantes e clientes, vedada a exclusividade de marca de produtos.

7.3. As manutenções e adaptações da área concedida que se façam necessárias à prestação do serviço serão de ônus da **CONCESSIONÁRIA**, exigindo, no entanto, a prévia autorização da Administração do Parque para a realização de qualquer ação nas dependências do espaço concedido.



7.4. A **CONCESSIONÁRIA** deverá realizar, às suas expensas, um projeto para a instalação da canalização do gás, que deverá ser aprovado pelo **CONCEDENTE**, ficando a execução da obra de instalação, adaptações necessárias, o abastecimento, a aquisição de equipamentos a gás, o controle de estoque e a manutenção do sistema sob sua inteira responsabilidade. Toda e qualquer necessidade inerente à instalação e utilização do gás canalizado será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

7.5. Não serão permitidas obras de adequação que interfiram na concepção arquitetônica do monumento do Cristo, a exclusivo critério do **CONCEDENTE**.

7.6. As instalações e adequações serão integradas ao patrimônio do **CONCEDENTE**, sem ônus ou indenização.

7.7. As instalações e montagem do Bar/Choperia e demais equipamentos que se fizerem necessários ficarão por conta da **CONCESSIONÁRIA**.

7.8. As mesas e cadeiras, a ser colocada à disposição dos clientes, devem ser de materiais resistentes, sendo vedada mesas e cadeiras de plástico.

7.9. A aquisição de novos itens necessários à prestação dos serviços será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

7.10. A **CONCESSIONÁRIA** não se responsabilizará por qualquer perda ou dano resultante de caso fortuito ou força maior, bem como por quaisquer trabalhos, serviços ou responsabilidades não previstas neste contrato.

7.11. Não será permitida a estocagem de quaisquer tipos de materiais e equipamentos fora das dependências do Bar/Choperia.

7.12. É terminantemente proibida à venda de qualquer material fora do período máximo de vencimento, sem especificação da origem, sem nota fiscal, incluindo as bebidas e alimentos sem registro de fabricação.

7.13. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá transferir a concessão, ou sublocar o imóvel no todo ou em parte.

7.14. A **CONCESSIONÁRIA** deverá cumprir rigorosamente o Regimento Interno do Parque.

7.15. A **CONCESSIONÁRIA** obriga-se a observar o horário de carga e descarga, o qual será definido pela Administração do Parque.

7.16. Ao final do período de vigência deste contrato caso alguma das partes não deseje mais que o contrato seja renovado ou deseje a sua interrupção, a **CONCESSIONÁRIA** terá que manifestar-se com antecedência mínima de 45 (quarenta e cinco) dias corridos, uma vez que o Bar/Choperia não poderá sofrer interrupção no seu funcionamento e 30 (trinta) dias corridos para a entrega do imóvel e a sua devolução.



CLÁUSULA OITAVA – DOS SERVIÇOS MÍNIMOS EXIGIDOS:

8.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá atender, rigorosamente, as exigências da Vigilância Sanitária em todas as etapas de preparação, fornecimento e descarte de alimentos.

8.2. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos alimentos, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo o bem estar da comunidade e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo do **CONCEDENTE**, podendo ser fiscalizado pelos Órgãos competentes da Saúde e da Vigilância Sanitária.

8.3. A **CONCESSIONÁRIA** deverá utilizar materiais novos e limpos, bem como descartáveis, quando for o caso.

8.4. A **CONCESSIONÁRIA** deverá utilizar sempre garfos, pegadores de alimentos e guardanapos de papel para manusear os alimentos.

8.5. Os ingredientes necessários para o preparo dos lanches deverão ser de boa qualidade, de procedência conhecida e dentro do prazo de validade.

8.6. Na concessão do Espaço Comercial II – Área Central – **Bar/Choperia**, a **CONCESSIONÁRIA** deverá utilizar a área concedida para oferecer os serviços obrigatórios, conforme descrição abaixo:

I - Bebidas: Cervejas, Vinhos, Whisky, Vodka, Energéticos, Refrigerantes, Aguardente de Cana, Run, Martini, Campari, Chopp, Sucos, inclusive naturais, água com gás e sem gás, Caipirinhas (mais de um sabor).

II - Petiscos: Queijos e Frios, Carnes variadas, Batata Frita, Mandioca, Bolinhos diversos, Linguças, Salsichas, Porção de Azeitonas, Porção de Queijos, Porção de Polenta Frita, Porção de peixe frito, Tábua de frios, Prato de salada.

III - Lanches: Xis, Cachorro quente, Prensado, tábua de carnes e frios, Torradas temperadas e sem tempero, Sanduíches, inclusive naturais, Pastéis, La minuta, entre outros.

8.7. Deverão ser oferecidas aos usuários variedade de opções no cardápio de bebidas e alimentação, sendo vedado a exclusividade de marca de produtos.

8.8. A **CONCESSIONÁRIA** poderá executar outros serviços compatíveis com o ramo de alimentação, cujos preços deverão ser compatíveis com os praticados no mercado, sob pena de rescisão deste contrato.

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

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



CLÁUSULA NONA – DOS PREÇOS OFERTADOS:

9.1. Os preços dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade na qual será instalado o Bar/Choperia, objeto da Concessão.

9.2. A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários e se verificada incompatibilidade dos preços com os praticados no mercado local, o **CONCEDENTE** poderá solicitar a redução dos mesmos.

CLÁUSULA DÉCIMA – DOS EMPREGADOS:

10.1. Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade, e que gozem de boa saúde física e mental.

10.2. O pessoal necessário à execução do serviço objeto do presente contrato será de exclusiva responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

10.3. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter um número mínimo de empregados necessários para atender e de modo satisfatório a demanda do Parque.

10.4. Os empregados deverão, obrigatoriamente, usar uniforme apropriado, em perfeitas condições de higiene, sendo obrigatório o uso de toucas higiênicas e luvas quando necessário.

10.5. A **CONCESSIONÁRIA** deve garantir a segurança física da mão-de-obra, através do fornecimento dos equipamentos de segurança individual imprescindíveis.

10.6. A **CONCESSIONÁRIA** deve fornecer pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscara, etc.), adequados às atividades de produção dos alimentos.

10.7. Os funcionários da **CONCESSIONÁRIA** que apresentem manchas, machucados e alergias ou estiverem doentes devem ser afastados da manipulação dos alimentos.

10.8. A **CONCESSIONÁRIA** deve apresentar, em até 30 (trinta) dias após início dos serviços, relação com a identificação de seus empregados, contendo nome e CPF, para ter livre acesso as dependências do Parque.

10.9. A **CONCESSIONÁRIA** em qualquer alteração de pessoal deverá comunicar por escrito, o **CONCEDENTE**, sendo necessário os mesmos itens mencionados acima para o novo funcionário.

10.10. A **CONCESSIONÁRIA** deve substituir, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sempre que exigido pelo **CONCEDENTE**, e independente da apresentação de motivos por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência ou comportamento



sejam julgados prejudiciais, nocivos, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina ou ao interesse público.

10.11. A **CONCESSIONÁRIA** deverá preocupar-se em confeccionar as preparações usando a menor quantidade de óleo possível a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas.

10.12. A **CONCESSIONÁRIA** deve providenciar, às suas expensas, o transporte de alimentos e de materiais necessários ao fornecimento de lanches servidos no Bar/Choperia.

10.13. Cabe a **CONCESSIONÁRIA** responsabilidade por todas as despesas decorrentes da contratação de pessoal, salários de empregados, transporte dos mesmos e quaisquer outros encargos, inclusive por quaisquer acidentes de que possam vir a serem vítimas, quando em serviço, e por tudo quanto as leis da Previdência Social e trabalhistas lhes assegurem e, ainda, por quaisquer danos ou prejuízos porventura causados a terceiros.

10.14. A **CONCESSIONÁRIA** responderá integralmente, por perdas e danos que vier a causar a Administração Pública Municipal, ou a terceiros em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independente de outras cominações contratuais e legais a que estiver sujeita.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA– DA AVALIAÇÃO:

11.1. A **CONCESSIONÁRIA** será avaliada pelos usuários do Parque, sobre a qualidade de seus produtos e serviços durante o período do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE:

12.1. Disponibilizar a área física à **CONCESSIONÁRIA**.

12.2. Promover o acompanhamento e a fiscalização da execução dos serviços por meio do gestor do contrato ou pessoa designada pela Administração Pública, nos termos do art. 67, da Lei nº 8.666/93, e exigir medidas corretivas por parte da **CONCESSIONÁRIA**, quando necessário, podendo, ainda, sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer prestação de serviços que esteja em desacordo com as exigências especificadas neste contrato.

12.3. Exigir, durante a vigência deste contrato, o cumprimento das obrigações assumidas pela **CONCESSIONÁRIA**, bem como a manutenção de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12.4. Assegurar o livre acesso dos empregados da **CONCESSIONÁRIA**, em dias e horários previamente estipulados, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas.

12.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados, no que tange à prestação do serviço.



12.6. Fiscalizar a execução do contrato.

12.7. O cumprimento das obrigações contratuais será fiscalizado, a qualquer hora e em todas as etapas da sua execução, pelo gestor ou por preposto designado pelo **CONCEDENTE**, a quem competirá zelar pela perfeita execução do pactuado, em conformidade com o previsto no Edital, na proposta da **CONCESSIONÁRIA** e neste instrumento. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do contrato, o agente fiscalizador dará ciência ao **CONCEDENTE** do sucedido, fazendo-o por escrito, bem assim das providências exigidas da **CONCESSIONÁRIA** para sanar a falha ou defeito apontado, além de definir prazo. Todo e qualquer dano decorrente da inexecução parcial ou total do contrato, ainda que imposto a terceiros, será de única e exclusiva responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

12.8. A pessoa que fizer a fiscalização terá livre acesso ao interior das áreas concedidas e a ele caberá fiscalizar a guarda, armazenamento, seleção dos produtos, bem como todas as demais obrigações contratuais.

12.9. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do ajuste, incluídas imperfeições de natureza técnica e aquelas provenientes de vício redibitório, tal como definido pela lei civil.

12.10. Efetuar, bimestralmente, pesquisa de satisfação da clientela dos Espaços Comerciais, visando apurar o grau de satisfação em relação aos serviços prestados, para adoção de medidas corretivas, se necessário.

12.11. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição do empregado da **CONCESSIONÁRIA** que estiver sem uniforme ou crachá; que embaraçar ou dificultar a fiscalização.

12.12. Efetuar inspeções periódicas para verificar se os bens colocados à disposição da **CONCESSIONÁRIA** estão sendo utilizados e conservados corretamente.

12.13. Efetuar a limpeza dos espaços comuns, tais como banheiros e salão de atendimento dos usuários e clientes da “Praça de Alimentação” do Parque do Cristo.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA:

13.1. Quanto à operação dos serviços, serão obrigações da CONCESSIONÁRIA:

I. Prestar, no mínimo, os tipos de serviços na área concedida, nos termos definidos no presente contrato.

II. Assumir todo o ônus necessário à prestação destes serviços, como: ajustes na construção disponibilizada pelo **CONCEDENTE**; fornecimento de equipamentos e mobiliários; fornecimento de matéria prima de boa qualidade; fornecimento de mão de obra adequada, em quantidade suficiente para a execução dos serviços de preparo e entrega das refeições, de limpeza, entre outros.



III. Entregar cópia do Alvará de Funcionamento no prazo de 60 (sessenta) dias após o início das atividades; o qual poderá ser prorrogado, a critério do **CONCEDENTE**, se for aceita a fundamentação do pedido de prorrogação.

IV. Entregar cópia do Alvará Sanitário no prazo de 60 (sessenta) dias após o início das atividades; o qual poderá ser prorrogado, a critério do **CONCEDENTE**, se for aceita a fundamentação do pedido de prorrogação.

V. Adquirir e disponibilizar todos os utensílios para a prestação dos serviços, tais como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, galheteiros (paliteiros, saleiros, azeite, vinagre, molhos para saladas etc.), toalhas de mesa e outros necessários ao funcionamento dos serviços, os quais devem estar em perfeito estado, ser padronizados e adequados à sua função.

VI. Observar as especificações mínimas exigidas para cada tipo de serviço.

VII. Respeitar as determinações da Administração do Parque a respeito dos horários de funcionamento, de carga, descarga e retirada de lixo.

VIII. Apresentar o Manual de Boas Práticas de acordo com a legislação exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), na data de início das operações.

IX. Manter, em local visível, tabela de preços com todos os produtos postos para comercialização no Bar/Choperia.

X. Submeter-se às normas de segurança do **CONCEDENTE**, em especial quanto ao acesso às suas dependências.

XI. Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave, tais como roubo, furto, agressão física ou qualquer outra conduta que se caracterize crime, não seja mantido nem retorne às instalações do **CONCEDENTE**.

13.2. Quanto à limpeza, serão obrigações da CONCESSIONÁRIA:

I. Cumprir as determinações sanitárias vigentes sobre higienização dos espaços, dos utensílios, dos equipamentos, bem como sobre acondicionamento e remoção de lixo.

II. Manter rigorosamente higienizados os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, antes e após a sua utilização, com o uso de produtos adequados.

III. Manter limpo o ambiente do espaço concedido durante todo o expediente de funcionamento, inclusive com a retirada de objetos em desuso, liberação das mesas para a rotação entre os consumidores, recolhimento de restos alimentares e de itens descartáveis, acondicionando-os na forma e locais adequados.

IV. Responsabilizar-se pela adequada coleta, armazenagem e disposição do lixo.



V. Identificar e acondicionar os produtos saneantes em local reservado para essa finalidade e obedecer às determinações do fabricante quanto à diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação desses produtos.

VI. Utilizar utensílios e equipamentos de higienização e conservá-los limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade, impedindo que entrem em contato com os alimentos.

VII. Realizar, às suas expensas, a dedetização/desratização mensalmente, ou sempre que necessário, de toda a área concedida, em horário que não prejudique a prestação dos serviços.

VIII. Realizar outras ações para o controle de vetores e pragas urbanas, impedindo a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos.

X. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive da área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao Bar/Choperia, observadas as normas sanitárias vigentes e as boas práticas do setor de alimentação coletiva.

XI. Proceder à higienização da área de alimentação (incluindo mesas e bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, no período da execução do serviço, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo **CONCEDENTE**; Pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de lavagem e de produção; maçanetas; lavatórios (pias); sanitários; cadeiras e mesas (refeitório); monoblocos e recipientes de lixo; Higienização diária Equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação e saboneteiras, borrifadores. Higienização diária, no mínimo, ou de acordo com a necessidade de uso Paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); coifa; geladeiras; câmaras e freezer. Luminárias, interruptores, tomadas, telas e reservatório de água.

XII. Manter, com recursos próprios, materiais e humanos, a limpeza e conservação das áreas internas de produção e operação do Bar/Chopeira.

XIII. Realizar a limpeza das áreas internas do espaço concedido. A higienização das mesas e bancos da área de alimentação será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

XIV. A **CONCESSIONÁRIA** deverá recolher diariamente, e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo **CONCEDENTE**, observada a legislação ambiental.

XV. Fica a cargo da **CONCESSIONÁRIA**, do Bar/Choperia, a realizar as suas expensas a limpeza e manutenção dos banheiros da “Praça de Alimentação”, ficando ainda, obrigada a dar acesso aos usuários e visitantes do Parque, bem como aos funcionários e clientes dos outros estabelecimentos comerciais, estabelecidos no Parque do Cristo.



13.3. Quanto à qualidade dos serviços e produtos ofertados, serão obrigações da CONCESSIONÁRIA:

I. Obedecer todas as normas técnicas sanitárias vigentes referentes aos serviços de alimentação, observando qualquer modificação ou atualização que impacte na prestação dos serviços.

II. Zelar pelo bom atendimento aos clientes, definindo estratégias de operação que possam diminuir as filas e o tempo de espera dos usuários.

III. Cumprir as determinações da Portaria nº 326, de 30/07/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde quanto ao padrão de qualidade dos gêneros alimentícios.

IV. Utilizar somente produtos de boa qualidade.

V. Utilizar somente água filtrada no preparo de bebidas e gelo.

VI. Utilizar produtos de origem animal que possuam Selo de Inspeção Sanitária (SIF) e a identificação do fornecedor, podendo o **CONCEDENTE** exigir a comprovação de procedência deste a qualquer tempo.

VII. Não reutilizar óleos vegetais para frituras.

VIII. Disponibilizar dietas especiais, bem como bebidas e lanches, se for o caso, para pessoas que possuam restrições ao consumo de alimentos, como, hipertensos, diabéticos, etc, com identificação clara para o consumidor quanto às suas especificações.

IX. Refazer ou substituir os itens constantes do cardápio, considerados pelos responsáveis pela fiscalização sem condições de serem consumidos.

X. Organizar e acondicionar os alimentos preparados para consumo conforme as condições higiênico-sanitárias definidas na Resolução da Diretoria Colegiada n. 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

XI. Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento do Bar/Choperia, evitando a falta de itens durante o serviço.

XII. Dispor as mesas e cadeiras corretamente, vedada a utilização de mesas e cadeiras de plástico.

XIII. Caso opte por utilizar jogos de toalha de mesa, deve disponibilizá-los em cor clara, providenciando sua troca diária ou a utilização de proteção descartável apropriada sobre aqueles, em cores claras e contrastantes.

XIV. Disponibilizar guardanapos e talheres, acondicionados em sacos plásticos apropriados, em local de fácil acesso.



XV. Dispor de cubas de aço inoxidável em número suficiente para reposição dos alimentos.

XVI. Garantir que seus empregados sejam bem qualificados e treinados para prestarem os serviços com polidez, educação, higiene, presteza e responsabilidade com as atividades desenvolvidas.

13.4. Quanto à produção das refeições, a CONCESSIONÁRIA deverá:

I. Manter o padrão de qualidade e de uniformidade da alimentação, dos produtos e dos serviços oferecidos aos usuários, independentemente das escalas de serviços adotadas.

II. Manter o ambiente da área interna sem presença de focos de insalubridade, animais ou plantas, vetores ou pragas.

III. Operar em horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como de materiais, de forma a não interferir na rotina do Parque do Cristo.

IV. Resfriar os alimentos em equipamentos apropriados e armazená-los corretamente.

V. Respeitar as limitações das instalações quando proceder à finalização ou preparação final de outros alimentos.

VI. Realizar com eficiência a reposição dos alimentos nas ilhas de distribuição.

VII. Cumprir rigorosamente os horários de abertura, fechamento, abastecimento e retirada de lixo definidas pelo **CONCEDENTE**.

13.5. Quanto à área e aos bens cedidos, serão obrigações da CONCESSIONÁRIA:

I. Realizar manutenção preventiva e corretiva do imóvel e dos equipamentos, às suas expensas, seguindo sempre as recomendações do fabricante e zelando para que estas não prejudiquem a prestação do serviço.

II. Solicitar autorização prévia do **CONCEDENTE** para realizar a substituição, movimentação ou retirada de qualquer bem de propriedade desta.

III. Arcar com as despesas decorrentes da operação e utilização dos sistemas de água, esgoto, iluminação e energia, devendo efetuar os pagamentos por meio de DAE.

IV. Devolver ao **CONCEDENTE**, ao término do contrato, nas mesmas condições em que foram entregues, os móveis e equipamentos cedidos e a edificação. Caso seja necessário, substituir o móvel ou equipamento danificado por outro novo ou indenizar o **CONCEDENTE** o valor correspondente aos equipamentos que não forem entregues ou se tornarem inutilizáveis. As benfeitorias vinculadas a esta operação, juntamente com os equipamentos fixos respectivos, serão considerados bens reversíveis.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG

Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos

Setor de Licitação - e-mail: licitacao@araxa.mg.gov.br

Rua Alexandre Gondim nº 112 - CEP 38183 -100 - Fone: 3691-7022/3691-7145

V. Instalar-se no Espaço Concedido, às expensas próprias e com plena responsabilidade, bem como realizar as obras de adequação, ambientação e instalação dos equipamentos necessários ao funcionamento das atividades envolvidas no presente contrato não se admitindo que promova qualquer redução no valor a ser pago ao **CONCEDENTE** em função de tais despesas.

VI. Responsabilizar-se pelas instalações físicas, pintura, pisos, vidros, instalações elétricas (inclusive troca de lâmpadas), hidráulicas, caixas de gordura, rede de esgoto, grelhas, tubulações de escoamento, devendo zelar por sua conservação e realizar manutenções, sempre que seja necessário, com autorização prévia do **CONCEDENTE**.

VII. Responsabilizar-se integralmente pelas atividades e serviços relacionados ao objeto deste contrato, nos termos da legislação vigente.

VIII. Executar o serviço objeto deste Contrato, utilizando as instalações, equipamentos, móveis, entre outros, do **CONCEDENTE**.

IX. Complementar, se necessário, e às suas expensas, os equipamentos para a execução do serviço, mediante prévia autorização do **CONCEDENTE**, podendo retirá-los ao término do contrato.

X. Adequar as necessidades de suas atividades à capacidade técnica dos equipamentos e instalações disponibilizados. Qualquer alteração deverá ser submetida à aprovação do **CONCEDENTE**.

XI. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à exploração do empreendimento, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.

XII. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos vinculada ao Bar/Choperia, realizando reparos imediatos, às suas expensas.

XIII. Executar a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato quando necessário, a fim de garantir a continuidade da oferta dos serviços aos usuários.

XIV. Garantir que as dependências vinculadas à exploração do empreendimento sejam exclusivamente utilizadas para atender ao objeto deste contrato.

XV. Retirar equipamentos somente com autorização prévia e formal do **CONCEDENTE**.

XVI. Realizar, até o último dia do prazo da concessão de uso, a revisão geral nos equipamentos que lhes forem entregues para uso, com o objetivo de deixar as instalações e os equipamentos em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento de refeições.

XVII. Responsabilizar-se por danos causados ao patrimônio do Parque do Cristo.



13.6. Quanto à saúde e à segurança alimentar, será obrigações da CONCESSIONÁRIA:

I. Realizar os procedimentos, bem como utilizar os produtos adequados à perfeita higienização dos alimentos.

II. Utilizar apenas alimentos com prazo de validade vigente na preparação dos produtos a serem servidos.

III. Descartar, de maneira apropriada, os alimentos prontos que não foram consumidos no mesmo dia da sua preparação, sendo proibida sua reutilização em cardápios futuros.

IV. Coletar, diariamente, amostras de todos os alimentos servidos, e conservá-las em recipientes devidamente higienizados, sob condições adequadas de refrigeração, por um período de 72 (setenta e duas) horas, obedecidas as recomendações técnicas de coleta das amostras, devendo realizar a análise microbiológica às suas expensas, quando solicitado pelo **CONCEDENTE**.

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

13.7. Quanto aos empregados, serão obrigações da CONCESSIONÁRIA:

I. Encaminhar ao **CONCEDENTE**, no prazo de 30 dias do início das operações, e manter atualizada, relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho de todos os empregados.

II. Identificar de maneira diferenciada os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias daqueles que realizam a manipulação de alimentos.

III. Manter os empregados devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, se responsabilizando, exclusivamente, por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade, assumindo, portanto, todos os ônus da relação trabalhista, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros fatores de natureza profissional e/ou ocupacional.

IV. Fornecer aos seus funcionários uniformes completos (calças, blusas, calçados, aventais plásticos, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis para manipulação, limpeza, etc), de acordo com suas atividades, de cor clara, em quantidade suficiente, devendo substituí- los sempre que necessário.

V. Garantir que os funcionários estejam sempre uniformizados, em boas condições de higiene e aparência, portando crachás de identificação com nome do empregado em destaque e nome da **CONCESSIONÁRIA**.



VI. Substituir qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes à **CONCESSIONÁRIA** ou ao interesse do serviço público, sempre que solicitado pelo **CONCEDENTE**.

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

VIII. Proporcionar treinamento continuado da equipe, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do contrato, conforme orientação da Resolução Diretoria Colegiada N° 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

IX. Comprovar a habilitação de todos os empregados por meio de treinamento específico na sua área de atuação.

X. Responder por danos, desaparecimentos de bens patrimoniais e por avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou prepostos, por dolo ou culpa, a terceiros ou o própria **CONCEDENTE**, providenciando a reposição dos bens com qualidade idêntica ou semelhante ou, ainda, ressarcir o valor correspondente, desde que fique comprovada a responsabilidade, sem prejuízo de outras cominações legais.

XI. Instruir seus empregados quanto a critérios de segurança na prevenção de acidentes e incêndios nas dependências do **CONCEDENTE**.

XII. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência.

XIII. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do **CONCEDENTE**.

XIV. Arcar com todas as despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.

13.8. Quanto à eficiência energética, a CONCESSIONÁRIA deverá:

I. Adquirir equipamentos que apresentem o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (art. 6º do Decreto Estadual 43.696, de 11 de Dezembro de 2003);

II. Verificar, na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.

III. Cuidar para que toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) feita nas dependências do **CONCEDENTE** sigam as normas do INMETRO e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.

IV. Verificar, periodicamente, os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, de fuligem nos recipientes e de gelo podem ser sinais de mau



funcionamento dos equipamentos, de manutenção inadequada ou de utilização de combustível de má qualidade.

V. Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, a ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.

VI. Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento, para que correntes de ar não apaguem as chamas.

VII. Manter critérios para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.

VIII. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as necessárias nos ambientes ocupados.

IX. Efetuar a manutenção dos equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, reatores de luminárias com zumbido excessivo e das instalações energizadas com mau funcionamento.

X. Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, nas extensões, etc., e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.

XI. Desenvolver, com seus empregados, programas de racionalização do uso de energia.

13.9. Quanto à segurança e saúde, a CONCESSIONÁRIA deverá:

I. Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPI).

II. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método APCC (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle).

III. Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos equipamentos e utensílios de uso, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins.

13.10. Para o uso racional da água, a CONCESSIONÁRIA deverá:

I. Colaborar com as medidas de redução de consumo e de uso racional da água, atribuindo a determinados funcionários a tarefa de induzir os empregados a adotarem mudanças de comportamento.

II. Adotar e manter critérios para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.

III. Identificar pontos de uso, hábitos e vícios que causam o desperdício de água, atendidas as seguintes regras: devem ser adotados procedimentos corretos para o uso



da água, de forma a evitar o seu desperdício e economizá-la, sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

13.11. Serão, ainda, obrigações da CONCESSIONÁRIA:

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

II. Comprovar ao **CONCEDENTE** o pagamento dos valores devidos pela concessão onerosa de uso de espaço, de ajustes de pagamento, quando for o caso, e da utilização da infraestrutura disponível no final de cada mês.

III. Arcar com as demais despesas decorrentes da prestação dos serviços tais como impostos, taxas e quaisquer outras que venham a ser determinadas por lei ou sejam decorrentes de contratações feitas pela **CONCESSIONÁRIA**.

IV. Manter um preposto durante todo o tempo da prestação do serviço com poderes para coordenar os serviços e representar à **CONCESSIONÁRIA**.

V. Comunicar imediatamente ao **CONCEDENTE** sempre que suas instalações forem fiscalizadas por órgãos competentes, bem como cientificá-la dos resultados das inspeções.

VI. Informar ao **CONCEDENTE**, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços.

VII. Cumprir e fazer cumprir por seus empregados todas as determinações, normas e os regulamentos relativos à operação e a segurança do Parque do Cristo, emanadas pelo **CONCEDENTE** e pelas demais autoridades competentes, responsabilizando-se pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor.

VIII. Abster-se de veicular publicidade na área concedida, salvo com prévia autorização do **CONCEDENTE**.

IX. Manter, durante a vigência deste contrato, todas as condições de habilitação e qualificação que as são exigidas nesta licitação.

X. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo **CONCEDENTE** quanto aos serviços contratados.

XI. Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, e a Portaria C.V.S. nº 6/99, adequando-o à execução do serviço.

XII. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a



utilização de produtos com alterações de características, ainda que estejam dentro do prazo de validade.

XIII. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.

XIV. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.

XV. Realizar o pré-preparo dos alimentos observando os critérios de higienização, ressaltando-se que os vegetais crus e as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

XVI. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos, durante o pré-preparo e o preparo final.

XVII. Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou com as mãos protegidas por luvas descartáveis, ressaltando-se que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

XVIII. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação oferecida aos usuários, suspendendo a disponibilização dos alimentos sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos "in natura" ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas.

XIX. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados.

XX. Adquirir utensílios e equipamentos de qualidade, duráveis e compatíveis para utilização nos demais equipamentos.

XXI. Manter utensílios em quantidade suficiente para atender aos comensais, recolhendo-os e procedendo à sua higienização na área destinada para esse fim.

XXII. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como falta de água, de energia elétrica, quebra de equipamentos, greves e outras, assegurando a manutenção dos serviços objeto deste contrato.

XXIII. Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao **CONCEDENTE** ou a terceiros, envolvendo coisa, propriedade ou pessoa, em decorrência da execução do objeto, e por danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o **CONCEDENTE**, o ressarcimento ou as indenizações decorrentes de tais danos ou prejuízos.

XXIV. Saber que a fiscalização e o controle dos serviços pelo **CONCEDENTE** não exonera nem diminui a completa responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** por



qualquer inobservância ou omissão na execução dos serviços integrantes do objeto deste Contrato.

XXV. Observar a proibição expressa de acender, portar e/ou fumar dentro das instalações do **CONCEDENTE**, salvo em locais permitidos.

XXVI. Responsabilizar-se pelo abastecimento, pela conservação, pelas despesas e pelo controle do material necessário à execução dos serviços.

XXVII. Permitir o trabalho dos fiscais durante as fiscalizações.

XXVIII. Realizar os pagamentos nas condições e nos prazos indicados.

XXIX. Desocupar, de imediato, a área e as respectivas edificações e benfeitorias, restituindo-as em perfeitas condições de uso, quando findo, resilido ou rescindido este Contrato, atendidas as seguintes condições:

1) no caso de ser constatado, pelo **CONCEDENTE**, qualquer tipo de dano, inclusive aqueles relativos à criação de passivos ambientais, caberá à **CONCESSIONÁRIA** arcar com todos os custos necessários à reparação dos danos causados.

2) a área e as respectivas edificações e benfeitorias serão consideradas restituídas ao **CONCEDENTE** somente após a assinatura, pelas partes, do competente “Termo de Vistoria da Área”.

XXX. Providenciar o credenciamento obrigatório de todos os representantes e empregados que exercerão atividades na área do Bar/Choperia, requerendo previamente à Administração do Parque as respectivas credenciais.

XXXI. Obter, junto aos órgãos competentes, todas as licenças, liberações e aprovações para a implantação de suas atividades na área de que trata este contrato.

XXXII. Havendo a necessidade de autorização de algum órgão, a **CONCESSIONÁRIA** deverá providenciar a sua obtenção, antes do início de suas atividades.

XXXIII. Responsabilizar-se pelo pagamento dos tributos federais, estaduais e municipais, assim como das contribuições, gerais e especiais, inclusive encargos sociais de qualquer natureza, que incidam ou venham a incidir sobre a prestação de serviços objeto deste edital, não podendo o **CONCEDENTE**, ser entendida como responsável ou solidária.

XXXIV. Responsabilizar-se por todos os ônus relativos à prestação dos serviços sob sua responsabilidade.

XXXV. Manter, durante toda a execução deste contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

XXXVI. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo **CONCEDENTE**.



XXXVII. Arcar com eventuais prejuízos causados ao **CONCEDENTE** e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometidas por seus empregados, contratados ou prepostos envolvidos na execução do contrato.

XXXVIII. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões ao objeto deste contrato.

XXXIX. Responsabilizar-se, com foros de exclusividade, pela observância a todas as normas estatuídas pela legislação trabalhista, social e previdenciária, tanto no que se refere a seus empregados, como a contratados e prepostos, responsabilizando-se, mais, por toda e qualquer autuação e condenação oriunda da eventual inobservância das citadas normas, aí incluídos acidentes de trabalho, ainda que ocorridos nas dependências do **CONCEDENTE**. Caso esta seja chamada a juízo e condenada pela eventual inobservância das normas em referência, a **CONCESSIONÁRIA** obriga-se a ressarcir-la do respectivo desembolso, ressarcimento este que abrangerá despesas processuais e honorários de advogado arbitrados na referida condenação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PRAZO PARA INÍCIO DOS SERVIÇOS:

14.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá entrar em funcionamento em até 20 (vinte) dias corridos após publicação do extrato do contrato, firmado entre **CONCESSIONÁRIA** e o **CONCEDENTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS ALTERAÇÕES, DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:

15.1. O presente contrato poderá ser alterado nos casos previstos pelo disposto no art. 65 da Lei nº 8.666/93, sendo que as quantidades previstas no Anexo I do Edital e na cláusula primeira deste contrato poderão sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO:

16.1. O prazo de vigência deste contrato será 12 (doze) meses contados da data da sua assinatura.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PRORROGAÇÃO:

17.1. Este contrato poderá ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, com fundamento no art. 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, tendo validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial do Município de Araxá.

17.2. Caso sejam constatadas deficiências após, assinatura do contrato, que possam dar causa a rescisão contratual, por parte da **CONCESSIONÁRIA**, fica a administração autorizada a negociar da forma mais conveniente e que melhor atender aos interesses da comunidade e dos turistas, dentro dos ditames legais.



17.3. A prorrogação do contrato será precedida de pesquisa para que se verifique se as condições oferecidas pela **CONCESSIONÁRIA** continuam vantajosas para a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

18.1. A recusa da **CONCESSIONÁRIA** em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pelo **CONCEDENTE**, bem como o atraso e a inexecução parcial ou total deste contrato e do objeto desta licitação, caracterizarão o descumprimento da obrigação assumida e permitirão a aplicação das seguintes sanções pelo **CONCEDENTE**:

18.1.1. Advertência, que será aplicada sempre por escrito;

18.1.2. Suspensão temporária para licitar e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de Araxá;

18.1.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, no prazo não superior a 5 (cinco) anos;

18.1.4. Multas pecuniárias;

18.1.5. Rescisão unilateral do contrato sujeitando-se a **CONCESSIONÁRIA** ao pagamento de indenização ao **CONCEDENTE** por perdas e danos.

18.2. A total inexecução dos compromissos assumidos em função deste contrato sujeitará a **CONCESSIONÁRIA** à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total de cada item inadimplido que lhe foi adjudicado, atualizado à data do inadimplemento, adotando-se como índice de variação o IPC-FIPE.

18.3. A inexecução parcial dos compromissos assumidos em função deste contrato sujeitará a **CONCESSIONÁRIA** à multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor da parcela inadimplida.

18.4. Pelo descumprimento de obrigações acessórias, tais como a não apresentação de quaisquer dos documentos atinentes à entrega e/ou execução do objeto, será cominada multa de 1% (um por cento), calculada sobre o valor global da prestação.

18.5. As sanções previstas nesta cláusula poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração, facultada a ampla defesa a **CONCESSIONÁRIA**, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato, e serão registradas no cadastro da **CONCESSIONÁRIA**, quando for o caso.

18.6. O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido ao **CONCEDENTE** no prazo máximo de 5 (cinco) dias a contar da data da notificação.

18.7. A critério da administração poderão ser suspensas as penalidades, no todo ou em parte, quando o atraso na entrega do material for devidamente justificado pela firma e aceito pelo **CONCEDENTE**, que fixará novo prazo, este improrrogável, para a completa execução das obrigações assumidas.



CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DA RESCISÃO DO CONTRATO:

19.1. A **CONCESSIONÁRIA** reconhece os direitos do **CONCEDENTE**, em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666/93.

19.2. O contrato estará sujeito à rescisão, desde que ocorra qualquer das hipóteses previstas no Art. 78, da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, a qual as partes expressamente se submetem, podendo a rescisão ser determinada:

- a) Por ato unilateral e escrito do **CONCEDENTE**, nos casos enumerados nos incisos I a XII, do citado artigo, quando nenhuma indenização será devida **CONCESSIONÁRIA**;
- b) Amigável, por acordo entre as partes, havendo conveniência para o **CONCEDENTE**;
- e,
- c) Judicial, nos termos da Lei.

19.3. Da rescisão procedida com base nesta cláusula não incidirá multa ou indenização de qualquer natureza.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA EXTINÇÃO DA CONCESSÃO:

20.1. A Concessão considerar-se-á extinta, observadas as normas legais específicas, quando ocorrer:

20.1.1. Término do prazo deste contrato.

20.1.2. Encampação.

20.1.3. Caducidade.

20.1.4. Rescisão.

20.1.5. Anulação.

20.1.6. Falência ou extinção da **CONCESSIONÁRIA**.

20.2. Além das hipóteses previstas no item 20.1, a ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovado e impeditivo da execução deste Contrato, poderá ensejar a extinção da concessão.

20.3. No caso de extinção da Concessão o **CONCEDENTE** poderá:

20.3.1. Assumir a prestação do serviço concedido, no local e no estado em que se encontrar.

20.3.2. Ocupar e utilizar os locais, instalações, equipamentos, materiais e recursos humanos empregados na execução do serviço, necessários à sua continuidade.

20.3.3. Aplicar as penalidades cabíveis, principalmente pela reversão de bens.



20.3.4. Reter e executar as garantias contratuais, para recebimento de multas administrativas e ressarcimento de prejuízos causados pela **CONCESSIONÁRIA**.

20.4. Ao término da Concessão, o **CONCEDENTE** irá vistoriar o espaço objeto deste contrato e lavrar o Termo de Recebimento Definitivo da sua operação. Após a lavratura deste Termo, a **CONCESSIONÁRIA** deverá transferir ao **CONCEDENTE**, ou para quem esta indicar, a operação do espaço objeto deste contrato.

20.5. O término da vigência deste contrato implicará, de pleno direito, a extinção da Concessão.

20.6. A **CONCESSIONÁRIA** deverá tomar todas as medidas razoáveis e cooperar plenamente com o **CONCEDENTE** para que os serviços objeto da Concessão e deste contrato continuem a ser prestados ininterruptamente, bem como prevenir e mitigar qualquer inconveniência ou risco à saúde ou segurança dos Usuários.

20.7. A caducidade da Concessão poderá ser declarada, nos casos enumerados na Lei nº 8.987/1995, e suas modificações.

20.8. Considera-se passível de decretação de caducidade, na hipótese prevista no art. 38, § 1º, II, da Lei nº 8.987/1995, o descumprimento das obrigações deste contrato, regulamentares e legais que possam ter grave impacto negativo na prestação adequada do serviço concedido.

20.9. O **CONCEDENTE** poderá promover a declaração de caducidade da Concessão, que será precedida do competente processo administrativo para verificação da inadimplência parcial ou total, assegurando-se à **CONCESSIONÁRIA** direito à ampla defesa e ao contraditório.

20.10. A instauração do processo administrativo para declaração da caducidade será precedida de comunicação à **CONCESSIONÁRIA**, apontando a situação de inadimplência e concedendo prazo razoável, não inferior a 30 (trinta) dias, para sanar as irregularidades.

20.11. A declaração de caducidade não acarretará, para o **CONCEDENTE**, qualquer espécie de responsabilidade em relação a ônus, encargos, obrigações ou compromissos com terceiros assumidos pela **CONCESSIONÁRIA**, notadamente em relação a obrigações de natureza trabalhista, tributária e previdenciária.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA REGÊNCIA:

21.1. Os casos omissos serão resolvidos com observância das disposições constantes na Lei Municipal nº 4.724, de 09 de agosto de 2005, Decreto Municipal nº 404 de 06 de setembro de 2005, Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000, Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006 e subsidiariamente pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações e Lei nº 8.987/95 e suas alterações.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO:



22.1. O **CONCEDENTE** providenciará a publicação resumida do presente instrumento, nos termos do parágrafo único do art. 61 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - DO FORO:

23.1. As partes elegem o Foro da Comarca de ARAXÁ/MG, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir as questões judiciais provenientes deste contrato.

E por estarem justos e contratados, firmam o presente instrumento, em 03 (três) vias de igual teor e forma na presença de duas testemunhas, que também a subscrevem para que produza os efeitos legais.

Araxá-MG, _____ de _____ de 2018.

CONCEDENTE: _____
MUNICÍPIO DE ARAXÁ
ARACELY DE PAULA
PREFEITO MUNICIPAL

CONCESSIONÁRIA: _____

TESTEMUNHAS:

1) _____
Nome:
C.P.F.:

2) _____
Nome:
C.P.F.:



ANEXO XII

MODELO DE MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO DE CONCESSÃO ONEROSA DE USO DA ÁREA DESTINADA A INSTALAÇÃO DA SORVETERIA NO PARQUE DO CRISTO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE ARAXÁ – PREFEITURA MUNICIPAL E

Pregão Presencial nº 08.0012/2018
Contrato nº _____/2018

Pelo presente instrumento particular, de um lado o **MUNICÍPIO DE ARAXÁ/MG – PREFEITURA MUNICIPAL**, Pessoa Jurídica de Direito Público, inscrita no CNPJ sob o nº 18.140.756/0001-00, com sede nesta cidade de Araxá-MG, à Rua Presidente Olegário Maciel, 306, Centro, neste ato representado por seu Prefeito Municipal **Aracely de Paula**, brasileiro, inscrito no C.P.F. nº _____, residente e domiciliado nesta cidade, doravante denominado **CONCEDENTE** e de outro lado _____, inscrito no CNPJ sob o nº _____, com sede na cidade de _____ à Rua/Avenida _____, nº _____, Bairro _____, CEP: _____, neste ato representada por seu _____, Sr. _____, inscrito no C.P.F. sob o nº _____, doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, considerando o resultado do Pregão nº 08.0012/2018, resolvem celebrar o presente Contrato de Concessão Onerosa de Uso da Área Destinada a Instalação da Cafeteria/lanchonete no Parque do Cristo, conforme objeto abaixo e a proposta apresentada pela **CONCESSIONÁRIA** no referido certame, atendendo as condições previstas no Instrumento Convocatório, sujeitando-se as partes contratantes às normas constantes da Lei Municipal nº 4.724, de 09 de agosto de 2005, Decreto Municipal nº 404 de 06 de setembro de 2005, pela Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, pelo Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000, Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006 e subsidiariamente pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, suas alterações, e em conformidade com as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO:

1.3. O objeto do presente contrato é a concessão onerosa de uso para exploração comercial e administração do espaço comercial destinado a instalação da Sorveteria, dentro do Parque do Cristo de Araxá, no pavimento inferior ao Monumento do Cristo, conforme especificações e descrições técnicas constantes do Termo de Referência, Anexo I, do Edital Pregão Presencial nº 08.0012/2018.



1.2. Especificações Técnicas do Imóvel:

Item	Quant.	Unidade	Descrição	Valor Mensal	Valor Global para 12 meses
1	1	Un	Espaço Físico para Sorveteria, situado no Parque do Cristo de Araxá, Avenida Washington Barcelos, s/nº - Santa Rita, CEP 38.180-000, Araxá - MG. Descrição do Espaço Comercial: Lado Esquerdo, totalizando uma área de 60,00 metros quadrados. A área a ser concedida encontra-se no pavimento inferior do monumento do Cristo. Área bastante arejada e com grande capacidade de acesso	R\$	R\$

1.4. Vinculam-se ao presente Contrato o Edital do Pregão Presencial nº 08.0012/2018, seus anexos, bem como a proposta da **CONCESSIONÁRIA**, os quais constituem parte deste instrumento para todos os fins e efeitos de direito, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO, FORMA DE PAGAMENTO, E DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO DO CONTRATO:

2.1. A **CONCESSIONÁRIA** pagará ao **CONCEDENTE** o valor GLOBAL de R\$ _____ (_____); sendo o valor MENSAL de R\$ _____ (_____) conforme proposta vencedora.

2.2. O pagamento deverá ser realizado por meio de depósito bancário, conforme as determinações do **CONCEDENTE**, até o 5º dia útil do mês imediatamente subsequente ao da execução dos serviços. Sempre que solicitado, a **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar o comprovante de pagamento o **CONCEDENTE**.

2.3. Não sendo pago a contraprestação pela concessão na data aprazada, incidirá juros moratórios pela Taxa Selic sobre o valor devido.

2.4. O valor do serviço poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses de vigência contratual pelo IPCA.

2.5. A **CONCESSIONÁRIA** deverá arcar com as despesas relativas à utilização dos serviços de água, esgoto e energia elétrica, os quais deverão ser pagos em até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento do Documento de Arrecadação Fiscal – DAE. Os comprovantes deverão ser encaminhados ao **CONCEDENTE** em até 2 (dois) dias úteis após o pagamento.



2.6. É vedada a alteração do(s) preço(s), exceto nas hipóteses, expressamente, previstas em lei (art. 65 da Lei Federal n.º 8.666/93), de forma a manter e assegurar o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, em consonância com os termos e condições da proposta apresentada, mediante requerimento da **CONCESSIONÁRIA** e com comprovação documental.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS ENCARGOS:

3.1. No(s) preço(s) proposto(s) estão incluídos todos os benefícios e os custos diretos e indiretos que forem exigidos para prestação do serviço licitado, assim entendida, não só as despesas diretas, com a aquisição de materiais e pagamento da mão-de-obra, como também, as despesas indiretas, dentre elas: transporte de pessoal, frete, alimentação, "know-how", "royalties", despesas financeiras, serviços de terceiros, aluguel e aquisição de máquinas; equipamentos, veículos e transportes; contribuições devidas à Previdência Social, encargos sociais e trabalhistas; impostos e taxas, emolumentos incidentes sobre a prestação do serviço, e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto do presente contrato, os quais ficarão a cargo única e exclusivamente da **CONCESSIONÁRIA**.

CLÁUSULA QUARTA – DETALHAMENTO DO OBJETO:

4.1. A área a ser concedida possui aproximadamente 60,00m² (sessenta metros quadrados), privativos, para a instalação do quiosque, ou algo similar, para a operação da Sorveteria.

4.2. A área a ser concedida encontra-se no pavimento inferior do monumento do Cristo.

4.3. A Praça de Alimentação é composta por três espaços comerciais, sendo de livre acesso ao público em geral, de segunda-feira a domingo, de 08h00min (oito horas) às 22h00min (vinte duas horas). O horário poderá ser alterado em caso de necessidade após acordo entre o **CONCEDENTE** e a **CONCESSIONÁRIA**.

4.4. A área a ser concedida dispõe de sistemas de água, esgoto, e energia, ficando a cargo da **CONCESSIONÁRIA** todas as despesas decorrentes do uso destes.

4.5. Não serão disponibilizados equipamentos nem mobília para operação do espaço comercial, cuja aquisição e instalação de toda estrutura necessária para o bom funcionamento do empreendimento, ficará sob a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

4.6. A manutenção preventiva e corretiva do espaço concedido e dos equipamentos será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, que deverão arcar com as respectivas despesas.

4.7 Todos os equipamentos, móveis, utensílios, sistemas e/ou instalações necessários ao preparo, distribuição, consumo dos alimentos, bem como da higienização da área concedida é de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

4.8. Qualquer benfeitoria realizada para atender ao serviço as atividades do empreendimento, será revertida ao **CONCEDENTE** sem indenização.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAXÁ/MG

Secretaria Municipal de Administração e Recursos Humanos

Setor de Licitação - e-mail: licitacao@araxa.mg.gov.br

Rua Alexandre Gondim nº 112 - CEP 38183 -100 - Fone: 3691-7022/3691-7145

4.9. Os procedimentos de carga, descarga e retirada de lixo deverão ocorrer em área reservada, de acordo com os horários e as determinações da Administração do Parque.

4.10. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato, nem mesmo a prestação de serviços vinculada a este.

4.11. No espaço concedido para a Sorveteria, não poderão ser comercializados que conflitem com a atividade dos demais espaços situados na “Praça de Alimentação”, e ainda, **NÃO SENDO PERMITIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS, CIGARROS, CIGARRILHAS, CHARUTOS OU QUALQUER OUTRO PRODUTO QUE USE TABACO E MEDICAMENTOS**, sob pena de rescisão imediata deste contrato.

4.12. Para execução dos serviços contratados são de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, os equipamentos, insumos, software de gerenciamento, serviço de manutenção preventiva e corretiva.

4.13. A **CONCESSIONÁRIA** poderá utilizar tão-somente a área privativa do imóvel, ou seja, restringir sua atividade aos 60,00m² (sessenta metros quadrados) do espaço comercial.

4.14. Não será permitida estilização de exclusividade de marca comercial ou ainda, a comercialização de uma marca exclusiva no espaço concedido, sob pena de rescisão imediata deste contrato.

4.15. A **CONCESSIONÁRIA** é responsável pelo projeto, implantação, execução ou renovação de AVCB (Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros) ou CLCB (Certificado de Licença do Corpo de Bombeiros) do espaço comercial.

4.16. Qualquer adaptação ao espaço comercial, que seja exigida pela legislação aplicada, os custos de projeto e execução ficará a cargo da **CONCESSIONÁRIA** desde que previamente anuídas pelo **CONCEDENTE**.

CLÁUSULA QUINTA – DA LIMPEZA E DO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES:

5.1. O asseio da Sorveteria, higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, tanto da área de atendimento interno, externo e equipamentos, deverá ser feita diariamente, sob responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

5.2. O material de limpeza e a retirada do lixo são de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

5.3. Os recipientes de lixo devem ser conservados permanentemente tampados.

5.4. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter um programa periódico de dedetização e desratização, com a frequência necessária para manter a higiene do local, ou sempre que solicitados pela fiscalização da Administração do Parque.



5.5. A empresa responsável pelo serviço de dedetização e desratização deverá apresentar Alvará de Funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária.

5.6. A empresa deverá apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas, utilizados especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.

5.7. A **CONCESSIONÁRIA** ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada dos alimentos, utensílios, etc.

CLÁUSULA SEXTA – DA MANUTENÇÃO E DOS REPAROS:

6.1. Toda a manutenção e/ou reparo será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, devendo ser mantidos os mesmo padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens: a) Água/esgoto b) Energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores), GLP (válvulas, conexões, etc.), c) Pintura em látex nas paredes e balcão e tinta esmalte as esquadrias metálicas.

6.2. As manutenções mencionadas, decorrentes de tempo de uso ou fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliadas pelo **CONCEDENTE**.

6.3. Quaisquer despesas decorrentes da reparação necessária no espaço físico do imóvel concedido, correrá a conta da **CONCESSIONÁRIA**, sendo que será feita vistoria prévia a fim de detectar as necessidades de reparo, bem como será realizado inspeção posterior à realização dos reparos.

6.4. A **CONCESSIONÁRIA** será responsável pelos danos ao imóvel e bens pertencentes ao mesmo, utilizados para o funcionamento da Sorveteria, devendo a mesma promover a substituição e reparos necessários no bem danificado, arcando com todos os ônus inerentes ao dano.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA INFRAESTRUTURA:

7.1. A **CONCESSIONÁRIA** poderá definir o layout do espaço comercial da **Sorveteria** para a operação do serviço, considerando as limitações estruturais do ambiente quanto às redes elétrica, hidráulica, de esgotamento, etc.

7.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá fazer a ambientação do espaço comercial, a fim de torná-lo agradável aos visitantes e clientes, vedada a exclusividade de marca de produtos.

7.3. As manutenções e adaptações da área concedida que se façam necessárias à prestação do serviço serão de ônus da **CONCESSIONÁRIA**, exigindo, no entanto, a prévia autorização da Administração do Parque para a realização de qualquer ação nas dependências do espaço concedido.

7.4. A **CONCESSIONÁRIA** deverá realizar, às suas expensas, um projeto para a instalação da canalização do gás, que deverá ser aprovado pelo **CONCEDENTE**, ficando a execução da obra de instalação, adaptações necessárias, o abastecimento, a



aquisição de equipamentos a gás, o controle de estoque e a manutenção do sistema sob sua inteira responsabilidade. Toda e qualquer necessidade inerente à instalação e utilização do gás canalizado será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

7.5. Não serão permitidas obras de adequação que interfiram na concepção arquitetônica do monumento do Cristo, a exclusivo critério do **CONCEDENTE**.

7.6. As instalações e adequações serão integradas ao patrimônio do **CONCEDENTE**, sem ônus ou indenização.

7.7. As instalações e montagem da Sorveteria e demais equipamentos que se fizerem necessários ficarão por conta da **CONCESSIONÁRIA**.

7.8. A aquisição de novos itens necessários à prestação dos serviços será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

7.9. A **CONCESSIONÁRIA** não se responsabilizará por qualquer perda ou dano resultante de caso fortuito ou força maior, bem como por quaisquer trabalhos, serviços ou responsabilidades não previstas neste contrato.

7.10. Não será permitida a estocagem de quaisquer tipos de materiais e equipamentos fora das dependências da Sorveteria.

7.11. Não será permitida a venda de cigarros, cigarrilhas, charutos ou qualquer outro produto que use tabaco, assim como qualquer outro produto ilícito, sem origem ou de origem duvidosa.

7.12. É terminantemente proibida à venda de qualquer material fora do período máximo de vencimento, sem especificação da origem, sem nota fiscal, incluindo as bebidas e alimentos sem registro de fabricação.

7.13. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá transferir a concessão, ou sublocar o imóvel no todo ou em parte.

7.14. A **CONCESSIONÁRIA** deverá cumprir rigorosamente o Regimento Interno do Parque.

7.15. A **CONCESSIONÁRIA** obriga-se a observar o horário de carga e descarga, o qual será definido pela Administração do Parque.

7.16. Ao final do período de vigência deste contrato caso alguma das partes não deseje mais que o contrato seja renovado ou deseje a sua interrupção, a **CONCESSIONÁRIA** terá que manifestar-se com antecedência mínima de 45 (quarenta e cinco) dias corridos, uma vez que a Cafeteria/Lanchonete não poderá sofrer interrupção no seu funcionamento e 30 (trinta) dias corridos para a entrega do imóvel e a sua devolução.

CLÁUSULA OITAVA – DOS SERVIÇOS MÍNIMOS EXIGIDOS:



8.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá atender, rigorosamente, as exigências da Vigilância Sanitária em todas as etapas de preparação, fornecimento e descarte de alimentos.

8.2. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo o bem estar da comunidade e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo do **CONCEDENTE**, podendo ser fiscalizado pelos Órgãos competentes da Saúde e da Vigilância Sanitária.

8.3. A **CONCESSIONÁRIA** deverá utilizar materiais novos e limpos, bem como descartáveis, quando for o caso.

8.4. A **CONCESSIONÁRIA** deverá utilizar sempre garfos, pegadores de alimentos e guardanapos de papel para manusear os alimentos.

8.5. Os ingredientes necessários para o preparo dos lanches deverão ser de boa qualidade, de procedência conhecida e dentro do prazo de validade.

8.6. Na concessão do Espaço Comercial III – Lado Esquerdo – **Sorveteria**, a **CONCESSIONÁRIA** deverá utilizar a área concedida para oferecer os serviços obrigatórios, com variedade de sabores e tamanhos, conforme descrição abaixo:

- I - Sorvetes variados, no mínimo 15 (quinze) sabores;
- II – Casquinha;
- III – Cascão;
- IV - Milk Shake, no mínimo 05 (cinco) sabores;
- V - Picolés;
- VI - Sundae;
- VII - Buffet de Guarnição: caldas quentes, secas e geladas: farofas, jujubas, granulados, leite em pó, etc;

8.7. A **CONCESSIONÁRIA** deverá, obrigatoriamente, trazer os alimentos prontos ou no máximo pré-prontos, para auxílio de equipamentos elétricos, pois no local da concessão, não haverá disponibilização de cozinha para preparação.

8.8. A **CONCESSIONÁRIA** poderá executar outros serviços compatíveis com o ramo de alimentação, cujos preços deverão ser compatíveis com os praticados no mercado, sob pena de rescisão do contrato.

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

8.10. No espaço da Sorveteria, não poderão ser comercializadas bebidas alcoólicas.

CLÁUSULA NONA – DOS PREÇOS OFERTADOS:

9.1. Os preços dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade na qual será instalado a Sorveteria, objeto da Concessão.



9.2. A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários e se verificada incompatibilidade dos preços com os praticados no mercado local, o **CONCEDENTE** poderá solicitar a redução dos mesmos.

CLÁUSULA DÉCIMA – DOS EMPREGADOS:

10.1. Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade, e que gozem de boa saúde física e mental.

10.2. O pessoal necessário à execução do serviço objeto do presente contrato será de exclusiva responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

10.3. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter um número mínimo de empregados necessários para atender e de modo satisfatório a demanda do Parque.

10.4. Os empregados deverão, obrigatoriamente, usar uniforme apropriado, em perfeitas condições de higiene, sendo obrigatório o uso de toucas higiênicas e luvas quando necessário.

10.5. A **CONCESSIONÁRIA** deve garantir a segurança física da mão-de-obra, através do fornecimento dos equipamentos de segurança individual imprescindíveis.

10.6. A **CONCESSIONÁRIA** deve fornecer pelo menos 02 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscara, etc.), adequados às atividades de produção dos alimentos.

10.7. Os funcionários da **CONCESSIONÁRIA** que apresentem manchas, machucados e alergias ou estiverem doentes devem ser afastados da manipulação dos alimentos.

10.8. A **CONCESSIONÁRIA** deve apresentar, em até 30 (trinta) dias após início dos serviços, relação com a identificação de seus empregados, contendo nome e CPF, para ter livre acesso as dependências do Parque.

10.9. A **CONCESSIONÁRIA** em qualquer alteração de pessoal deverá comunicar por escrito, o **CONCEDENTE**, sendo necessário os mesmos itens mencionados acima para o novo funcionário.

10.10. A **CONCESSIONÁRIA** deve substituir, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sempre que exigido pelo **CONCEDENTE**, e independente da apresentação de motivos por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, nocivos, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina ou ao interesse público.

10.11. A **CONCESSIONÁRIA** deverá preocupar-se em confeccionar as preparações usando a menor quantidade de óleo possível a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas.



10.12. A **CONCESSIONÁRIA** deve providenciar, às suas expensas, o transporte de alimentos e de materiais necessários ao fornecimento de lanches servidos na Sorveteria.

10.13. Cabe a **CONCESSIONÁRIA** responsabilidade por todas as despesas decorrentes da contratação de pessoal, salários de empregados, transporte dos mesmos e quaisquer outros encargos, inclusive por quaisquer acidentes de que possam vir a serem vítimas, quando em serviço, e por tudo quanto as leis da Previdência Social e trabalhistas lhes assegurem e, ainda, por quaisquer danos ou prejuízos porventura causados a terceiros.

10.14. A **CONCESSIONÁRIA** responderá integralmente, por perdas e danos que vier a causar a Administração Pública Municipal, ou a terceiros em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independente de outras cominações contratuais e legais a que estiver sujeita.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA– DA AVALIAÇÃO:

11.1. A **CONCESSIONÁRIA** será avaliada pelos usuários do Parque, sobre a qualidade de seus produtos e serviços durante o período do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE:

12.1. Disponibilizar a área física à **CONCESSIONÁRIA**.

12.2. Promover o acompanhamento e a fiscalização da execução dos serviços por meio do gestor do contrato ou pessoa designada pela Administração Pública, nos termos do art. 67, da Lei nº 8.666/93, e exigir medidas corretivas por parte da **CONCESSIONÁRIA**, quando necessário, podendo, ainda, sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer prestação de serviços que esteja em desacordo com as exigências especificadas neste contrato.

12.3. Exigir, durante a vigência deste contrato, o cumprimento das obrigações assumidas pela **CONCESSIONÁRIA**, bem como a manutenção de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12.4. Assegurar o livre acesso dos empregados da **CONCESSIONÁRIA**, em dias e horários previamente estipulados, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas.

12.5. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados, no que tange à prestação do serviço.

12.6. Fiscalizar a execução do contrato.

12.7. O cumprimento das obrigações contratuais será fiscalizado, a qualquer hora e em todas as etapas da sua execução, pelo gestor ou por preposto designado pelo **CONCEDENTE**, a quem competirá zelar pela perfeita execução do pactuado, em conformidade com o previsto no Edital, na proposta da **CONCESSIONÁRIA** e neste



instrumento. Em caso de eventual irregularidade, inexecução ou desconformidade na execução do contrato, o agente fiscalizador dará ciência ao **CONCEDENTE** do sucedido, fazendo-o por escrito, bem assim das providências exigidas da **CONCESSIONÁRIA** para sanar a falha ou defeito apontado, além de definir prazo. Todo e qualquer dano decorrente da inexecução parcial ou total do contrato, ainda que imposto a terceiros, será de única e exclusiva responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

12.8. A pessoa que fizer a fiscalização terá livre acesso ao interior das áreas concedidas e a ele caberá fiscalizar a guarda, armazenamento, seleção dos produtos, bem como todas as demais obrigações contratuais.

12.9. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do ajuste, incluídas imperfeições de natureza técnica e aquelas provenientes de vício redibitório, tal como definido pela lei civil.

12.10. Efetuar, bimestralmente, pesquisa de satisfação da clientela dos Espaços Comerciais, visando apurar o grau de satisfação em relação aos serviços prestados, para adoção de medidas corretivas, se necessário.

12.11. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição do empregado da **CONCESSIONÁRIA** que estiver sem uniforme ou crachá; que embaraçar ou dificultar a fiscalização.

12.12. Efetuar inspeções periódicas para verificar se os bens colocados à disposição da **CONCESSIONÁRIA** estão sendo utilizados e conservados corretamente.

12.13. Efetuar a limpeza dos espaços comuns.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA:

13.1. Quanto à operação dos serviços, serão obrigações da CONCESSIONÁRIA:

I. Prestar, no mínimo, os tipos de serviços na área concedida, nos termos definidos no presente contrato.

II. Assumir todo o ônus necessário à prestação destes serviços, como: ajustes na construção disponibilizada pelo **CONCEDENTE**; fornecimento de equipamentos e mobiliários; fornecimento de matéria prima de boa qualidade; fornecimento de mão de obra adequada, em quantidade suficiente para a execução dos serviços de preparo e entrega das refeições, de limpeza, entre outros.

III. Entregar cópia do Alvará de Funcionamento no prazo de 60 (sessenta) dias após o início das atividades; o qual poderá ser prorrogado, a critério do **CONCEDENTE**, se for aceita a fundamentação do pedido de prorrogação.

IV. Entregar cópia do Alvará Sanitário no prazo de 60 (sessenta) dias após o início das atividades; o qual poderá ser prorrogado, a critério do **CONCEDENTE**, se for aceita a fundamentação do pedido de prorrogação.



V. Adquirir e disponibilizar todos os utensílios para a prestação dos serviços, tais como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, galheteiros (paliteiros, saleiros, azeite, vinagre, molhos para saladas etc.), toalhas de mesa e outros necessários ao funcionamento dos serviços, os quais devem estar em perfeito estado, ser padronizados e adequados à sua função.

VI. Observar as especificações mínimas exigidas para cada tipo de serviço.

VII. Respeitar as determinações da Administração do Parque a respeito dos horários de funcionamento, de carga, descarga e retirada de lixo.

VIII. Apresentar o Manual de Boas Práticas de acordo com a legislação exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), na data de início das operações.

IX. Manter, em local visível, tabela de preços com todos os produtos postos para comercialização na Sorveteria.

X. Submeter-se às normas de segurança do **CONCEDENTE**, em especial quanto ao acesso às suas dependências.

XI. Assegurar que todo empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave, tais como roubo, furto, agressão física ou qualquer outra conduta que se caracterize crime, não seja mantido nem retorne às instalações do **CONCEDENTE**.

13.2. Quanto à limpeza, serão obrigações da CONCESSIONÁRIA:

I. Cumprir as determinações sanitárias vigentes sobre higienização dos espaços, dos utensílios, dos equipamentos, bem como sobre acondicionamento e remoção de lixo.

II. Manter rigorosamente higienizados os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, antes e após a sua utilização, com o uso de produtos adequados.

III. Manter limpo o ambiente do espaço concedido durante todo o expediente de funcionamento, inclusive com a retirada de objetos em desuso, liberação das mesas para a rotação entre os consumidores, recolhimento de restos alimentares e de itens descartáveis, acondicionando-os na forma e locais adequados.

IV. Responsabilizar-se pela adequada coleta, armazenagem e disposição do lixo.

V. Identificar e acondicionar os produtos saneantes em local reservado para essa finalidade e obedecer às determinações do fabricante quanto à diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação desses produtos.

VI. Utilizar utensílios e equipamentos de higienização e conservá-los limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade, impedindo que entrem em contato com os alimentos.

VII. Realizar, às suas expensas, a dedetização/desratização mensalmente, ou sempre que necessário, de toda a área concedida, em horário que não prejudique a prestação dos serviços.



VIII. Realizar outras ações para o controle de vetores e pragas urbanas, impedindo a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos.

X. Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive da área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas a Sorveteria, observadas as normas sanitárias vigentes e as boas práticas do setor de alimentação coletiva.

XI. Proceder à higienização da área de alimentação (incluindo mesas e bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, no período da execução do serviço, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo **CONCEDENTE**; Pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de lavagem e de produção; maçanetas; lavatórios (pias); sanitários; cadeiras e mesas (refeitório); monoblocos e recipientes de lixo; Higienização diária Equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação e saboneteiras, borrifadores. Higienização diária, no mínimo, ou de acordo com a necessidade de uso Paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); coifa; geladeiras; câmaras e freezer. Luminárias, interruptores, tomadas, telas e reservatório de água.

XII. Manter, com recursos próprios, materiais e humanos, a limpeza e conservação das áreas internas de produção e operação da Sorveteria.

XIII. Realizar a limpeza das áreas internas do espaço concedido. A higienização das mesas e bancos da área de alimentação será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

XIV. A **CONCESSIONÁRIA** deverá recolher diariamente, e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo **CONCEDENTE**, observada a legislação ambiental.

13.3. Quanto à qualidade dos serviços e produtos ofertados, serão obrigações da CONCESSIONÁRIA:

I. Obedecer todas as normas técnicas sanitárias vigentes referentes aos serviços de alimentação, observando qualquer modificação ou atualização que impacte na prestação dos serviços.

II. Zelar pelo bom atendimento aos clientes, definindo estratégias de operação que possam diminuir as filas e o tempo de espera dos usuários.

III. Cumprir as determinações da Portaria nº 326, de 30/07/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde quanto ao padrão de qualidade dos gêneros alimentícios.

IV. Utilizar somente produtos de boa qualidade.

V. Utilizar somente água filtrada no preparo de bebidas e gelo.



VI. Utilizar produtos de origem animal que possuam Selo de Inspeção Sanitária (SIF) e a identificação do fornecedor, podendo o **CONCEDENTE** exigir a comprovação de procedência deste a qualquer tempo.

VII. Não reutilizar óleos vegetais para frituras.

VIII. Disponibilizar dietas especiais, bem como bebidas e lanches, se for o caso, para pessoas que possuam restrições ao consumo de alimentos, como, hipertensos, diabéticos, etc, com identificação clara para o consumidor quanto às suas especificações.

IX. Refazer ou substituir os itens constantes do cardápio, considerados pelos responsáveis pela fiscalização sem condições de serem consumidos.

X. Organizar e acondicionar os alimentos preparados para consumo conforme as condições higiênico-sanitárias definidas na Resolução da Diretoria Colegiada n. 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

XI. Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento da Sorveteria, evitando a falta de itens durante o serviço.

XII. Dispor as mesas e cadeiras corretamente, vedada a utilização de mesas e cadeiras de plástico.

XIII. Caso opte por utilizar jogos de toalha de mesa, deve disponibilizá-los em cor clara, providenciando sua troca diária ou a utilização de proteção descartável apropriada sobre aqueles, em cores claras e contrastantes.

XIV. Disponibilizar guardanapos e talheres, acondicionados em sacos plásticos apropriados, em local de fácil acesso.

XV. Dispor de cubas de aço inoxidável em número suficiente para reposição dos alimentos.

XVI. Garantir que seus empregados sejam bem qualificados e treinados para prestarem os serviços com polidez, educação, higiene, presteza e responsabilidade com as atividades desenvolvidas.

13.4. Quanto à produção das refeições, a CONCESSIONÁRIA deverá:

I. Manter o padrão de qualidade e de uniformidade da alimentação, dos produtos e dos serviços oferecidos aos usuários, independentemente das escalas de serviços adotadas.

II. Manter o ambiente da área interna sem presença de focos de insalubridade, animais ou plantas, vetores ou pragas.

III. Operar em horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como de materiais, de forma a não interferir na rotina do Parque do Cristo.



- IV. Resfriar os alimentos em equipamentos apropriados e armazená-los corretamente.
- V. Respeitar as limitações das instalações quando proceder à finalização ou preparação final de outros alimentos.
- VI. Realizar com eficiência a reposição dos alimentos nas ilhas de distribuição.
- VII. Cumprir rigorosamente os horários de abertura, fechamento, abastecimento e retirada de lixo definidas pelo **CONCEDENTE**.
- 13.5. Quanto à área e aos bens cedidos, serão obrigações da CONCESSIONÁRIA:**
- I. Realizar manutenção preventiva e corretiva do imóvel e dos equipamentos, às suas expensas, seguindo sempre as recomendações do fabricante e zelando para que estas não prejudiquem a prestação do serviço.
- II. Solicitar autorização prévia do **CONCEDENTE** para realizar a substituição, movimentação ou retirada de qualquer bem de propriedade desta.
- III. Arcar com as despesas decorrentes da operação e utilização dos sistemas de água, esgoto, iluminação e energia, devendo efetuar os pagamentos por meio de DAE.
- IV. Devolver ao **CONCEDENTE**, ao término do contrato, nas mesmas condições em que foram entregues, os móveis e equipamentos cedidos e a edificação. Caso seja necessário, substituir o móvel ou equipamento danificado por outro novo ou indenizar o **CONCEDENTE** o valor correspondente aos equipamentos que não forem entregues ou se tornarem inutilizáveis. As benfeitorias vinculadas a esta operação, juntamente com os equipamentos fixos respectivos, serão considerados bens reversíveis.
- V. Instalar-se no Espaço Concedido, às expensas próprias e com plena responsabilidade, bem como realizar as obras de adequação, ambientação e instalação dos equipamentos necessários ao funcionamento das atividades envolvidas no presente contrato não se admitindo que promova qualquer redução no valor a ser pago ao **CONCEDENTE** em função de tais despesas.
- VI. Responsabilizar-se pelas instalações físicas, pintura, pisos, vidros, instalações elétricas (inclusive troca de lâmpadas), hidráulicas, caixas de gordura, rede de esgoto, grelhas, tubulações de escoamento, devendo zelar por sua conservação e realizar manutenções, sempre que seja necessário, com autorização prévia do **CONCEDENTE**.
- VII. Responsabilizar-se integralmente pelas atividades e serviços relacionados ao objeto deste contrato, nos termos da legislação vigente.
- VIII. Executar o serviço objeto deste Contrato, utilizando as instalações, equipamentos, móveis, entre outros, do **CONCEDENTE**.
- IX. Complementar, se necessário, e às suas expensas, os equipamentos para a execução do serviço, mediante prévia autorização do **CONCEDENTE**, podendo retirá-los ao término do contrato.



X. Adequar as necessidades de suas atividades à capacidade técnica dos equipamentos e instalações disponibilizados. Qualquer alteração deverá ser submetida à aprovação do **CONCEDENTE**.

XI. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à exploração do empreendimento, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.

XII. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos vinculada a Sorveteria, realizando reparos imediatos, às suas expensas.

XIII. Executar a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato quando necessário, a fim de garantir a continuidade da oferta dos serviços aos usuários.

XIV. Garantir que as dependências vinculadas à exploração do empreendimento sejam exclusivamente utilizadas para atender ao objeto deste contrato.

XV. Retirar equipamentos somente com autorização prévia e formal do **CONCEDENTE**.

XVI. Realizar, até o último dia do prazo da concessão de uso, a revisão geral nos equipamentos que lhes forem entregues para uso, com o objetivo de deixar as instalações e os equipamentos em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento de refeições.

XVII. Responsabilizar-se por danos causados ao patrimônio do Parque do Cristo.

13.6. Quanto à saúde e à segurança alimentar, será obrigações da CONCESSIONÁRIA:

I. Realizar os procedimentos, bem como utilizar os produtos adequados à perfeita higienização dos alimentos.

II. Utilizar apenas alimentos com prazo de validade vigente na preparação dos produtos a serem servidos.

III. Descartar, de maneira apropriada, os alimentos prontos que não foram consumidos no mesmo dia da sua preparação, sendo proibida sua reutilização em cardápios futuros.

IV. Coletar, diariamente, amostras de todos os alimentos servidos, e conservá-las em recipientes devidamente higienizados, sob condições adequadas de refrigeração, por um período de 72 (setenta e duas) horas, obedecidas as recomendações técnicas de coleta das amostras, devendo realizar a análise microbiológica às suas expensas, quando solicitado pelo **CONCEDENTE**.

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



13.7. Quanto aos empregados, serão obrigações da CONCESSIONÁRIA:

I. Encaminhar ao **CONCEDENTE**, no prazo de 30 dias do início das operações, e manter atualizada, relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho de todos os empregados.

II. Identificar de maneira diferenciada os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias daqueles que realizam a manipulação de alimentos.

III. Manter os empregados devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, se responsabilizando, exclusivamente, por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade, assumindo, portanto, todos os ônus da relação trabalhista, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros fatores de natureza profissional e/ou ocupacional.

IV. Fornecer aos seus funcionários uniformes completos (calças, blusas, calçados, aventais plásticos, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis para manipulação, limpeza, etc), de acordo com suas atividades, de cor clara, em quantidade suficiente, devendo substituí-los sempre que necessário.

V. Garantir que os funcionários estejam sempre uniformizados, em boas condições de higiene e aparência, portando crachás de identificação com nome do empregado em destaque e nome da **CONCESSIONÁRIA**.

VI. Substituir qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes à **CONCESSIONÁRIA** ou ao interesse do serviço público, sempre que solicitado pelo **CONCEDENTE**.

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

VIII. Proporcionar treinamento continuado da equipe, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do contrato, conforme orientação da Resolução Diretoria Colegiada N° 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

IX. Comprovar a habilitação de todos os empregados por meio de treinamento específico na sua área de atuação.

X. Responder por danos, desaparecimentos de bens patrimoniais e por avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou prepostos, por dolo ou culpa, a terceiros ou o própria **CONCEDENTE**, providenciando a reposição dos bens com qualidade idêntica ou semelhante ou, ainda, ressarcir o valor correspondente, desde que fique comprovada a responsabilidade, sem prejuízo de outras cominações legais.



XI. Instruir seus empregados quanto a critérios de segurança na prevenção de acidentes e incêndios nas dependências do **CONCEDENTE**.

XII. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência.

XIII. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço somente com a autorização expressa do **CONCEDENTE**.

XIV. Arcar com todas as despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.

13.8. Quanto à eficiência energética, a CONCESSIONÁRIA deverá:

I. Adquirir equipamentos que apresentem o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (art. 6º do Decreto Estadual 43.696, de 11 de Dezembro de 2003);

II. Verificar, na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.

III. Cuidar para que toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) feita nas dependências do **CONCEDENTE** sigam as normas do INMETRO e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.

IV. Verificar, periodicamente, os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, de fuligem nos recipientes e de gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, de manutenção inadequada ou de utilização de combustível de má qualidade.

V. Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, a ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração.

VI. Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento, para que correntes de ar não apaguem as chamas.

VII. Manter critérios para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo.

VIII. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as necessárias nos ambientes ocupados.

IX. Efetuar a manutenção dos equipamentos com mau funcionamento ou danificados, como lâmpadas queimadas ou piscando, reatores de luminárias com zumbido excessivo e das instalações energizadas com mau funcionamento.

X. Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, nas extensões, etc., e evitar ao máximo o uso de extensões elétricas.



XI. Desenvolver, com seus empregados, programas de racionalização do uso de energia.

13.9. Quanto à segurança e saúde, a CONCESSIONÁRIA deverá:

I. Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPI).

II. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método APCC (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle).

III. Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos equipamentos e utensílios de uso, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins.

13.10. Para o uso racional da água, a CONCESSIONÁRIA deverá:

I. Colaborar com as medidas de redução de consumo e de uso racional da água, atribuindo a determinados funcionários a tarefa de induzir os empregados a adotarem mudanças de comportamento.

II. Adotar e manter critérios para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.

III. Identificar pontos de uso, hábitos e vícios que causam o desperdício de água, atendidas as seguintes regras: devem ser adotados procedimentos corretos para o uso da água, de forma a evitar o seu desperdício e economizá-la, sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

13.11. Serão, ainda, obrigações da CONCESSIONÁRIA:

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

II. Comprovar ao **CONCEDENTE** o pagamento dos valores devidos pela concessão onerosa de uso de espaço, de ajustes de pagamento, quando for o caso, e da utilização da infraestrutura disponível no final de cada mês.

III. Arcar com as demais despesas decorrentes da prestação dos serviços tais como impostos, taxas e quaisquer outras que venham a ser determinadas por lei ou sejam decorrentes de contratações feitas pela **CONCESSIONÁRIA**.

IV. Manter um preposto durante todo o tempo da prestação do serviço com poderes para coordenar os serviços e representar à **CONCESSIONÁRIA**.

V. Comunicar imediatamente ao **CONCEDENTE** sempre que suas instalações forem fiscalizadas por órgãos competentes, bem como cientificá-la dos resultados das inspeções.



VI. Informar ao **CONCEDENTE**, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços.

VII. Cumprir e fazer cumprir por seus empregados todas as determinações, normas e os regulamentos relativos à operação e a segurança do Parque do Cristo, emanadas pelo **CONCEDENTE** e pelas demais autoridades competentes, responsabilizando-se pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor.

VIII. Abster-se de veicular publicidade na área concedida, salvo com prévia autorização do **CONCEDENTE**.

IX. Manter, durante a vigência deste contrato, todas as condições de habilitação e qualificação que as são exigidas nesta licitação.

X. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo **CONCEDENTE** quanto aos serviços contratados.

XI. Elaborar Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde, e a Portaria C.V.S. nº 6/99, adequando-o à execução do serviço.

XII. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que estejam dentro do prazo de validade.

XIII. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes.

XIV. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas.

XV. Realizar o pré-preparo dos alimentos observando os critérios de higienização, ressaltando-se que os vegetais crus e as frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes.

XVI. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos, durante o pré-preparo e o preparo final.

XVII. Realizar a manipulação dos alimentos prontos somente com utensílios e/ou com as mãos protegidas por luvas descartáveis, ressaltando-se que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

XVIII. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação oferecida aos usuários, suspendendo a disponibilização dos alimentos sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos "in natura" ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas.



XIX. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados.

XX. Adquirir utensílios e equipamentos de qualidade, duráveis e compatíveis para utilização nos demais equipamentos.

XXI. Manter utensílios em quantidade suficiente para atender aos comensais, recolhendo-os e procedendo à sua higienização na área destinada para esse fim.

XXII. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como falta de água, de energia elétrica, quebra de equipamentos, greves e outras, assegurando a manutenção dos serviços objeto deste contrato.

XXIII. Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao **CONCEDENTE** ou a terceiros, envolvendo coisa, propriedade ou pessoa, em decorrência da execução do objeto, e por danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o **CONCEDENTE**, o ressarcimento ou as indenizações decorrentes de tais danos ou prejuízos.

XXIV. Saber que a fiscalização e o controle dos serviços pelo **CONCEDENTE** não exonera nem diminui a completa responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** por qualquer inobservância ou omissão na execução dos serviços integrantes do objeto deste Contrato.

XXV. Observar a proibição expressa de acender, portar e/ou fumar dentro das instalações do **CONCEDENTE**, salvo em locais permitidos.

XXVI. Responsabilizar-se pelo abastecimento, pela conservação, pelas despesas e pelo controle do material necessário à execução dos serviços.

XXVII. Permitir o trabalho dos fiscais durante as fiscalizações.

XXVIII. Realizar os pagamentos nas condições e nos prazos indicados.

XXIX. Desocupar, de imediato, a área e as respectivas edificações e benfeitorias, restituindo-as em perfeitas condições de uso, quando findo, resilido ou rescindido este Contrato, atendidas as seguintes condições:

1) no caso de ser constatado, pelo **CONCEDENTE**, qualquer tipo de dano, inclusive aqueles relativos à criação de passivos ambientais, caberá à **CONCESSIONÁRIA** arcar com todos os custos necessários à reparação dos danos causados.

2) a área e as respectivas edificações e benfeitorias serão consideradas restituídas ao **CONCEDENTE** somente após a assinatura, pelas partes, do competente “Termo de Vistoria da Área”.



XXX. Providenciar o credenciamento obrigatório de todos os representantes e empregados que exercerão atividades na área da Sorveteria, requerendo previamente à Administração do Parque as respectivas credenciais.

XXXI. Obter, junto aos órgãos competentes, todas as licenças, liberações e aprovações para a implantação de suas atividades na área de que trata este contrato.

XXXII. Havendo a necessidade de autorização de algum órgão, a **CONCESSIONÁRIA** deverá providenciar a sua obtenção, antes do início de suas atividades.

XXXIII. Responsabilizar-se pelo pagamento dos tributos federais, estaduais e municipais, assim como das contribuições, gerais e especiais, inclusive encargos sociais de qualquer natureza, que incidam ou venham a incidir sobre a prestação de serviços objeto deste edital, não podendo o **CONCEDENTE**, ser entendida como responsável ou solidária.

XXXIV. Responsabilizar-se por todos os ônus relativos à prestação dos serviços sob sua responsabilidade.

XXXV. Manter, durante toda a execução deste contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

XXXVI. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo **CONCEDENTE**.

XXXVII. Arcar com eventuais prejuízos causados ao **CONCEDENTE** e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometidas por seus empregados, contratados ou prepostos envolvidos na execução do contrato.

XXXVIII. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões ao objeto deste contrato.

XXXIX. Responsabilizar-se, com foros de exclusividade, pela observância a todas as normas estatuídas pela legislação trabalhista, social e previdenciária, tanto no que se refere a seus empregados, como a contratados e prepostos, responsabilizando-se, mais, por toda e qualquer autuação e condenação oriunda da eventual inobservância das citadas normas, aí incluídos acidentes de trabalho, ainda que ocorridos nas dependências do **CONCEDENTE**. Caso esta seja chamada a juízo e condenada pela eventual inobservância das normas em referência, a **CONCESSIONÁRIA** obriga-se a ressarcir-la do respectivo desembolso, ressarcimento este que abrangerá despesas processuais e honorários de advogado arbitrados na referida condenação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PRAZO PARA INÍCIO DOS SERVIÇOS:

14.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá entrar em funcionamento em até 20 (vinte) dias corridos após publicação do extrato do contrato, firmado entre **CONCESSIONÁRIA** e o **CONCEDENTE**.



CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS ALTERAÇÕES, DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:

15.1. O presente contrato poderá ser alterado nos casos previstos pelo disposto no art. 65 da Lei nº 8.666/93, sendo que as quantidades previstas no Anexo I do Edital e na cláusula primeira deste contrato poderão sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO:

16.1. O prazo de vigência deste contrato será 12 (doze) meses contados da data da sua assinatura.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PRORROGAÇÃO:

17.1. Este contrato poderá ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, com fundamento no art. 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, tendo validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial do Município de Araxá.

17.2. Caso sejam constatadas deficiências após, assinatura do contrato, que possam dar causa a rescisão contratual, por parte da **CONCESSIONÁRIA**, fica a administração autorizada a negociar da forma mais conveniente e que melhor atender aos interesses da comunidade e dos turistas, dentro dos ditames legais.

17.3. A prorrogação do contrato será precedida de pesquisa para que se verifique se as condições oferecidas pela **CONCESSIONÁRIA** continuam vantajosas para a Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

18.1. A recusa da **CONCESSIONÁRIA** em assinar o contrato, dentro do prazo estabelecido pelo **CONCEDENTE**, bem como o atraso e a inexecução parcial ou total deste contrato e do objeto desta licitação, caracterizarão o descumprimento da obrigação assumida e permitirão a aplicação das seguintes sanções pelo **CONCEDENTE**:

18.1.1. Advertência, que será aplicada sempre por escrito;

18.1.2. Suspensão temporária para licitar e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de Araxá;

18.1.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, no prazo não superior a 5 (cinco) anos;

18.1.4. Multas pecuniárias;

18.1.5. Rescisão unilateral do contrato sujeitando-se a **CONCESSIONÁRIA** ao pagamento de indenização ao **CONCEDENTE** por perdas e danos.



18.2. A total inexecução dos compromissos assumidos em função deste contrato sujeitará a **CONCESSIONÁRIA** à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total de cada item inadimplido que lhe foi adjudicado, atualizado à data do inadimplemento, adotando-se como índice de variação o IPC-FIPE.

18.3. A inexecução parcial dos compromissos assumidos em função deste contrato sujeitará a **CONCESSIONÁRIA** à multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor da parcela inadimplida.

18.4. Pelo descumprimento de obrigações acessórias, tais como a não apresentação de quaisquer dos documentos atinentes à entrega e/ou execução do objeto, será cominada multa de 1% (um por cento), calculada sobre o valor global da prestação.

18.5. As sanções previstas nesta cláusula poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração, facultada a ampla defesa a **CONCESSIONÁRIA**, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato, e serão registradas no cadastro da **CONCESSIONÁRIA**, quando for o caso.

18.6. O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido ao **CONCEDENTE** no prazo máximo de 5 (cinco) dias a contar da data da notificação.

18.7. A critério da administração poderão ser suspensas as penalidades, no todo ou em parte, quando o atraso na entrega do material for devidamente justificado pela firma e aceito pelo **CONCEDENTE**, que fixará novo prazo, este improrrogável, para a completa execução das obrigações assumidas.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DA RESCISÃO DO CONTRATO:

19.1. A **CONCESSIONÁRIA** reconhece os direitos do **CONCEDENTE**, em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666/93.

19.2. O contrato estará sujeito à rescisão, desde que ocorra qualquer das hipóteses previstas no Art. 78, da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, a qual as partes expressamente se submetem, podendo a rescisão ser determinada:

- a) Por ato unilateral e escrito do **CONCEDENTE**, nos casos enumerados nos incisos I a XII, do citado artigo, quando nenhuma indenização será devida **CONCESSIONÁRIA**;
- b) Amigável, por acordo entre as partes, havendo conveniência para o **CONCEDENTE**;
- e,
- c) Judicial, nos termos da Lei.

19.3. Da rescisão procedida com base nesta cláusula não incidirá multa ou indenização de qualquer natureza.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA EXTINÇÃO DA CONCESSÃO:

20.1. A Concessão considerar-se-á extinta, observadas as normas legais específicas, quando ocorrer:

20.1.1. Término do prazo deste contrato.



20.1.2. Encampação.

20.1.3. Caducidade.

20.1.4. Rescisão.

20.1.5. Anulação.

20.1.6. Falência ou extinção da **CONCESSIONÁRIA**.

20.2. Além das hipóteses previstas no item 20.1., a ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovado e impeditivo da execução deste Contrato, poderá ensejar a extinção da concessão.

20.3. No caso de extinção da Concessão o **CONCEDENTE** poderá:

20.3.1. Assumir a prestação do serviço concedido, no local e no estado em que se encontrar.

20.3.2. Ocupar e utilizar os locais, instalações, equipamentos, materiais e recursos humanos empregados na execução do serviço, necessários à sua continuidade.

20.3.3. Aplicar as penalidades cabíveis, principalmente pela reversão de bens.

20.3.4. Reter e executar as garantias contratuais, para recebimento de multas administrativas e ressarcimento de prejuízos causados pela **CONCESSIONÁRIA**.

20.4. Ao término da Concessão, o **CONCEDENTE** irá vistoriar o espaço objeto deste contrato e lavrar o Termo de Recebimento Definitivo da sua operação. Após a lavratura deste Termo, a **CONCESSIONÁRIA** deverá transferir ao **CONCEDENTE**, ou para quem esta indicar, a operação do espaço objeto deste contrato.

20.5. O término da vigência deste contrato implicará, de pleno direito, a extinção da Concessão.

20.6. A **CONCESSIONÁRIA** deverá tomar todas as medidas razoáveis e cooperar plenamente com o **CONCEDENTE** para que os serviços objeto da Concessão e deste contrato continuem a ser prestados ininterruptamente, bem como prevenir e mitigar qualquer inconveniência ou risco à saúde ou segurança dos Usuários.

20.7. A caducidade da Concessão poderá ser declarada, nos casos enumerados na Lei nº 8.987/1995, e suas modificações.

20.8. Considera-se passível de decretação de caducidade, na hipótese prevista no art. 38, § 1º, II, da Lei nº 8.987/1995, o descumprimento das obrigações deste contrato, regulamentares e legais que possam ter grave impacto negativo na prestação adequada do serviço concedido.

20.9. O **CONCEDENTE** poderá promover a declaração de caducidade da Concessão, que será precedida do competente processo administrativo para verificação da inadimplência parcial ou total, assegurando-se à **CONCESSIONÁRIA** direito à ampla defesa e ao contraditório.

20.10. A instauração do processo administrativo para declaração da caducidade será precedida de comunicação à **CONCESSIONÁRIA**, apontando a situação de



inadimplência e concedendo prazo razoável, não inferior a 30 (trinta) dias, para sanar as irregularidades.

20.11. A declaração da caducidade não acarretará, para o **CONCEDENTE**, qualquer espécie de responsabilidade em relação a ônus, encargos, obrigações ou compromissos com terceiros assumidos pela **CONCESSIONÁRIA**, notadamente em relação a obrigações de natureza trabalhista, tributária e previdenciária.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA REGÊNCIA:

21.1. Os casos omissos serão resolvidos com observância das disposições constantes na Lei Municipal nº 4.724, de 09 de agosto de 2005, Decreto Municipal nº 404 de 06 de setembro de 2005, Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000, Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006 e subsidiariamente pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações e Lei nº 8.987/95 e suas alterações.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO:

22.1. O **CONCEDENTE** providenciará a publicação resumida do presente instrumento, nos termos do parágrafo único do art. 61 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - DO FORO:

23.1. As partes elegem o Foro da Comarca de ARAXÁ/MG, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir as questões judiciais provenientes deste contrato.

E por estarem justos e contratados, firmam o presente instrumento, em 03 (três) vias de igual teor e forma na presença de duas testemunhas, que também a subscrevem para que produza os efeitos legais.

Araxá-MG, ____ de _____ de 2018.

CONCEDENTE: _____

MUNICÍPIO DE ARAXÁ
ARACELY DE PAULA
PREFEITO MUNICIPAL

CONCESSIONÁRIA: _____

TESTEMUNHAS:

1) _____
Nome:
C.P.F.:

2) _____
Nome:
C.P.F.:

