



## CONTRATO DE CESSÃO DE USO N.º ...../2018

O ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, por intermédio da PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA, órgão administrativo do MINISTÉRIO PÚBLICO ESTADUAL, inscrita no CNPJ sob n.º 93.802.833/0001-57, com sede nesta Capital, na Rua General Andrade Neves, n.º 106, Centro, por seu representante legal, como CONTRATANTE, e ....., inscrita no CNPJ sob n.º ....., com sede em ....., na ....., n.º ....., CEP ....., telefone n.º (..) ....., e-mail ....., neste ato representada por ....., portador(a) da Carteira de Identidade n.º ....., inscrito(a) no CPF sob n.º ....., como CONTRATADA, celebram o presente CONTRATO DE CESSÃO DE USO, em observância ao procedimento licitatório realizado na modalidade Pregão Presencial, sob n.º .../2018, regido pela Lei Federal n.º 10.520/02, pela Lei Estadual n.º 11.389/99, pelos Provimentos PGJ/RS n.ºS 54/02 e 33/08, pela Lei Complementar n.º 123/06 e, subsidiariamente, pela Lei Federal n.º 8.666/93, segundo Edital de Licitação e proposta da CONTRATADA, que integram o presente independentemente de transcrição, nos termos e condições abaixo:

### CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 O presente contrato tem como objeto a cessão de uso, onerosa e *intuitu personae*, do espaço de 552,52 m<sup>2</sup> (quinhentos e cinquenta e dois metros e cinquenta e dois centímetros quadrados), localizado no 3º (terceiro) andar da torre sul da Sede Institucional do CONTRATANTE – Av. Aureliano de Figueiredo Pinto, n.º 80, bairro Praia de Belas, Porto Alegre/RS, destinado única e exclusivamente à exploração de restaurante e cafeteria, mediante a prestação dos respectivos serviços, equipado conforme especificações constantes dos anexos do Instrumento Convocatório.



## 1.2 O espaço se encontra assim distribuído:

Tipo de uso	Área
Restaurante	340,92 m2
Cafeteria	47,50 m2
Preparo	80,77 m2
Lavagem	14,75 m2
Estocagem e refrigeração	33,86 m2
Vestiários e banheiros	20,78 m2
Circulação	13,94 m2

1.3 A CONTRATADA exercerá o uso que lhe é outorgado rigorosamente de acordo com as disposições do Edital de Licitação, deste ajuste e da legislação pertinente, sujeitando-se às orientações e determinações da gestão e fiscalização contratual, bem como às normas e regulamentos administrativos.

## CLÁUSULA SEGUNDA - DA GARANTIA

2.1 A CONTRATADA deverá prestar, em até 30 (trinta) dias após a publicação da súmula do presente ajuste na imprensa oficial, a garantia prevista no artigo 56, § 1º, inciso ....., da Lei Federal n.º 8.666/93, na modalidade de ....., pelo período da vigência contratual, no montante de R\$ ..... (.....), correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total pago pela cessão de uso (24 meses) acrescido do valor atualizado dos equipamentos e do mobiliário que integram o espaço, mediante a apresentação do respectivo documento comprobatório ao CONTRATANTE.



2.2 Ocorrendo alteração do contrato ou prorrogação do período de vigência do ajuste e em sendo o caso, a CONTRATADA deverá providenciar a complementação ou a prorrogação da garantia prestada, no prazo de até 15 (quinze) dias, a contar da publicação do respectivo termo.

### **CLÁUSULA TERCEIRA - DO INÍCIO DAS ATIVIDADES**

3.1 A CONTRATADA, no prazo de até 30 (trinta) dias após a publicação da súmula do presente ajuste na imprensa oficial, providenciará, em conjunto com o CONTRATANTE, vistoria do local, visando verificar as condições em que se encontram a área, os equipamentos e o mobiliário que serão a ela disponibilizados, da qual será lavrado TERMO DE ENTREGA E RESPONSABILIDADE, firmado pelos representantes das partes, detalhando todas as condições verificadas.

3.2 A CONTRATADA poderá providenciar a adequação do local, mediante a realização de obra, ou a inclusão de equipamentos e/ou mobiliário que entender necessária para a perfeita execução do objeto, desde que aprovada prévia e expressamente pelo CONTRATANTE.

3.3 A CONTRATADA, no prazo de até 30 (trinta) dias após a publicação da súmula do presente ajuste na imprensa oficial, providenciará todos os alvarás necessários ao funcionamento do estabelecimento, que são de sua responsabilidade exclusiva, e afixará, em local visível da área da cessão, placa identificativa e demais documentos exigidos por lei.

3.4 A CONTRATADA, no prazo de até 30 (trinta) dias após a publicação da súmula do presente ajuste na imprensa oficial, submeterá, ao CONTRATANTE, para aprovação, a denominação do restaurante e da cafeteria.



3.5 A CONTRATADA, no prazo de até 30 (trinta) dias após a publicação da súmula do presente ajuste na imprensa oficial, apresentará listagem dos seus empregados.

3.6 A CONTRATADA, no prazo de até 30 (trinta) dias após a publicação da súmula do presente ajuste na imprensa oficial, elaborará e submeterá à apreciação da fiscalização do contrato 04 (quatro) cardápios, um para cada estação do ano, tanto do restaurante quanto da cafeteria.

3.7 A CONTRATADA, no prazo de até 30 (trinta) dias após a publicação da súmula do presente ajuste na imprensa oficial, apresentará cópia de Termo de Compromisso firmado com o Banco de Alimentos do Rio Grande do Sul, nos moldes do Anexo I-B do Edital de Licitação, por meio do qual se comprometerá como doadora sempre que houver excedente de produção para fornecimento de refeições pelo período de vigência do presente ajuste.

3.8 O início das atividades comerciais dar-se-á no dia útil seguinte a data em que a CONTRATADA receber a AUTORIZAÇÃO DE SERVIÇOS, fornecida pelo CONTRATANTE.

3.8.1 A autorização de serviços só será concedida após a prestação da garantia (cláusula segunda) e das demais providências indicadas na presente cláusula.

#### **CLÁUSULA QUARTA - DAS CONDIÇÕES DE USO DAS INSTALAÇÕES, DOS EQUIPAMENTOS E DO MOBILIÁRIO**

4.1 A cessão de uso inclui, como acessórios, os equipamentos e o mobiliário constantes do Anexo VIII do Edital de Licitação, os quais serão disponibilizados à CONTRATADA, ficando sob sua exclusiva responsabilidade qualquer complementação necessária à execução do objeto (quer se trate de equipamentos, máquinas, utensílios,



móveis ou quaisquer outros produtos ou serviços), mediante expressa anuência da fiscalização do contrato.

4.2 Os equipamentos e o mobiliário mencionados no item anterior, notadamente aqueles ligados à higienização, são de utilização obrigatória por parte da CONTRATADA, salvo autorização expressa do CONTRATANTE em sentido contrário, observada a legislação vigente.

4.3 A CONTRATADA será a responsável pelo uso, guarda, manutenção e substituição dos equipamentos e do mobiliário, podendo se utilizar das garantias (eventualmente vigentes) asseguradas pelos fabricantes, ficando vedada a retirada desses da área sob cessão de uso, sem autorização expressa da fiscalização contratual.

4.4 A CONTRATADA deverá providenciar a manutenção preventiva, corretiva e preditiva das instalações e dos equipamentos, conforme plano de manutenção constante do Anexo V do Ato Convocatório, com fornecimento integral de peças, prestação dos serviços por empresa autorizada e profissionais devidamente qualificados.

4.4.1 Entende-se por:

a) **manutenção preventiva** – serviços planejados que previnem a ocorrência corretiva, incluindo desmontagem dos equipamentos para limpeza interna e externa, com substituição de peças ou remoção dos agentes nocivos de qualquer natureza existentes no complexo mecânico, elétrico, eletromecânico, tubulações e controles eletrônicos, bem como substituição e/ou lubrificação de todos os pontos móveis dos complexos mecânicos, com óleo e/ou graxa próprios, de modo a minimizar desgastes dos eixos, engrenagens, polias, correias, rolamentos, contato elétrico e outros componentes.



b) **manutenção corretiva** – os serviços de manutenção corretiva são todos aqueles necessários para o restabelecimento imediato do pleno funcionamento do equipamento, incluindo substituição de todas as partes e peças mecânicas, elétricas e eletrônicas e defeituosas, bem como todos os materiais a serem utilizados nos procedimentos de correção.

c) **manutenção preditiva** – é aquela realizada a qualquer tempo, visando corrigir uma fragilidade percebida antes que ocorra o problema. É a manutenção realizada quando se prevê que há iminência de haver algum problema.

4.5 Os profissionais da CONTRATADA anotarão, em relatórios mensais, dados relevantes de itens revisados, consertados ou substituídos, os quais conterão, ainda, diagnósticos técnicos, com motivação dos defeitos apresentados, tanto no que se refere à mão de obra, quanto às peças substituídas, bem como dia e hora de início e finalização do atendimento.

4.6 Todos os reparos, se e quando necessários, deverão ser efetuados obrigatoriamente sem nenhum prejuízo da adequada prestação dos serviços contratados, em horário a ser agendado com a fiscalização contratual.

4.7 Na substituição de equipamentos e de mobiliário observar-se-á a marca e o modelo desses. No caso de impossibilidade, a CONTRATADA deverá solicitar avaliação prévia da fiscalização contratual, para substituição por equipamento(s)/mobiliário similar (es).

4.8 A CONTRATADA encaminhará à fiscalização contratual, quando solicitado, laudo técnico elaborado por empresa especializada, versando sobre as condições de funcionamento dos equipamentos existentes no espaço da cessão de uso.



4.9 Ocorrendo sinistro, a CONTRATADA providenciará o reparo dos danos causados a materiais, produtos e instalações do CONTRATANTE e arcará com os custos decorrentes.

4.9.1 Havendo inércia ou discordância quanto à sua responsabilidade, o CONTRATANTE providenciará o reparo referido no item 4.9 desta cláusula. Em sendo comprovada a responsabilidade da CONTRATADA, esta ressarcirá o CONTRATANTE, sem prejuízo das sanções contratuais.

#### **CLÁUSULA QUINTA - DAS CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

5.1 O restaurante e a cafeteria funcionarão em todos os dias úteis, nos seguintes horários:

- a) restaurante: das 11h15min às 14h30min;
- b) cafeteria: das 8h às 18:30h.

5.1.1 Quando houver evento no auditório e em caso de demanda excepcional, observar-se-á o que segue:

a) nos dias em que houver eventos no auditório, a cafeteria manterá atendimento até 30 (trinta) minutos após o encerramento dos eventos. Se for final de semana, tal atendimento depende de acordo entre as partes;

b) para atendimento de demandas excepcionais, a critério do CONTRATANTE, mediante comunicação, por escrito, expedida com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, o horário de atendimento poderá ser alterado.



5.2 A critério da fiscalização contratual, o horário de atendimento poderá ser alterado, a fim de atender casos de interesse do CONTRATANTE, mediante comunicação antecipada por escrito.

5.3 O restaurante e a cafeteria se destinam exclusivamente a atender a demanda das pessoas que trabalham na Sede Institucional do CONTRATANTE e/ou que ali se encontram de forma autorizada.

5.4 A CONTRATADA não poderá utilizar equipamentos e mobiliário postos à sua disposição para comercializar produtos e serviços fora das dependências do CONTRATANTE, em qualquer hipótese.

5.5 A prestação dos serviços, especialmente a preparação da alimentação, deverá observar as melhores técnicas de culinárias, os mais rigorosos padrões de higiene e de segurança, a legislação vigente, os regulamentos administrativos e as determinações da fiscalização contratual.

5.6 As demais condições de prestação dos serviços, tais como as relativas às refeições (almoços e lanches), ao atendimento aos usuários e às normas sanitárias e de padronização, se encontram estabelecidas no Anexo Único do presente ajuste, devendo ser integralmente respeitadas.

## **CLÁUSULA SEXTA - DA REMUNERAÇÃO**

6.1 A CONTRATADA pagará ao CONTRATANTE, a título de remuneração pelo uso do espaço descrito na cláusula primeira do ajuste, o valor de R\$ 2.000,00 (dois mil reais) mensais.





6.1.1 A cobrança da remuneração pelo uso do bem, havendo recesso Institucional, será proporcional ao período de funcionamento do restaurante.

6.2 O pagamento será efetuado mensalmente, no 10º (décimo) dia do mês subsequente ao uso do espaço, por meio de depósito no Banco do Estado do Rio Grande do Sul S/A – BANRISUL, agência 0835, conta corrente n.º 03.206064.0-2, a favor do Fundo de Reaparelhamento do CONTRATANTE.

6.3 Os valores não pagos na data aqui prevista deverão ser corrigidos monetariamente até a data do efetivo pagamento, pelo IGP-M da FGV, ou por outro que venha a substituí-lo, *pro rata die*.

### CLÁUSULA SÉTIMA - DO PREÇO DAS REFEIÇÕES E DOS LANCHES

7.1 A CONTRATADA cobrará dos usuários, no máximo, os seguintes valores:

7.1.1 Refeições:

REFEIÇÕES		
Descrição	Preço por Quilo (R\$)	Preço livre (R\$)
Almoço - Buffet		

7.1.2 Lanches:

LANCHES		
Item	Descrição	Preço Unitário (R\$)
1	Sanduíche apresuntado (magro/gordo) e queijo (lanche/mussarela) em pão de forma - 150 gr	
2	Sanduíche natural de pão preto apresuntado (magro/gordo), queijo (lanche/mussarela), tomate, alface e ovo cozido fatiado – 175 gr	
3	Torrada de presunto (magro/apresuntado) e queijo (lanche/mussarela), em pão de forma – 175gr	
4	"X" salada (pão sovado, alface, tomate, bife de hambúrguer, queijo, maionese) – 200gr	



5	Bauru (pão sovado, alface, tomate, bife de carne bovina, queijo, ovo e maionese) – 250gr	
6	Cafezinho	
7	Café, chá e café com leite (taça)	
8	Copo de leite com achocolatado - 330ml	
9	Vitaminas de frutas, suco de laranja natural e salada de frutas - 330ml	
10	Refrigerante em lata - 330ml	
11	Bebidas isotônicas, energéticos – 330ml	

7.1.3 Os valores referentes aos produtos oferecidos na cafeteria que não façam parte do modelo de proposta de preços obedecerão aos preços de mercado e serão apresentados à fiscalização do contrato no 1º (primeiro) dia útil de cada trimestre, conforme Anexo I deste contrato.

## CLÁUSULA OITAVA - DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

8.1 Transcorrido o período de 12 (doze) meses, a contar do mês da apresentação da proposta de preços, tanto a CONTRATADA quanto o CONTRATANTE adquirem o direito a ter, respectivamente, os preços praticados no restaurante/cafeateria e a remuneração paga pelo uso do espaço reajustados anualmente.

8.1.1 Relativamente ao reajuste dos preços praticados no restaurante/cafeateria:

a) o pedido de reajuste deverá ser formalizado pela CONTRATADA 01 (um) mês antes do transcurso dos 12 (doze) meses;

b) a Unidade Gestora do CONTRATANTE, de posse da solicitação da CONTRATADA, abrirá negociação para a obtenção de preços mais vantajosos, visando ao alcance do interesse público;



c) a falta de manifestação da CONTRATADA no prazo implica renúncia ao direito de ter seus preços reajustados no que concerne àquele período, ficando mantidos os valores vigentes.

8.1.2 Relativamente à remuneração paga pelo uso do espaço, o pedido de reajuste será encaminhado pelo CONTRATANTE.

8.1.3 Os índices a serem considerados são os indicados abaixo e corresponderão à variação no período, que terá como termo inicial o mês da apresentação da proposta de preços e como termo final o 12º mês:

a) IPCA/IBGE, subitem alimentação fora do domicílio, para o item 8.1.1;

b) IGP-M, para o item 8.1.2.

## **CLÁUSULA NONA - DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES**

9.1 Dos Direitos:

9.1.1 Constituem direitos do CONTRATANTE:

a) ter funcionando, no local da cessão, restaurante e cafeteria, com a correspondente prestação de serviços, por parte da CONTRATADA, na forma ajustada;

b) receber da CONTRATADA a remuneração pelo uso do espaço, na forma e no prazo convencionados;

c) ressarcir à CONTRATADA os valores correspondentes aos custos mensais de consumos de energia elétrica, gás e água, na forma e no prazo convencionado;



d) ter livre acesso às instalações objeto da cessão, para fins de fiscalização e/ou realização de eventuais reparos de sua responsabilidade;

e) manter e/ou instalar, nos espaços objeto da cessão de uso, à exceção de vestiários e banheiros, equipamentos destinados ao sistema de monitoramento por vídeo.

#### 9.1.2 Constituem direitos da CONTRATADA:

a) utilizar o espaço, os equipamentos e o mobiliário colocados à sua disposição, para exploração de atividade comercial (restaurante e cafeteria);

b) cobrar dos usuários, em virtude de suas atividades comerciais, os preços avençados no presente instrumento.

#### 9.2 Das Obrigações:

##### 9.2.1 Constituem obrigações do CONTRATANTE:

a) permitir o uso do espaço, destinado única e exclusivamente à instalação e operação de restaurante e cafeteria, à CONTRATADA, bem como fornecer a ela os equipamentos e o mobiliário elencados no Anexo IV do Edital de Licitação;

b) propiciar à CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do contrato;

c) fiscalizar a execução do presente contrato, mediante inspeções periódicas, a fim de verificar o adequado uso do espaço e a correta prestação dos serviços, inclusive quanto à sua qualidade, observando, ainda, o disposto na cláusula décima do ajuste;

##### 9.2.2 Constituem obrigações da CONTRATADA:



a) usar o espaço, os equipamentos e o mobiliário objeto da cessão de uso, bem como prestar os serviços de restaurante e cafeteria na forma ajustada e de acordo com as especificações do Edital de Licitação, respeitando, ainda, a legislação pertinente, bem como se sujeitando às orientações e determinações da gestão e fiscalização contratual e às normas e regulamentos administrativos;

b) efetuar o pagamento acordado;

c) ressarcir, mediante depósitos individualizados no Banco do Estado do Rio Grande do Sul S/A – BANRISUL, agência 0835, conta corrente n.º 03.206064.0-2, a favor do Fundo de Reaparelhamento do CONTRATANTE, o consumo mensal de energia elétrica, água e gás, quantificado nos medidores instalados junto ao espaço ocupado, até o 10º (décimo) dia do mês subsequente ao vencido,

d) prestar a garantia de que cuida a cláusula segunda do contrato, bem como observar as determinações da cláusula terceira do ajuste;

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

f) assumir inteira responsabilidade pelas obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais decorrentes da execução do presente contrato, não se estabelecendo qualquer relação entre os terceiros contratados pela CONTRATADA e o CONTRATANTE desse ajuste;

g) apresentar, durante a execução do contrato, se solicitado, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor quanto às obrigações assumidas no



presente contrato, em especial, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais;

h) manter atualizado registro de quantidade de refeições, lanches e bebidas servidas/vendidas no restaurante e na cafeteria, bem como a gramatura das refeições servidas no bufê por quilo, referentes ao mês anterior;

i) submeter, ao CONTRATANTE, quaisquer cartazes e outros materiais gráficos que pretenda afixar no local, para aprovação;

j) cumprir as normas relativas a posturas, saúde, meio ambiente, segurança, metrologia, edificações, bem como quaisquer outras que tenham conexão com a atividade desenvolvida;

k) cumprir as determinações constantes do Anexo Único deste ajuste, de modo que não haja reclamações dos usuários;

l) manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios para o atendimento das condições estabelecidas, de forma que, no horário de funcionamento do restaurante /cafeteria, não falte nenhum dos itens da tabela de produtos;

m) realizar pesquisa de satisfação;

n) aceitar o pagamento efetuado diretamente pelo usuário nos caixas do restaurante/cafeteria, vedado, no caso de pagamento com *ticket*, qualquer desconto em relação ao seu valor nominal;

o) disponibilizar o pagamento através de cartão eletrônico de débito ou crédito aos usuários, bem como prover-se de troco suficiente para atender aos usuários;



p) manter uma equipe para realização dos serviços que serão, necessariamente, realizados e acompanhados pelos seguintes profissionais a seguir relacionados:

- Nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, para desenvolvimento das atividades de assistência alimentar à elaboração dos cardápios diários abrangendo: requisição, produção e distribuição; acompanhamento do preparo da refeição; controle do acondicionamento dos alimentos, incluindo os produtos da lanchonete; dentre outras de responsabilidade exclusiva deste profissional;

- Supervisor: fiscalizar o funcionamento do Restaurante/Lanchonete e tratar com a Gestão e Fiscalização sobre os assuntos referentes ao contrato;

- Empregados capacitados para: produção de alimentos, (doceiros, salgadeiros, chapeiros, saladeiros, cozinheiros, auxiliar de cozinha, atendente, serviços gerais; repositor e estoquista); atendente do serviço de disque-lanche, atendente de caixas, atendente de balança, atendimento ao público, e em número necessário ao bom andamento dos serviços;

q) responsabilizar-se pela fixação do quantitativo dos profissionais, com experiência para assumir a função designada, apresentando à fiscalização do contrato relação com número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratados, bem como pelo aumento da quantidade sempre que houver necessidade para o bom andamento dos serviços;

r) prestar informações acerca da qualificação pessoal de seus representantes, funcionários e fornecedores, sendo que esses somente terão acesso à Sede Institucional do CONTRATANTE mediante prévia identificação;



s) identificar seus empregados por crachá, para acesso e permanência na Sede Institucional do CONTRATANTE;

t) oferecer aos seus empregados uniforme e equipamentos adequados, principalmente no que respeita à higiene e à segurança, para o desempenho das tarefas e asseio, de acordo com a natureza do trabalho e respeitada a legislação vigente. A limpeza do uniforme, bem como dos demais equipamentos, é da responsabilidade da CONTRATADA. Os empregados da CONTRATADA usarão, ainda, obrigatoriamente equipamentos adequados para evitar contato de pelos com as comidas e bebidas;

u) submeter periodicamente seus empregados a exames de saúde;

v) comunicar à fiscalização contratual, imediatamente ou, no máximo, no 1º (primeiro) dia útil após a ciência do fato, qualquer afastamento do trabalho daqueles que manuseiam alimentos, por motivos de doenças pulmonares ou das vias respiratórias, lesões dermatológicas, bem como outras doenças de caráter epidemiológico contagioso;

w) afastar imediatamente da área do objeto da cessão de uso qualquer empregado ou supervisor que não observe os preceitos legais de higiene, apresente sintomas de doença ou que venha a criar embaraços à fiscalização;

x) informar à fiscalização contratual eventual troca de empregados;

y) credenciar, oficialmente, junto à fiscalização contratual, supervisor com experiência e poderes para tanto;

z) disponibilizar Diário de Ocorrência permanente, para que sejam anotadas quaisquer falhas detectadas pela fiscalização relativamente à execução dos serviços;





a1) manter o espaço, os equipamentos e o mobiliário, objeto da presente cessão de uso, em perfeito estado de conservação e funcionamento;

b1) responsabilizar-se pela manutenção preventiva, corretiva e preditiva das instalações e dos equipamentos, emitindo relatórios mensais;

c1) responsabilizar-se fiel e diligentemente pela ordem, vigilância, conservação e limpeza dos objetos e da área de cessão;

d1) providenciar, quando solicitado, os laudos de que cuidam o presente ajuste;

e1) informar imediatamente à fiscalização contratual quaisquer acontecimentos relativos à segurança;

f1) permitir a fiscalização pelo CONTRATANTE;

g1) facilitar a fiscalização procedida por órgãos no cumprimento de normas, cientificando o CONTRATANTE, por escrito, do resultado das inspeções realizadas;

h1) não transferir a outrem, no todo ou em parte, os compromissos avençados, nem subcontratar o objeto, exceto, relativamente ao último, se parcialmente, mediante prévia anuência do CONTRATANTE e verificadas as condições de habilitação, no que couber;

i1) responsabilizar-se pela segurança de suas mercadorias, equipamentos e mobiliário;

j1) responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho de que venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço, nas dependências do CONTRATANTE, devendo obedecer às normas internas relativas à Segurança e Medicina do Trabalho,



bem como quaisquer outras que disciplinem as atividades internas, inclusive, quanto ao fornecimento, a seus empregados, dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) necessários;

k1) responsabilizar-se, no que se refere aos seus empregados, pela alimentação, transporte, atendimento médico ou outro benefício de qualquer natureza, de acordo com a legislação em vigor;

l1) responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE;

m1) restituir o espaço, os equipamentos e o mobiliário em conformidade com o disposto no presente ajuste.

## **CLÁUSULA DÉCIMA - DO CONTROLE DE QUALIDADE**

10.1 O controle de qualidade será exercido pela fiscalização contratual. Qualquer liberalidade, ou mesmo a omissão da fiscalização, não exonera a CONTRATADA da sua responsabilidade.

10.2 Dentre outras atribuições, a fiscalização contratual orientará a CONTRATADA na implementação de um sistema de controle de qualidade, visando à qualificação de fornecedores, bem como à qualidade no atendimento, qualidade do produto, condições de conservação e de segurança e razoabilidade dos preços praticados.



10.3 A CONTRATADA, nos primeiros 06 (seis) meses de vigência do contrato, realizará, mensalmente, sob a supervisão da fiscalização contratual, pesquisa de satisfação junto aos usuários do restaurante e da cafeteria, de modo a adequar o funcionamento do restaurante e da cafeteria ao gosto dos utentes. Após esse período, a pesquisa será realizada trimestralmente pelo CONTRATANTE, como forma de subsidiar o trabalho de fiscalização contratual.

10.4 A fiscalização contratual fará inspeções periódicas para a verificação do adequado uso do espaço e da correta prestação dos serviços, determinando, caso necessário, correções ou melhorias para o aprimoramento da execução contratual, em prazo a ser definido pela fiscalização contratual.

10.4.1 Em caso de discordância, a CONTRATADA manifestar-se-á por escrito, em 03 (três) dias úteis, contados da ciência da determinação da fiscalização contratual, apondo o motivo que embasa sua inconformidade.

10.4.2 O exame dessas razões será realizado pela fiscalização contratual, que decidirá, por escrito, pela retirada da determinação, por sua adequação ou pela obrigatória adoção da medida. Neste último caso, a CONTRATADA poderá recorrer à Direção-Geral do CONTRATANTE.

10.5 A CONTRATADA providenciará, sempre que solicitado pela fiscalização do contrato, análises laboratoriais de matéria-prima e produtos finais, com emissão de laudos, por laboratórios de reconhecida capacidade e idoneidade.

10.6 A CONTRATADA realizará, diariamente, o controle da temperatura dos alimentos servidos no bufê e nos balcões térmicos.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL**



11.1 A gestão do contrato ficará a cargo da Unidade de Gestão de Contratos do CONTRATANTE, localizada nesta Capital, na Rua General Andrade Neves, nº 106, 20º andar, Centro, telefone n.º (51) 3295 8240, e-mail contratos@mprs.mp.br.

11.2 A designação do fiscal do contrato e de seu substituto, bem como do comitê alimentar, será determinada por meio de termo de designação, a ser publicado no Diário Eletrônico do Ministério Público.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

O presente contrato entrará em vigor no dia útil seguinte ao de sua publicação resumida no Diário Eletrônico do Ministério Público do Estado do Rio Grande do Sul e perdurará pelo período de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado até o limite apontado no artigo 57, inciso II, da Lei Federal n.º 8.666/93.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS PENALIDADES**

13.1 Na forma do artigo 86 da Lei Federal n.º 8.666/93, a CONTRATADA, garantida a prévia defesa, ficará sujeita à multa de 0,5% (meio por cento) sobre o valor total da remuneração paga pelo uso do espaço, por dia de atraso em que, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, até o máximo de 20 (vinte) dias, sem prejuízo das demais penalidades previstas na mencionada Lei.

13.2 Na forma do artigo 87 da Lei Federal n.º 8.666/93, o descumprimento total ou parcial das obrigações estabelecidas no Edital Licitatório e neste contrato, bem como a infringência dos preceitos legais pertinentes, sujeitará a CONTRATADA às seguintes penalidades, garantida a prévia defesa, mediante publicação no Diário Eletrônico do Ministério Público do Estado do Rio Grande do Sul:



a) advertência, por escrito, sempre que ocorrerem pequenas irregularidades, para as quais haja concorrido;

b) multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor total da remuneração paga pelo uso do espaço, sem prejuízo das demais penalidades legais;

c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por até 2 (dois) anos; e

d) declaração de inidoneidade para contratar ou licitar com a Administração Pública Estadual.

13.3 Na forma do artigo 7º da Lei Federal n.º 10.520/02, caso a CONTRATADA, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e será descredenciada no SICAF ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do artigo 4º da Lei mencionada, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no Edital de Licitação e neste contrato e das demais cominações legais.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA RESCISÃO**

14.1 A CONTRATADA reconhece os direitos do CONTRATANTE, previstos no artigo 77 da Lei Federal n.º 8.666/93, em caso de rescisão administrativa.



14.2 Poderão ser motivo de rescisão contratual as hipóteses elencadas no artigo 78 da Lei Federal n.º 8.666/93.

14.3 A rescisão poderá ser unilateral, amigável ou judicial, nos termos e condições previstos no artigo 79 da Lei Federal n.º 8.666/93.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA RESTITUIÇÃO**

15.1 Findo o contrato, a CONTRATADA deverá restituir o espaço, incluindo os equipamentos e o mobiliário a ela disponibilizados, em perfeito estado de conservação e uso, ressalvado o desgaste natural, responsabilizando-se pelo reparo, conserto ou substituição de quaisquer bens ou equipamentos que se mostrem avariados, danificados ou, de qualquer forma, impróprios ao uso normal que deles se espera. O CONTRATANTE verificará o estado em que estiverem sendo restituídos e emitirá TERMO DE ENTREGA E RESPONSABILIDADE, no qual exporá, minudentemente, suas constatações.

15.2 Fica a CONTRATADA, de qualquer sorte, sujeita a arcar com a desinsetização, desratização, limpeza, higienização e pintura do espaço objeto da cessão de uso.

15.3 O prazo para adoção das providências constantes dessa cláusula e entrega do espaço, bem como dos equipamentos e mobiliário é de 10 (dez) dias úteis, a contar do ato ensejador da restituição do espaço, equipamentos e mobiliário, prorrogável a critério da fiscalização contratual.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS CONDIÇÕES GERAIS**



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

**MINISTÉRIO PÚBLICO**

PROCURADORIA - GERAL DE JUSTIÇA

Procedimento nº **00583.000.016/2018** — Gestão de Materiais, Patrimônio e Serviços

---

16.1 A CONTRATADA declara, expressamente, que tem pleno conhecimento do objeto deste contrato.

16.2 O risco do negócio é de responsabilidade total da CONTRATADA.

16.3 O CONTRATANTE não se responsabiliza pela realização de obras na área objeto desta cessão de uso ou pela aquisição de quaisquer equipamentos e mobiliário, além daqueles mencionados no Anexo VIII do Edital de Licitação.

16.4 O CONTRATANTE não se responsabiliza por qualquer débito assumido pelos usuários do restaurante e da cafeteria.

16.5 Qualquer tolerância do CONTRATANTE, quanto a eventuais infrações contratuais, não implicará renúncia a direitos e não pode ser entendida como aceitação, novação ou precedente.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO**

Fica eleito o Foro da Comarca de Porto Alegre, neste Estado, para dirimir eventuais dúvidas e/ou conflitos originados pelo presente contrato.

E por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente, em 02 (duas) vias, de igual teor e forma.

Porto Alegre,

ROBERVAL DA SILVEIRA MARQUES,

DIRETOR-GERAL DA PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

**MINISTÉRIO PÚBLICO**

PROCURADORIA - GERAL DE JUSTIÇA

Procedimento nº **00583.000.016/2018** — Gestão de Materiais, Patrimônio e Serviços

---

Contratante

.....,

REPRESENTANTE LEGAL DA .....

Contratada

## **ANEXO ÚNICO DO RESTAURANTE E DA CAFETERIA**

### **1 DO FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE E DA CAFETERIA**

Do horário de atendimento: conforme cláusula quinta do contrato.

### **2 DAS REFEIÇÕES - DISPOSIÇÕES GERAIS**

2.1 A CONTRATADA observará a legislação vigente quanto à temperatura e à manipulação dos alimentos.

2.2 Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração das refeições, bem como de seus acompanhamentos e complementos serão obrigatoriamente de primeira qualidade, encontrando-se em perfeitas condições de conservação, higiene, apresentação e dentro do prazo de validade estabelecido pela legislação em vigor e atestado pelo fabricante ou fornecedor.





2.3 A CONTRATADA, no prazo de até 30 (trinta) dias após a publicação da súmula do presente ajuste na imprensa oficial, apresentará à fiscalização do contrato 04 (quatro) cardápios, um para cada estação do ano, tanto do restaurante quanto da cafeteria, para aprovação desses.

2.4 O cardápio ficará exposto em local visível, tanto no restaurante como na cafeteria, devendo ser firmado pelo (a) nutricionista responsável por sua elaboração (devidamente identificado com o número da respectiva inscrição no Conselho Regional de Nutrição).

2.5 Os valores referentes aos produtos e serviços oferecidos na cafeteria que não façam parte do modelo de proposta de preços obedecerão aos preços de mercado e serão apresentados à fiscalização do contrato no 1º (primeiro) dia útil de cada trimestre.

2.6 Os cardápios serão variados, podendo, entretanto, as preparações se repetirem uma vez a cada 05 (cinco) dias, exceto quanto a molhos e temperos, que poderão se repetir mais amiúde.

2.7 As alterações nos cardápios poderão ser feitas por conveniência ou necessidade de uma das partes, com a concordância expressa e por escrito da outra, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas.

2.8 Ocorrendo a real impossibilidade da obtenção de algum item do cardápio, a CONTRATADA comunicará tal fato à fiscalização do contrato. Entendendo esse pela razoabilidade da conduta da CONTRATADA, poderá autorizar a substituição por produto nutricionalmente equivalente.



2.9 Na programação dos cardápios, observar-se-á a completa compatibilidade sazonal, não sendo admitida a adoção de pratos inadequados, respectivamente, às épocas de frio ou calor.

2.10 As bebidas, de primeira qualidade e boa procedência, serão solicitadas a expensas dos usuários.

2.11 É proibida a comercialização de bebidas alcoólicas no restaurante e na cafeteria.

2.12 Excepcionalmente, por motivo devidamente fundamentado, poderá a CONTRATADA fornecer refeições preparadas em local diverso do prédio sede do CONTRATANTE, desde que autorizada previamente pela fiscalização do contrato, ficando ditas refeições sujeitas ao exame da fiscalização do CONTRATANTE, para verificação de sua adequação aos padrões estabelecidos.

2.13 A CONTRATADA fornecerá, gratuitamente, os produtos descartáveis necessários aos usuários do restaurante e cafeteria, tais como guardanapos de papel absorventes devidamente acondicionados, palitos de madeira, copos plásticos e talheres higienizados acondicionados em embalagem reciclável.

2.14 A CONTRATADA disponibilizará saches com sal, saches com pimenta, saches com palitos, 02 (duas) variedades de azeite de oliva extra virgem acidez igual ou menor que 0,5 e 02 (duas) variedades de vinagre balsâmico (italiano e brasileiro).

### **3 DOS ALMOÇOS**

3.1 Do sistema de fornecimento: os almoços serão fornecidos em sistema de buffet, nas modalidades livre e por quilo.



3.2 Das reposições: a CONTRATADA reporá, de forma expedita, contínua e eficiente, os itens que estejam prestes a faltar no buffet, desde o início do horário de atendimento até o último usuário sair ou até o término do horário de almoço. Na reposição, observará as regras de higiene, sendo utilizados, pelos funcionários, os equipamentos necessários.

### 3.3 Do cardápio do restaurante:

3.3.1 O cardápio do restaurante observará o que segue, nos moldes constantes to termo de referência:

<b>TIPO</b>	<b>FREQUÊNCIA DIÁRIA</b>
1- SALADAS	06 (seis) variedades
2- MOLHOS	04 (quatro) variedades
3- TEMPEROS	06 (seis) variedades
4- ARROZ	02 (duas) variedades
5- FEIJÃO	01 (uma) variedade
6- GUARNIÇÕES	06 (seis) variedades
7- SOPA/CALDO	01 (uma) variedade
8- CARNES	02 (duas) variedades
9- MASSAS	01 (uma) variedade
10- SOBREMESAS	03 (três) variedades
11- FRUTAS	05 (cinco) variedades
12- BEBIDAS	03 (três) variedades

### 3.3.2 Observações:

a) as carnes deverão, obrigatoriamente, ser adquiridas de fontes idôneas de produção/comercialização.



b) deverão ser oferecidas diariamente duas variedades de carnes: servir carne bovina (exceto vísceras) alternadamente com carne de ave, suína ou peixe.

c) dentre os pratos de carne bovina, pelo menos 3 (três) vezes por semana, deverá ser grelhada, utilizando cortes adequados para tal finalidade.

d) a sobremesa no caso buffet modalidade por kg, será devidamente pesada; no caso de modalidade buffet livre, estará incluída no preço da refeição.

e) a CONTRATADA deverá servir obrigatoriamente, no mínimo uma vez por semana, um prato especial: feijoada, costela, dobradinha, pernil, ala minuta ou outros do mesmo padrão;

f) deverão ser utilizados gêneros de primeira qualidade e somente óleo de milho, canola ou girassol para a confecção dos alimentos.

3.3.3 O cardápio acima constitui o mínimo aceitável, podendo, portanto, a CONTRATADA oferecer mais opções, a seu critério.

## 4 DO CARDÁPIO DA CAFETERIA

4.1 Deverá observar o que segue:

TIPOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS
A – PRATOS QUENTES
B – CREMES E/OU CALDOS
C – MASSAS
D – SANDUÍCHES QUENTES E FRIOS
E – SALGADOS
F – LANCHES DIVERSOS
G – EMBUTIDOS



H – QUEIJOS
I – PATISSERIE SALGADA E DOCE
J – DOCES VARIADOS
K – CHOCOLATES, BOMBONIERE, CONFEITOS, CAMELOS E GOMAS
L – SORVETES E SHAKES
M – SUCOS NATURAIS E VITAMINAS
N – BEBIDAS QUENTES E GELADAS
O – ÁGUAS
P - REFRIGERANTES
Q – ENERGÉTICOS
R – OPÇÕES PARA DIABÉTICOS, CELÍACOS E INTOLERÂNCIA A LACTOSE
S – OPÇÕES PARA VEGETARIANOS

4.2 O cardápio acima constitui o mínimo aceitável, podendo, portanto, a CONTRATADA oferecer mais opções, a seu critério.

## **5 DO ATENDIMENTO AOS USUÁRIOS**

### **5.1 NO RESTAURANTE:**

5.1.1 A CONTRATADA prestará um atendimento rápido, seguro, cordial e eficiente aos usuários do restaurante e da cafeteria.

5.1.2 A CONTRATADA disponibilizará, inicialmente, pelo menos 02 (duas) balanças eletrônicas e 02 (duas) caixas registradoras, com os respectivos operadores, para atender aos usuários do restaurante e da cafeteria, podendo haver redução ou aumento, com base na demanda, mediante avaliação da fiscalização do contrato. Os citados atendentes serão imediatamente substituídos pela CONTRATADA, caso necessitem se afastar momentaneamente de suas tarefas, por qualquer motivo.



5.1.3 A CONTRATADA afixará, em local visível e de fácil acesso do restaurante e da cafeteria, tabela de preços dos produtos ofertados, os quais deverão ser compatíveis com os praticados no mercado.

5.1.4 Não serão incluídas quaisquer taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem cobradas à parte, à exceção das relativas ao *room service*.

5.1.5 A CONTRATADA oferecerá, no restaurante, serviço de mesa unicamente para bebidas ou para usuários portadores de necessidades especiais, os quais deverão, inclusive, ser acompanhados quando estiverem se servindo no bufê.

5.1.6 A CONTRATADA disponibilizará, obrigatoriamente, 01 (um) ou mais funcionários para atendimento à mesa na cafeteria. É VEDADO que funcionário que opere no caixa também atue como garçom.

5.1.7 A CONTRATADA fornecerá, gratuita e ininterruptamente, próximo à saída do restaurante, café e chás de ervas digestivas, em garrafas térmicas, disponibilizando, ainda, açúcar, adoçante e copos descartáveis plásticos de, no mínimo, 50 ml de capacidade.

5.1.8 Haverá *room service*, mediante o qual a CONTRATADA efetivará a entrega de alimentos e bebidas, atendendo a solicitações da clientela, nas dependências do prédio sede do CONTRATANTE, mediante o pagamento de taxa de, no máximo, 5% (cinco por cento) de acordo com o preço do alimento e da bebida solicitados.

5.1.9 O CONTRATANTE instalará, junto ao espaço objeto da cessão de uso, 02 (dois) ramais telefônicos, exclusivamente para contatos internos decorrentes do *room service*. A obtenção de linha telefônica e acesso à internet para uso exclusivo do restaurante é de responsabilidade da CONTRATADA.



5.1.10 Nos balcões onde estarão sendo servidos todos os pratos (quentes, frios, saladas, sobremesas, frutas, etc.) deverá ser afixada etiqueta adesiva que conterà a descrição do alimento servido, no máximo até 15 (quinze) minutos antes da abertura do restaurante para as refeições.

5.1.11 As etiquetas deverão ter, no mínimo, o tamanho de 7cm de comprimento x 3cm de altura e deverão ser preenchidas com letra legível e corpo de tamanho mínimo 14, conforme o modelo disposto no item 3.7.11 do Termo de Referência.

## 5.2 NA CAFETERIA:

5.2.1 Fornecer todos os utensílios utilizados em uma lanchonete, tais como: travessas, pratos, talheres, bandejas, copos, xícaras, guardanapos, eletrodomésticos, necessários ao perfeito funcionamento dos serviços.

5.2.2 Os gêneros alimentícios preparados na lanchonete, como cardápio variado, serão vendidos, obrigatoriamente, no dia correspondente à preparação destes produtos e fornecidos em embalagens descartáveis.

5.2.3 O serviço de lanchonete deverá dispor de açúcar e adoçante artificial, bem como de molhos (ketchup, mostarda, maionese, etc.) em embalagens (sachês) individuais.

5.2.4 A CONTRATADA deverá dispor de balconistas em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura da lanchonete, devendo sempre dispensar ao usuário atendimento cordial, rápido e eficiente.



5.2.5 Os sanduíches deverão ser preparados com ingredientes de boa qualidade, devendo ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em embalagens apropriadas.

5.2.6 Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leite e café deverão ser fornecidos em copos de vidros e descartáveis biodegradáveis.

5.2.7 Os canudos disponibilizados no restaurante deverão ser de papel biodegradável e/ou reciclável individualmente e hermeticamente embalados com material semelhante.

## **6 DAS NORMAS SANITÁRIAS E PADRONIZAÇÃO**

### **6.1 Aspectos Gerais:**

6.1.1 A preparação dos alimentos servidos no restaurante e na cafeteria ocorrerá na cozinha do restaurante, excepcionado o disposto no item 2.12, obedecendo à legislação vigente em relação a todos os procedimentos relacionados a um serviço de alimentação coletiva, bem como às condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação, além das exigências constantes dos itens a seguir.

### **6.2 Produção dos alimentos:**

6.2.1 A produção dos alimentos observará as melhores técnicas de culinária e os mais rigorosos padrões de higiene e de segurança, respeitada a legislação vigente, os regulamentos administrativos e as determinações da fiscalização do contrato. Os produtos rejeitados pela fiscalização não poderão ser utilizados pela CONTRATADA.





6.2.2 Evitar-se-á, no preparo das refeições, o uso de amaciante para carnes, bem como o uso de condimentos ou temperos fortes (especiarias), os quais devem ser servidos separadamente, a pedido.

6.2.3 A gordura a ser utilizada deve ser de origem vegetal, de primeira qualidade e com grau de acidez mínimo. Não poderá ser reutilizado o óleo de frituras. A fiscalização do contrato poderá determinar a substituição do óleo, sempre que julgar conveniente.

6.3 Qualidade e procedência dos gêneros: todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração das refeições serão, obrigatoriamente, de primeira qualidade, devendo se encontrar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, sendo submetidos à fiscalização do contrato, quando solicitado, para avaliação, inclusive quanto à documentação de procedência. Os fornecedores deverão ter certificação junto aos órgãos competentes das Secretarias da Saúde, Agricultura ou outras, se for o caso.

6.4 Transporte dos gêneros e refeições:

6.4.1 O transporte de gêneros alimentícios deverá respeitar a legislação vigente, especialmente o acondicionamento em caixas plásticas. O horário de entrega dos gêneros alimentícios deverá ser das 7h às 10h, de segundas às sextas-feiras.

6.4.2 A CONTRATADA programará o recebimento da matéria-prima, comunicando tal programação à fiscalização do contrato, de forma a não perturbar o andamento dos serviços do CONTRATANTE, nem o atendimento do restaurante e da cafeteria. O referido recebimento obedecerá também às medidas de preservação de segurança estabelecidas pelo CONTRATANTE.



6.5 Utensílios: no atendimento do bufê, disponibilizar-se-ão talheres de aço inoxidável (não sendo admitidos talheres com cabos de madeira ou plástico) e pratos de porcelana branca de dimensões adequadas, em número suficiente, apresentando perfeitas condições de qualidade e higiene. Pratos trincados ou danificados deverão ser retirados, não sendo permitida sua utilização de qualquer forma.

6.6 Uso de Sobras: não serão reaproveitadas as sobras das refeições.

6.7 Método de análise: haverá, diariamente, a guarda de amostras, sendo o procedimento de coleta de acordo com as normativas da ANVISA (Manual de Boas Práticas do Restaurante).

6.8 Remoção de detritos: o acondicionamento, a retirada e a destinação da totalidade dos detritos produzidos no restaurante são de inteira responsabilidade da CONTRATADA, a qual efetuará a retirada com equipamento de sua propriedade, diariamente e em horário e forma a serem combinados com a fiscalização do contrato, sendo utilizado para transporte, exclusivamente, o elevador de serviço, de maneira que se evite a contaminação, segundo a legislação vigente. A CONTRATADA disponibilizará 02 (dois) contêineres contendo identificação da empresa CONTRATADA para o acondicionamento do lixo reciclável recolhido e deposição de lixo orgânico. Não poderão ser utilizados os contêineres do CONTRATANTE.

6.9 Controle integrado de pragas e desobstrução de redes:

6.9.1 A CONTRATADA providenciará, no mínimo, 01 (uma) vez a cada 06 (seis) meses, às suas expensas, a desinsetização e desratização do espaço sob sua responsabilidade, através de empresa especializada e registrada na Secretaria Municipal da Saúde. Caso haja solicitação da fiscalização do contrato, a CONTRATADA obrigará-se-



á a executar tais controles de pragas, ainda que não decorrido o prazo anteriormente mencionado. Das desinsetizações e desratizações realizadas, deverá ser apresentado o competente certificado à fiscalização do contrato.

6.9.2 A CONTRATADA providenciará, às suas expensas, quando julgado necessário pela fiscalização do contrato, a desobstrução das redes de esgoto interligadas aos espaços objeto de cessão.

6.10 Projeto industrial: A CONTRATADA deverá respeitar, fidedignamente, a legislação vigente em relação ao projeto industrial (Portaria MS n.º 1.428/93), devendo elaborar, no prazo de até 30 (trinta) dias após a publicação da súmula do presente ajuste na imprensa oficial, Manual das Boas Práticas, do qual fará uso.

#### 6.11 Asseio e conservação:

6.11.1 O asseio diário da estrutura física do restaurante e da cafeteria, bem como dos equipamentos e utensílios utilizados será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo os pisos e demais instalações estar, sempre, impecavelmente limpos, conforme legislação vigente. Caso constatada a necessidade da aplicação de produto antiderrapante no piso da área sob regime de cessão, a responsabilidade por tal ônus caberá à CONTRATADA.

6.11.2 Todas as mesas do restaurante e da cafeteria estarão, sempre, rigorosamente limpas, com a utilização de produtos apropriados. Antes da ocupação por novos usuários serão, novamente, higienizadas.

6.11.3 A CONTRATADA deverá obedecer à legislação reguladora da espécie em vigor e, em especial, às normas editadas pela Secretaria da Saúde e pelo Ministério do Trabalho, no que concerne à higiene e segurança do trabalho, observando a **Resolução**



nº 216/2004 – ANVISA, que trata das "Boas Práticas para Serviços de Alimentação", devendo ser implementados os Procedimentos Operacionais Padronizados – POP's a seguir:

- a) higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- c) higienização do reservatório;
- d) higiene e saúde dos manipuladores (empregados da contratada).

----- X -----

Documento assinado digitalmente por (verificado em 25/10/2018 18:16:44):

Nome: **Luis Antonio Benites Michel**  
Data: **25/10/2018 18:12:00 GMT-03:00**

Documento eletrônico assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001 de 24/08/2001, que institui a infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil. A conferência de autenticidade do documento está disponível no endereço eletrônico: "<http://www.mprs.mp.br/autenticacao/documento>" informando a chave **UeF6O5hcSwOXMs5PeCVMIw@SGA\_TEMP** e o CRC **14.3965.3054**.

1/1