



Câmara Municipal de Porto Alegre

Av. Loureiro da Silva, 255 - Bairro Centro Histórico, Porto Alegre/RS, CEP 90013-901
Telefone: (51) 3220-4119 - <http://www.camarapoa.rs.gov.br/>

CONTRATO

Processo nº 999109.000003/2018-41

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 25/2018

PROC. Nº 999109.000003/2018-41

CONTRATO

Contrato de Concessão de Uso de espaços da Câmara Municipal de Porto Alegre para exploração comercial dos serviços de restaurante e cafeteria por empresa do ramo de alimentação, mediante o pagamento de contraprestações pecuniárias mensais à CMPA e o atendimento de especificações.

A **CÂMARA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE**, com sede nesta Capital, na Av. Loureiro da Silva n.º 255, neste instrumento designada **CONTRATANTE**, representada por seu Presidente, **Vereador Valter Luis da Costa Nagelstein, CPF nº 606.665.870-00**, e **SANTA HORA LTDA.**, pessoa jurídica de direito privado, com sede à Av. Borges de Medeiros, n.º 1565, 14.º andar, bairro Praia de Belas, Porto Alegre, RS, inscrita no CNPJ n.º 15.372.684/0001-20 neste ato representada por seu Sócio-Gerente, Tarcisio Dambros Cantarelli, CPF n.º 772.249.650-49, doravante designada **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta do Processo nº 1078/18 e o resultado final do Pregão Eletrônico nº 25/2018, ajustam entre si o presente Contrato de Concessão de Uso de espaços da Câmara Municipal de Porto Alegre para exploração comercial dos serviços de restaurante e cafeteria por empresa do ramo de alimentação, mediante as cláusulas e condições que seguem.

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

O objeto do presente contrato é concessão de uso de espaços da Câmara Municipal de Porto Alegre para exploração comercial dos serviços de restaurante e cafeteria por empresa do ramo de alimentação, mediante o pagamento de contraprestações pecuniárias mensais à CMPA e o atendimento de especificações constantes no **Pregão Eletrônico n.º 25/2018 e seus Anexos**.

CLÁUSULA SEGUNDA - BASES DO CONTRATO

2.1. Integram o presente Contrato os seguintes documentos, cujos termos, condições e obrigações, independentemente de transcrição, vinculam e obrigam as partes:

1. Edital do **Pregão Eletrônico n.º 25/2018 e seus anexos**.
2. Proposta da **CONTRATADA**.

2.2. Este Contrato é regido pelas normas da Lei nº 8.666/93 e suas alterações e demais preceitos legais aplicáveis.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3. Sem prejuízo das demais obrigações legais e disposições deste contrato, obriga-se a **CONTRATADA**:

3.1. A explorar os serviços previstos no edital do Pregão Eletrônico nº 25/2018, na forma, prazos, especificações e condições previstas no respectivo documento, seus anexos, e no presente instrumento.

3.2. A prestar garantia na forma prevista na Cláusula Nona do presente ajuste;

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

3.4. A permitir a fiscalização pelo **CONTRATANTE**;

3.5. A responsabilizar-se pelo uso, guarda, manutenção e substituição de todos os bens, equipamentos e mobiliário disponibilizados pela **CONTRATANTE** e/ou terceiros em decorrência da concessão de uso objeto da presente licitação;

3.6. A se responsabilizar pelo pagamento da luz utilizada nos espaços concedidos, bem como pela aquisição e pelo pagamento do gás necessário à elaboração dos alimentos a serem servidos, assim como dos demais insumos necessários à exploração dos serviços, com exceção da água utilizada.

3.7. Informar a **CONTRATANTE** sempre que necessário efetuar a retirada de bens do local onde se encontram depositados, mediante prévia e expressa autorização;

3.8. A entregar os espaços objeto da concessão de uso nas mesmas condições em que foram recebidas, por ocasião da assinatura do contrato, renunciando expressamente à indenização por eventuais benfeitorias realizadas e não previstas ou autorizadas pela **CONTRATANTE**;

3.9. Responsabilizar-se:

- 3.9.1.** Pelas perdas e danos causados à CONTRATANTE e/ou terceiros, decorrentes da exploração dos serviços objeto da presente concessão de uso, com isenção da CONTRATANTE de quaisquer responsabilidades em relação aos mesmos;
- 3.9.2.** Por todo e qualquer risco e infortúnio de trabalho decorrente da exploração dos serviços objeto da presente concessão de uso, com isenção da **CONTRATANTE** de qualquer responsabilidade relativa aos mesmos.
- 3.9.3.** Pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais porventura incidentes sobre a exploração dos serviços objeto da presente concessão de uso, com isenção da CONTRATANTE de quaisquer responsabilidades em relação aos mesmos.
- 3.9.4.** Por infração ou descumprimento das cláusulas deste Contrato.
- 3.9.5.** Por eventuais danos causados a bens da CONTRATANTE decorrentes da exploração dos serviços objeto da presente concessão de uso, obrigando-se a efetuar o ressarcimento no prazo máximo de 10 dias, contados de sua intimação.
- 3.10.** A explorar os serviços com observância de todas as normas técnicas de Medicina, Segurança do Trabalho e Segurança Alimentar;
- 3.11.** A comunicar ao Fiscal do contrato imediatamente qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 3.12.** A prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela **CONTRATANTE** ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local concedido, bem como aos documentos relativos à exploração dos serviços objeto do contrato;
- 3.13.** A apresentar durante a execução do Contrato, sempre que solicitado, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas do recebimento da solicitação, documentos comprobatórios do cumprimento da legislação em vigor em relação às obrigações decorrentes da presente contratação, em especial ônus e encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais;
- 3.14.** A fornecer à **CONTRATANTE** relação com os nomes de todos os seus empregados/prepostos em serviço nas dependências da **CONTRATANTE**, que serão devidamente credenciados;
- 3.15.** A indicar e manter preposto para responder pelo cumprimento das obrigações decorrentes do presente contrato perante a CONTRATANTE na forma, prazos e condições estabelecidas;
- 3.16.** A cumprir e fazer cumprir todas as leis, normas, regulamentos, determinações e posturas expedidos pelos Órgãos Técnicos competentes, estaduais, federais, municipais e pela CONTRATANTE porventura incidentes sobre a exploração dos serviços objeto da presente concessão de uso, responsabilizando-se única e exclusivamente por quaisquer prejuízos e perdas e danos decorrentes de infrações a que der causa;
- 3.17.** A não subcontratar ou transferir a outrem as obrigações assumidas neste Contrato.
- 3.18.** A não utilizar dependências, equipamentos e utensílios da CONTRATANTE para fins diversos dos previstos no Termo de Referência;

- 3.19.** A certificar à comissão de fiscalização do contrato os resultados das inspeções de órgãos de vigilância sanitária;
- 3.20.** A efetuar, em conformidade com a legislação aplicável, o descarte de qualquer tipo de resíduo produzido;
- 3.21.** A se responsabilizar pela guarda e pela segurança de todos os bens, pertencentes, víveres e alimentos disponíveis nos espaços concedidos;
- 3.22.** A prestar eficiente padrão de serviços aos usuários, primando pela qualidade das refeições, dos lanches e dos demais produtos oferecidos, aparelhando-se adequadamente para o exercício de sua atividade;
- 3.23.** A apresentar à comissão de fiscalização do contrato, quando solicitado, informações sobre a quantidade média diária ou mensal de consumo de refeições, lanches, cafés *a la carte* e Cafés do Servidor;
- 3.24.** A se manter informada, por intermédio dos meios de comunicação da CONTRATANTE, sobre os eventos e as situações especiais de utilização das dependências da CONTRATANTE como, por exemplo, cerimônias, audiências públicas e reuniões, de modo a manter o mesmo padrão de atendimento habitual;
- 3.25.** A providenciar, em intervalos de 3 (três) meses, a dedetização e a desratização das áreas dos serviços, de acordo com as normas fixadas pelo órgão local competente, por meio de profissional ou empresa qualificados, encaminhando, de forma imediata, comprovante de realização dos serviços à comissão de fiscalização do contrato;
- 3.26.** A arcar com os custos de análises microbiológicas em amostras coletadas nos restaurantes A e B e no espaço para cafeteria, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto fornecido;
- 3.27.** A providenciar a imediata correção de eventuais imperfeições na execução dos serviços, quando apontadas pela comissão de fiscalização do contrato;
- 3.28.** A enviar à CONTRATADA 1 (uma) cópia dos laudos recebidos de laboratórios sobre as condições de manipulação, higiene e qualidade do material e dos gêneros alimentícios utilizados nas refeições e nos lanches fornecidos, quando solicitado pela comissão de fiscalização do contrato.

CLÁUSULA QUARTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Obriga-se a CONTRATANTE a:

- 4.1.** Conceder o uso das áreas objeto do presente contrato onde funcionarão os restaurantes, a cozinha e a cafeteria, em total conformidade com as condições e especificações constantes do ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA do Edital de Pregão Eletrônico 25/2018;
- 4.2.** Disponibilizar os equipamentos e mobiliário na forma, condições e especificações constantes do ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA do Edital de Pregão Eletrônico 25/2018, podendo reduzi-los ou acrescê-los, a seu exclusivo critério;

4.3. Fornecer à CONTRATADA um ramal telefônico para uso interno, sem ônus a esta, e facultar-lhe-á a instalação de uma linha privada, desde que não gere ônus à CONTRATANTE.

4.4. Propiciar à CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do contrato;

4.5. Fiscalizar a execução do presente contrato.

4.6. Expedir aviso-prévio para término da vigência do contrato, com antecedência de, no mínimo, 30 (trinta) dias.

CLÁUSULA QUINTA – FISCALIZAÇÃO

5.1. A execução do Contrato será objeto de acompanhamento, fiscalização e avaliação por parte da CONTRATANTE, através de Comissão de Fiscalização específica e formalmente designada e constituída;

5.2 A Fiscalização exercida pela CONTRATANTE não implica corresponsabilidade pela execução dos serviços e não exime a CONTRATADA de suas obrigações para perfeita execução do objeto do Contrato.

5.3 Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes ao objeto do Contrato, deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE.

CLÁUSULA SEXTA - VIGÊNCIA E PRAZO

6.1. O presente contrato terá vigência por 60 (sessenta) meses consecutivos, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, uma única vez, a critério da CONTRATANTE.

6.2. Os serviços de restaurante iniciarão no prazo de 30 (trinta) dias corridos, e os de cafeteria, no prazo de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data de assinatura do contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA – PREÇO DAS REFEIÇÕES

7.1. No restaurante A, a CONTRATADA acolherá, como preços a serem cobrados individualmente aos consumidores, por:

7.1.1. Buffet livre, R\$ 16,00 (dezesesseis reais);

7.1.2. Sopa livre, R\$ 10,00 (dez reais);

7.1.3. Sobremesa extra, R\$ 3,00 (três reais);

7.1.4. Café do Servidor, R\$ 2,30 (dois reais e trinta centavos); e

7.1.5. Lanches e artigos de bomboniere, preços praticados no mercado, desde que não abusivos.

7.2. No restaurante B, a CONTRATADA acolherá, como preços a serem cobrados individualmente aos consumidores, por:

7.2.1. Buffet livre, até R\$ 22,00 (vinte e dois reais);

7.2.2. Buffet a quilo, até R\$ 40,00 (quarenta reais) o quilograma;

7.2.3. Sopa livre, R\$ 10,00 (dez reais);

7.2.4. Sobremesa extra, R\$ 3,00 (três reais); e

7.2.5. Lanches e artigos de bomboniere e bebidas não alcoólicas, preços praticados no mercado, desde que não abusivos.

7.3. Todos os preços cobrados nos restaurantes A e B, no espaço para cafeteria e, se houver, nas máquinas de café ou snacks deverão ser compatíveis com os praticados no mercado, desde que não abusivos, podendo ser reajustados com o atendimento também do que segue:

7.3.1. Anualmente, para mais ou para menos, tendo como base o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA – ou índice que o venha a substituir; e

7.3.2. Mediante solicitação expressa e devidamente justificada da CONTRATADA, com base no disposto da Lei 8.666/93 e suas alterações.

7.3.3. A ausência de solicitação de reajustes de preços por parte da CONTRATADA não será aceita como justificativa para pedido de reajustamento retroativo à data a que legalmente faria jus, se não o pleitear no mês em que se complete 1 (um) ano de vigência do contrato ou do último reajuste efetuado, arcando a CONTRATADA com eventuais prejuízos causados por sua própria inércia.

CLÁUSULA OITAVA – DA CONTRAPRESTAÇÃO PECUNIÁRIA

8.1. A CONTRATADA se obriga ao adimplemento mensal de contraprestação pecuniária no valor de R\$ 3.100,00 (três mil e cem reais).

8.1.1. Optando a CONTRATADA pela colocação das máquinas de café ou *snacks*, será acrescido ao documento de pagamento o valor correspondente a 2% (dois por cento) sobre o valor da contraprestação pecuniária mensal, por unidade.

8.2. Cada contraprestação pecuniária deverá ser paga pela CONTRATADA, por meio a ser determinado pela CMPA, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao de sua respectiva competência.

8.2.1. O pagamento da primeira contraprestação pecuniária mensal será exigido a partir da data de início das atividades da concessionária nos restaurantes A e B da CMPA.

8.2.2. Cada comprovante de pagamento de que trata esta cláusula deverá ser encaminhado ao

Setor de Contratos, sala 129 da CMPA, até 2 (dois) dias úteis após sua respectiva quitação.

8.3. Ocorrendo a impontualidade no pagamento mensal por exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, o valor terá acréscimo de multa de mora de 2% (dois por cento), bem como de juros de mora de 0,033% (zero vírgula zero trinta e três por cento) ao dia, aplicados cumulativamente, desde a data do vencimento até a data do pagamento.

8.4. As multas punitivas deverão ser recolhidas no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados da data do recebimento da comunicação enviada pela CMPA.

8.4.1. Cada comprovante de pagamento de multa punitiva deverá ser encaminhado ao Setor de Contratos até 2 (dois) dias úteis após sua respectiva quitação.

8.5. Anualmente, o valor da contraprestação será reajustado para fins de correção monetária com base na variação do IPCA do período de 12 (doze) meses.

CLÁUSULA NONA – DA GARANTIA DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

9.1. A CONTRATADA prestará garantia destinada a assegurar a plena execução do contrato, no valor de R\$ 9.300 (nove mil e trezentos reais), correspondente a 5% (cinco por cento) do valor global anual deste contrato, a ser prestada na forma de caução em dinheiro, fiança bancária ou seguro-garantia, nos termos do artigo 56, §1º, da Lei 8.666/93.

9.2. A CONTRATADA deverá efetivar a prestação da garantia, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da CONTRATANTE, após a assinatura do contrato.

9.3. No pagamento do valor da garantia, será acrescido o valor dos equipamentos e dos utensílios da CONTRATANTE confiados à CONTRATADA ou esta está obrigada a apresentar àquela, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da data de assinatura do contrato, seguro que garanta todos os bens a serem entregues a sua guarda – seguro contra riscos diversos –, renovado sempre que necessário, para que tenha validade durante toda a vigência do contrato.

9.4. A garantia deverá se estender até 3 (três) meses após o término da vigência contratual.

9.5. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a CONTRATADA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

9.6. No caso de alteração do valor do contrato ou no caso de prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA – PENALIDADES

10.1. A CONTRATADA sujeitar-se-á às seguintes sanções, as quais poderão ser aplicadas na forma da Lei Federal nº 8.666, de 1993, e alterações posteriores, art. 86 e seguintes, e da Lei Federal nº 10.520, de 2002:

10.1.1. advertência;

10.1.2. multa;

10.1.3. suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a CMPA por até 2 (dois) anos;

10.1.4. impedimento de licitar e contratar com o Município e descredenciamento no sistema de cadastro de fornecedores por até 5 (cinco) anos;

10.1.5. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a concessionária ressarcir a CMPA pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem 10.1.3 deste item.

10.2. A penalidade de multa prevista no subitem 10.1.2 deste instrumento será aplicada nas hipóteses previstas no Termo de Referência e obedecerá a graduação nele definida.

10.3. Para os casos de infração contratual não previstos no Termo de Referência, a CMPA aplicará multa em razão da gravidade apurada, a ser fixada entre os percentuais de 1% a 10% sobre o valor global anual do contrato.

10.4. O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 10 (dez) dias corridos, contados da data do recebimento da comunicação enviada pela CONTRATANTE.

10.5. Não ocorrendo a quitação da multa, na forma do item anterior, será o valor remanescente descontado da garantia ou, em último caso, cobrado judicialmente.

10.6. As sanções previstas nos subitens 10.1.1., 10.1.3., 10.1.4. e 10.1.5. poderão ser aplicadas cumulativamente com a do subitem 10.1.2.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - RESCISÃO DO CONTRATO

11.1. O descumprimento, por parte da CONTRATADA, de suas obrigações legais ou contratuais assegura à CONTRATANTE o direito de rescindir o Contrato, nos casos e formas dispostos nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93, sem prejuízo das demais cominações cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FORO

Para dirimir eventuais litígios na execução deste Contrato, fica eleito e convencionado o foro da comarca de Porto Alegre, com expressa renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justos e contratados, firmam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, perante testemunhas.

ANEXO 1

TERMO DE REFERÊNCIA

I – Objeto

Concessão de uso de espaços da Câmara Municipal de Porto Alegre (CMPA) para exploração comercial dos serviços de restaurante e cafeteria por empresa do ramo de alimentação, mediante o pagamento de contraprestações pecuniárias mensais à CMPA e o atendimento de especificações.

II – Famílias (códigos para efeitos de publicidade do Edital de Pregão Eletrônico): 77.

III – Validade da proposta: _____ (_____) dias [mínimo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sessão pública do Pregão Eletrônico, conforme subitem 6.5.3 deste Edital de Pregão Eletrônico].

IV – Registro dos lances

Os lances deverão ser registrados levando-se em consideração o MAIOR LANCE para contraprestação pecuniária mensal.

V – Cronograma do Serviço

Os serviços serão explorados pelo prazo de 60 (sessenta) meses, conforme estabelecido em contrato, admitida a prorrogação uma única vez, por igual período.

VI – Visita Técnica

Facultar-se-á às licitantes a realização de visita técnica à CMPA antes da realização de suas propostas de preços, de forma a obter o pleno conhecimento das condições e das eventuais peculiaridades relativas à execução dos serviços objeto deste certame, inclusive verificação da localização da CMPA e de seus espaços concedidos, da estrutura presente nesses espaços, conforme Proc. nº 1078/18, do público a ser atendido e da segurança local.

As empresas que optarem pela realização de visita técnica deverão agendá-la previamente com a Diretoria-Geral, por meio do telefone 3220-4309, e comparecer à sala 399 da CMPA no dia e na hora marcados. Durante a realização da visita técnica, deverão preencher Declaração de Visita Técnica, conforme modelo Anexo 5 deste Edital de Pregão Eletrônico, a qual deverá ser encaminhada à CMPA por meio físico, conforme subitem 7.16 deste Edital.

Não se admitirá que um mesmo profissional represente mais de uma empresa para este certame.

A não realização de visita técnica prévia ou o não preenchimento de Declaração de Visita Técnica não servirão de escusa ao não cumprimento das obrigações assumidas com base neste Edital de Pregão Eletrônico, inclusive Anexos.

VII – Tabela para Proposta

LOTE ÚNICO – PROC. Nº 1078/18

Especificação de Serviço

Item 1: Concessão de uso de espaços da Câmara Municipal de Porto Alegre (CMPA) para exploração comercial dos serviços de restaurante e cafeteria por empresa do ramo de alimentação, mediante o pagamento de contraprestações pecuniárias mensais à CMPA e o atendimento de especificações.

Especificações:

CAPÍTULO I

DAS CLÁUSULAS PRELIMINARES

Seção I

Da Concessão

Cls. 1ª A concessão dos espaços restaurante A, restaurante B, cozinha comum a esses e espaço para cafeteria, da Câmara Municipal de Porto Alegre (CMPA) – sita na Av. Loureiro da Silva, 255, Bairro Centro Histórico, Município de Porto Alegre, RS, CEP 90013-901 –, para exploração comercial dos serviços de restaurante e cafeteria por empresa do ramo de alimentação, dar-se-á mediante o pagamento de contraprestações pecuniárias mensais à CMPA e o atendimento destas Especificações do Objeto.

Cls. 2ª Os serviços de restaurante iniciarão no prazo de 30 (trinta) dias corridos, e os de cafeteria, no prazo de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data de assinatura do contrato.

§ 1º Os serviços de restaurante serão prestados, consecutiva e ininterruptamente, por 60 (sessenta) meses, contados da data de assinatura do contrato.

§ 2º Fica admitida a prorrogação do prazo de vigência estabelecido no § 1º desta cláusula uma única vez, por igual período.

§ 3º No prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do fim da vigência do contrato, a concessionária deverá entregar à CMPA, por meio da comissão de fiscalização do contrato, com o acompanhamento da Seção de Obras e Manutenção (SOM), os espaços e os equipamentos que lhe forem concedidos com base neste certame.

Cls. 3ª Os serviços de restaurante e cafeteria serão prestados, obrigatoriamente, das 8 (oito) horas às 19 (dezenove) horas ou até o encerramento das atividades das sessões plenárias, limitados às 22 (vinte e duas) horas e 30 (trinta) minutos, conforme discriminação referida na Seção I do Capítulo II destas Especificações do Objeto.

§ 1º Os serviços poderão, ainda, a critério da concessionária, ser estendidos a outros horários e dias da semana, no restaurante A e no espaço para cafeteria, não implicando aumento das

contraprestações pecuniárias mensais.

§ 2º A CMPA, a qualquer tempo e mediante comunicado oficial à concessionária, poderá alterar os horários definidos nestas Especificações do Objeto, de acordo com seus horários de funcionamento.

§ 3º Não será permitida a exploração de qualquer atividade estranha ao objeto do contrato nas instalações da CMPA, mesmo que a ele similar.

Cls. 4ª Fica facultada à concessionária a colocação de máquinas de café ou de máquinas de snacks, ou ambas, nas dependências da CMPA, desde que na quantidade e em locais permitidos por esta e com administração e responsabilidade pelo pagamento por aquela, conforme o estabelecido no § 2º da cls. 6ª destas Especificações do Objeto.

Cls. 5ª A existência de comissão de fiscalização do contrato e a existência de gestão do contrato pela CMPA não diminuem ou alteram a responsabilidade da concessionária perante o CRN e os órgãos governamentais de saúde pública, na exploração comercial dos serviços de que tratam estas Especificações do Objeto.

Seção II

Dos Pagamentos

Cls. 6ª Cada contraprestação pecuniária mensal deverá ser paga pela concessionária, por meio a ser determinado pela CMPA, conforme maior lance por si ofertado no processo licitatório, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao de sua respectiva competência.

§ 1º Ocorrendo a impontualidade no pagamento mensal por exclusiva responsabilidade da concessionária, o valor terá acréscimo de multa de mora de 2% (dois por cento), bem como de juro de mora de 0,033% (zero vírgula zero trinta e três por cento) ao dia, aplicados cumulativamente, desde a data do vencimento até a data do pagamento.

§ 2º Optando a concessionária pela colocação das máquinas referidas na cls. 4ª destas Especificações do Objeto, será acrescido ao documento de pagamento o valor correspondente a 2% (dois por cento) sobre o valor da contraprestação pecuniária mensal, por unidade.

§ 3º Cada comprovante de pagamento de que trata esta cláusula deverá ser encaminhado ao Setor de Contratos, sala 129 da CMPA, até 2 (dois) dias úteis após sua respectiva quitação.

§ 4º O pagamento da primeira contraprestação pecuniária mensal será exigido a partir da data de início das atividades da concessionária nos restaurantes A e B da CMPA.

§ 5º O valor da contraprestação pecuniária mensal será reajustado, anualmente, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), ou por índice que o venha a substituir, de forma a restabelecer seu equilíbrio econômico-financeiro.

Cls. 7ª As multas punitivas deverão ser recolhidas no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados da data do recebimento da comunicação enviada pela CMPA.

Parágrafo único. Cada comprovante de pagamento de multa punitiva deverá ser encaminhado ao Setor de Contratos até 2 (dois) dias úteis após sua respectiva quitação.

Cls. 8ª A concessionária também ficará responsável:

I – pelo pagamento de luz utilizada nos espaços concedidos com base nestas Especificações do Objeto; e

II – pela aquisição e pelo pagamento do gás necessário à elaboração dos alimentos a serem servidos, assim como dos demais insumos necessários à exploração dos serviços.

Parágrafo único. A concessionária não será responsabilizada pelo pagamento da água utilizada nos espaços concedidos com base nestas Especificações do Objeto.

Cls. 9ª A CMPA fornecerá à concessionária um ramal telefônico para uso interno, sem ônus a esta, e facultar-lhe-á a instalação de uma linha privada, desde que não gere ônus à CMPA.

CAPÍTULO II

DAS CLÁUSULAS GERAIS

Seção I

Dos Espaços Concedidos

Subseção I

Restaurante A

Cls. 10. O restaurante A, com área de 183,77m², localizado no espaço central do saguão principal do primeiro pavimento da CMPA, ala oeste, destina-se ao atendimento do público em geral, com oferecimento de refeições nas modalidades buffet livre e porção de sopa, no almoço, lanches e bebidas não alcoólicas, conforme Anexo A, e artigos de bomboniere.

Cls. 11. O restaurante A terá funcionamento externo ininterrupto das 8 (oito) horas às 19 (dezenove) horas, de segundas a sextas-feiras, sendo que:

I – das 8 (oito) horas às 9 (nove) horas e 30 (trinta) minutos e das 15 (quinze) horas às 17 (dezesete) horas e 30 (trinta) minutos, será servido o Café do Servidor; e

II – das 11 (onze) horas e 30 (trinta) minutos às 14 (quatorze) horas e 30 (trinta) minutos, ou até a saída do último comensal, será servido o buffet livre.

Parágrafo único. O disposto nesta cláusula fica facultado em caso de feriado.

Subseção II

Restaurante B

Cls. 12. O restaurante B, com área de 162,93m², localizado em posição central do corredor da ala oeste do primeiro pavimento da CMPA, destina-se ao atendimento prioritário dos agentes públicos em exercício de suas atividades na CMPA – vereadores, detentores de cargos em comissão, detentores de cargos de provimento efetivo, estagiários e empregados das empresas terceirizadas – e seus convidados, aos trabalhadores da Agência dos Correios Câmara Municipal e aos trabalhadores da Agência 0835 do Banco do Estado do Rio Grande do Sul S.A. (Barrisul), com oferecimento de refeições nas modalidades buffet livre, buffet a quilo e porção de sopa e bebidas não alcoólicas, conforme Anexo A, e artigos de bomboniere, no almoço.

Cls. 13. O restaurante B terá funcionamento externo ininterrupto das 11 (onze) horas e 30 (trinta) minutos às 14 (quatorze) horas e 30 (trinta) minutos, ou até a saída do último comensal, de segundas a sextas-feiras.

§ 1º A partir das 13 (treze) horas, o restaurante B poderá atender ao público em geral.

§ 2º Em feriados, o restaurante B não funcionará.

Subseção III

Cozinha Comum aos Restaurantes A e B

Cls. 14. A cozinha comum aos restaurantes A e B, com área de 161,76m², provida de móveis, equipamentos e utensílios, conforme documentação constante do Proc. nº 3087/17, cujo objeto é contratação de empresa de engenharia ou de arquitetura especializada para execução de projeto de reforma nos restaurantes a e b da CMPA, destina-se à preparação dos alimentos a serem oferecidos nos restaurantes A e B e no espaço para cafeteria.

Parágrafo único. As plantas arquitetônicas e as demais informações referentes ao Processo nº 3087/17 estão disponíveis no link www.camarapoa.rs.gov.br/licitacoes, na aba Tomada de Preços nº 01/2018 – Anexo IX, Relação de Arquivos Complementares.

Cls. 15. A cozinha comum aos restaurantes A e B terá horário de funcionamento adequado ao pleno atendimento das obrigações assumidas com base nestas Especificações do Objeto.

Subseção IV

Espaço para Cafeteria

Cls. 16. O espaço para cafeteria, com área de, aproximadamente, 20m², localizado no T Cultural Vereadora Teresa Franco, no 2º pavimento da CMPA, destina-se ao atendimento do público em geral, com oferecimento de lanches, bebidas não alcoólicas e artigos de bomboniere.

Cls. 17. O espaço para cafeteria terá funcionamento externo ininterrupto das 13 (treze) horas às 19 (dezenove) horas ou, em caso de extensão de sessão plenária, até o encerramento de suas atividades, limitado às 22 (vinte e duas) horas e 30 (trinta) minutos, de segundas a sextas-feiras.

Parágrafo único. O disposto no caput desta cláusula fica facultado em caso de feriado.

Subseção V

Espaços Concedidos em Geral

Cls. 18. A concessionária deverá assegurar que os espaços concedidos com base nestas Especificações do Objeto, inclusive instalações elétricas e hidráulicas e locais de armazenamento e transporte dos alimentos, estarão sujeitos à mais ampla e irrestrita fiscalização, a qualquer momento, pela comissão de fiscalização do contrato, bem como pelos órgãos de vigilância sanitária.

Cls. 19. A concessionária deverá certificar à comissão de fiscalização do contrato os resultados das inspeções de órgãos de vigilância sanitária.

Cls. 20. Durante a execução do contrato, a concessionária deverá custear, efetuar e manter os espaços concedidos com base nestas Especificações do Objeto em perfeitas condições de uso, inclusive quanto às paredes, às portas, aos sistemas de exaustão, elétrico, hidráulico e gás, por meio de:

I – limpeza, higienização e organização, de acordo com o plano de limpeza, higienização e organização apresentado, inclusive se o procedimento se der por solicitação da comissão de fiscalização do contrato;

II – utilização de produtos adequados à natureza dos serviços, tais como detergente biodegradável com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida;

III – prevenção da acumulação de sujeira e de formação de bolores nas superfícies;

IV – prevenção da contaminação dos sistemas; e

V – manutenções preventivas e manutenções corretivas necessárias à sua conservação, inclusive substituições de lâmpadas.

Parágrafo único. O disposto no inc. V do caput desta cláusula dar-se-á mediante anuência prévia da Diretoria-Geral (DG), da CMPA, ficando o seu acompanhamento a cargo da Seção de Obras e Manutenção (SOM), da CMPA.

Cls. 21. A realização de quaisquer benfeitorias ou alterações nos espaços concedidos com base nestas Especificações do Objeto demandará autorização da DG para sua realização.

Cls. 22. A concessionária não poderá utilizar dependências, equipamentos e utensílios da CMPA para fins diversos dos previstos nestas Especificações do Objeto.

Seção II

Dos Serviços

Subseção I

Alimentação Oferecida

Cl. 23. Os alimentos a serem oferecidos nos restaurantes A e B e no espaço para cafeteria deverão ser preparados na cozinha comum aos restaurantes A e B, em conformidade com a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 275, de 21 de outubro de 2002, que Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, e com a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, sem prejuízo de outras normas que regulem os serviços firmados com base nestas Especificações do Objeto.

§ 1º Desde que sejam observados os atos normativos referidos no caput desta cláusula e as condições ideais de acondicionamento e conservação de temperatura, inclusive durante seu transporte, os lanches poderão, alternativamente, ser preparados:

I – em instalações da concessionária fora da CMPA; ou

II – por outras empresas.

§ 2º Todos os gêneros, todos os condimentos e todos os componentes utilizados no preparo das refeições e dos lanches deverão:

I – ser de primeira qualidade;

II – estar dentro de seu prazo de validade;

III – estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação; e

IV – ter documentação de procedência proveniente de fornecedores com certificação nos órgãos competentes das secretarias de saúde, agricultura ou outras, se for o caso.

§ 3º Deverão ser conservados em temperaturas adequadas as matérias-primas, os ingredientes

e os produtos intermediários ou acabados, susceptíveis de permitir o crescimento de microrganismos patogênicos ou a formação de toxinas, de modo a não resultar riscos à saúde de seus consumidores.

§ 4º O recebimento de insumos necessários à realização dos serviços efetuados com base nestas Especificações do Objeto dar-se-á, preferencialmente, a partir das 7 (sete) horas.

Cls. 24. A concessionária não reutilizará:

I – gêneros preparados em data anterior e sobras de qualquer data, devendo ser retirados dos locais de preparação ou de equipamentos de refrigeração, ou de ambos; e

II – óleo anteriormente utilizado para preparação dos alimentos, devendo ser descartado de forma ambientalmente correta após seu uso.

Cls. 25. A concessionária substituirá os alimentos considerados impróprios ao consumo.

Cls. 26. Nos restaurantes A e B, o oferecimento da alimentação preparada dar-se-á em balcões GNs.

Parágrafo único. Os alimentos presentes no self-service do Café do Servidor deverão ser cobertos o tempo todo com tampas transparentes e laváveis.

Cls. 27. A concessionária deverá utilizar, para a preparação dos alimentos, utensílios padronizados e de material inox – colheres, facas, conchas etc. –, sendo trocados sempre que apresentarem sinais de depreciação ou a pedido da comissão de fiscalização do contrato.

Parágrafo único. O corte de carnes dar-se-á em tábuas diferenciadas das do corte de vegetais, sempre em polietileno.

Cls. 28. A concessionária deverá oferecer sucos industrializados, sucos feitos com polpa e sucos feitos com frutas in natura, em variedades que contemplem a diversidade de sabores existentes no mercado.

Cls. 29. Quando couber, os temperos disponibilizados nos restaurantes A e B e no espaço para cafeteria serão industrializados.

Cls. 30. A concessionária deverá impedir o contato de gêneros alimentícios com materiais tóxicos, inclusive no preparo e no armazenamento.

Cls. 31. Os cardápios diários dos restaurantes A e B deverão ser elaborados com base no Anexo A destas Especificações do Objeto, com preparações e alimentos servidos em forma de rodízio, de modo que todo o conteúdo nesse estabelecido esteja disponível num período de 30 (trinta) dias consecutivos, evitando-se a repetição das preparações e do mesmo ingrediente nos pratos.

§ 1º Os cardápios diários dos restaurantes A e B deverão conter todos os itens e todos os subitens destacados no Anexo A destas Especificações do Objeto.

§ 2º O Anexo A constitui rol de cumprimento mínimo da concessionária quanto às opções de consumo, podendo essa ofertar alimentos e preparações além dos nesse descritos.

§ 3º O Anexo A poderá ser modificado a qualquer tempo, mediante acordo prévio e por escrito entre a concessionária e a CMPA.

§ 4º Os lanches ofertados deverão contemplar também opções de produtos que respeitem restrições alimentares quanto ao açúcar, à lactose e ao glúten, além de opções light, diet e integrais.

§ 5º A concessionária observará a compatibilidade sazonal no oferecimento de suas preparações, de forma a não serem adotados pratos inadequados aos períodos de frio ou calor.

§ 6º A concessionária incluirá, semanalmente, em seus cardápios 1 (um) dia de comidas típicas de região brasileira ou de outro país.

Subseção II

Equipamentos e Utensílios em Geral

Cls. 32. A relação básica de equipamentos e utensílios obrigatórios à formação da estrutura funcional dos restaurantes A e B, da cozinha comum aos restaurantes A e B e do espaço para cafeteria é composta por:

I – itens de propriedade da CMPA; e

II – itens que deverão ser adquiridos e instalados pela concessionária até o início de suas atividades.

Cls. 33. Os itens referidos no inc. I do caput da cls. 32 destas Especificações do Objeto constarão dos referidos no item 8 da aba Orçamento da Planilha Orçamentária de Proposta, da aba Tomada de Preços nº 01/2018, constante do link www.camarapoa.rs.gov.br/licitacoes, e dos que seguem:

I – COIFA EXAUSTORA EM GERAL, 2 unidades, com números patrimoniais 509.542 e 509.543, descritas como 2900 x 1450 x 610mm, 01 conj. de dutos de aspiração, 01 exaustor, 01 conj. de dutos de descarga, 01 quadro de comando elétrico. Inclui motor 10cv – 22000m³/h, avaliadas em R\$ 8.677,50 cada;

II – COIFA EXAUSTORA EM GERAL, 1 unidade, com número patrimonial 509.544, descrita como coifa de 1000 x 900 x 450mm, 01 conj. de dutos de aspiração, 01 exaustor, 01 conj. de dutos de descarga, 01 quadro de comando elétrico. Inclui Motor 1cv – 3200m³/h, avaliada em R\$ 5.000,00;

III – BALCÃO AÇO REFRIGERADO, 1 unidade, com número patrimonial 655.289, descrito como balcão refrigerado de sorvete, revestido interna e externamente em aço inox, dim. 1,40 x 0,70 x 0,95m, avaliado em R\$ 5.000,00;

IV – REFRIGERADOR, 1 unidade, com número patrimonial 655.292, descrito como refrigerador c/ 06 portas p/ verduras e carnes, dim. 2,40 x 0,75 x 2,08m, avaliado em R\$ 8.200,00;

V – BALCÃO AÇO REFRIGERADO, 4 unidades, com números patrimoniais 655.293-655.296, descritos como balcão (vitrine) refrigerado de bebidas, paredes int. e externas em aço inox, porta com fechamento magnético, dim. 0,75 x 0,75 x 1,80m, avaliados em R\$ 5.400,00 cada;

VI – BALCÃO, 1 unidade, com número patrimonial 660.799, descrito como balcão-caixa e bomboniere, produzido em MDF com tampo em granito, frente e laterais em aço inox, avaliado em R\$ 12.000,00;

VII – BALCÃO, 1 unidade, com número patrimonial 660.807, descrito como balcão-caixa e bomboniere, produzido em MDF, tampo em granito, frente e laterais em aço inox, acabamento em laminado cor ovo, R\$ 13.000,00;

VIII – COIFA EXAUSTORA, 1 unidade, com número patrimonial 660.808, descrita como coifa ilha em aço inox, dim. 40 x 60,4cm, 3 velocidades de sucção, exaustão ou depuração, potência máxima 180W, 127V, avaliada em R\$ 14.600,00;

IX – MÁQ. LAVAR LOUÇA, 1 unidade, com número patrimonial 748.100, descrita como lavagem de louça industrial, nas dimensões 600 x 620 x 845mm, tensão trifásica com 220V entre as fases, porta com sensor de fechamento, termômetro de lavagem e enxágue, em aço inoxidável, avaliada em R\$ 10.400,00; e

X – AQUECEDOR, 1 unidade, com número patrimonial 763.365, descrito como aquecedor elétrico de acumulação para água, capacidade 250L, 220V, cor alumínio com tampa vermelha, avaliado em R\$ 6.700,00.

§ 1º Os itens listados no caput desta cláusula serão entregues à concessionária quando da ocupação dos espaços a essa concedidos, mediante vistoria e Termo de Recebimento e Responsabilidade, conforme Anexo 6 deste Edital de Pregão Eletrônico.

§ 2º Os itens listados no caput desta cláusula serão utilizados pela concessionária e ficarão sob sua guarda e responsabilidade, devendo devolvê-los à CMPA ao final da vigência do contrato, mediante vistoria pela comissão de fiscalização do contrato e com base no Termo de Recebimento e Responsabilidade, em perfeito estado de conservação e funcionamento, ressalvado o desgaste natural do uso.

Cls. 34. Sem prejuízo de outros itens que se fizerem necessários ao pleno atendimento destas

Especificações do Objeto, os itens referidos no inc. II do caput da cls. 32 destas Especificações do Objeto constarão de:

I – louça branca tipo restaurante para refeições e lanches, talheres de aço inoxidável, inclusive cabos, copos de vidro e demais utensílios necessários para preparo e atendimento de, no mínimo, 300 (trezentas) refeições simultâneas, além de quantidade excedente que permita sua pronta reposição;

II – bandejas de servir, médias e antiderrapantes;

III – opcionalmente, para a cozinha comum, 1 (um) caldeirão americano, 200 (duzentos) litros, gás GLP, marca Mobinox ou equivalente técnico;

IV – para o restaurante B, 1 (uma) chapa para grelhar, com pés/rack, 90cm de largura, gás GLP, marca Rodriago ou equivalente técnico;

V – para a cozinha comum, 2 (dois) fornos combinados eletromecânicos com base, 11 GN, gás GLP/monofásico, 220V (2 fios+t), 1,20Kg/h/675W, marca Prática ou equivalente técnico;

VI – para a cozinha comum, 1 (uma) fritadeira gás, mín. 4 cestos, gás GLP/monofásico, 220V (2 fios+t), 2,4 Kg/h/20W, marca Multifritas ou equivalente técnico;

VII – para a cozinha comum, 1 (uma) frigideira basculante 60 (sessenta) litros, gás GLP, 1,2 Kg/H, marca Cozil ou equivalente técnico;

VIII – para a cozinha comum, 2 (duas) bases para forno Ec6/Ec10/Ec12/Ecg6/Ecg11, rack estrutura metálica para o forno, marca Prática ou equivalente técnico;

IX – para o restaurante A, 1 (uma) cafeteira 50 (cinquenta) litros, elétrica, trifásica, 7000W, marca Universal ou equivalente técnico;

X – para a cozinha comum, 1 (uma) lavadora de louças 40 racks/h, elétrica, trifásica 9000W, marca Hobart ou equivalente técnico;

XI – para a cozinha comum, 2 (dois) carros 2 (dois) planos GN 900 x 600 x 850, em aço inox 304, marca Rodriago ou equivalente técnico;

XII – para a cozinha comum, 2 (dois) carros para molho de talheres 500 x 500 x 500, em aço inox 304, marca Rodriago ou equivalente técnico;

XIII – para a cozinha comum, 3 (três) freezers horizontais 510 (quinhentos e dez) litros, elétricos, 220V (2 fios+t), 300W, marca Gelopar ou equivalente técnico;

XIV – para a cozinha comum, 1 (um) refrigerador 2 (duas) portas 1120 (mil, cento e vinte) litros, elétricos, 220V (2 fios+t), 1000W, marca Rodriago ou equivalente técnico;

XV – para a cozinha comum, 1 (um) pass-through aquecido 2 (duas) portas de vidro, elétrico, 220V (2 fios+t), 2000W, marca Rodriago ou equivalente técnico;

XVI – para a cozinha comum, 1 (um) pass-through refrigerado 2 (duas) portas de vidro, elétrico, 220V (2 fios+t); 800W, marca Rodriago ou equivalente técnico;

XVII – para a cozinha comum, 1 (uma) mesa computador e gaveteiro, em MDF e fórmica branca, mínimo 3 (três) gavetas, marca Realme ou equivalente técnico;

XVIII – para a cozinha comum, 1 (uma) cadeira giratória com braço, padrão escritório com rodízios, marca Frisokar ou equivalente técnico;

XIX – para a cozinha comum, 1 (uma) balança plataforma mecânica 300Kg, marca Micheletti ou equivalente técnico;

XX – para a cozinha comum, 1 (um) armário de crescimento de pães, 20 (vinte) assadeiras, elétrico, 220V (2 fios+t), marca Venâncio ou equivalente técnico;

XXI – 107 (cento e sete) cadeiras Safira Grafite Tramontina 92048/007, monolítica em polipropileno e fibra de vidro, marca Tramontina ou equivalente técnico, medindo 49,5cm (profundidade) x 45,5cm (largura) x 48,2cm (altura);

XXII – 69 (sessenta e nove) cadeiras Safira Azul Tramontina 92048/070 ou material monobloco de polipropileno e fibra de vidro azul, monolítica em polipropileno e fibra de vidro, marca Tramontina ou equivalente técnico, medindo 49,5cm (profundidade) x 45,5cm (largura) x 48,2cm (altura);

XXIII – 38 (trinta e oito) cadeiras Safira Amarela Tramontina 92048/000 ou cadeiras Bora Bistrot Nardi, monolítica em polipropileno e fibra de vidro, marca Tramontina ou equivalente técnico, medindo 49,5cm (profundidade) x 45,5cm (largura) x 48,2cm (altura);

XXIV – para a cozinha comum, 1 (um) bebedouro de coluna para garrafão 10 (dez) litros;

XXV – lixeiras com acionamento por pedal;

XXVI – para os restaurantes A e B, 2 (dois) balcões pré-caixa, 1500 x 1300 x 1050, em MDF revestido de fórmica cor petróleo, marca New Forest ou equivalente técnico;

XXVII – para os restaurantes A e B, 2 (dois) balcões utensílios, 1200 x 900 x 700, em MDF revestido de fórmica cor petróleo, marca Rodrição ou equivalente técnico;

XXVIII – para os restaurantes A e B, 2 (duas) mesas aparador, em MDF revestido de fórmica cor petróleo, marca Rodrição ou equivalente técnico;

XXIX – para os restaurantes A e B, 2 (dois) balcões 3 GN 1 lado refrigerado, em MDF revestido de fórmica cor petróleo, marca Rodrição ou equivalente técnico, medindo 110cm x 55cm x 35cm do apoio ao prato;

XXX – para os restaurantes A e B, 2 (dois) balcões 3 GN 1 lado aquecido, em MDF revestido de fórmica cor petróleo, marca Rodrição ou equivalente técnico, medindo 110cm x 55cm x 35cm do apoio ao prato;

XXXI – para os restaurantes A e B, 2 (dois) balcões neutros, 1100 x 900 x 850, em MDF revestido de fórmica cor petróleo, marca Rodrição ou equivalente técnico;

XXXII – para a cozinha comum, 1 (um) fogão de centro com rack (pés), 8 (oito) bocas, gás GLP, 3,6Kg/h, marca Metalnox ou equivalente técnico;

XXXIII – para a cozinha comum, 2 (dois) refrigeradores verticais expositores 406 (quatrocentos e seis) litros, elétricos, 220V (2 fios+t), 293W, marca Metalfrio ou equivalente técnico;

XXXIV – para os restaurantes A e B, 2 (dois) freezers horizontais para sorvete 232 (duzentos e trinta e dois) litros, elétricos, 220V (2 fios+t), 200W, marca Metalfrio ou equivalente técnico;

XXXV – para os restaurantes A e B, 2 (duas) smart TV LED 42 polegadas, 4K/ultra HD com conversor digital, Wi-Fi;

XXXVI – para o espaço para cafeteria, 1 (uma) smart TV LED 42 polegadas, 4K/ultra HD com conversor digital, Wi-Fi;

XXXVII – em número suficiente para atendimento da demanda, caixas registradoras e, se necessário para a aferição dos preços, balanças com tara previamente definida, de acordo com o peso do prato ou da embalagem, conforme o caso;

XXXVIII – 5 (cinco) mesas retangulares de 6 (seis) lugares, tampo cinza claro, pés de tubo 40 x 40mm com pintura epóxi preta, marca Móveis Corporativos Moinhos ou equivalente técnico, medindo 180cm x 80cm;

XXXIX – para os restaurantes A e B, 27 (vinte e sete) mesas retangulares de 4 (quatro) lugares, tampo cinza claro, pés de tubo 40x40mm com pintura epóxi preta, marca Móveis Corporativos Moinhos ou equivalente técnico, medindo 120cm x 80cm;

LX – 4 (quatro) mesas redondas de 4 (quatro) lugares, tampo cinza claro, pés de tubo 40 x 40mm com pintura epóxi preta, marca Móveis Corporativos Moinhos ou equivalente técnico, medindo 120cm de diâmetro;

XLI – 4 (quatro) mesas retangulares de 2 (dois) lugares, tampo cinza claro, pés de tubo 40 x 40mm com pintura epóxi preta, marca Móveis Corporativos Moinhos ou equivalente técnico, medindo 80cm x 70cm;

XLII – para os decks dos restaurantes A e B, 13 (treze) mesas redondas externas de 4 (quatro) lugares, flex 076 madeira jatobá marrom claro, marca Tramontina ou equivalente técnico, mediando 120cm de diâmetro;

XLIII – para os restaurantes A e B, 4 (quatro) cadeiras altas para caixa, com braço, cor preta ou areia, marca Deluse ou equivalente técnico;

XLIV – para o espaço para cafeteria, máquina de café expresso;

XLV – para o espaço para cafeteria, micro-ondas;

XLVI – para o espaço para cafeteria, liquidificador;

XLVII – para o espaço para cafeteria, espremedor de frutas;

XLVIII – para o espaço para cafeteria, vitrine refrigerada;

XLIX – para o espaço para cafeteria, estufa para salgados;

L – para o espaço para cafeteria, 6 (seis) mesas; e

LI – para o espaço para cafeteria, 24 (vinte e quatro) cadeiras, medindo 49,5cm (profundidade) x 45,5cm (largura) x 48,2cm (altura).

§ 1º Os equipamentos e os utensílios referidos no caput desta cláusula devem:

I – ser adequados, modernos e suficientes aos tipos de refeições e lanches servidos;

II – apresentar excelente qualidade de seus materiais, padronização e perfeitas condições de higiene, sendo substituídos, caso necessário, espontaneamente pela concessionária ou a pedido da comissão de fiscalização do contrato;

III – ter, no máximo, 3 (três) anos de aquisição, comprovados mediante apresentação de nota fiscal à SOM, à exceção do disposto no inc. XXXVII do caput desta cláusula;

IV – ser aprovados pela SOM;

V – havendo necessidade de sua instalação, ser prévia e posteriormente aprovados pela SOM;
e

VI – ser identificados, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CMPA.

§ 2º As pistas GNs preparadas deverão ser equipadas com protetor salivar, podendo ser de vidro, acrílico ou outro material, liso, resistente e de fácil higienização, disposto de modo a evitar que partículas provenientes da saliva, tosse, espirro, fios de cabelo e objetos de consumidores contaminem o alimento preparado.

§ 3º Por meio dos aparelhos referidos nos incs. XXXV e XXXVI do caput desta cláusula, a concessionária deverá viabilizar a programação televisiva diária da CMPA e de entretenimento aos consumidores em cada espaço, observados os seus respectivos horários de funcionamento, podendo, a seu critério, aumentar a referida quantidade.

§ 4º Quando couber, a concessionária poderá optar pela utilização, por, no máximo, 6 (seis) meses, de equipamentos que possam ser disponibilizados pela CMPA, conforme segue, devendo instalá-los e desinstalá-los, bem como arcar com custos de manutenções, sem qualquer custo à CMPA, período após o qual deverá dar cumprimento integral à respectiva obrigação:

I – CADEIRA EM GERAL, 39 unidades, com números patrimoniais 654.097-654.101, 654-103-654.112, 654.114, 654.116-654.122, 654.125, 654.127-654.131, 654.133-654.135, 654.137, 654.138 e 654.140-654.144, descritas como cadeira fixa sem braço, estrut. cromada, na cor preta, assento Corano, encosto aramado, mod. Alfa Padova, avaliadas em R\$ 120,00 cada;

II – CADEIRA EM GERAL, 31 unidades, com números patrimoniais 654.146, 654.147, 654.149-654.153, 654.155-654.157, 654.159-654.164 e 654.166-654.180, descritas como cadeira fixa sem braço, estrut. cromada, assento Corano, na cor azul, encosto aramado, avaliadas em R\$ 120,00 cada;

III – CADEIRA EM GERAL, 18 unidades, com números patrimoniais 654.183, 654.184, 654.188, 654.191-654.193, 654.195, 654.198, 654.201, 654.204, 654.206-654.210, 654.212, 654.215 e 654.216, descritas como cadeira fixa sem braço, estrut. cromada, assento Corano, na cor vermelha, encosto aramado, avaliadas em R\$ 120,00 cada;

IV – CADEIRA EM GERAL, 92 unidades, com números patrimoniais 654.251- 654.253, 654.255-654.263, 654.265-654.277, 654.279-654.300, 654.302-654.310, 654.312-654.325, 654.327-654.332, 654.334-654.344 e 654.346-654.350, descritas como cadeira fixa com braço, estrut. cromada, assento Corano preto, avaliadas em R\$ 204,74 cada;

V – CADEIRA EM GERAL, 2 unidades, com números patrimoniais 654.351 e 654.352, descritas como cadeira fixa sem braço, tipo banquetta, estrut. cromada, encosto aramado, assento Corano preto, avaliadas em R\$ 140,00 cada;

VI – MESA, 34 unidades, com números patrimoniais 654.504-654.510, 654.512-654.527 e 654.529-654.539, descritas como mesa para restaurante, 70 x 70cm, tampo 25mm de espessura, cor ovo, estrutura em aço cromado, avaliadas em R\$ 293,80 cada;

VII – MESA, 28 unidades, com números patrimoniais 654.541-654.568, descritas como mesa para restaurante, 80 x 80cm, tampo 25mm de espessura, cor ovo, estrutura em aço cromado, acabamento em laminado melamínico, avaliadas em R\$ 270,00; e

VIII – MESA, 23 unidades, com números patrimoniais 670.456-670.458 e 670.460-670.479, descritas como mesa de restaurante em MDF, espessura 25mm, 70 x 70cm, acabamento laminado, cor ovo, pés da mesa com regulagem de altura e estrutura de aço cromado, avaliadas em R\$ 185,00 cada.

Cls. 35. São também obrigações da concessionária quanto aos equipamentos e aos utensílios em geral:

I – observar para que a instalação ou utilização de todo e qualquer equipamento estranho ao ambiente de trabalho sejam autorizadas pela DG e informadas à comissão de fiscalização do contrato; e

II – ter pratos, copos e talheres descartáveis à disposição dos consumidores, nos restaurantes A e B e no espaço para cafeteria, inclusive as embalagens para viagem destinadas ao Café do

Servidor.

Cls. 36. A concessionária deverá custear, efetuar e manter, durante toda a vigência do contrato, todo e qualquer equipamento ou utensílio necessário ao pleno atendimento destas Especificações do Objeto, mormente os referidos na cls. 32, em perfeitas condições de uso, por meio do que segue:

I – limpeza, higienização e organização, de acordo com o plano de limpeza, higienização e organização apresentado, inclusive se o procedimento se der por solicitação da comissão de fiscalização do contrato;

II – utilização de produtos adequados à natureza dos serviços, tais como detergente biodegradável com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida;

III – prevenção da acumulação de sujeira;

IV – prevenção da queda de partículas nos alimentos, bem como da ocorrência de condensação e formação de bolores nas superfícies;

V – prevenção da contaminação cruzada durante as diversas operações de manuseio dos gêneros alimentícios, dos materiais, dos equipamentos, dos ingredientes, das matérias-primas e da água;

VI – processamento e a armazenagem dos produtos em temperaturas e demais condições adequadas;

VII – superfícies em contato com os gêneros alimentícios – sejam para simples preparo ou para corte –, inclusive as dos equipamentos, constituídas sempre de materiais lisos, laváveis e não tóxicos; e

VIII – manutenções preventivas e manutenções corretivas necessárias à sua conservação.

§ 1º As manutenções preventivas e as manutenções corretivas necessárias à conservação dos equipamentos dar-se-ão:

I – mediante anuência prévia da DG, ficando o seu acompanhamento sob a responsabilidade da SOM; e

II – no prazo de 72 (setenta e duas) horas, contadas da detecção do defeito.

§ 2º Se o prazo estabelecido no inc. II do § 1º desta cláusula não puder ser atendido, a concessionária comunicará à comissão de fiscalização do contrato as razões que impossibilitaram a manutenção, para, conjuntamente, serem encaminhadas as providências necessárias.

§ 3º As toalhas de mesa deverão ser trocadas sempre que necessário, sendo sua lavagem responsabilidade exclusiva da concessionária.

§ 4º Pratos copos e talheres deverão ser limpos e higienizados sem o auxílio de pano de prato.

Cls. 37. Se qualquer dos equipamentos necessários ao pleno atendimento destas Especificações do Objeto for avariado de forma a inviabilizar sua utilização segura ou finalística, a concessionária fará sua imediata reposição.

Cls. 38. O ingresso e a retirada de móvel, equipamento ou utensílio, da CMPA ou não, localizado em qualquer dos espaços concedidos com base nestas Especificações do Objeto observarão o estabelecido na Resolução de Mesa nº 354, de 29 de novembro de 2006, que dispõe sobre normas gerais de segurança interna da Câmara Municipal de Porto Alegre e dá outras providências, alterada pela Resolução de Mesa nº 462, de 12 de agosto de 2013.

Subseção III

Obrigações Complementares

Cls. 39. A concessionária deverá:

I – identificar, no início dos buffets, o cardápio diário do restaurante e, nas bordas das cubas, os pratos servidos;

II – retirar qualquer tipo de resíduo, sólido ou líquido, das dependências dos restaurantes A e B, da cozinha comum a esses espaços e do espaço para cafeteria, em horário e por meio a serem determinados pela CMPA;

III – efetuar, em conformidade com a legislação aplicável, o descarte de qualquer tipo de resíduo produzido;

IV – responsabilizar-se pela guarda e pela segurança de todos os bens, pertencentes, víveres e alimentos disponíveis nos espaços concedidos com base nestas Especificações do Objeto;

V – disponibilizar, nas mesas e nos buffets dos restaurantes A e B e do espaço para cafeteria, em quantidade e conservação adequadas, palitos de dente, embalados individualmente e dispostos em porta-palitos, e guardanapos de papel, dispostos em porta-guardanapos;

VI – cumprir todas as exigências determinadas por órgãos e entidades fiscalizadoras da saúde pública, no tocante aos serviços desenvolvidos;

VII – desocupar, de imediato, os espaços cedidos, restituindo-os em perfeitas condições de uso e conservação, quando findo o prazo da concessão ou quando revogado o contrato, não cabendo indenização por benfeitorias não determinadas pela CMPA;

VIII – arcar com todos os custos necessários à reparação dos danos causados quando constatada sua responsabilidade, inclusive em outras áreas ou sistemas da CMPA;

IX – encerrar imediatamente qualquer atividade que venha a ser proibida por órgão competente;

X – prestar eficiente padrão de serviços aos usuários, primando pela qualidade das refeições, dos lanches e dos demais produtos oferecidos, aparelhando-se adequadamente para o exercício de sua atividade;

XI – não transferir, no todo ou em parte, a exploração dos espaços concedidos com base nestas Especificações do Objeto;

XII – iniciar a exploração comercial dos serviços objeto deste instrumento conforme a data prevista no contrato;

XIII – apresentar à comissão de fiscalização do contrato, quando solicitado, informações sobre a quantidade média diária ou mensal de consumo de refeições, lanches, cafés a la carte e Cafés do Servidor;

XIV – responsabilizar-se por quaisquer ônus que recaírem ou vierem a recair sobre a área e os serviços nela explorados, inclusive tributos e contribuições federais, estaduais e municipais, bem como encargos sociais e trabalhistas de seus colaboradores;

XV – responsabilizar-se pelo pagamento de taxas ou multas advindas do funcionamento dos restaurantes A e B e do espaço para cafeteria;

XVI – manter-se informada, por intermédio dos meios de comunicação da CMPA, sobre os eventos e as situações especiais de utilização das dependências da CMPA como, por exemplo, cerimônias, audiências públicas e reuniões, de modo a manter o mesmo padrão de atendimento habitual;

XVII – não se opor à realização de eventos nos espaços concedidos com base nestas Especificações do Objeto, quando apoiados ou realizados pela CMPA, casos em que lhe será feita comunicação prévia, não ficando impedido da realização de suas atividades habituais;

XVIII – assumir plenamente todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados à exploração comercial dos serviços, originalmente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;

XIX – assumir, com exclusividade, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto do contrato a ser firmado;

XX – cumprir todas as exigências normativas ou legais de órgãos competentes, responsabilizando-se inclusive financeiramente;

XXI – providenciar, em intervalos de 3 (três) meses, a dedetização e a desratização das áreas dos serviços, de acordo com as normas fixadas pelo órgão local competente, por meio de profissional ou empresa qualificados, encaminhando, de forma imediata, comprovante de realização dos serviços à comissão de fiscalização do contrato;

XXII – caso a necessidade de dedetização e desratização das áreas dos serviços surja em período inferior ao referido no inc. XXI do caput deste artigo, proceder de acordo com as normas que regulam esse tipo de higienização;

XXIII – arcar com os custos de análises microbiológicas em amostras coletadas nos restaurantes A e B e no espaço para cafeteria, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto fornecido;

XXIV – providenciar a imediata correção de eventuais imperfeições na execução dos serviços, quando apontadas pela comissão de fiscalização do contrato;

XXV – comunicar, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente tão logo verificada na execução dos serviços e prestar esclarecimentos julgados necessários pela comissão de fiscalização do contrato;

XXVI – permitir análises técnicas dos serviços efetuados com base nestas Especificações do Objeto, por servidores da CMPA, inclusive quanto ao transporte dos alimentos;

XXVII – cumprir determinação formal ou ordem de serviço da CMPA;

XXVIII – responder, no prazo fixado, à solicitação ou requisição feita pela comissão de fiscalização do contrato;

XXIX – não permitir a venda, a ingestão e a exposição de bebidas alcoólicas nos espaços concedidos com base nestas Especificações do Objeto;

XXX – responsabilizar-se por vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os arts. 14 e 17 a 27 da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 – Código de Defesa do Consumidor –, e alterações posteriores, ficando a CMPA autorizada a descontar da garantia o

valor correspondente aos danos obtidos;

XXXI – arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento nos quantitativos de sua proposta, devendo contemplá-lo;

XXXII – não disponibilizar, nos espaços concedidos com base nestas Especificações do Objeto, qualquer forma de publicidade, salvo aquelas vinculadas aos produtos nesses comercializados e sempre com anuência da CMPA;

XXXIII – durante toda a vigência contratual, manter-se em compatibilidade com as obrigações assumidas, inclusive todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação;

XXXIV – disponibilizar a seus clientes álcool 70 (álcool etílico hidratado 70º INPM), em gel ou líquido, em quantidades suficientes e lugares estratégicos dos restaurantes A e B e do espaço para cafeteria, mormente na entrada e antes dos buffets; e

XXXV – enviar à CMPA 1 (uma) cópia dos laudos recebidos de laboratórios sobre as condições de manipulação, higiene e qualidade do material e dos gêneros alimentícios utilizados nas refeições e nos lanches fornecidos, quando solicitado pela comissão de fiscalização do contrato.

Seção III

Dos Preços e da Cobrança dos Serviços aos Consumidores

Cl. 40. Todos os preços praticados nos restaurantes A e B, no espaço para cafeteria e, se houver, nas máquinas de café ou snacks serão indicados em moeda nacional, e nesses deverão estar incluídos quaisquer abatimentos, vantagens, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais que eventualmente incidam sobre a operação ou, ainda, despesas com transporte ou terceiros, que correrão por conta da concessionária.

Cls. 41. A concessionária aceitará, além de dinheiro em espécie, cartões de débito e cartões de crédito dos consumidores para pagamento das refeições, bem como emitirá nota fiscal, de forma automatizada, no ato do pagamento de cada refeição.

Cls. 42. Para o fim de controle do consumo, a concessionária emitirá comanda padronizada aos consumidores após a pesagem da refeição ou a aquisição do produto, que será paga por estes na saída dos espaços concedidos com base nestas Especificações do Objeto.

§ 1º Não será permitida a cobrança de comissões e gorjetas nos preços das tabelas, nem sua cobrança à parte.

§ 2º As embalagens para viagem serão cobradas à parte.

Cls. 43. No restaurante A, a concessionária acolherá, como preços a serem cobrados individualmente aos consumidores, por:

I – buffet livre, R\$ 16,00 (dezesesseis reais);

II – sopa livre, R\$ 10,00 (dez reais);

III – sobremesa extra, R\$ 3,00 (três reais);

IV – Café do Servidor, R\$ 2,30 (dois reais e trinta centavos); e

V – lanches e artigos de bomboniere, preços praticados no mercado, desde que não abusivos.

Parágrafo único. O preço estabelecido no inc. IV do caput desta cláusula aplicar-se-á aos agentes públicos em exercício de suas atividades na CMPA.

Cls. 44. No restaurante A, o consumidor que optar por:

I – buffet livre terá direito a servir-se de toda variedade de alimentos e preparações disponíveis no buffet à disposição, inclusive sopa e opções complementares, pagando, individualmente, para qualquer peso consumido, o preço estabelecido no inc. I do caput da cls. 43 destas Especificações do Objeto, além do direito a 1 (uma) porção de sobremesa, servida em cremeira de, pelo menos, 100ml ou pratinho, cafezinho e chá;

II – sopa livre terá direito a servir-se de sopa e opções complementares que estiverem à disposição como torradas ou croutons, salsa, ovo picado, queijo e temperos diversos, pagando, individualmente, o preço estabelecido no inc. II do caput da cls. 43 destas Especificações do Objeto, além do direito a 1 (uma) porção de sobremesa, servida em cremeira de, pelo menos, 100ml ou pratinho, cafezinho e chá;

III – sobremesa extra terá direito a 1 (uma) cremeira de 100ml ou 1 (um) pratinho de qualquer das sobremesas que estiverem à disposição no buffet livre, pagando, individualmente, por porção, o preço estabelecido no inc. III do caput da cls. 43 destas Especificações do Objeto; ou

IV – Café do Servidor terá direito a 200ml de café com leite ou café preto, servido em xícara ou copo apropriado para viagem, a critério do servidor, açúcar ou adoçante, 1 (um) pão francês de 50g, servido em pires de pão ou embalagem para viagem, a critério do servidor, e 1 (um) blister de manteiga ou schmier ou geleia, pagando, individualmente, o preço estabelecido no inc. IV do caput da cls. 43 destas Especificações do Objeto.

§ 1º Na opção estabelecida no inc. I do caput desta cláusula, o consumo de carne fica restrito a 2 (duas) porções por pessoa.

§ 2º Em qualquer das opções estabelecidas nos incs. I e II do caput desta cláusula, as demais porções de sobremesa serão cobradas individualmente, conforme seu consumo.

Cls. 45. No restaurante B, a concessionária acolherá, como preços a serem cobrados individualmente aos consumidores, por:

I – buffet livre, até R\$ 22,00 (vinte e dois reais);

II – buffet a quilo, até R\$ 40,00 (quarenta reais) o quilograma;

III – sopa livre, R\$ 10,00 (dez reais);

IV – sobremesa extra, R\$ 3,00 (três reais); e

V – lanches, artigos de bomboniere e bebidas não alcoólicas, preços praticados no mercado, desde que não abusivos.

Cls. 46. No restaurante B, o consumidor que optar por:

I – buffet livre terá direito a servir-se de toda variedade de alimentos e preparações disponíveis no buffet à disposição, inclusive sopa e opções complementares, pagando, individualmente, para qualquer peso consumido, a partir de 550g, o preço estabelecido no inc. I do caput da cls. 45 destas Especificações do Objeto, além do direito a 1 (uma) porção de sobremesa, servida em cremeira de, pelo menos, 100ml ou pratinho, cafezinho e chá;

II – buffet a quilo terá direito a servir-se de toda variedade de alimentos e preparações disponíveis no buffet à disposição, pagando individualmente, conforme o peso consumido, até 449g, com base no inc. II do caput da cls. 45 destas Especificações do Objeto, além do direito a 1 (um) bowl de sopa, com capacidade para, pelo menos, 250ml, 1 (uma) porção de sobremesa, servida em cremeira de, pelo menos, 100ml ou pratinho, cafezinho e chá;

III – sopa livre terá direito a servir-se de sopa e opções complementares que estiverem à disposição como torradinhas ou croutons, salsa, ovo picado, queijo e temperos diversos, pagando, individualmente, o preço estabelecido no inc. III do caput da cls. 45 destas Especificações do Objeto, além do direito a 1 (uma) porção de sobremesa, servida em cremeira de, pelo menos, 100ml ou pratinho, cafezinho e chá; ou

IV – sobremesa extra terá direito a 1 (uma) cremeira de 100ml ou 1 (um) pratinho de qualquer das sobremesas que estiverem à disposição no buffet livre, pagando individualmente, por porção, o preço estabelecido no inc. IV do caput da cls. 45 destas Especificações do Objeto.

§ 1º Na opção estabelecida no inc. I do caput desta cláusula, a sopa, a porção de sobremesa, o cafezinho e o chá não serão considerados para o fim de aferimento das 550g ou mais nessa modalidade, sendo os demais copos de refresco ou suco e as demais porções de sobremesa cobrados individualmente, conforme seu consumo.

§ 2º Na opção estabelecida no inc. II do caput desta cláusula, a porção de sopa, a porção de sobremesa, o cafezinho e o chá não serão considerados para o fim de aferimento do peso nessa modalidade, até 449g, sendo as demais porções de sopa e sobremesa cobradas individualmente, conforme seu consumo.

§ 3º Na opção estabelecida no inc. III do caput desta cláusula, as demais porções de sobremesa serão cobradas individualmente, conforme seu consumo.

Cls. 47. Todos os preços cobrados nos restaurantes A e B, no espaço para cafeteria e, se houver, nas máquinas de café ou snacks deverão ser compatíveis com os praticados no mercado, desde que não abusivos, podendo ser reajustados com o atendimento também do que segue:

I – anualmente, para mais ou para menos, tendo como base o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA – ou índice que o venha a substituir; e

II – mediante solicitação expressa da concessionária.

Parágrafo único. A ausência de solicitação de reajustes de preços por parte da concessionária não será aceita como justificativa para pedido de reajustamento retroativo à data a que legalmente faria jus, se não o pleitear no mês em que se complete 1 (um) ano de vigência do contrato ou do último reajuste efetuado, arcando a concessionária com eventuais prejuízos causados por sua própria inércia.

Cls. 48. A CMPA poderá intervir em caso de verificação de cobrança de preços abusivos pela concessionária.

Cls. 49. A concessionária efetuará divulgação dos preços de refeições, lanches e demais produtos ofertados por meio do que segue:

I – nos restaurantes A e B e no espaço para cafeteria, em locais visíveis ao público e definidos pela CMPA, afixação de tabela de preços praticados;

II – no restaurante A e no espaço para cafeteria, disponibilização cardápios de mesa; e

III – envio, por e-mail, da tabela de preços praticados nos restaurantes A e B, no espaço para cafeteria e, se houver, nas máquinas de café ou snacks à comissão de fiscalização do contrato.

Parágrafo único. O disposto nesta cláusula terá início concomitantemente ao oferecimento dos serviços de restaurante e será renovado a cada alteração de preços.

Seção IV

Dos Colaboradores

Cls. 50. Para os fins destas Especificações do Objeto, são entendidos como colaboradores todos aqueles que trabalhem para a concessionária voltados diretamente ao atendimento destas Especificações do Objeto.

Cls. 51. Para a execução eficiente dos serviços de restaurante, a concessionária deverá manter e utilizar quadro de colaboradores qualificado e em número suficiente, sendo, dentre esses, no mínimo:

I – 1 (um) preposto gerente ou administrador; e

II – 1 (um) nutricionista, graduado e com registro no CRN;

III – 2 (dois) cozinheiros;

IV – 3 (três) ajudantes de cozinha, sendo que, dentre esses, 1 (um) com experiência em montagem e decoração de saladas e sobremesas;

V – 2 (dois) repositores de alimentos; e

VI – para restaurante B, 1 (um) garçom.

§ 1º É vedada a acumulação de função de nutricionista e de preposto.

§ 2º Não servirão de escusa ao não atendimento do disposto neste artigo a interrupção ou a acumulação de cargos ou funções diferentes por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão de emprego etc.

Cls. 52. Caberá ao preposto da concessionária:

I – manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à comissão de fiscalização do contrato, devendo, quando esta o exigir, apresentar documentos e tomar providências cabíveis, em prazo determinado, de modo a encontrar prontas soluções aos eventuais problemas oriundos da execução dos serviços dos restaurantes A e B e do espaço para cafeteria;

II – coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços;

III – zelar pela disciplina dos colaboradores;

IV – controlar a frequência e a apresentação pessoal dos colaboradores; e

V – fiscalizar o uso dos equipamentos.

Cls. 53. Caberá à nutricionista da concessionária:

I – implantar, conduzir, planejar e dirigir todas as etapas do preparo e da distribuição dos alimentos;

II – responsabilizar-se tecnicamente pelo preparo das refeições;

III – elaborar e assinar o cardápio de cada um dos restaurantes A e B;

IV – solicitar modificações nos cardápios a qualquer época;

V – providenciar e afixar, em locais visíveis ao público, nos restaurantes A e B, o respectivo cardápio semanal completo, em dia útil da semana anterior ao oferecimento de suas preparações, ficando disponível até o cumprimento de sua execução;

VI – enviar, por e-mail, à comissão de fiscalização do contrato o cardápio semanal completo de cada um dos restaurantes A e B, em dia útil da semana anterior à do oferecimento de suas preparações;

VII – implantar um programa que:

a) identifique as situações de risco de contaminação alimentar, definindo os recursos humanos que deverão proceder com relação à segurança alimentar e ao controle de desperdícios;

b) proponha correções, inclusive na estrutura física do espaço, se necessário, para evitar contrafluxos e permitir o controle da contaminação ambiental;

c) defina normas para a compra e a conservação das matérias-primas; e

d) defina como ocorrerão as funções de limpeza e higienização de instalações, mobiliários e utensílios e equipamentos;

VIII – elaborar o manual de boas práticas aplicável aos serviços de que tratam estas especificações do Objeto.

Cls. 54. A licitante vencedora, quando da assinatura do contrato e, no prazo de 5 (cinco) dias, a cada substituição do nutricionista, deverá apresentar à CMPA:

I – Certidão de Registro e Quitação do Conselho Regional de Nutricionistas de seu nutricionista responsável, com base no Decreto Federal nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980, que regulamenta a Lei Federal nº 6.583, de 20 de outubro de 1978; e

II – comprovante de vínculo entre a empresa e o nutricionista responsável, observando-se a exigência do atestado de saúde, podendo dar-se por:

a) registro em ficha ou livro de empregado, autenticado pela Delegacia Regional do Trabalho;

b) carteira de trabalho, no caso de vínculo empregatício; ou

c) contrato de prestação de serviço, por prazo indeterminado ou por prazo vinculado à vigência do contrato com a CMPA, registrado na entidade profissional competente, no caso de vínculo de natureza civil, sendo que, no caso de vínculo societário, a comprovação será feita pela junta comercial do estado da sede da licitante.

Cls. 55. São obrigações da concessionária:

I – observar para que os colaboradores que manipulam diretamente os alimentos se apresentem:

a) em boas condições de saúde, afastando, até seu restabelecimento, profissional que tenha contraído ou suspeite ter contraído doença potencialmente transmissível, apresentando, por exemplo, tosse, espirro, coriza, dor de garganta, feridas infectadas, infecções cutâneas, inflamações ou diarreia;

b) aseados com produtos adequados, mormente quanto à limpeza e à higienização das mãos; e

c) fardados, usando uniformes brancos limpos e trocados diariamente, inclusive, sapatos fechados, gorros, toucas ou redes de proteção de cabelos, luvas e, se necessário, máscaras e EPIs;

II – observar para que os colaboradores que não manipulem diretamente os alimentos se apresentem:

a) usando crachás de identificação pessoal;

b) asseados com produtos adequados, mormente quanto à limpeza e à higienização das mãos;
e

c) fardados conforme a função exercida;

III – informar à CMPA qualquer alteração nos contratos de trabalho de seus colaboradores e contratação de novos colaboradores;

IV – renovar, semestralmente, para seus colaboradores que manipulam diretamente os alimentos, os exames de saúde exigidos pela legislação e os atestados de saúde;

V – não permitir a presença de colaborador com exames de avaliação de saúde realizados em tempo superior ao estabelecido nestas Especificações do Objeto;

VI – manter seus colaboradores sujeitos às normas disciplinares da CMPA, porém sem qualquer vínculo empregatício com essa;

VII – responder por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas os seus colaboradores, ou por acidentes causados por eles a terceiros, no horário de trabalho, bem como por danos provocados por seus prepostos aos bens da CMPA ou de terceiros durante as atividades;

VIII – responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como impostos, taxas, transporte, salário, alimentação, diárias, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações cíveis e quaisquer outras que forem devidas a seus colaboradores no desempenho de suas atividades, ficando, ainda, a CMPA isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;

IX – reparar ou indenizar, a juízo e dentro do prazo estipulado pela CMPA, todas e quaisquer avarias ou danos causados por seus colaboradores, ou pessoal a seu serviço, aos bens da CMPA;

X – responder por danos materiais ou físicos causados por seus colaboradores, culposa ou dolosamente, quando em serviço, nas áreas cobertas por esta concessão aos agentes públicos em exercício de suas atividades na CMPA;

XI – observar para que colaboradores efetuem a retirada de louças e a limpeza das mesas imediatamente após seu uso, mediante o Plano Operacional Padrão (POP);

XII – observar para que, no restaurante B, até as 13 (treze) horas, colaborador se responsabilize pela identificação e pelo acesso exclusivo de agentes públicos em exercício de suas atividades na CMPA e seus convidados, de trabalhadores da Agência dos Correios Câmara Municipal e de trabalhadores da Agência 0835 do Banrisul;

XIII – orientar seus colaboradores, no sentido de tratarem os consumidores dos espaços concedidos com base nestas Especificações do Objeto com urbanidade, profissionalismo e respeito;

XIV – fornecer à comissão de fiscalização do contrato, previamente ao início da exploração comercial dos serviços contratada com base nestas Especificações do Objeto e sempre que houver alteração em seu quadro de colaboradores, inclusive em caráter eventual, lista contendo os nomes completos de todos os seus colaboradores, suas funções e seus horários de trabalho;

XV – fornecer à comissão de fiscalização do contrato, até a data de início da exploração comercial dos serviços contratada com base nestas Especificações do Objeto e sempre que lhe forem solicitados, atestados de saúde de seus colaboradores, na forma legal, ainda que em fase probatória, emitidos por médico do trabalho;

XVI – afastar, de imediato, qualquer pessoa que, sendo-lhe vinculada, praticar ato inadequado ou descumprir normas ou instruções estabelecidas pela CMPA;

XVII – comunicar imediatamente qualquer alteração em seu contrato social, estatuto social ou domicílio comercial;

XVIII – sempre que houver substituição de colaborador, deverá informar, por escrito, à comissão de fiscalização do contrato os dados do empregado substituído e de seu substituto; e

XIX – não permitir a presença de colaborador em desacordo com o estabelecido nos incs. I e II desta cláusula.

Seção V

Da Garantia Contratual

Cls. 56. A proposta da licitante deverá conter a indicação de garantia no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor global anual, a ser prestada na forma de caução em dinheiro, fiança bancária ou seguro-garantia, para cumprimento das obrigações contratuais, na forma prevista no § 1º do art. 56 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações posteriores.

§ 1º No pagamento do valor da garantia, será acrescido o valor dos equipamentos e dos utensílios da CMPA confiados à concessionária, conforme Anexo 8 destas Especificações do Objeto, ou esta está obrigada a apresentar àquela, no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado da data de assinatura do contrato, seguro que garanta todos os bens a serem entregues a sua guarda – seguro contra riscos diversos –, renovado sempre que necessário, para que tenha validade durante toda a vigência do contrato.

§ 2º A garantia estender-se-á até 3 (três) meses após o término da vigência contratual.

§ 3º No caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado na Tesouraria da CMPA.

§ 4º No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do art. 827 do Código Civil.

§ 5º A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da CMPA, em conta específica no Banrisul, com correção monetária.

Cls. 57. A concessionária, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da CMPA, após a assinatura do instrumento contratual, prestará a garantia, que será liberada de acordo com as condições previstas nestas Especificações do Objeto, desde que cumpridas as obrigações contratuais.

Cls. 58. A garantia assegurará o pagamento de:

I – prejuízo advindo do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

II – prejuízos causados à CMPA, ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato; e

III – multas.

§ 1º A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no rol acima descrito.

§ 2º Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a concessionária obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

Cls. 59. No caso de alteração do valor do contrato, ou no caso de prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

Cls. 60. A garantia apresentada será avaliada pela CMPA, não se admitindo qualquer restrição ou condicionante à sua plena execução, garantia que será rejeitada, se houver exclusão ou omissão de quaisquer das responsabilidades assumidas pela Concessionária, nos termos do caput da Cls. 58 destas Especificações do Objeto.

Cls. 61. No prazo de 3 (três) meses após o término da vigência do contrato, caso a concessionária não comunique a ocorrência de sinistros, será considerada extinta a garantia com a devolução da apólice, carta-fiança ou autorização para o levantamento de importâncias

depositadas em dinheiro a esse título, acompanhada de declaração da concessionária, mediante termo circunstanciado, de que a concessionária cumpriu todas as cláusulas do contrato.

Seção VI

Da Pesquisa de Satisfação

Cls. 62. No sentido da consecução da excelência na prestação dos serviços por parte da concessionária, a CMPA, por meio de sua comissão de fiscalização do contrato, efetuará pesquisa de satisfação aos usuários dos espaços concedidos com base nestas Especificações do Objeto, mormente aos agentes públicos em exercício de suas atividades na CMPA.

§ 1º A pesquisa de satisfação poderá ser efetuada por meio físico ou digital.

§ 2º A primeira pesquisa de satisfação para todos os espaços concedidos ocorrerá 3 (três) meses após o início do funcionamento dos restaurantes A e B, e as demais, a cada 6 (seis) meses.

Cls. 63. Os usuários dos espaços concedidos com base nestas Especificações do Objeto poderão avaliar como ótimo, bom, regular, ruim ou péssimo cada um dos seguintes aspectos:

I – qualidade das refeições;

II – qualidade dos lanches;

III – qualidade das frutas;

IV – qualidade das bebidas;

V – qualidade dos lanches no espaço para cafeteria;

VI – variedade do cardápio;

VII – qualidade e presteza no atendimento;

VIII – limpeza e organização do ambiente;

IX – nível geral de satisfação; e

X – outros aspectos necessários.

Cls. 64. Cada aspecto pesquisado resultará:

I – prestação de serviços satisfatória, em caso de o somatório de ótimo, bom e metade de regular resultar acima de 50% (cinquenta por cento) do total; ou

II – prestação de serviços insatisfatória, em caso de o somatório de péssimo, ruim e metade de regular resultar acima de 50% (cinquenta por cento) do total.

Cls. 65. Sempre que o resultado de, pelo menos, 1 (um) aspecto for prestação de serviços insatisfatória, a comissão de fiscalização do contrato deverá:

I – indicar à concessionária cada aspecto que resultar prestação de serviços insatisfatória; e

II – solicitar a imediata melhoria de cada aspecto que resultar prestação de serviços insatisfatória.

Cls. 66. Assim que obtidos, os resultados da pesquisa de satisfação deverão ser:

I – encaminhados pela comissão de fiscalização do contrato à DG, da CMPA, e à concessionária; e

II – divulgados pela concessionária em cada um dos espaços concedidos com base nestas Especificações do Objeto, em tamanho e local visível ao público em geral.

Seção VII

Das Sanções Administrativas

Cls. 67. Para os fins destas Especificações do Objeto, são sanções aplicáveis:

I – advertência;

II – multa, classificada como:

a) multa 1, correspondente a 5 (cinco) vezes o valor estabelecido no inc. I da cls. 45 destas Especificações do Objeto;

b) multa 2, correspondente a 25 (quinze) vezes o valor estabelecido no inc. I da cls. 45 destas Especificações do Objeto;

c) multa 3, correspondente a 50 (vinte e cinco) vezes o valor estabelecido no inc. I da cls. 45 destas Especificações do Objeto;

d) multa 4, correspondente a 100 (trinta e cinco) vezes o valor estabelecido no inc. I da cls. 45 destas Especificações do Objeto;

e) multa 5, correspondente a 250 (cem) vezes o valor estabelecido no inc. I da cls. 45 destas Especificações do Objeto;

f) multa 6, correspondente a 500 (duzentas e cinquenta) vezes o valor estabelecido no inc. I da cls. 45 destas Especificações do Objeto; e

g) multa 7, correspondente a 950 (novecentas e cinquenta) vezes o valor estabelecido no inc. I da cls. 45 destas Especificações do Objeto;

III – suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a CMPA, por até 2 (dois) anos; e

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, que será concedida sempre que a concessionária ressarcir a CMPA pelo prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inc. III desta cláusula.

§ 1º As sanções estabelecidas no caput desta cláusula poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, conforme o caso, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

§ 2º Se o valor total de multa aplicado for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a concessionária pela sua diferença e será cobrada judicialmente.

§ 3º A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa à concessionária, observando-se o procedimento previsto na Lei Federal nº 8.666, de 1993, e alterações posteriores.

Cls. 68. As sanções elencadas na cls. 67 destas Especificações do Objeto serão aplicadas conforme segue:

I – advertência, na primeira incidência, e multa grau 1, na reincidência, por infração a qualquer das cls. 6ª, caput ou § 3º, 8ª, 27, caput, 28, 29, 31, § 5º ou 6º, 34, § 1º, VI, ou § 3º, 39, caput, I, XIII ou XXXIV, 49, 53, caput, V, ou 55, caput, XVII, ou ao Anexo A, Almoço, IV, Lanches, VII, ou Bebidas;

II – advertência, na primeira incidência, e multa grau 2, na reincidência, por infração a qualquer das cls. 4ª, 23, caput, § 1º ou § 2º, 26, caput, 31, caput, § 1º ou § 2º, 34, § 1º, I, II, III, IV ou V, 35, 39, caput, II, V ou X, 42, 43, caput, V, 44, caput, IV, 45, caput, V, ou 55, caput, VI, XII, XIII ou XIX, ou ao Anexo A, Café do Servidor, Almoço, I, II, III, V, VI, VII, VIII ou IX, ou Lanches, I, II, III, IV, V ou VI;

III – multa grau 3, por infração a qualquer das cls. 3ª, caput, 11, caput, I ou II, 13, 15, 17, 18, 19, 20, caput, I, II, III ou IV, 21, 23, § 3º, 24, 26, parágrafo único, 27, parágrafo único, 30, 34, § 2º, 36, caput, I, II, III, IV, V, VI ou VII, § 3º ou § 4º, 38, 39, caput, XII, XVI, XVII, XXIV, XXV, XXVI, XXX, XXXII ou XXXIII, 43, caput, I, II, III ou IV ou parágrafo único, 45, caput, I, II, III ou IV, 52, caput, II, III, IV ou V, 53, caput, VII ou VIII, 54, 55, caput, I, II, IV, V, XI, XV, XVI ou XVIII, 59, 75, 76 ou 77;

IV – multa grau 4 por infração a qualquer das cls. 22, 25, 31, § 3º ou § 4º, 32, caput, II, 34, caput, I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII, XIII, XIV, XV, XVI, XVII, XVIII, XIX, XX, XXI, XXII, XXIII, XXIV, XXV, XXVI, XXVII, XXVIII, XXIX, XXX, XXXI, XXXII, XXXIII, XXXIV, XXXV, XXXVI, XXXVII, XXXVIII, XXXIX, XL, XLI, XLII, XLIII, XLIV, XLV, XLVI, XLVII, XLVIII, XLIX, L ou LI, 37, 39, caput, III, IV, XIV, XV, XVIII, XIX, XX, XXI, XXII, XXIII, XXVIII, XXIX ou XXXV, 40, 41, 50, 51, 52, caput, I, 53, caput, I, II, III, IV ou VI, 55, caput, III, VII, VIII ou XIV, ou 78;

V – multa grau 5, por infração a qualquer das cls. 10, 12, 14, caput, 16, 20, caput, V, ou parágrafo único, 33, § 2º, 34, § 4º, 36, caput, VIII, § 1º ou § 2º, 39, caput, VI, VII, VIII, IX, XIII ou XXVII, 44, caput, I, II ou III, § 1º ou § 2, 46, 55, IX ou X;

V – multa grau 6, por infração a qualquer das cls. 3ª, § 3º, 39, caput, XXXI, ou 57; e

VII – multa grau 7, por infração à cls. 2ª, caput.

§ 1º A não observância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (zero vírgula zero sete por cento) do valor global anual por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

§ 2º O atraso de apresentação da garantia superior a 90 (noventa) dias consecutivos autoriza a CMPA a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas

cláusulas, conforme dispõem os incs. I e II do art. 78 da Lei Federal nº 8.666, de 1993, e alterações posteriores.

§ 3º Considerar-se-á reincidência de infração:

I – em caso de a concessionária não atender a solicitação da comissão de fiscalização do contrato ou da CMPA, em prazo por qualquer dessas estabelecido; ou

II – num prazo de 12 (doze) meses, cada vez que a concessionária cometer novamente a mesma infração, contados da publicação da última decisão referente à infração anterior.

§ 4º As sanções descritas nos incs. III e IV da cls. 67 destas Especificações do Objeto serão aplicadas com base em análise do caso concreto pela CMPA, sobretudo da conduta da contratada.

§ 5º A não observância de qualquer dos prazos para início dos serviços de restaurante e cafeteria ou para devolução dos espaços e dos equipamentos à CMPA, previstos na cls. 2ª destas Especificações do Objeto, implicará a aplicação de multa diária de 7% (sete por cento) do valor da contraprestação pecuniária mensal, limitada a 90 (noventa) dias consecutivos, e, atingido esse limite temporal, a rescisão do contrato.

§ 6º A multa será aumentada em um grau a cada nova reincidência, a partir da segunda, em se tratando do disposto nos incs. I a II do caput desta cláusula.

§ 7º A multa será aumentada em um grau a cada reincidência, em se tratando do disposto nos incs. III a VI do caput desta cláusula.

§ 8º Por reincidência de infração ao disposto na cls. 2ª, caput, aplicar-se-á o disposto no inc. IV da cls. 67 destas Especificações do Objeto.

Cls. 69. No caso de rescisão do contrato por culpa da concessionária, a garantia poderá ser utilizada para o pagamento de multas ou para corrigir quaisquer imperfeições na execução deste contrato, devendo a concessionária se responsabilizar, ainda, por perdas e danos causados à CMPA, além de se sujeitar às outras penalidades previstas em lei.

Cls. 70. As penalidades de Declaração de Inidoneidade e Suspensão serão obrigatoriamente registradas no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS –, no site da Controladoria-Geral da União – CGU.

Cls. 71. O disposto nas cláusulas anteriores não prejudicará a aplicação de outras penalidades a que esteja sujeita a concessionária, nos termos dos arts. 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666, de 1993, e alterações posteriores.

Cls. 72. Em caso de aspectos não contemplados nesta Seção, a autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à CMPA, observado o princípio da proporcionalidade.

Seção VIII

Das Obrigações da CMPA

Subseção I

Obrigações Privativas da CMPA

Cls. 73. São obrigações privativas da CMPA:

I – observar a manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação;

II – permitir aos funcionários da concessionária o livre acesso aos locais de seus serviços, respeitadas as normas internas segurança e conduta da CMPA;

III – alterar, a qualquer tempo e mediante comunicado oficial à concessionária, os horários definidos nestas Especificações do Objeto, de acordo com o horário de funcionamento da CMPA;

IV – em face de descumprimento das obrigações assumidas com base nestas Especificações do Objeto, aplicar à concessionária as sanções administrativas listadas na Seção VII deste Capítulo, no que couber; e

V – expedir aviso-prévio para término da vigência do contrato, com antecedência de, no mínimo, 30 (trinta) dias.

Subseção II

Obrigações da Comissão de Fiscalização do Contrato

Cls. 74. São obrigações da comissão de fiscalização do contrato:

I – observar, formalizar e exigir o cumprimento integral das obrigações assumidas pela concessionária com base nestas Especificações do Objeto;

II – acompanhar e fiscalizar a perfeita execução do contrato;

III – prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto do contrato que venham a ser solicitadas pelos colaboradores da concessionária;

IV – verificar se os espaços, os equipamentos e os utensílios estão sendo utilizados unicamente para os fins do contrato;

V – fiscalizar os gêneros, os condimentos e quaisquer outros componentes utilizados no preparo das refeições e dos lanches;

VI – verificar a qualidade dos produtos fornecidos;

VII – aprovar os cardápios e observar se estão sendo cumpridos conforme o proposto;

VIII – solicitar alterações no cardápio proposto, bem como a retirada de produtos e alimentos que julgar inadequados ao consumo, visando à melhor prestação dos serviços;

IX – verificar as tabelas de preços praticados nos restaurantes A e B, no espaço para cafeteria e, se houver, nas máquinas de café ou snacks, de forma a coibir a prática de preços abusivos e não condizentes com os de mercado ou não definidos nestas Especificações do Objeto;

X – fiscalizar rigorosamente a questão da higiene e da conservação dos alimentos;

XI – realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação e funcionamento dos restaurantes A e B, da cozinha comum aos restaurantes A e B e do espaço para cafeteria e dos equipamentos e dos utensílios obrigatórios à formação de sua estrutura funcional, inclusive, se for o caso, conjuntamente com unidades administrativas da CMPA, inclusive a Diretoria-Geral, expedindo relatórios dessas vistorias;

XII – fazer vistorias periódicas aos locais de preparo dos alimentos, inclusive se fora das dependências da CMPA, expedindo relatórios dessas vistorias;

XIII – exigir limpeza da área física, dos equipamentos e dos utensílios utilizados na execução dos serviços efetuados com base nestas Especificações do Objeto, conforme o plano de limpeza, higienização e organização entregue pela concessionária;

XIV – exigir a substituição de qualquer produto cujo uso considere prejudicial à boa conservação de espaços, equipamentos ou utensílios, ou, ainda que não atendam às necessidades finalísticas destas Especificações do Objeto;

XV – supervisionar e solicitar, quando necessário, técnicos especializados de laboratórios aceitos pela CMPA para o fornecimento de laudos, com ônus para a concessionária, sobre as condições de manipulação, higiene e qualidade do material e dos gêneros alimentícios utilizados nas refeições e nos lanches por essa fornecidos;

XVI – propor, quando julgar necessário, vistoria pela saúde pública;

XVII – exigir da concessionária a comprovação semestral de saúde de seus funcionários;

XVIII – exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados com base nestas Especificações do Objeto;

XIX – verificar se o atendimento aos consumidores está sendo realizado com urbanidade, profissionalismo e respeito;

XX – exigir a substituição de qualquer colaborador da concessionária que venha a causar embaraço à gestão contratual ou que adote procedimentos incompatíveis com o exercício das funções que lhe forem atribuídas, sem que isso represente qualquer ônus para a CMPA;

XXI – primar para que seja mantida lista atualizada de todos os colaboradores da concessionária, inclusive em caráter eventual, contendo seus nomes completos, suas funções e seus horários de trabalho;

XXII – enviar aos agentes públicos em exercício de suas atividades na CMPA o cardápio semanal dos restaurantes A e B, previamente ao seu oferecimento;

XXIII – definir, para os restaurantes A e B, os locais de afixação dos cardápios assinados pelo nutricionista da concessionária;

XXIV – com base na Seção VI deste Capítulo, realizar periodicamente pesquisa de satisfação aos usuários dos espaços concedidos com base nestas Especificações do Objeto;

XXV – receber as reclamações dos usuários, analisando-as e solicitando a tomada de providências imediatas à concessionária, inclusive por meio de processo administrativo, em caso de violação a cláusula do contrato;

XXVI – relatar ao diretor-geral da CMPA as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;

XXVII – propor à concessionária, em face de descumprimento às obrigações assumidas com base nestas Especificações do Objeto, a aplicação de penalidades; e

XXVIII – acompanhar a SOM no recebimento dos espaços e dos equipamentos da CMPA que estiverem em poder da concessionária, na verificação do estado em que se encontram e, se necessário, na indicação de correções e reparos.

CAPÍTULO III

DAS CLÁUSULAS TRANSITÓRIAS

Cls. 75. Até 30 (trinta) dias corridos, contados da data de assinatura do contrato, a concessionária deverá apresentar à comissão de fiscalização do contrato o manual de boas práticas, elaborado por seu nutricionista, contendo plano de limpeza, higienização e organização, contendo, por sua vez, o POP.

§ 1º O plano de limpeza, higienização e organização estabelecerá a forma e o método de limpeza, higienização e organização das áreas de preparação e manipulação dos alimentos, das áreas dos restaurantes A e B e do espaço para cafeteria, inclusive prevendo a rigorosa limpeza e higienização de cortinas ou persianas, mesas, vidraças – interna e externamente –, portas, janelas e pisos.

§ 2º O POP constituirá o planejamento do trabalho a ser efetuado pelos colaboradores, apresentando instruções das sequências das operações e suas frequências de execução.

Cls. 76. A concessionária deverá apresentar, sem qualquer ônus para a CMPA, até o início de suas atividades nos restaurantes A e B da CMPA, alvará de localização e funcionamento e licença sanitária para funcionamento, sem prejuízo da apresentação de outras licenças exigidas em lei.

Cls. 77. A concessionária deverá indicar à CMPA, quando da assinatura do contrato, o nome de seu preposto.

Cls. 78. A concessionária deverá apresentar à CMPA, em até 15 (quinze) dias corridos, contados da data de assinatura do contrato, cardápio completo, contendo todos os produtos oferecidos, precificados em compatibilidade com o praticado no mercado, de forma não abusiva.

ANEXO A

FREQUÊNCIA DIÁRIA DE OPÇÕES

Esta tabela é de cumprimento mínimo da concessionária, podendo ofertar alimentos e preparações além dos aqui descritos.

A

(RESTAURANTE A)

B

(RESTAURANTE B)

CAFÉ DO SERVIDOR

CAFÉ DO SERVIDOR

Café do Servidor, composto por 200ml de café com leite ou café preto, servido em xícara, açúcar ou adoçante, 1 (um) pão francês de 50g, servido em pires de pão ou embalagem para viagem, a critério do servidor, e 1 (um) blister de manteiga ou schmier ou geleia.

Opção não disponível.

ALMOÇO

ALMOÇO

I – entradas, sendo:

a) 2 (duas) opções de frutas frescas descascadas e fatiadas;

b) 1 (uma) opção diversa como, por exemplo, farofa, granola e uva passa;

c) 1 (uma) opção de pão.

I – entradas, sendo:

- a) 3 (três) opções de frutas frescas descascadas e fatiadas;
- b) 1 (uma) opção de carne fria como, por exemplo, lombinho, peru e chester;
- c) 2 (duas) opções de compota como, por exemplo, pêssego, figo e abacaxi;
- d) 2 (duas) opções diversas como, por exemplo, farofa, granola e uva passa;
- e) 1 (uma) opção de queijo como, por exemplo, parmesão, provolone, ricota e prato; e
- f) 1 (uma) opção de pão.

II – saladas, sendo:

- a) 2 (duas) opções de crus não folhosos;
- b) 2 (duas) opções cozidas;
- c) 2 (duas) opções de folhosos;
- d) 1 (uma) opção elaborada como, por exemplo, salpicão, maionese de batata e maionese de legumes; e
- e) 1 (uma) opção de conserva como, por exemplo, ovos de codorna, azeitonas, pepinos e aspargo.

II – saladas, sendo:

a) 3 (três) opções de crus não folhosos;

b) 3 (três) opções cozidas;

c) 3 (três) opções de folhosos;

d) 2 (duas) opções elaboradas como, por exemplo, salpicão, maionese de batata e maionese de legumes; e

e) 1 (uma) opção de conserva como, por exemplo, ovos de codorna, azeitonas, pepinos e aspargo.

III – molhos, sendo 2 (duas) opções como, por exemplo, rosé, vinagrete, tártaro e iogurte.

III – molhos, sendo 3 (três) opções como, por exemplo, rosé, vinagrete, tártaro e iogurte.

IV – temperos no buffet self-service:

a) azeite de oliva puro e extravirgem com 0,5% de acidez máxima;

b) 2 (duas) opções de vinagre dentre tinto, maçã, branco e balsâmico;

c) sal refinado;

d) molho de pimenta vermelha; e

e) queijo parmesão ralado.

IV – temperos no buffet self-service:

a) azeite de oliva puro e extravirgem com 0,5% de acidez máxima;

b) 4 (quatro) opções de vinagre, sendo tinto, maçã, branco e balsâmico;

c) sal refinado;

d) molho de pimenta vermelha;

e) molho de soja;

f) queijo parmesão ralado; e

g) sementes diversas.

V – arroz e leguminosa, sendo:

a) 1 (uma) opção de arroz branco tipo 1;

b) 1 (uma) opção de arroz integral; e

c) 1 (uma) opção de leguminosa como feijão, sendo preto, vermelho ou branco, com e sem carne, ou lentilha, com e sem carne.

V – arroz e leguminosa, sendo:

a) 1 (uma) opção de arroz branco tipo 1;

b) 1 (uma) opção de arroz integral; e

c) 1 (uma) opção de leguminosa como feijão, sendo preto, vermelho ou branco, com e sem carne, ou lentilha, com e sem carne.

VI – guarnições, sendo:

a) 2 (duas) opções entre bolinhos (preferencialmente assados), suflês, omeletes, panquecas, pastéis (preferencialmente assados), ovos, tortas salgadas;

b) 1 (uma) variação de arroz como, por exemplo, risoto, arroz à grega e carreteiro;

c) 1 (uma) opção entre as massas talharim, canelone, espaguete, lasanha, rondelli e tortei, servida com molhos variados (pesto, bolonhesa, quatro queijos, sugo etc.); e

d) 1 (uma) opção de raízes como, por exemplo, batata, aipim e batata doce.

VI – guarnições, sendo:

a) 4 (quatro) opções entre bolinhos (preferencialmente assados), suflês, omeletes, panquecas, pastéis (preferencialmente assados), ovos, tortas salgadas;

b) 1 (uma) variação de arroz como, por exemplo, risoto, arroz à grega e carreteiro;

c) 1 (uma) opção entre as massas talharim, canelone, espaguete, lasanha, rondelli e tortei, servida com molhos variados (pesto, bolonhesa, quatro queijos, sugo, etc.); e

d) 1 (uma) opção de raízes como, por exemplo, batata, aipim e batata doce.

VII – carnes, sendo:

a) 1 (uma) opção vermelha, dentre as de gado; e

b) 1 (uma) opção branca, dentre ave ou peixe, ou 1 (uma) de suíno.

Obs.: Qualquer tipo de carne servida deverá ser do tipo “limpa”, isto é, isenta de nervuras, gorduras e aparas de qualquer espécie.

VII – carnes, sendo:

a) 1 (uma) opção vermelha, dentre gado ou suíno, como filé mignon, tatu, contrafilé, alcatra, coxão mole, picanha, fraldinha, maminha, chuleta, carne moída de primeira, costela;

b) 1 (uma) opção branca dentre ave, peixe ou frutos do mar;

c) 1 (uma) opção de preparação variada como, por exemplo, fígado, língua com molho e ervilhas, almôndegas com molho, espetinhos de carne e salsichão.

Obs.: Qualquer tipo de carne servida deverá ser do tipo “limpa”, isto é, isenta de nervuras, gorduras e aparas de qualquer espécie.

VIII – sobremesas, não se repetindo o tipo em cada uma das opções, dentro da mesma semana, sendo:

a) 1 (uma) opção doce dentre as elencadas nas letras a, b e c para o restaurante B;

b) 1 (uma) opção diet, variando-se dentre as opções anteriores; e

c) 1 (uma) opção de fruta da estação, servida in natura, variando-se o tipo.

VIII – sobremesas, não se repetindo o tipo em cada uma das opções, dentro da mesma semana, sendo:

a) 1 (uma) opção especial dentre musses diversas, pudins, tortas, pavês, docinhos, morango com chantilly, sorvetes etc.;

b) 1 (uma) opção média dentre quindão, torta de bolacha, salada de frutas, ambrosia, sagu de vinho com creme etc.;

c) 1 (uma) opção simples dentre manjares, gelatinas, arroz doce, doce de abóbora com ou sem coco, banana caramelada, compotas etc.;

d) 1 (uma) opção diet, variando-se a opção e o tipo entre os elencados nas letras a, b e c deste rol; e

e) 1 (uma) opção de fruta da estação, servida in natura, variando-se o tipo.

IX – sopa, variando-se a opção diariamente na semana, como, por exemplo:

a) canja;

b) capeletti;

c) cremes;

d) legumes;

e) feijão; e

f) minestrone.

IX – sopa, variando-se a opção diariamente na semana, como, por exemplo:

a) canja;

b) capeletti;

c) cremes;

d) legumes;

e) feijão; e

f) minestrone.

X – Chá e café cortesia

X – Chá e café cortesia

LANCHES

LANCHES

I – salgados diversos, sendo:

a) 4 (quatro) opções dentre pastéis, enroladinhos, pães de queijo, esfirras etc., preferencialmente assados;

b) 2 (duas) opções de sanduíches, com, pelo menos, 1 (um) quente e 1 (um) frio; e

c) 2 (duas) opções dentre itens diversos como tapioca, pamonha e outras variações regionais.

Opção não disponível.

II – doces diversos, sendo:

a) 2 (duas) opções dentre tortas como limão, Marta Rocha, morango e nata, Nega Maluca, cheesecake etc.;

b) 2 (duas) opções dentre bolos como milho, laranja, chocolate, coco, cenoura, formigueiro etc.;

c) 3 (três) opções de gelados – picolés e sorvetes de sabores variados –; e

d) 2 (duas) opções dentre docinhos em geral como brigadeiro, branquinho, quindim, beijinho, camafeu de nozes, olho de sogra etc.

III – frutas da estação higienizadas e embaladas.

IV – salada de frutas.

V – pães como branco, integral, centeio, milho, de forma etc.

VI – opções complementares, sendo 6 (seis) dentre as opções manteiga em blister, schmier em blister, geleia em blister, mel em blister, requeijão em blister, ricota, queijo lanche, presunto, salame italiano, ovo frito, maionese industrializada etc.

VII – temperos:

1. açúcar refinado e açúcar mascavo;
2. adoçante;
3. catchup;
4. mostarda;
5. molho de pimenta vermelha;
6. maionese;
7. azeite de oliva puro e extravirgem com acidez menor que 0,5%; e
8. sal refinado.

BEBIDAS

BEBIDAS

I – bebidas quentes, sendo:

a) 5 (cinco) opções de cafés como, por exemplo, expresso, americano (carioquinha), macchiato, espresso panna, duplo, cortado, café com leite, cappuccino, café latte, mocha, caramel macchiato, havaiano, árabe, submarino;

b) 5 (cinco) opções de chás como, por exemplo, preto, verde, camomila, erva doce, flores, flores e frutas, hortelã e hibisco; e

c) 1 (uma) opção de chocolate.

Opção não disponível.

II – bebidas frias, sendo:

a) 3 (três) opções de sucos naturais;

b) 3 (três) opções de refrigerantes, sendo, pelo menos, 1 (diet);

c) 2 (duas) opções de chás como, por exemplo, pêssego e limão;

d) água mineral, com e sem gás;

e) bebidas lácteas fermentadas e iogurtes; e

f) 1 (uma) opção de chocolate.

II – bebidas frias, sendo:

a) 3 (três) opções de sucos naturais;

b) 3 (três) opções de refrigerantes, sendo, pelo menos, 1 (diet);

c) 2 (duas) opções de chás como, por exemplo, pêssego e limão; e

d) água mineral, com e sem gás.

CONTRAPRESTAÇÃO PECUNIÁRIA MENSAL: R\$ 3.100,00 (três mil e cem reais)

VIII – Informações Adicionais às Licitantes

No sentido de auxiliar as licitantes na elaboração de suas propostas de preços, solicitamos sua consideração quanto às informações que seguem.

Atualmente, cerca de oitocentos agentes públicos estão em exercício de suas atividades na CMPA – vereadores, detentores de cargos em comissão, detentores de cargos de provimento efetivo, estagiários e empregados de empresas terceirizadas –, com jornadas de trabalho que permitem seu funcionamento por, pelo menos, onze horas diárias – das 8h às 19h, incluindo seu horário de expediente interno –, de segundas a sextas-feiras. Além desses, frequentam a CMPA, diariamente, funcionários de empresas privadas circunvizinhas, servidores de órgãos públicos próximos como a Receita Federal e o TRF4, servidores e clientes da Agência 0835 do Bannisul e da Agência dos Correios Câmara Municipal, expositores da Associação Beneficente dos Funcionários da Câmara Municipal de Porto Alegre (Abecapa) e, mormente em dias de reuniões de comissões, sessões legislativas ou audiências públicas, munícipes em geral. Essas pessoas, potenciais consumidoras, vêm trabalhar, visitar ou buscar soluções para as questões do Município, permanecendo várias horas diárias nas dependências da CMPA.

Outro aspecto relevante é que, em face da redução do intervalo mínimo de alimentação ou repouso para trinta minutos, com base na Resolução de Mesa nº 517, de 28 de dezembro de 2016, muitos dos agentes públicos em exercício de suas atividades na CMPA têm buscado locais próximos para efetuar suas refeições.

Por fim, ressalte-se que a concessão de uso objeto deste certame dar-se-á mediante o atendimento de especificações e o pagamento de contraprestações pecuniárias mensais, partindo do valor simbólico de R\$ 3.000,00 (três mil reais); e que o respectivo contrato dar-se-á por, pelo menos, 60 (sessenta) meses, uma vez que a empresa melhor classificada deverá investir, até o início de suas atividades na CMPA, cerca de R\$ 500.000,00 (quinhentos mil reais) em equipamentos e utensílios obrigatórios à formação da estrutura funcional dos espaços concedidos.

IX – Declaração

A licitante DECLARA que conhece plenamente e atende a todas as exigências de habilitação e de especificações técnicas previstas no Edital de Pregão Eletrônico, inclusive Anexos.



Documento assinado eletronicamente por **Rodrigo Almeida Soares, Chefe de Setor 2.2.1.4**, em 05/11/2018, às 11:49, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Art. 10, § 2º da Medida Provisória nº 2200-2/2001 e nas Resoluções de Mesa nºs 491/15, 495/15 e 504/15 da Câmara Municipal de Porto Alegre.



Documento assinado eletronicamente por **TARCÍSIO DAMBROS CANTARELLI, Usuário Externo**, em 12/11/2018, às 16:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Art. 10, § 2º da Medida Provisória nº 2200-2/2001 e nas Resoluções de Mesa nºs 491/15, 495/15 e 504/15 da Câmara Municipal de Porto Alegre.



Documento assinado eletronicamente por **Valter Luis da Costa Nagelstein, Presidente**, em 12/11/2018, às 17:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Art. 10, § 2º da Medida Provisória nº 2200-2/2001 e nas Resoluções de Mesa nºs 491/15, 495/15 e 504/15 da Câmara Municipal de Porto Alegre.



Documento assinado eletronicamente por **Jaderson Alan Markus Borgelt, Testemunha**, em 13/11/2018, às 15:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Art. 10, § 2º da Medida Provisória nº 2200-2/2001 e nas Resoluções de Mesa nºs 491/15, 495/15 e 504/15 da Câmara Municipal de Porto Alegre.



Documento assinado eletronicamente por **Euclides Goulart Nunes Pereira, Testemunha**, em 13/11/2018, às 15:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Art. 10, § 2º da Medida Provisória nº 2200-2/2001 e nas Resoluções de Mesa nºs 491/15, 495/15 e 504/15 da Câmara Municipal de Porto Alegre.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.camarapoa.rs.gov.br>, informando o código verificador **0012666** e o código CRC **FA4695EF**.