

CONTRATO

CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO DE BEM PÚBLICO IMÓVEL QUE, ENTRE SI, CELEBRAM O MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DA BAHIA E A EMPRESA CPL CATERING ALIMENTOS LTDA NA FORMA ABAIXO:

CONTRATO Nº 052/2023 - SGA

O MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DA BAHIA , CNPJ n º 04.142.491/0001-66, com sede situada à 5ª Avenida, 750, Centro Administrativo da Bahia - CAB, Salvador - BA, neste ato representado, mediante Ato de Delegação nº 70/2014, pelo Superintendente de Gestão Administrativa **Frederico Wellington Silveira Soares**, doravante denominado **CONCEDENTE**, e a Empresa **CPL CATERING ALIMENTOS LTDA**, CNPJ nº. 34.333.835/0001-85, estabelecida à Fazenda Gramado Agropastoril s/n, município de São Gonçalo dos Campos/BA, CEP 44.330-000, representada por seu(ua) sócio(a)/representante legal **Maria de Cassia Lima Ornelas**, CPF/MF nº [REDACTED], doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, com supedâneo no quanto disposto na Lei Estadual-BA nº 9.433/2005, e, ainda, observado o constante no Processo de Licitação protocolado sob o nº 19.09.00857.0026492/2022-92, Edital de Concorrência nº 001/2023, o qual integra este instrumento independentemente de transcrição, **CELEBRAM** o presente Contrato, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 Constitui objeto do presente contrato a concessão onerosa de uso de bem público imóvel, situado nas dependências da sede CAB do Ministério Pùblico do Estado da Bahia, com a finalidade específica de instalar e explorar atividade comercial, exclusivamente alimentícia, relativa a serviços de lanchonete e restaurante (venda de lanches e refeições);

1.2 O objeto da concessão compreende duas áreas localizadas no térreo do edifício-sede do Ministério Pùblico do Estado da Bahia, com endereço na Quinta Avenida, nº 750, Centro Administrativo da Bahia/CAB, na cidade de Salvador/BA, conforme especificações técnicas constantes dos projetos executivos anexos ao Edital da Concorrência nº 001/2023, sendo:

1.2.1 Uma área destinada à lanchonete: 16m² de área construída;

1.2.2 Uma área destinada à restaurante: 132m² de área construída;

1.3 Inclui-se no objeto contratado a disponibilização, pela **CONCESSIONÁRIA**, de mão de obra capacitada e de todas as ferramentas, equipamentos e insumos necessários à plena execução dos serviços relativos à exploração das atividades econômicas, exclusivamente alimentícia, de lanchonete e restaurante.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS ESPAÇOS DISPONIBILIZADOS À CONCESSÃO

2.1 Do espaço destinado à exploração da Lanchonete:

2.1.1 O espaço físico destinado ao funcionamento da lanchonete mede aproximadamente 16,00m² de área construída, conforme projeto arquitetônico e memorial descritivo constante do **Apenso II do Termo de Referência** integrante do Edital do certame;

2.1.2 Será disponibilizado pelo **CONCEDENTE**:

2.1.2.1 Balcões e bancada da pia em granito polido;

2.1.2.2 Duas cubas com sifão e torneira de bica alta ligados aos pontos de alimentação de água fria e esgoto;

2.1.2.3 Porta em MDF revestido de acesso à lanchonete;

2.1.2.4 Pintura externa e interna das paredes e pintura epóxi do piso;

2.1.2.5 Pontos de tomada, interruptor e infraestrutura de tubulação elétrica seca prontas para passagem da fiação;

2.1.2.6 Forro de gesso rebaixado com espaço para fixação do logotipo da empresa;

2.1.2.7 Três luminárias embutidas no forro sem fiação.

2.2 Do espaço destinado à exploração do Restaurante:

2.2.1 O espaço físico destinado ao restaurante mede aproximadamente 132,00m² de área construída, sendo 110,00m² reservado para o salão de refeição e 22,00m² reservado para a cozinha e despensa, conforme projeto arquitetônico e memorial descritivo constante no **Apenso II do Termo de Referência**, integrante do Edital do certame.

2.2.2 Será disponibilizado pelo **CONCEDENTE**:

2.2.2.1 Paredes pintadas e pisos revestidos com cerâmica e vinílico, conforme o caso;

- 2.2.2.2 Bancada da pia de granito polido;
- 2.2.2.3 Duas cubas com sifão e torneira de bica alta ligados aos pontos de alimentação de água fria e esgoto;
- 2.2.2.4 Ponto para instalação de filtro;
- 2.2.2.5 Porta de folha dupla de vidro temperado de acesso ao restaurante com espaço para fixação do logotipo da empresa acima, porta de madeira semioca de acesso direto à cozinha, porta de folha dupla do tipo vai e vem para transição do salão à cozinha;
- 2.2.2.6 Pintura externa e interna das paredes e cerâmica do piso;
- 2.2.2.7 Pontos de tomada, interruptores e infraestrutura de tubulação elétrica com fiação inclusa;
- 2.2.2.8 Forro acústico no salão e forro de gesso rebaixado na cozinha com luminárias distribuídas, instalações de climatização e/ou exaustão e proteção e combate a incêndio e pânico, conforme projeto.
- 2.2.2.9 Vestírio com área para guarda de material e sanitários masculino e feminino;
- 2.2.2.10. Depósito de material de limpeza – DML.

2.2.3 A **CONCEDENTE** não fornecerá estrutura de gás (GLP ou GN) para a cozinha e o seu uso poderá ser autorizado, desde que seja apresentado projeto de instalação, assinado por um responsável técnico, de acordo com o espaço destinado para a cozinha, atendendo as normas de segurança, validado pela Diretoria de Engenharia e Arquitetura do **CONCEDENTE** e aprovado por órgão competente;

2.2.3.1 A montagem e a manutenção da instalação da central e das tubulações para gás GLP devem ser realizadas por profissionais qualificados da empresa fornecedora do gás liquefeito de petróleo (GLP).

2.2.3.2 O recipiente de gás GLP deve ser instalado no exterior do prédio do **CONCEDENTE**, em local ventilado e de fácil acesso para reabastecimento sem a interrupção da alimentação do gás aos equipamentos utilizados.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

3.1 A empresa **CONCESSIONÁRIA** deverá explorar o local definido para a concessão unicamente para serviços de fornecimentos de refeições e lanches, executando os serviços em conformidade com o especificado neste instrumento e **seus apensos**.

3.2 A **CONCESSIONÁRIA** terá o prazo de 30 (trinta) dias, contados da data da entrega do espaço e/ou autorização de serviços, para iniciar as atividades de exploração da lanchonete;

3.2.1 Estima-se que o espaço esteja plenamente apto à disponibilização da Cessionária à época da assinatura do contrato de concessão;

3.2.2 O prazo estabelecido para o início dos serviços de exploração de lanchonete somente poderá ser prorrogado mediante justificativa fundamentada apresentada pela **CONCESSIONÁRIA**, desde que aceita pelo **CONCEDENTE**;

3.3 A **CONCESSIONÁRIA** terá o prazo de até 60 (sessenta) dias, contados da data de entrega do espaço e/ou Autorização de Serviços, para iniciar as atividades de exploração do restaurante;

3.3.1 O prazo estabelecido para o início dos serviços de restaurante somente poderá ser prorrogado mediante justificativa fundamentada apresentada pela **CONCESSIONÁRIA**, desde que aprovada pelo **CONCEDENTE**;

3.4 A execução dos serviços de lanchonete e de restaurante deverão respeitar a legislação vigente do Ministério da Saúde (ANVISA), da Vigilância Sanitária, do Ministério do Trabalho e do Conselho Federal/Regional de Nutricionistas, aplicáveis para este Contrato, garantindo assim a sua plena e adequada execução;

3.5 A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar ao **CONCEDENTE**, impreterivelmente até a data de início da execução dos serviços de alimentação, o correspondente Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados, nos termos da Resolução ANVISA nº 216/2004, ou em norma que eventualmente a substitua;

3.5.1 Os documentos apresentados devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos, e disponíveis à autoridade sanitária e ao gestor do contrato, sempre que requerido, devendo estar datados e assinados pelo(a) Nutricionista responsável;

3.5.2 Diariamente deverá ser registrada a temperatura dos alimentos servidos, em pelo menos 3 horários da distribuição, em documento específico;

3.6 Durante a vigência da Concessão, incumbirá à **CONCESSIONÁRIA**, fazer cumprir as rotinas previstas nos manuais, além de todas as determinações correlatas, conforme portarias e resoluções vigentes;

3.7 Não será admitida a subconcessão ou subcontratação dos serviços a serem executados nos espaços concedidos;

3.8 Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas, cigarros, cigarrilhas e charutos tanto na lanchonete quanto no restaurante, sob pena de rescisão contratual.

3.9 A **CONCESSIONÁRIA** poderá efetuar a produção de todos os lanches e refeições em cozinha externa, embalar e transportar de forma adequada até a sede do MPBA ou poderá realizar o preparo dos alimentos dentro dos espaços concedidos, desde que respeitadas as regras e limites previstos pela ANVISA e pelas instalações previstas, conforme descrito em projeto e memorial descritivo;

3.9.1 Embora não esteja prevista estrutura de gás (GLP ou GN) para a cozinha, a sua utilização poderá ser autorizada pela **CONCEDENTE** desde que a **CONCESSIONÁRIA** providencie, sob sua exclusiva responsabilidade e expensas:

3.9.1.1 Elaboração de projeto específico por responsável técnico devidamente habilitado, obedecendo às normas vigentes e validado previamente pelo Ministério Público do Estado da Bahia através de sua Diretoria de Engenharia e Arquitetura;

3.9.1.2 Aprovação nos órgãos competentes, inclusive no Corpo de Bombeiros;

3.9.1.3 Instalação e montagem de todo o sistema de gás, inclusive serviços civis adicionais necessários;

3.9.1.4 Manutenção de todo o sistema, assim como o abastecimento, realizadas por profissionais habilitados.

3.10 A **CONCESSIONÁRIA** não poderá usar as instalações e a infraestrutura da Lanchonete e/ou do restaurante para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja a **CONCEDENTE**, nem para atividades alheias à presente concessão;

3.11 Todos os gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros ingredientes utilizados no preparo dos alimentos e seus complementos deverão ser, obrigatoriamente, de excelente qualidade, padrão superior e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, comunicação da procedência, quando houver, do prazo de validade;

3.12 A **CONCESSIONÁRIA** deverá garantir que todos os gêneros alimentícios e correlatos sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada, respeitando todas as normas sanitárias vigentes e primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados;

3.13 Na preparação de bebidas, a **CONCESSIONÁRIA** deverá utilizar água potável e filtrada, mediante controle de potabilidade, empregando a Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde, ou outra norma que eventualmente a substitua;

3.14 A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter os alimentos expostos em temperaturas adequadas ao consumo até o término do horário definido para os lanches e identificados por meio de placas, etiquetas ou similares;

3.15 O preparo dos alimentos em todas as suas etapas deve ser procedido por pessoal comprovadamente especializado, dentro das melhores técnicas culinárias e dos mais rigorosos padrões de higiene e segurança;

3.16 É proibida a utilização ou adição de gordura hidrogenada no preparo de quaisquer alimentos;

3.17 A **CONCESSIONÁRIA** deverá aplicar as legislações, Portarias e regulamentos que estabelecem os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos e o controle de qualidade de todas as etapas e processos na operacionalização dos alimentos, incluindo o recebimento, pré-preparo, preparo e distribuição;

3.18 O preparo das proteínas animais em geral e suas limpezas deverão ser adequados, com remoção de nervuras e demais aparas (inclusive pele de frango). As proteínas animais para preparações do tipo: panqueca e almôndega deverão ser moídas ou fracionadas na Área de Produção de Alimentos da Unidade. Não sendo aceita a processada industrialmente;

3.19 Após o preparo, os alimentos que necessitam de calor para sua conservação, deverão ser mantidos no forno ou geladeira até o momento de ser transportada para a rampa;

3.20 A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter o padrão de qualidade dos lanches e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;

3.21 No restaurante, deverão ser observados os seguintes regramentos específicos:

3.21.1 Os usuários das refeições utilizarão o sistema "self ervisse", a quilo, sendo que refrigerantes, sucos, água mineral e demais itens que acompanham a refeição e que não fazem parte dos produtos básicos do restaurante, serão cobrados à parte;

3.21.2 Os talheres deverão ser de totalmente em inox, acondicionados em sacos transparentes e fornecidos dentro de padrões de higiene rigorosos e acompanhados de guardanapo de papel;

3.21.3 Os pratos para as refeições deverão ser de louça, rásos e os líquidos servidos em copos descartáveis;

3.21.4 A prestação dos serviços deverá ser controlada individualmente pelo usuário, através de comandas magnéticas ou impressas, que terá seu valor apurado para pagamento na saída do estabelecimento;

3.21.5 No horário de pico (12h30min às 13h30min) deverão estar funcionando 02 (dois) caixas para pagamento, sendo um preferencial para idosos, gestantes, deficientes físicos e pagamento de refeições para viagem;

3.21.6 O preço do quilo da refeição será igual ao peso acusado pela balança, excluindo-se o peso do vasilhame (prato, quentinha etc.);

3.21.7 A empresa **CONCESSIONÁRIA** deverá dispor de balança especial para pesar as refeições.

3.22 Todas as preparações devem conter placas/ etiquetas de identificação na área de distribuição para facilitar a escolha dos comensais;

3.23 Os preços dos produtos que serão comercializados deverão equivaler-se àqueles praticados no mercado;

3.24 A **CONCESSIONÁRIA** deverá aceitar como forma de pagamento dos serviços, dinheiro ou cartão magnético de débito ou crédito e/ou cartão refeição de uso dos integrantes da **CONCEDENTE**;

3.25 A **CONCESSIONÁRIA** deverá prover-se de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores;

3.26 A **CONCESSIONÁRIA** deverá fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes a todos os consumidores, relativos a todas as vendas realizadas nos estabelecimentos (lanchonete e restaurante);

3.27 A **CONCESSIONÁRIA** deverá fornecer embalagens sustentáveis e recicláveis , caso o cliente não deseje fazer a refeição na Lanchonete ou restaurante, podendo repassar o ônus para o mesmo;

3.28 As instalações, equipamentos e utensílios devem estar livres de vetores e pragas. Trimestralmente, deverão ser realizados procedimentos de desinsetização e desratização nas áreas cedidas, através de empresas especializadas e conforme legislação específica, às expensas da **CONCESSIONÁRIA**;

3.29 O **CONCEDENTE**, a seu critério, poderá realizar pesquisa de opinião junto à clientela da Lanchonete e do restaurante, para avaliar o grau de satisfação quanto à qualidade dos serviços e ao atendimento prestado;

3.29.1 Na hipótese de o resultado da pesquisa de opinião demonstrar um índice de insatisfação igual ou superior a 50% dos usuários, a **CONCESSIONÁRIA** será comunicada acerca do assunto e deverá adotar, dentro do prazo fixado pela Administração, as providências apontadas pelo **CONCEDENTE** e todas as outras que se façam necessárias, de modo a efetivar a melhoria da qualidade dos serviços e/ou produtos;

3.29.2 Caso o resultado de 02 (duas) pesquisas de opinião consecutivas ou 04 (quatro) alternadas demonstre índice de insatisfação em mais de 50% dos usuários, a **CONCEDENTE** avaliará a conveniência e a oportunidade de promover a rescisão contratual, garantidos o contraditório e a ampla defesa à **CONCESSIONÁRIA**;

3.30 Os horários de funcionamento/execução relacionados às atividades a serem exploradas pela **CONCESSIONÁRIA** são os seguintes:

3.30.1 Funcionamento para o público consumidor:

3.30.1.1 Lanchonete: das 08:00h às 18:00h;

3.30.1.2 Restaurante: das 11:00h às 15:00h;

3.30.2 Carga e Descarga de insumos:

3.30.2.1 Antes do início das atividades administrativas do **CONCEDENTE**. Deste modo, o horário-limite para a conclusão diária de tal atividade será às 08:00h;

3.30.2.1.1 Tal atividade deverá ser realizada pela entrada frontal do Ministério Público do Estado da Bahia;

3.30.3 Descarte de resíduos:

3.30.3.1 Nos horários estabelecidos conforme rotina diária e ordinária de limpeza realizada na sede CAB, qual seja: às 11:00h, 15:00h e ao final do expediente;

3.30.3.1.1 Tal atividade deverá ser realizada pela entrada frontal do Ministério Público do Estado da Bahia, e será de responsabilidade exclusiva da **CONCESSIONÁRIA**;

3.31 Os horários de funcionamento/execução previstos nos itens 3.30.1.1, 3.30.2 e 3.30.3.1 poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pelo **CONCEDENTE**, desde que previamente informado à **CONCESSIONÁRIA** com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas;

3.32 O **CONCEDENTE** poderá, a seu critério, utilizar o espaço físico da lanchonete e do restaurante para promover eventos de sua organização, desde que haja comunicação prévia, com antecedência de 15 (quinze) dias à **CONCESSIONÁRIA**.

CLÁUSULA QUARTA – DA INFRAESTRUTURA

4.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá instalar letreiro com a logomarca da empresa, às suas expensas, em local indicado em projeto, realizando todo o ajuste nas instalações elétricas, caso se faça necessário, sem o comprometimento das instalações do **CONCEDENTE**;

4.1.1 A proposta deverá ser submetida à aprovação prévia pela Diretoria de Engenharia e Arquitetura do **CONCEDENTE**;

4.2 A **CONCESSIONÁRIA** deverá realizar toda ambientação dos espaços (lanchonete e restaurante) com materiais de acabamento e mobiliários à sua escolha, de modo a criar um ambiente convidativo e agradável, inclusive com o revestimento da face externa da parede e balcão da Lanchonete;

4.2.1.A proposta deverá ser submetida à aprovação prévia do **CONCEDENTE**;

4.4 A **CONCESSIONÁRIA** deverá afixar na Lanchonete, em local visível, a tabela de preços de todos os produtos comercializados, a qual deverá ser impressa, tipo cartaz;

4.4 A **CONCESSIONÁRIA** deverá adaptar as instalações e/ou providenciar os equipamentos necessários para prestação dos serviços de alimentação objeto deste instrumento contratual;

4.4.1 As adaptações deverão ser submetidas à aprovação prévia pela Diretoria de Engenharia e Arquitetura do **CONCEDENTE**;

4.4.2 Ficam proibidas alterações físicas que possam impactar na estrutura da edificação ou em alteração da fachada do **CONCEDENTE**;

4.4.3 A **CONCESSIONÁRIA**, antes de instalar qualquer equipamento no local concedido deverá verificar as condições da rede elétrica, de modo que qualquer dano causado em função de má instalação será de sua inteira responsabilidade;

4.4.4 Ao término do contrato, a **CONCESSIONÁRIA** poderá retirar todo o equipamento por ela instalado, sem onerar o **CONCEDENTE**;

4.5 A **CONCESSIONÁRIA** poderá realizar as benfeitorias que julgar necessárias nos espaços concedidos, incluindo remoção de divisória, troca de revestimento, alterações no forro e nas instalações, mediante autorização prévia do **CONCEDENTE**:

4.5.1 As benfeitorias realizadas serão incorporadas ao imóvel, sem que assista à **CONCESSIONÁRIA** o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;

4.6 Ao final da concessão, deverá a **CONCESSIONÁRIA** restituir os espaços em perfeitas condições de uso e conservação, devendo, para tanto, proceder os ajustes e/ou reparos cabíveis, inclusive no tocante à pintura;

4.7 A **CONCESSIONÁRIA** deverá dispor de equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários e demais peças necessárias às atividades a serem desenvolvidas, bem como de eletrodomésticos de cozinha, além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento da Lanchonete e Restaurante e ao pleno cumprimento do objeto da contratação;

4.7.2 O tipo, o quantitativo e a operacionalização dos equipamentos devem atender à demanda de refeições de forma a evitar filas, bem como garantir o efetivo armazenamento dos alimentos sob as temperaturas indicadas na legislação sanitária cabível;

4.7.2 A **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar em quantidade suficiente aos usuários, de modo a evitar espera na reposição, todos os utensílios necessários ao funcionamento dos serviços (pratos, talheres, copos, xícaras, galheteiro, guardanapos, paliteiros, palito e outros);

4.7.1.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá colocar porta guardanapos à disposição dos usuários, em cada mesa e em recipientes apropriados;

4.7.3 Deverá haver a substituição periódica de pratos, talheres e outros utensílios utilizados na distribuição dos lanches e refeições, de acordo com o desgaste aparente, as normas sanitárias vigentes ou, se necessário, após vistoria realizada pelo **CONCEDENTE**;

4.7.4 Todos os equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários e demais peças a serem utilizados na execução dos serviços serão de inteira responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, que se responsabilizará pelo correto uso dos mesmos, bem como sua respectiva manutenção e identificação, não cabendo ao **CONCEDENTE** qualquer ônus;

4.8 As máquinas, equipamentos e utensílios deverão possuir selo de baixo consumo de energia.

4.9 As mesas deverão ser de material liso, impermeável e lavável, sendo realizada manutenção da higienização após cada uso;

4.10 Bandejas plásticas, de fácil limpeza e antiderrapantes deverão ser oferecidas para que sejam acomodados pratos, copos e talheres, facilitando o transporte das refeições;

4.11 Todos os materiais, equipamentos e utensílios devem estar em perfeito estado de funcionamento, com no máximo 5 (cinco) anos de uso;

4.12 A limpeza, manutenção, conservação e vigilância da Lanchonete deverão ocorrer diariamente, e serão de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, a quem incumbirá arcar com o fornecimento de utensílios e de todo material de limpeza e de higiene necessários;

4.13 A **CONCESSIONÁRIA** deverá fornecer lixeiras com tampa móvel de acionamento por pedal e sacos de plásticos no interior, para toda área objeto desta Concessão de Uso, de acordo com as normas de coleta seletiva e/ou conforme determinado pela **CONCEDENTE** ou outro órgão competente;

4.13.1 Os detritos provenientes da lanchonete e do restaurante, deverão ser acondicionados em sacos plásticos resistentes e perfeitamente vedados, em local determinado pelo **CONCEDENTE**, e retirados diariamente pela **CONCESSIONÁRIA**, conforme horários previstos no **item 3.30** deste instrumento.

4.14 Deverá a **CONCESSIONÁRIA** efetuar toda a manutenção interna, decorrente da exploração da atividade da concessão, seja preventiva ou corretiva, da estrutura física (tais como estruturas elétrica, hidráulica e predial), arcando com o ônus advindo dessa ação, para qual deverá solicitar autorização prévia do **CONCEDENTE** antes da execução;

4.14.1 Os serviços de manutenção preventiva e corretiva da estrutura física compreendem, dentre outros: reparos e substituições de peças, torneiras, sifões, ralos, tomadas, lâmpadas, reatores, calhas, pias, pisos, reparos na alvenaria e pintura;

4.15 Deverá a **CONCESSIONÁRIA** efetuar a manutenção preventiva e corretiva dos materiais, móveis (mesas, suportes, assentos, etc.) e equipamentos (freezer, refrigerador, estufa e etc.) de sua propriedade ou que tenham sido disponibilizados pelo **CONCEDENTE** sem qualquer ônus para este;

4.16 A **CONCESSIONÁRIA** deverá solicitar autorização do **CONCEDENTE**, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para executar manutenções que implicam na suspensão das atividades objeto desta concessão;

4.17 A **CONCESSIONÁRIA** deverá comunicar imediatamente ao **CONCEDENTE** em caso de manutenções emergenciais, indicando as medidas que adotará para a resolução do problema;

4.18 A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar ao **CONCEDENTE** cronograma de manutenção preventiva e relatórios atualizados de todos os serviços executados na estrutura física dos espaços concedidos;

4.19 Indica-se, à título de sugestão, equipamentos e utensílios para o bom funcionamento dos serviços, devendo os proponentes de cada item avaliarem a pertinência de sua utilização para a natureza do negócio que será explorado:

4.19.1 EQUIPAMENTOS:

4.19.1.1 Freezer com capacidade individual mínima de 270 litros;

4.19.1.2 Geladeira com capacidade individual mínima de 340 litros;

4.19.1.3 Mesas e Cadeiras;

4.19.1.4 Liquidificador Industrial;

4.19.1.5 Exaustor;

4.19.1.6 Fritadeira Elétrica;

4.19.1.7 Máquina Cafeteira (10 litros);

4.19.1.8 Máquina de Café Expresso;

4.19.1.9 Forno elétrico;

4.19.1.10 Forno Micro-ondas;

4.19.1.11 Extrator de Suco;

4.19.1.12 Balança digital;

4.19.1.13 Armários para a guarda de utensílios e produtos não perecíveis;

4.19.1.14 Chapa para sanduíches;

4.19.1.15 Máquinas registradoras para os caixas, com funcionalidade de emitir cupom fiscal;

4.19.1.16 Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito;

4.19.1.17 Sistema de pagamento das refeições e lanches com cartões comanda de consumo reutilizáveis;

4.19.2 UTENSÍLIOS

4.19.2.1 Pratos de mesa e sobremesa padronizados;

4.19.2.2 Talheres de mesa e sobremesa padronizados;

4.19.2.3 Toalhas de mesa padronizadas e em cor clara;

4.19.2.4 Louças de serviço;

- 4.19.2.5 Colheres, conchas, pegadores (saladas e massas) para distribuição de refeições (em inox);
- 4.19.2.6 Copos de vidro e descartáveis;
- 4.19.2.7 Xícaras e pires grandes e pequenas;
- 4.19.2.8 Bandejas;
- 4.19.2.9 Rechauds;
- 4.19.2.10 Galheteiros;
- 4.19.2.11 Guardanapos de papel (24x23,5cm) e porta guardanapos;
- 4.19.2.12 Recipientes para sobremesas;
- 4.19.2.13 Recipientes para molhos;
- 4.19.2.14 Refresqueiras;
- 4.19.2.15 Lixeiras grandes com tampas e com acionamento por pedal;

CLÁUSULA QUINTA – DA HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

5.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá atender procedimentos de boas práticas de higienização, em seus processos operacionais relativos à higienização das instalações objeto da concessão, conforme abaixo definido:

5.1.1 LOCAL, FREQUÊNCIA E PRODUTOS:

- 5.1.1.1 Pisos e ralos: Diariamente e sempre que necessário - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo;
- 5.1.1.2 Paredes: Diário e mensal - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo;
- 5.1.1.3 Janelas, portas e telas: Mensalmente ou de acordo com a necessidade – Detergente neutro;
- 5.1.1.4 Luminárias, interruptores, tomadas e teto: De acordo com a necessidade - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo;
- 5.1.1.5 Bancadas e mesas de apoio: Após utilização - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo ou álcool a 70%;
- 5.1.1.6 Mesas e cadeiras do restaurante: Diária e sempre que necessário - Álcool70°GL;
- 5.1.1.7 Tubulações externas: Bimestral - Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo;
- 5.1.1.8 Caixa de gordura: mensal ou conforme a natureza das atividades – esgotamento, desengordurante próprio;
- 5.1.1.9 Tubulações internas: Semestral – desengraxante e desincrustante;

5.1.2 Observações:

- 5.1.2.1 Os produtos utilizados na higienização deverão ser de primeira qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, nem deixar resíduos ou cheiros.

5.1.2.2 A higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pelo **CONCEDENTE**, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano, preservando os alimentos de qualquer contaminação;

5.1.2.3 O **CONCEDENTE** poderá solicitar a imediata substituição de produto(s) utilizado(s), caso verificado o não atendimento aos regramentos estabelecidos;

5.1.2.4 O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

5.2 Os detritos provenientes da lanchonete e do restaurante deverão ser acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme normas técnicas de higiene, em local determinado pelo **CONCEDENTE** e retirados da sede do mesmo pela **CONCESSIONÁRIA** segundo horários e forma indicados **item 3.30** deste instrumento;

5.3 A **CONCESSIONÁRIA** deverá recolher, quantas vezes for necessário e no horário adequado, o lixo interno resultante de suas atividades, cabendo à empresa a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços;

CLÁUSULA SEXTA – DA HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

6.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá atender procedimentos de boas práticas de higienização, em seus processos operacionais relativos à higienização dos equipamentos e utensílios utilizados nos espaços objeto da concessão, conforme abaixo definido:

6.1.1 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, FREQUÊNCIA E PRODUTOS:

- 6.1.1.1 Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica): Após o uso - Detergente sanitizante, secante e álcool 70°GL;
- 6.1.1.2 Placas, formas, assadeiras, etc (lavagem manual): Após o uso - Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm e álcool70°GL;
- 6.1.1.3 Fritadeira Elétrica: Diária e após o uso - Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;
- 6.1.1.4 Chapa Elétrica: Após o uso - Desincrustante e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;
- 6.1.1.5 Forno elétrico: Diário e após o uso – Desincrustante;

6.1.1.6 Placas de corte de polietileno: Após o uso - Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

6.1.1.7 Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras e/ou outros congêneres, caso utilizados): Após o uso - Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

6.1.1.8 Refresqueira: Após o uso - Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

6.1.1.9 Balanças: Antes e após o uso - Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

6.1.1.10 Geladeiras e freezers: Diária e semanal Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

6.1.1.11 Prateleiras de apoio: Semanal, ou antes, se necessário - Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

6.1.1.12 Estrados: Mensal - Desinfetante clorado a 200 ppm de cloro ativo;

6.1.1.13 Caixas de polietileno e grades: Diário e semanal- Detergente neutro, desinfetante clorado e Desincrustante;

6.1.1.14 Exaustão (colmeias, coifas) telas: Semanal – Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado;

6.1.2 Observações:

6.1.2.1 As panelas, placas de alumínio, tampas, bandejas, sempre que estiverem amassadas deverão ser substituídos a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade;

6.1.2.2 O lixo deverá ser armazenado de forma seletiva, inclusive o óleo de fritura, e este com destino correto de coleta;

6.1.2.3 Os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverão ser utilizados, detergente neutro e após enxágue pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool a70%;

6.1.2.4 Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície;

6.1.2.5 Remover o lixo para local apropriado em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário;

6.1.2.6 Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e serem de primeira qualidade;

6.1.2.7 Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema “cross hatch”, o qual deverá ser desprezado após sua utilização;

CLÁUSULA SÉTIMA – DO ARMAZENAMENTO E MANUSEIO DE EQUIPAMENTOS E ALIMENTOS

7.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá armazenar e manusear os equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios, observando, no mínimo, os seguintes aspectos, com base no que propõe os requisitos da ISSO 22000:

7.1.1 Os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados;

7.1.2 O estoque de alimentos deve observar requisitos de segurança, higiene e conservação de modo que sejam levados em consideração a temperatura local, bem como a ausência de roedores e insetos no local;

7.1.3 Para alimentos pré-cozidos, a temperatura deve estar no mínimo em 4 graus, e a duração de estoque não pode extrapolar 4 dias, haja vista que, depois de tal período, o alimento tende a não estar apto para o consumo, representando risco à saúde dos consumidores;

7.1.4 Frutas e legumes precisam ser devidamente higienizados antes de chegarem ao estoque de alimentos. A limpeza deve ser feita com o uso de água sanitária e bicarbonato de sódio, de modo que bactérias sejam eliminadas, evitando assim a contaminação cruzada. Esses alimentos devem ser mantidos também em temperatura de no mínimo 4°C, e deve ser feito um controle de estoque de alimentos para impedir a existência de podridão;

7.1.5 Alimentos congelados: os alimentos congelados devem ser acondicionados e mantido em embalagens de vidro, não sendo admitido, em hipótese alguma, o seu acondicionamento em embalagens plásticas de qualquer tipo/espécie;

7.1.6 Não será admitido o armazenamento de gêneros alimentícios de forma impróprios ou fora de condições normais para o consumo, como, por exemplo, gêneros com data de validade vencida, ou que não estejam embalados adequadamente;

7.1.7 O armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas;

7.1.8 Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas deverão ser estocadas em dependência própria, rigorosamente isolada dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados na elaboração dos alimentos;

7.1.9 A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter a perfeita higienização das frutas, legumes, verduras, lavando-as em solução adequada antes do preparo, devendo também zelar pela qualidade dos gêneros alimentícios a serem utilizados;

7.1.10 A **CONCESSIONÁRIA** deverá cuidar da higienização da despensa e demais espaços de armazenamento, mantendo-os limpos e asseados;

7.2 A **CONCESSIONÁRIA** deverá descartar ao final dos serviços os gêneros preparados e não vendidos expostos no balcão de distribuição do buffet do restaurante;

7.3 Preparações prontas que não forem expostas e que serão utilizadas em cardápios futuros, deverão ser identificadas com etiqueta (ou similar), para o devido controle;

7.4 Deverá haver controle da temperatura das preparações expostas no balcão de distribuição durante o almoço, de forma a atender aos parâmetros dispostos na legislação aplicável;

7.4.1 Para tanto, deverá a **CONCESSIONÁRIA** aferir a temperatura durante o almoço, em horários distintos, das preparações expostas no balcão de distribuição e manter registro dos resultados conforme especificação da legislação vigente;

7.5 O **CONCEDENTE** poderá, a qualquer tempo, efetuar, contratar terceiros ou ainda, acionar órgão público de controle sanitário para que o faça, à sua ordem, recolhimento

de amostras dos alimentos servidos nas cantinas, para análise laboratorial e técnica, visando verificar o atendimento aos padrões mínimos de qualidade e higiene exigidos;

7.5.1 Caberá à **CONCESSIONÁRIA** arcar com os custos das análises, além de fornecer gratuitamente as porções recolhidas e permitir o livre acesso às pessoas designadas para tal fim;

CLÁUSULA OITAVA – DOS PROFISSIONAIS ALOCADOS

8.1 DA EQUIPE MÍNIMA:

8.1.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá contar com força de trabalho em quantitativo suficiente ao atendimento a ser prestado, inclusive para o atendimento às mesas e toda higienização cabível, devendo, obrigatoriamente, contar com nutricionista devidamente registrado(a) no CRN – Conselho Regional de Nutrição, que será responsável pela qualidade da alimentação fornecida, pela elaboração dos cardápios e demais atribuições previstas na Resolução CFN nº 380/2005;

8.1.1.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter pessoal capaz de atender aos serviços sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão ou qualquer outra razão;

8.1.1.2 Em até 10 (dez) dias antes do início da operação de cada espaço, deverá a **CONCESSIONÁRIA** indicar ao **CONCEDENTE**, mediante comunicação expressa:

8.1.1.3 O nome do(a) profissional **nutricionista** responsável, que deverá possuir vínculo profissional com a **CONCESSIONÁRIA** e registro regular junto ao Concelho Regional de Nutrição;

8.1.1.4 O nome do(a) responsável técnica pela manipulação dos alimentos, o(a) qual deverá possuir comprovada capacitação nas temáticas exigidas na cláusula 4.12.2 da Resolução Anvisa nº 216/2004, ou em norma que eventualmente a substitua;

8.1.2 A **CONCESSIONÁRIA**, em conjunto com a indicação do (s) responsáveis, deverá apresentar documentação comprobatória do atendimento aos requisitos mínimos exigidos dos profissionais, conforme referido nos **itens 8.1.1.3 e 8.1.1.4** deste instrumento;

8.1.3 À critério da **CONCESSIONÁRIA**, um mesmo profissional poderá cumular ambas as atribuições previstas nos **itens 8.1.1.3 e 8.1.1.4**, desde que atenda, comprovadamente, todos os requisitos exigidos;

8.1.4 Todo pessoal necessário à execução dos serviços objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, observando-se, ainda, a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho aplicáveis;

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

8.1.6 O empregado que trabalhar no caixa, não poderá servir ou manipular alimentos;

8.1.7 A **CONCESSIONÁRIA** não poderá contratar ou empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo laboral de qualquer natureza (estatutário, membros, colaboradores terceirizados etc) com o **CONCEDENTE**;

8.1.8 A **CONCESSIONÁRIA** deverá realizar o controle da saúde de seus funcionários, de acordo com o que preconiza a legislação trabalhista e sanitária pertinente;

8.9 A **CONCESSIONÁRIA** deverá promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos, de toda a equipe de trabalho (equipe operacional, administrativos e técnicos), abordando aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias, prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança apontando a pauta com a lista de presença assinada e a periodicidade que será realizado, apresentando ao **CONCEDENTE**;

8.9.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter cadastro atualizado do quadro de funcionários, comunicando ao **CONCEDENTE**, as eventuais alterações ocorridas;

8.9.2 A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter na unidade cópia dos exames admissionais, periódicos, mudança de função e retorno ao trabalho conforme preconiza a legislação, apresentando-os sempre que solicitado;

8.2 DOS UNIFORMES:

8.2.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá fornecer, aos funcionários alocados nas dependências do **CONCEDENTE**, crachás com foto e 02 (dois) conjuntos completos de uniformes, com as seguintes características mínimas:

8.2.1.1 Camisa ou blusa na cor branca;

8.2.1.2 Calças compridas, na cor azul escuro ou preta;

8.2.1.3 Avental longo na cor branca, em tecido tipo brim de puro algodão;

8.2.1.4 Proteção para o cabelo (gorro ou touca);

8.2.1.5 Luvas;

8.2.1.6 Máscaras;

8.2.1.7 Calçados fechados com solado antiderrapante e saltos baixos (na hipótese de fornecimento de calçados com salto);

8.2.1.8 Todos os demais itens determinados em legislação específica, especialmente as normas estabelecidas pela ANVISA e VISA municipal;

8.2.2 Não se aplica aos profissionais dedicados exclusivamente à limpeza, as exigências **dos itens 8.2.1.3 e 8.2.1.7**, devendo, contudo, lhes serem fornecidas botas de borracha, cano médio, além de equipamentos de proteção individuais cabíveis, nos termos da legislação vigente.

8.2.3 A troca regular das máscaras, luvas e demais itens de proteção, deve ser efetuada de acordo com a orientação dos respectivos fabricantes, respeitada a legislação sanitária;

8.2.4 Não será permitido o uso de bonés como proteção para os cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme;

8.2.5 Durante todo o período diário de funcionamento dos espaços cedidos, a equipe da **CONCESSIONÁRIA** deverá se apresentar devidamente uniformizada, com

uniformes limpos e bem passados, em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, mantendo necessariamente, o rosto barbeado, unhas curtas, cabelos presos, proteção para cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e bijuterias;

8.2.6 Os uniformes deverão ser periodicamente substituídos, de modo a se assegurar as necessárias condições de uso, higiene e apresentação;

8.2.6.1 Caso requerida pelo **CONCEDENTE**, mediante comunicação escrita, a substituição deverá ocorrer no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, sempre que não atendidas às condições mínimas de apresentação, asseio ou de conservação;

8.2.7 A **CONCESSIONÁRIA** deverá fornecer uniformes apropriados às empregadas gestantes, substituindo-os sempre que houver necessidade;

8.3 DA HIGIENE:

8.3.1 Nas atividades diárias, os funcionários da lanchonete e do restaurante deverão:

8.3.1.1 Usar uniforme completo e limpo;

8.3.1.2 Portar o crachá de identificação da empresa;

8.3.1.3 Utilizar avental, gorro/touco, máscara e luvas descartáveis, adequados às funções a serem exercidas;

8.3.1.4 Manter higiene pessoal adequada (sem barba/bigode, unhas curtas, sem maquiagem e sem adereços);

8.3.1.5 Utilizar rede de cabelo e/ou touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;

8.3.1.6 Manter os calçados limpos;

8.3.1.7 Não manipular alimentos quando apresentar qualquer ferimento passível de contato;

8.3.1.8 Não comer, mascar goma ou fumar na área de serviço;

8.3.1.9 Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos;

8.3.1.10 Usar máscara descartável quando for manipular alimentos prontos ou cozidos, substituindo a cada 2 horas, ou conforme indicação da legislação pertinente;

8.3.2 Higiene das mãos:

8.3.2.1 Cada funcionário deverá lavar cuidadosamente as mãos antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção da atividade, após tocar materiais contaminados, após usar o sanitário e sempre que se fizer necessário;

8.3.2.2 Os empregados deverão higienizar as mãos, adotando técnicas e produtos de antisepsia de acordo com a Portaria nº 2616 de 12/05/1998 – Ministério da Saúde – Anexo IV;

8.3.2.2.1 O uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e antisepsia das mãos.

CLÁUSULA NONA – DA REMUNERAÇÃO DEVIDA EM RAZÃO DA CONCESSÃO

9.1 O valor da taxa mensal de ocupação I estabelecido para a remuneração do **CONCEDENTE** em face da concessão dos espaços será de:

9.1.1 R\$ 800,00 (oitocentos) reais, pela utilização do espaço destinado ao funcionamento da lanchonete;

9.1.2 R\$ 4.000,12 (quatro mil reais e doze centavos) reais, pela utilização do espaço destinado ao funcionamento do restaurante;

9.1.3 Será concedido um prazo de carência de 06 (seis) meses, a partir da vigência do contrato, para início do pagamento mensal de cada item (espaço) licitado.

9.2 Não estão incluídas na composição da taxa mensal de ocupação as despesas com água e energia elétrica, as quais serão objeto de resarcimento pela **CONCESSIONÁRIA** mediante medição individualizada, realizada por medidores a serem instalados especificamente para este fim;

9.2.1 As cobranças relativas à água e energia elétrica terão carência de 12 (doze) meses, contados do primeiro mês de funcionamento do restaurante, que será quando os medidores individuais estiverem devidamente instalados.

9.3 O fato gerador inicial da obrigação de pagamento pela concessão, para cada espaço, ocorrerá a partir do 30º (trigésimo) dia da data de início da respectiva exploração comercial;

9.3.1 O fato gerador da obrigação de pagamento se repetirá a cada 30 (trinta) dias;

9.4 O pagamento da concessão será feito mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente à configuração do fato gerador da obrigação de pagamento da concessão, por meio de depósito, transferência ou PIX bancário.

9.4.1 O depósito bancário ou a transferência bancária deverão ser realizados na Conta Corrente 992232-6, do Banco do Brasil (001), Agência 3832-6; **OU** através do PIX pix.fmmmp@mpba.mp.br, conforme procedimentos definidos pelo **CONCEDENTE**;

9.4.2 Os pagamentos das despesas com água e energia elétrica cabíveis à **CONCESSIONÁRIA** deverão ser feitos no prazo de até 05 (cinco) dias úteis após a emissão do correspondente documento de cobrança pelo **CONCEDENTE**, sob um dentre os possíveis meios acima indicados para o adimplemento mensal da concessão;

9.4.3 Após o(s) pagamento(s), a **CONCESSIONÁRIA** terá 01 (um) dia útil para encaminhar o(s) respectivo(s) comprovante(s) de pagamento à Coordenação de Serviços Gerais do **CONCEDENTE**;

9.5 A atualização monetária dos pagamentos devidos ao **CONCEDENTE**, em caso de mora, será calculada considerando a data do vencimento da obrigação e do seu efetivo pagamento, de acordo com a variação do Índice Geral de preços do Mercado (IGP-M) da Fundação Getúlio Vargas (FGV) *pro rata tempore*;

9.6 O atraso no pagamento do valor mensal pela ocupação dos espaços, por prazo superior a 30 (trinta) dias, além de ensejar a aplicação de multas e demais penalidades previstas na Lei Estadual/BA nº 9.433/2005, poderá importar na rescisão do contrato, à critério do **CONCEDENTE**;

CLÁUSULA DÉCIMA – DO REAJUSTAMENTO E DA REVISÃO DE PREÇOS

10.1 Na hipótese de prorrogação da vigência do contrato de concessão, o valor do uso do espaço de concessão será reajustado conforme legislação em vigor, de acordo com as seguintes regras:

10.2 O reajuste ficará condicionado ao transcurso do prazo de 12 (doze) meses, contados da data da apresentação da proposta, sob pena de decadência, em consonância com o art. 211 da Lei 10.406/02;

10.3 O pagamento da concessão será fixo e irreajustável durante o transcurso do prazo de 12 (doze) meses da data de apresentação da proposta, após o que a concessão de reajuste, nos termos do inc. XXV do art. 8º da Lei Estadual nº 9.433/05, será feita mediante a aplicação do INPC/IBGE;

10.4 A revisão do pagamento da concessão, nos termos do inc. XXVI do art. 8º da Lei Estadual nº 9.433/05, será instaurada pela Cedente quando colimar recompor o preço que se tornou insuficiente, ou por requerimento da Cessionária quando visar recompor o preço que se tornou excessivo, instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro do Contrato;

10.4.1 O requerimento de revisão deverá ser formulado pela Cessionária no prazo máximo de um ano a partir do fato que a ensejou, sob pena de decadência, em consonância com o art. 211 da Lei 10.406/02.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA

11.1 O prazo de vigência do presente Contrato é de 24 (vinte e quatro) meses, a contar da data da sua publicação no Diário da Justiça Eletrônico, admitindo-se a sua prorrogação por sucessivos períodos, limitados a 60 (sessenta) meses, nos termos do inc. II, art. 140, da Lei Estadual nº 9.433/2005, observado o estabelecido no caput e no § único do Art. 142 da Lei estadual no 9.433/05.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

12.1 Além das determinações contidas na Cláusula Segunda deste contrato e no processo de Dispensa de Licitação que o originou – que aqui se consideram literalmente transcritas, bem como daquelas decorrentes de lei, a **CONCESSIONÁRIA** se obriga a:

12.2 Promover a execução contratual de acordo com as especificações técnicas e exigências constantes no presente contrato, não podendo eximir-se da obrigação, ainda que parcialmente, atribuindo quaisquer falhas, defeitos ou falta de pessoal e/ou material;

12.3 Prestar diretamente os serviços ora contratados, não os transferindo a outrem, no todo ou em parte, ressalvando-se apenas os casos de cisão, fusão ou incorporação da **CONCESSIONÁRIA**, desde que não impeçam os compromissos pautados neste instrumento contratual;

12.4 Dispor de toda mão de obra, equipamentos, ferramentas, insumos e materiais necessários à execução dos serviços objeto deste instrumento, relativos à exploração das atividades econômicas, exclusivamente alimentícia, de lanchonete e restaurante.;

12.5 Manter sob sua exclusiva responsabilidade toda a supervisão e direção da mão de obra necessária para a completa e eficiente execução dos serviços objeto deste contrato;

12.6 Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para a contratação;

12.7 Responsabilizar-se pelo cumprimento das exigências previstas na legislação profissional específica e pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;

12.7.1 A eventual retenção de tributos pelo **CONCEDENTE** não implicará na responsabilização deste, em hipótese alguma, por quaisquer penalidades ou gravames futuros, decorrentes de inadimplemento(s) de tributos pela **CONCESSIONÁRIA**;

12.8 Emitir notas fiscais/faturas de acordo com a legislação, contendo descrição dos serviços, preços unitários e valor total;

12.9 Providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes que, porventura, sejam necessários à execução do contrato;

12.9.1 Atender, nos prazos consignados neste instrumento, às recusas ou determinações, pelo **CONCEDENTE**, de (re)fazimento de serviços que não estejam sendo ou não tenham sido executados de acordo com as Normas Técnicas e/ou em conformidade com as condições deste contrato ou do processo de Dispensa de Licitação que o originou, providenciando sua imediata correção ou realização, sem ônus para o **CONCEDENTE**;

12.10 Permitir e oferecer condições para a mais ampla e completa fiscalização durante a vigência deste contrato, fornecendo informações, propiciando o acesso à documentação pertinente e à execução contratual, e atendendo às observações e exigências apresentadas pela fiscalização;

12.11 Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados pelo fiscal do contrato sem condições de serem consumidos;

12.12 Credenciar, por escrito, junto à **CONCEDENTE**, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a **CONCESSIONÁRIA** em tudo que se relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;

12.13 Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, disponibilizando todo o ferramental necessário para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pela **CONCEDENTE**, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados, em consonância com a Resolução – RDC nº 216/2004 da ANVISA;

12.14 Fornecer e gerenciar os recursos humanos necessários a operacionalização das atividades mantendo o quadro pessoal compatível em quantidade e qualidade com a produção e com o porte do **CONCEDENTE**;

12.15 Comunicar ao **CONCEDENTE**, oficialmente, o afastamento e/ou substituição de qualquer funcionário;

12.16 Assumir integralmente e pontualmente os encargos da Legislação Trabalhista e da Previdência Social, assim como efetuar o pagamento de todas as vantagens remuneratórias devidas aos empregados apresentando a **CONCEDENTE**, os comprovantes, quando exigidos;

12.16.1 A inadimplência da **CONCESSIONÁRIA**, com referência aos encargos supracitados, não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao **CONCEDENTE**.

12.17 Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, apresentando ao **CONCEDENTE** os comprovantes, quando exigidos;

12.18 Manter, para a execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e capacidade profissional, com as carteiras de saúde devidamente atualizadas e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas;

12.19 Assegurar que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, aquele cuja conduta, a juízo da **CONCEDENTE**, seja inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;

12.20 Realizar todos os exames periódicos de saúde dos funcionários, em especial aqueles designados para a manipulação de alimentos, de modo a manter regulares e atualizadas as correspondentes Carteiras de saúde durante todo o período de concessão, inclusive no tocante à validação junto à vigilância Sanitária.

12.21 Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a vitimar seus empregados quando em serviço, por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

12.22 Respeitar as normas e procedimentos do **CONCEDENTE** quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além das normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da **CONCESSIONÁRIA** restrito às dependências da Lanchonete e do restaurante, responsabilizando-se pelas consequências que advierem de qualquer transgressão das normas em vigor;

12.23 Respeitar e fazer com que seus empregados respeitem as normas de disciplinas e regulamento do serviço.

12.24 Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços e pela nutricionista indicada pelo **CONCEDENTE**;

12.25 Responsabilizar-se pelo provimento de todo o material necessário à manutenção, higiene e conservação das instalações da Lanchonete e do restaurante;

12.26 Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o **CONCEDENTE** do resultado das inspeções;

12.27 Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, para a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;

12.28 Manter todas as áreas objeto da concessão no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;

12.29 Manter em perfeitas condições higiênicas as áreas, utensílios, equipamentos e instalações, sob o uso de hipoclorito, álcool a 70% e outros produtos recomendados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e legislações pertinentes.

12.30 Manter sob rigoroso processo de higienização e conservação as bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;

12.31 Utilizar somente utensílios em aço inox para as preparações dos alimentos, tais como cubas de distribuição, entre outros;

12.32 Manter os equipamentos frigoríficos permanentemente em condições adequadas de funcionamento, higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;

12.33 Responsabilizar-se pela colocação de freezer e geladeira sempre que se fizer necessário;

12.34 Efetuar análises bacteriológicas/microbiológicas, periódicas e/ou quando solicitado pelo **CONCEDENTE**;

12.35 Para o cumprimento da obrigação acima, deverá a **CONCESSIONÁRIA** providenciar a coleta adequada de amostras de preparações servidas na lanchonete e/ou no restaurante, e realizar, por conseguinte e sob suas expensas, as correspondentes análises, em laboratório devidamente credenciado/acreditado para tal fim.

12.36 Corrigir, no prazo determinado pelo **CONCEDENTE**, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo fiscal do contrato;

12.37 Não veicular publicidade acerca do contrato, sem a anuência do **CONCEDENTE**;

12.38 Responder pelos danos e/ou prejuízos causados ao **CONCEDENTE** ou a terceiros usuários dos serviços, decorrentes de ação ou omissão, erro ou imperícia, negligência ou imprudência praticadas na execução dos serviços contratados, inclusive por seus empregados, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização contratual pelo **CONCEDENTE**;

12.39 Atender, sem qualquer responsabilidade ao **CONCEDENTE**, todos os encargos ou despesas realizadas para o fiel cumprimento do contrato, inclusive as relativas à veículos, seguros, assistência, licenças, taxas, impostos e alvarás.

12.39.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar o alvará de funcionamento, provisório ou definitivo, ao MP no prazo de até dois dias úteis, anteriores à data prevista para o início das atividades, exceto para o MEI, hipótese em que se aplicará o disposto no art. 16 da Resolução CGSIM nº 48, de 2018.

12.39.2 O descumprimento do prazo de apresentação do alvará de funcionamento ensejará penalidade, aplicação de multas previstas na Lei estadual nº 9.433/2005 e poderá importar na rescisão do contrato, a critério do **CONCEDENTE**.

12.40 Receber oficialmente do **CONCEDENTE**, quando assumir o contrato, os eventuais bens inventariados que integrarem os espaços concedidos.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE

13.1 O **CONCEDENTEE**, além das obrigações contidas neste contrato por determinação legal, obriga-se a:

13.2 Fornecer, no prazo de 10 (dez) dias a contar da data da assinatura do contrato, as informações necessárias para que a **CONCESSIONÁRIA** possa executar plenamente o objeto contratado;

13.3 Entregar os espaços a serem explorados sob a forma indicada no item 3.1 deste termo de referência, incluindo fornecimento de água, esgoto, infraestrutura para instalações elétricas e climatização (este último, no que se refere ao restaurante);

13.4 Permitir o acesso dos empregados autorizados da **CONCESSIONÁRIA** às instalações físicas do **CONCEDENTE**, nos locais e na forma necessários para a execução dos serviços;

13.5 Disponibilizar para os funcionários da concessionária vestiário e instalações sanitárias;

13.6 Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, de modo a comunicar à CONCESSIONÁRIA toda e qualquer ocorrência relacionada à execução dos serviços contratados;

13.7 Proporcionar as condições mínimas para que a CONCESSIONÁRIA possa executar seus serviços, conforme regras definidas neste termo de referência, além de prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONCESSIONÁRIA no curso da execução contratual;

13.8 Fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste Termo de Referência, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas, ou ainda com a legislação vigente;

13.9 Examinar, a qualquer tempo, a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela CONCESSIONÁRIA, podendo-lhe exigir a devida substituição ou exclusão caso verifique alguma irregularidade;

13.10 Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da CONCESSIONÁRIA que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante à equipe mínima e à qualificação técnica e econômico-financeira;

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA GARANTIA

14.1 A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar ao CONCEDENTE, no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados da assinatura do contrato, garantia de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, podendo optar por uma das modalidades previstas no parágrafo 1º do art. 136 da Lei Estadual nº 9.433/2005;

14.2 A ausência de apresentação da garantia pela CONCESSIONÁRIA, no prazo estipulado nesta cláusula, se configura como hipótese de pendência impeditiva do pagamento, sem prejuízos das sanções contratuais e legais aplicáveis à matéria.

14.3 A garantia, em qualquer das modalidades, responderá pelo inadimplemento das obrigações contratuais e pelas multas impostas, independentemente de outras cominações legais.

14.3.1 A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a, durante toda a vigência do contrato, reforçar o valor da garantia sempre que esta for utilizada para o adimplemento de obrigações e/ou multas, bem assim nas hipóteses de aditivos ou apostilamento que repercutam no valor contratual.

14.4 A garantia, quando prestada nas modalidades seguro-garantia ou fiança bancária, deverá estar vigente durante todo o prazo de vigência do contrato, devendo ser reforçada na hipótese de prorrogação do mesmo por força de aditamento contratual.

14.5 A garantia, quando prestada na modalidade caução, somente será restituída à CONCESSIONÁRIA, no montante a que esta fizer jus, após o integral cumprimento/adimplemento de todas as obrigações contratuais e multas, observadas as regras impeditivas de pagamento.

14.6 Poderá ser exigida garantia adicional, caso se configure a hipótese do § 2º do artigo 97 da lei estadual nº 9.433/2005.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

15.1 Na forma das disposições estabelecidas na Lei Estadual-BA nº 9.433/2005, a CONCEDENTE; designará servidor(es), por meio de Portaria específica para tal fim, para a fiscalização deste contrato, tendo poderes, entre outros, para notificar a CONCESSIONÁRIA sobre as irregularidades ou falhas que porventura venham a ser encontradas na execução deste instrumento;

15.2 Incumbe à fiscalização acompanhar e verificar a perfeita execução do contrato, em todas as suas fases, competindo-lhe, primordialmente:

15.2.1 Acompanhar o cumprimento dos prazos de execução descritos neste instrumento, e anotar, em registro próprio, as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando as providências necessárias à correção de falhas, irregularidades e/ou defeitos, podendo ainda suspender-lhes a execução, sem prejuízos das sanções contratuais legais;

15.2.2 Transmitir à CONCESSIONÁRIA; instruções, e comunicar alterações de prazos, cronogramas de execução e especificações, quando for o caso;

15.2.3 Dar imediata ciência a seus superiores dos incidentes e ocorrências da execução que possam acarretar a imposição de sanções ou a rescisão contratual;

15.2.4 Adotar, junto a terceiros, as providências necessárias para a regularidade da execução do contrato;

15.2.6 Esclarecer prontamente as dúvidas da CONCESSIONÁRIA, solicitando ao setor competente do CONCEDENTE, se necessário, parecer de especialistas;

15.2.7 Fiscalizar a obrigação da CONCESSIONÁRIA de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação, bem como o regular cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;

15.3 A fiscalização, pelo CONCEDENTE, não desobriga a CONCESSIONÁRIA de sua responsabilidade quanto à perfeita execução do objeto contratual;

15.3.1 A ausência de comunicação, por parte do CONCEDENTE, sobre irregularidades ou falhas, não exime a CONCESSIONÁRIA das responsabilidades determinadas neste contrato;

15.4 O CONCEDENTE poderá determinar o afastamento momentâneo, de suas dependências ou do local da execução do contrato, de empregados ou prepostos da CONCESSIONÁRIA, cuja permanência venha embaraçar ou dificultar a ação fiscalizadora;

15.5 Para fins de fiscalização, o CONCEDENTE poderá solicitar à CONCESSIONÁRIA, a qualquer tempo, os documentos relacionados com a execução do presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS PENALIDADES

16.1 A CONCESSIONÁRIA sujeitar-se-á às sanções administrativas previstas na Lei Estadual-BA nº. 9.433/2005, as quais poderão vir a ser aplicadas após o prévio e devido processo administrativo, assegurando-lhe, sempre, o contraditório e a ampla defesa;

16.2 - Em caso de inadimplemento parcial ou total de obrigações pela CONCESSIONÁRIA, e não sendo suas justificativas aceitas pelo CONCEDENTE, àquela poderão ser aplicadas, observado o disposto no item anterior, as seguintes penalidades:

16.2.1 Multa;

16.2.2 Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de até 05 (cinco) anos;

16.2.3 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes desta punição e até que seja promovida sua reabilitação perante a Administração Pública Estadual;

16.2.4 Descredenciamento do sistema de registro cadastral;

16.3 Nas hipóteses de aplicação das sanções previstas nos **subitens 16.2.2 a 16.2.4**, estas serão impostas à **CONCESSIONÁRIA** cumulativamente com multa;

16.4 A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará a **CONCESSIONÁRIA** à multa de mora, que será graduada por infração e de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:

16.4.1 Para hipótese de inexecução relacionada ao cumprimento de obrigação principal:

16.4.1.1 - 10% (dez por cento) sobre o valor da nota de empenho ou do Contrato, em caso de descumprimento total da obrigação;

16.4.1.2 - 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o 30º (trigésimo) dia de atraso, sobre o valor total da parte do serviço não realizado;

16.4.1.3 - 0,7% (sete décimos por cento) por cada dia de atraso subsequente ao 30º (trigésimo), sobre o valor da parte do serviço não realizado;

16.4.2 Para hipótese de inexecução relacionada ao cumprimento de obrigação acessória, assim consideradas aquelas que coadjuvam com a principal:

16.4.2.1 - 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, até o 30º (trigésimo) dia de atraso, sobre o valor global do contrato;

16.4.2.2 - 0,6% (seis décimos por cento) por cada dia de atraso subsequente ao 30º (trigésimo), sobre o valor global do contrato;

16.4.2.3 - Para cada obrigação acessória descumprida, a aplicação dos percentuais definidos nos subitens 12.4.2.1 e 12.4.2.2, estará limitada ao montante global de 10% (dez por cento) do valor global do contrato;

16.5. A aplicação de multa à **CONCESSIONÁRIA** não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções previstas na Lei Estadual-BA nº 9.433/2005;

16.6 Quando aplicadas, as multas deverão ser pagas espontaneamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, ou serem deduzidas do pagamento a ser efetuado pelo **CONTRATANTE**, caso este deva ocorrer dentro daquele prazo;

16.6.1 Na hipótese de ausência de adimplemento voluntário e impossibilidade de dedução, as multas poderão ser cobradas judicialmente, a critério do **CONCEDENTE**;

16.7 A aplicação de multas não tem caráter compensatório, e o seu pagamento não eximirá a **CONCEDENTE** da responsabilidade por perdas e/ou danos decorrentes das infrações cometidas;

16.8 Os custos correspondentes a danos e/ou prejuízos causados por culpa ou dolo da **CONCESSIONÁRIA** deverão ser resarcidos ao **CONCEDENTE** no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação administrativa, sob pena de, sem prejuízo do resarcimento, serem considerados como hipótese de inadimplemento contratual, sujeita, portanto, à aplicação das sanções administrativas previstas nesta Cláusula.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA AUSÊNCIA DE VÍNCULO EMPREGATÍCIO

17.1 A utilização de mão de obra, pela **CONCESSIONÁRIA**, para execução dos serviços objeto do presente contrato não ensejará, em nenhuma hipótese, vínculo empregatício com o **CONCEDENTE**;

17.2 São vedadas a **CONCESSIONÁRIA** a subcontratação de mão de obra e a transferência a terceiros da execução dos serviços objeto do presente instrumento;

17.2.1 Fica garantido o direito de regresso do **CONCEDENTE**, perante a **CONCESSIONÁRIA**, para resarcimento de toda e qualquer despesa trabalhista, previdenciária ou de cunho indenizatório que venha a ser condenado a pagar, na eventual hipótese de vir a ser demandado judicialmente, relativamente à execução do objeto contratual, por qualquer empregado ou subcontratado da **CONCESSIONÁRIA** ou por qualquer pessoa que, ainda que irregularmente, execute o objeto contratual.

CLÁUSULA OITAVA - CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS - LEI N. 13.709/2018

18.1 É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, mantendo-se sigilo e confidencialidade, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

18.2 A **CONCESSIONÁRIA** declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pelo **CONCEDENTE**.

18.3 A **CONCESSIONÁRIA** fica obrigada a comunicar ao Ministério Público do Estado da Bahia, em até 24 (vinte e quatro) horas do conhecimento, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da LGPD.

18.4 A **CONCESSIONÁRIA** cooperará com o **CONCEDENTE** e no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos titulares previstos na LGPD e nas Leis e Regulamentos de Proteção de Dados em vigor e também no atendimento de requisições e determinações do Poder Judiciário, Ministério Público, ANPD e Órgãos de controle administrativo em geral;

18.5 Eventuais responsabilidades das partes serão apuradas conforme estabelecido neste contrato e também de acordo com o que dispõe a Seção III, Capítulo VI da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA RESCISÃO

19.1 A inexecução total ou parcial do Contrato ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais previstas no Capítulo IX, Seção VIII - Da Inexecução e da Rescisão dos Contratos, da Lei Estadual-BA nº 9.433/2005;

19.2 O CONCEDENTE E poderá rescindir unilateral e administrativamente o presente Contrato, nas hipóteses previstas nos incisos I a XVI, XX e XXI do art. 167 da Lei Estadual-BA nº 9.433/2005;

19.3 Havendo rescisão administrativa do presente contrato, baseada em alguma das hipóteses previstas nos incisos II a XII do art. 167 da Lei Estadual-BA nº 9.433/2005, o CONCEDENTE poderá adotar, no que couber, as medidas que vão discriminadas no art. 169 do supracitado diploma legal .

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

Integram o presente contrato, como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no Edital de Licitação que o originou, referido no preâmbulo deste instrumento, bem como a proposta da CONCESSIONÁRIA apresentada no referido expediente, naquilo em que não divirjam deste ajuste.

CLÁUSULA DÉCIMA VIGÉSIMA PRIMEIRA– DA PUBLICIDADE

O CONCEDENTE será responsável pela publicação do resumo deste instrumento no Diário da Justiça Eletrônico (DJ-e) do Poder Judiciário do Estado da Bahia, no prazo de 10 (dez) dias corridos, contados a partir da sua assinatura.

CLÁUSULA DÉCIMA VIGÉSIMA SEGUNDA – DO FORO

Fica eleito o Foro da Cidade do Salvador-Bahia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

23.1 O CONCEDENTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos perante terceiros pela CONTRATADA, ou seus prepostos, ainda que vinculados à execução do presente Contrato;

23.2 A inadimplência da CONCESSIONÁRIA, com relação a quaisquer custos, despesas, tributos, exigências ou encargos previstos neste contrato, não transfere ao CONCEDENTE a responsabilidade pelo seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato;

23.3 Aplicar-se-á a Lei Estadual-BA nº 9.433/2005 para dirimir toda e qualquer questão legal relativa à execução deste contrato, em especial os casos omissos;

18.4 Fica assegurado ao CONCEDENTE o direito de alterar unilateralmente o Contrato, mediante justificação expressa, nas hipóteses previstas no inciso I do art. 143, para melhor adequação às finalidades de interesse público, desde que mantido o equilíbrio econômico-financeiro original do contrato e respeitados os demais direitos da CONCESSIONÁRIA;

23.5 Não caracterizam novação eventuais variações do valor contratual resultantes de revisão de preços, de compensações financeiras decorrentes das condições de pagamento nele previstas ou, ainda, de alterações de valor em razão da aplicação de penalidades;

23.6 Inexistindo disposição específica, as obrigações contratuais devem ser praticadas no prazo de 05 (cinco) dias.

E, por assim estarem justos e acordados, assinam o presente Contrato para que produza seus efeitos legais.

Salvador, assinado e datado eletronicamente.

APENSO I

REGAMENTOS RELATIVOS AOS CARDÁPIOS

I. REGRAS GERAIS

1. Os cardápios da lanchonete e do restaurante deverão ser elaborados pelo(a) nutricionista da CONCESSIONÁRIA, indicado conforme 3.9.1 e 3.9.2 do TR.

2. O cardápio deverá ser diversificado, e a correspondente preparação deverá contar somente com itens de primeira qualidade e perfeita conservação, além de atender rigorosamente a todas as regras sanitárias aplicáveis.

3. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos consumidores finais

4. A CONCEDENTE poderá realizar pesquisa de satisfação com os usuários dos serviços para avaliação do cardápio, com possibilidade de requerer alteração e/ou complementação de itens. Nestes casos, será acordado entre as partes o prazo máximo para implementação do quanto solicitado.

5. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer, diariamente, no mínimo, os itens constantes nas tabelas a seguir.

5.1 Excepcionalmente, poderá haver as seguintes alterações:

a) suspensão do fornecimento daqueles que não tenham aceitação junto aos consumidores ou que se encontrem comprovadamente em falta no mercado;

b) oferta de preparações relativas a datas comemorativas sazonais.

5.1 Nas hipóteses da alínea “a”, a **CONCESSIONÁRIA** deverá buscar sempre realizar a correspondente substituição de itens, de modo a manter a variedade mínima de produtos exigida.

5.2 Todos os acréscimos e/ou supressões deverão ser submetidos à aprovação prévia do **CONCEDENTE**.

II. DOS CARDÁPIOS MÍNIMOS DIÁRIOS:

LANCHONETE:

BEBIDAS	PÃES	SALGADOS	DOCES E FRUTAS
Sucos naturais diversos, em opções de 300ml e 500ml - Mínimo 2 sabores por dia, com opções com e sem açúcar	Pão manteiga com	Salgados de forno - Mínimo de 2 opções por dia	Salada de frutas
Bebidas preparadas com frutas e/ou leite (vitaminas) - Mínimo de 1 opção por dia	Sanduíche de queijo e presunto (misto)	Salgados fritos - Mínimo de 2 opções por dia	Sobremesas preparadas em embalagens individuais, tais como pudim, mousse, pavê, cocadas e compotas – Mínimo de 2 opções por dia
Refrigerantes em garrafas ou latas, devendo haver sempre opções sem açúcar e com baixas calorias	Hamburguer	Salgados folhados - Mínimo de 2 opções por dia	Tortas e bolos - Mínimo de 2 opções por dia
Leite achocolatado (caixa)	Cheeseburguer	Mini pizza - Mínimo de 2 opções por dia	Sequinhos
Café expresso	Sanduíche natural	Torta salgada - Mínimo de 1 opção por dia	Frutas in natura
Média de café com leite			Itens de bomboniere
Água de coco in natura			
Chá gelado			
Iogurte light e integral, industrializado (embalagem individual)			

Os itens que exijam múltiplas opções diárias deverão variar ao longo da semana, sendo vedada a oferta dos mesmos itens em 2 ou mais dias consecutivos.

Deverá haver 02 (duas) variedades, no mínimo, do queijo utilizado nos sanduíches, sendo um deles branco.

Os itens de bomboniere poderão variar a critério da **CONCESSIONÁRIA** e conforme a demanda do público, indicando-se, a título exemplificativo, a seguintes opções: Bombom de Cupuaçu, Trufa, Barra de Cereal, Cocada, Sonho de valsa ou similar, Batom, Chocolate barra, Doce de leite, Bala de gengibre, Bala de mel, Halls, Chiclete, Pé de Moleque, Doce de banana, Doce de banana sem açúcar etc.

RESTAURANTE:

ITEM	QUANTIDADES E REGRAS
ARROZ TIPO 1	Preparado de forma comum ou em variações como: branco normal ou refogado, à grega, colorido, integral etc. Mínimo de 2 variedades diárias, sendo uma integral

Preparado de forma comum ou em variações como: tropeiro, feijoada, tutu, ao leite, etc.

FEIJÃO TIPO 1

A preparação comum deverá ser servida diariamente e, no mínimo, 2 vezes por semana deverão ser servidas variações da preparação

Tipos: bovinas, suínas, caprinas, peixes (postas que não tenham muitas espinhas e filé), frutos do mar em geral (inclusive camarão), frango e peru.

Deverão ser preparadas em diversas variações tais como: assadas, grelhadas, à milanesa, a dorê, de panela, recheadas, a rolê, ao molho, moquecas etc.

Só será admitido o uso de carne de primeira qualidade (carnes bovinas: filé mignon, contra-filé, filé especial, alcatra, maminha, picanha, chã de dentro, paulista, patinho), sendo exigidas, rigorosamente, as especificações, com os devidos registros no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Deverá ser servido diariamente : um tipo de preparação carne bovina, um tipo de preparação com aves, um tipo de preparação com outro tipo de carne.

CARNES VARIADAS

No mínimo duas vezes na semana, deverá ser servida preparação de carne caprina ou suína, além das preparações citadas anteriormente.

Para as preparações de frutos do mar:

a) No mínimo 1 vez na semana, deverá ser servida preparação com camarão (moqueca, bobó, frigideira, alho e óleo, etc.);

b) No mínimo uma vez na semana, deverá ser servido peixe em posta (peixe nobre, como salmão, robalo, badejo, pescada amarela, etc.).

Exemplos: alimentos à base de glúten, soja, tofu, queijo branco, ovos, ovos de codorna, etc, apresentados de forma variada.

Deverá ser servida, no mínimo, uma opção diária.

Deverão ser servidas, minimamente, as seguintes opções diárias, com variações semanais:

a) 2 tipos de folhosos verdes crus entre as opções: acelga, alfaces variadas, agrião, chicória, rúcula, etc. (apresentar folha inteira ou rasgada, não picados);

b) 3 tipos de vegetais crus (exemplo: cenoura, beterraba, tomate, cebola. Apresentar os vegetais ralados, em fatias ou em cubos)

c) 2 tipos de tubérculos (exemplos: batata, inhame, mandioquinha, inhaminho, rabanete,etc.);

d) 1 tipo de maionese ou salpicão;

e) 2 tipos vegetal/legume refogados, ou no vapor utilizando-se abóbora, abobrinha, berinjela, brócolis, chuchu, couve, couve-flor, espinafre, quiabo, repolho, tomate, vagem, etc. .

f) 2 tipos de molhos para saladas: inglês, com iogurte, mostarda, limão, rose, tártaro, etc;

SALADAS EM GERAL

Deverão estar disponíveis diariamente itens para temperar e enriquecer as saladas e outras preparações, tais como: azeite de oliva extravirgem, vinagre, sal, molho de pimenta, ervas secas (orégano, manjericão, etc.), linhaça, gergelim e aveia.

GUARNIÇÕES DE FORNO

02 opções diárias, a exemplo de: suflê, empadão, lasanha, rocambole, pastelão, pizza, bolo salgado, cuscuz, panqueca, bolinhos, etc.

OUTRAS GUARNIÇÕES

02 guarnições salgadas diárias diversas das anteriores, tais como purês e massas em geral.

FARINHA DE MANDIOCA

Deverá ser fornecida diariamente farinha de mandioca torrada e, quando combinar com o cardápio, oferecer o item como farofa em variações diversas.

FRUTAS

Frutas diversas, mínimo de 3 variedades diárias, com variações semanais.

SOBREMESAS

Sobremesas preparadas do tipo: pudim, gelatina, cocada, tortas, doces caseiros, compotas, saladas de frutas, pavês, mousses, gelatinas, sorvetes etc.

No mínimo, duas opções diárias com variedades semanais, além de uma opção de sobremesa diet, diariamente.

BEBIDAS

Oferecer, no mínimo, refrigerantes em garrafas ou latas (devendo haver sempre opções sem açúcar), sucos naturais (2 variedades diárias, devendo haver sempre opções com e sem açúcar), chás gelados, água mineral com e sem gás, e água de coco.

III. PADRÃO BÁSICO DE QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

ÓLEOS	Deverão ser utilizados somente os de origem vegetal. As sobras de óleos utilizados em frituras não poderão ser reutilizadas
AZEITES	Os azeites deverão ser de boa qualidade. Deverão ser puros de oliva e balsâmico.
PÃES	Serão servidos sempre frescos
QUEIJOS	Os queijos serão sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos indicados pelo fornecedor
PRESUNTOS	Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecido frio e em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor. Não será admitido apresuntado.
BOMBONIERE	Deverá ser sempre de boa qualidade, fornecido em embalagens originais, sem alterações ou quebras.
SUCOS	Deverá haver opções de sucos elaborados com frutas frescas, lavadas, maduras e de primeira qualidade (preferencialmente) e opções preparadas com polpas de frutas pasteurizadas. Deverá haver variação constante de sabores, de acordo com as frutas da estação, disponíveis no mercado
REFRIGERANTES	Será do tipo em lata ou PET, em sabores variados, tais como guaraná, limão, coca, laranja, sendo. Deverá ter sempre a opção diet ou baixas calorias.
CAFÉ	O café deverá ser de primeira qualidade, fornecido em embalagens a vácuo. O consumo deverá ocorrer no prazo prescrito pelo fornecedor. A preparação deverá ser a que dê ao produto servido as melhores características de paladar.
CARNE SUÍNA, CAPRINA E BOVINA	Tipo extralimpa, isenta ao máximo de gorduras. Para carne bovina, o uso de carne de primeira qualidade
AVES	As aves deverão ser adultas e fornecidas ao consumidor final sem pés, cabeças e vísceras
PEIXES	Os tipos a empregar são robalo, dourado, pescada, vermelho, bacalhau, badejo, salmão, tilápia, atum e caçanete ou de qualidade superior. Fornecimento ao consumidor final sem entradas, cabeça e escamas
ENLATADOS	Poderão ser utilizados apenas como pratos compostos, como por exemplo, maioneses.
LINGUIÇAS	Deverão ser fornecidas as do tipo “puro”, isto é, fabricadas unicamente de carne suína. Os tipos a serem fornecidos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e gordura, observando-se a finalidade a que se destina (assados ou frituras).
LEITE IOGURTES	E O leite deverá ser pasteurizado, tipo A ou B, fornecido em embalagens originais, Tetra Pack e consumido na data prevista pelo fornecedor. Os iogurtes deverão ser do tipo natural ou com frutas, integral, diet e light, observando-se o consumo nos prazos indicados pelo fornecedor.
ÁGUA	A água utilizada para o preparo de alimentos, sucos e vitaminas deverá ser filtrada ou mineral, assim como o gelo

IV. TABELA DE PREÇOS DOS PRODUTOS

Durante o curso da execução do contrato, os preços dos produtos comercializados pela Cessionária deverão possuir preços compatíveis com os da região do Centro Administrativo da Bahia, sendo vedada a cobrança de valores onerosos.

No que se refere ao serviço de restaurante, indicam-se os seguintes valores de referência atualmente praticados na região:

<u>LOCAL</u>	<u>VALOR POR KG</u>
Tribunal Regional Eleitoral- TRE	R\$ 49,00
Restaurante Cai Duro	R\$ 46,00
Tribunal de Justiça do Estado da Bahia	R\$ 44,90
Restaurante Doce Fama (UPB)	R\$ 64,90
MÉDIA	R\$ 51,22

MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DA BAHIA
Frederico Wellington Silveira Soares
Superintendente de Gestão Administrativa

CPL CATERING ALIMENTOS LTDA
Maria de Cassia Lima Ornelas
Representante legal



Documento assinado eletronicamente por **MARIA DE CASSIA LIMA ORNELAS** em 08/05/2023, às 16:34, conforme Ato Normativo nº 047, de 15 de Dezembro de 2020 - Ministério Pùblico do Estado da Bahia.



Documento assinado eletronicamente por **Frederico Wellington Silveira Soares** em 11/05/2023, às 16:16, conforme Ato Normativo nº 047, de 15 de Dezembro de 2020 - Ministério Pùblico do Estado da Bahia.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.sistemas.mpbam.p.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0646732** e o código CRC **F08F8C6C**.

PORATARIA

PORATARIA SGA Nº 176/2023

O SUPERINTENDENTE DE GESTÃO ADMINISTRATIVA DO MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DA BAHIA , no uso de suas atribuições, RESOLVE designar os servidores Sued Almeida de Cerqueira, matrícula nº 352.995 e Carlos Alberto dos Santos, matrícula nº 000.101, para exercerem as atribuições de fiscal e suplente, respectivamente, do contrato nº 052/2023-SGA, relativo à concessão onerosa de uso de bem público imóvel, situado nas dependências da sede CAB do Ministério Público do Estado da Bahia, com a finalidade específica de instalar e explorar atividade comercial, exclusivamente alimentícia, relativa a serviços de lanchonete e restaurante.

Superintendência de Gestão Administrativa do Ministério Público do Estado da Bahia.

Frederico Wellington Silveira Soares
Superintendente de Gestão Administrativa

(Datado e assinado eletronicamente)



Documento assinado eletronicamente por **Frederico Wellington Silveira Soares** em 11/05/2023, às 16:16, conforme Ato Normativo nº 047, de 15 de Dezembro de 2020 - Ministério Público do Estado da Bahia.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.sistemas.mpbahia.mp.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0662534** e o código CRC **52717128**.

SUPERINTENDÊNCIA DE GESTÃO ADMINISTRATIVA

DIRETORIA DE CONTRATOS, CONVÊNIOS E LICITAÇÕES

RESUMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS – Nº 058/2023 - SGA. Processo SEI: 19.09.02677.0009534/2023-03 – Adesão a Registro de Preços nº 0001/2022 (Pregão Eletrônico nº 001/2022) do Consórcio Intermunicipal Aliança para a Saúde – CIAS. Parecer jurídico: 316/2023. Partes: Ministério Público do Estado da Bahia e a Empresa Localiza Veículos Especiais S.A. Objeto: Prestação de serviços de locação de veículos diversos, sem motorista, em caráter permanente, em regime mensalista, com quilometragem livre, destinada ao atendimento das demandas do Ministério Público do Estado da Bahia. Valor global: R\$ 205.920,00 (duzentos e cinco mil, novecentos e vinte reais). Dotação orçamentária: Unidade Orçamentária/Gestora 40.101/0003 - Ação (P/A/OE) 2000 – Região 9900 - Destinação de Recursos 1.500.0.100.000000.00.00.00 - Natureza de Despesa 33.90.33.00. Forma de Pagamento: ordem bancária para crédito em conta corrente do Contratado. Prazo de vigência: 12 (doze) meses, a contar de 11/05/2023.

PORTRARIA SGA Nº 167/2023

O SUPERINTENDENTE DE GESTÃO ADMINISTRATIVA DO MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DA BAHIA, no uso de suas atribuições, RESOLVE designar os servidores Ana Gabriela Reis Nogueira Gonçalves, matrícula nº [REDACTED] e Leonardo Borges Castellar Sampaio, matrícula nº [REDACTED] para exercerem as atribuições de fiscal e suplente, respectivamente, do contrato nº 058/2023-SGA, relativo à prestação de serviços de locação de veículos sem motorista, em decorrência da adesão a Ata de Registro de Preços nº 001/2022 - Consórcio Intermunicipal Aliança para a Saúde - CIAS.

Superintendência de Gestão Administrativa do Ministério Público do Estado da Bahia.

Frederico Wellington Silveira Soares
Superintendente de Gestão Administrativa

AUTORIZAÇÃO PARA INEXIGIBILIDADE Nº 001/2023 – CEAT. Processo SEI: 19.09.02024.0009249/2023-06. Parecer jurídico: Nº 338/2023. Partes: Ministério Público do Estado da Bahia e a empresa 3F LTDA, CNPJ: 23.484.444/0001-45. Objeto: disponibilização de licença corporativa de uso do software OrgaFascio nos módulos “Orçamento” e “Bases Adicionais”, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses. Valor: R\$ 3.996 (três mil, novecentos e noventa e seis reais). Dotação orçamentária/Gestora: 40.101.0039. Ação (P/A/OE): 4081. Região: 9900. Destinação dos recursos: 100. Natureza da despesa: 33.90.40. Fundamento legal: Art. 60, inciso I da Lei Nº 9.433/2005.

*Retifica publicação constante da edição nº 3.329, do dia 11/05/2023, do Diário da Justiça Eletrônico.

RESUMO DO SEGUNDO ADITIVO AO CONTRATO DE LOCAÇÃO DE IMÓVEIS - Nº 058/2013 - SGA Processo: 19.09.01128.0009043/2023-05. Parecer Jurídico: 345/2023. Partes: Ministério Público do Estado da Bahia e Vânia Gabriel Ferreira. Objeto contratual: Locação de Imóvel Urbano, para fins não residenciais, pertencente a locadora, destinado ao funcionamento da Promotoria de Justiça Regional de Serrinha. Objeto do aditivo: prorrogar o prazo de vigência contratual por mais 04 (quatro) anos, a contar de 14 de maio de 2023, bem como atualizar o valor do aluguel mensal de R\$ 4.852,61 (quatro mil, oitocentos e cinquenta e dois reais e sessenta e um centavos) para R\$ 5.000,00 (cinco mil reais), correspondendo ao uma majoração de aproximadamente 3,07% sobre o valor atualmente contratado. Dotação orçamentária: Unidade Orçamentária/Gestora 40.101/0047 – Ação (P/A/OE) 4058 – Região 5600 - Destinação de Recursos 100 - Natureza de Despesa 33.90.36.

RESUMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO DE BEM IMÓVEL – Nº 052/2023 - SGA. Processo SEI: 19.09.00857.0026492/2022-92 – CC 001/2023. Parecer jurídico: 270/2023. Partes: Ministério Público do Estado da Bahia e a Empresa CPL Catering Alimentos Ltda. Objeto: concessão onerosa de uso de bem público imóvel, situado nas dependências da sede CAB do Ministério Público do Estado da Bahia, com a finalidade específica de instalar e explorar atividade comercial, exclusivamente alimentícia, relativa a serviços de lanchonete e restaurante (venda de lanches e refeições). Taxa mensal de ocupação: R\$ 800,00 (oitocentos reais) pela utilização do espaço destinado à lanchonete; R\$ 4.000,12 (quatro mil e doze reais) relativo à utilização do espaço destinado ao funcionamento do restaurante. Prazo de vigência: 24 (vinte e quatro) meses, a contar da publicação no Diário da Justiça Eletrônico.

PORTRARIA SGA Nº 176/2023

O SUPERINTENDENTE DE GESTÃO ADMINISTRATIVA DO MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DA BAHIA, no uso de suas atribuições, RESOLVE designar os servidores Sued Almeida de Cerqueira, matrícula nº [REDACTED] e Carlos Alberto dos Santos, matrícula nº [REDACTED] para exercerem as atribuições de fiscal e suplente, respectivamente, do contrato nº 052/2023-SGA, relativo à concessão onerosa de uso de bem público imóvel, situado nas dependências da sede CAB do Ministério Público do Estado da Bahia, com a finalidade específica de instalar e explorar atividade comercial, exclusivamente alimentícia, relativa a serviços de lanchonete e restaurante.

Superintendência de Gestão Administrativa do Ministério Público do Estado da Bahia.

Frederico Wellington Silveira Soares
Superintendente de Gestão Administrativa