

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

PROJETO BÁSICO

1. OBJETO:

Concessão administrativa de uso, a título oneroso, de uma área localizada no Prédio Núcleo do Parque Tecnológico de Sorocaba à empresa especializada na exploração dos serviços de Lanchonete para fornecimento de lanches e cafés aos residentes do PTS e ao público externo.

2. JUSTIFICATIVA:

A contratação destina-se precipuamente a apoiar o Parque Tecnológico de Sorocaba no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de alimentação nas melhores condições possíveis quanto ao preço e a qualidades, em suas instalações, onde haverá grande fluxo de parceiros, servidores, participantes de eventos, visitantes e colaboradores eventuais que carecem dessa comodidade, o que justifica a concessão de área a ser explorada por empresa especializada no ramo de alimentação, como a cobrança direta do preço ao consumidor.

A presença de todas estas características atendimento à maior parte dos servidores, participantes dos eventos, visitantes e colaboradores eventuais, apresentação de serviços comuns e execução de serviços no interesse exclusivo da administração- coloca o caráter mercantil da exploração desse espaço público como elemento acessório do Contrato de Concessão. Justifica-se, portanto, a concessão administrativa de uso a preço módico, pois a utilidade geral e efetiva do

serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial a ser realizada pelo **concessionário**.

3. DETALHAMENTO DO OBJETO:

Concessão administrativa de uso, a título oneroso, de área com 135m², localizado no Prédio Núcleo do Parque Tecnológico de Sorocaba para exploração de serviço de lanchonete. Para prestação desses serviços a **Concessionária** vai operar a lanchonete e deverá fornecer ao público nas opções de cafés, sucos e lanches.

4. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO:

Os serviços serão prestados na Empresa Municipal Parque Tecnológico de Sorocaba- EMPTS, Avenida Itavuvu nº 11.777 – Distrito Industrial Zona Norte-Sorocaba- SP. CEP: 18078-005 – Telefone: (15) 3316-2323.

5. CONDIÇÕES ESPECIAIS DA OPERAÇÃO

5.1. Horário de Operação:

5.1.1. Os servidores deverão ser prestados e, dias úteis das 08:00 às 17:00; e nos demais horários, sábados, domingos e feriados, durante o período necessários, quando solicitado, e previamente agendado (agendamento com 48 horas de antecedência);

5.1.2. A critério da EMPTS, mediante simples comunicação escrita à empresa, poderá haver alteração dos horários;

5.1.3. A **Concessionária** poderá fornecer serviços em outros horários além dos anteriores especificados, a fim de atender a demandas específicas do público do Parque Tecnológico de Sorocaba;

5.2. Preços dos Produtos e Forma de Pagamento:

5.2.1. O pagamento das refeições será efetuado diretamente pelo usuário à **Concessionária**, no caixa da lanchonete, em moeda corrente, cartão de débito, cheque ou tíquete-refeição. Neste último caso, fica vedado qualquer desconto em relação ao seu valor facial e deverá aceitar o tíquete-refeição oferecido pela EMPTS e pelas Empresas Públicas e Privadas, residentes no Parque Tecnológico de Sorocaba, a seus funcionários. Deverá ainda manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente para o troco.

5.2.2. O **Concedente** não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários da lanchonete.

5.2.3. A **Concessionária** deverá manter em local visível uma tabela de preços com todos os produtos postos para comercialização na lanchonete, aprovados pela EMPTS, sendo vedado inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte.

6. DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS E PRODUTOS.

6.1. O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com o prescrito na Portaria nº326, de 30 de julho de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

6.2. A EMPTS poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos.

- 6.3. Os alimentos preparados para consumo deverão estar dispostos de modo que permaneçam organizados e adequados às condições higiênico-sanitárias de acordo com disposição na RDC 216/2004, na agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- 6.4. Os produtos quentes serão colocados à disposição dos usuários em balcão (ões) térmico(s), que deverá(ão) manter os alimentos, até o fim da distribuição, em temperatura prevista na legislação e dispor de cubas de aço inoxidável com distribuição em número suficiente para acondicionar os alimentos e respectivas guarnições, os quais deverão ser, obrigatoriamente, preparados com produtos de boa qualidade.
- 6.5. Para efetuar aferição da temperatura dos balcões e dos alimentos expostos ao consumo, a **Concessionária** deve possuir termômetro apropriados e, se possível, em local visível.
- 6.6. Para que não falte nenhum dos itens da tabela de produtos, devem ser mantidas quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento da lanchonete.
- 6.7. Observar as especificações mínimas constantes no cardápio aprovado pela **Concedente** para elaboração semanal.
- 6.8. Os empregados deverão atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas.

7. HIGIENE DOS ALIMENTOS

- 7.1. Manter geladeiras e freezers permanentes em condições adequadas de higiene e arrumação.

- 7.2. Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários ao fornecimento dos itens do cardápio.
- 7.3. Utilizar somente produtos de boa qualidade e procedências.
- 7.4. As mesas da lanchonete deverão ser limpas ao término de cada ocupação.
- 7.5. Utilizar somente água filtrada no preparo dos refrescos.
- 7.6. Não aproveitar qualquer dos gêneros preparados (assados, cozidos, etc.) e não servidos, para atendimento de cardápios futuros.
- 7.7. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação desses produtos deve obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes. Esses produtos devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.
- 7.8. Os utensílios e equipamentos de higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.
 - 7.8.1. Deve haver utensílios distintos para higienização de instalações, para a higienização das partes dos equipamentos, e para aqueles que entram em contato com o alimento.
- 7.9. Os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.
- 7.10. Coletar diariamente amostras de todos os alimentos servidos, e conservá-los em recipientes devidamente higienização sob condições

adequadas de refrigeração por período de 72 (setenta e duas) horas, obedecidas as recomendações técnicas de coletas das amostras.

- 7.11. A análise microbiológica em amostras coletadas na lanchonete, poderá ser determinada pela EMPTS, a seu critério, após comunicação expressa, ficando a **Concessionária** obrigada a pagar o custo dos exames se for detectado o descumprimento de qualquer parâmetro sanitário previsto na legislação pertinente ao produto analisado.
- 7.12. Utilizar somente utensílios de fácil higienização para retirar os preparados dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição.
- 7.13. Utilizar somente produtos permitidos pela legislação vigente para a desinfecção dos alimentos.

8. HIGIENE AMBIENTAL

- 8.1. Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todos e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da lanchonete por qualquer motivo.
- 8.2. Utilizar produtos de limpeza adequados tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam alimentos.
- 8.3. A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância, porém, além dessa rotina deve-se também:



- 8.3.1.** Remover o lixo diariamente, inclusive alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais;
- 8.3.1.1.** A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver transito de gêneros a serem consumidos;
- 8.3.1.2.** Impossibilitada a separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução de forma a atender a Portaria nº 1.428 de 02 de dezembro de 1993; Ministério da Saúde.
- 8.4.** Acondicionar o lixo em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária de modo a garantir a sua segurança, contra riscos de contaminação durante a remoção e acondicionamento do lixo em local próprio, externo, de acordo com as determinações da **Concedente**, normas sanitárias vigentes no Programa de Saúde Seletiva do Lixo.
- 8.4.2.** Impedir a presença de animais domésticos nas dependências da lanchonete;
- 8.4.2.** Seguir um programa de controle integrado de pragas.
- 8.5.** Etapas Obrigatórias no Processo de Higienização Ambiental:
- Lavagem com água e sabão ou detergente neutro;
 - Enxágue;
 - Desinfecção química: deixar o desinfetante em contato mínimo de 15 minutos;
 - Enxágue.

8.6. Não é Permitido nos Procedimentos de Higiene:

- Varrer a seco nas áreas de manipulação;
- Fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;
- Uso de escovas, esponjas ou similares e metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos
- Reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza;
- Usar nas áreas de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários;
- Desinfecção de pratos e talheres com álcool hidratado a 70%.

8.7. Usar produtos permitidos, para desinfecção ambiental em conformidade à legislação que rege a matéria.

9. DO CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

9.1. A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas, devendo existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos. As medidas preventivas deverão estar de acordo com o estabelecimento na Resolução RCD nº216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou, em intervalos menores, quando se fizer necessário;

9.2. A **Concessionária** deverá arcar com o ônus de dedetização ou desratização, e deverá proceder acompanhamento dos trabalhos da empresa especializada, devendo posteriormente, realizar limpeza

geral na área física do espaço cedido, equipamentos e utensílios, preferencialmente aos domingos.

10. DOS EMPREGADOS

O **Concessionário** obriga-se a:

- 10.1. Manter os empregados devidamente registrado, com carteira de trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, se responsabilizando por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade.
- 10.2. Afixar em locais visíveis relação nominal dos empregados, constantes funções e horários de trabalho.
- 10.3. Substituir o empregado que apresentar sinais de qualquer doença incompatível com a sua função.
- 10.4. Fornecer, após a aprovação da EMPTS, **prazo máximo de 20 (vinte) dias**, uniformes completos, de cor clara (calças, blusas, calçados, aventais plásticos, touca/rede ou gorro, máscara e luvas descartáveis para a manipulação, limpeza, etc.) e em quantidade suficiente, considerando as particularidades de cada função. Os uniformes deverão ser mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua substituição deverá ser feita sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo sempre a boa aparência dos empregados.
- 10.5. Os empregados da **Concessionária** deverão apresentar-se sempre limpos, de cabelos e unhas aparadas e barbas raspadas,



uniformizados, crachás de identificação, nome do empregado em destaque e nome do **Concessionária**.

- 10.6. Substituir sempre que exigido pela EMPTS e independente de justificativa por parte desta, qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes ao interesse do Serviço Público.
- 10.7. Responsabilizar-se, em caso de acidentes que venha a vitimar seus empregados quando em serviço, por tudo que as leis trabalhistas e previdenciárias lhe assegurem e pelas demais exigências legais para o exercício da função.
- 10.8. Manter pessoal capaz de prestar serviços, sem interrupções e substituir empregados, sem qualquer ônus para a EMPTS, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outra razão, devendo a **Concessionária** acatar parecer da EMPTS quando esta constatar que o número de empregados esteja insuficiente para o bom andamento dos serviços.
- 10.9. Proporcionar treinamento continuado de equipe, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do Contrato conforme orientação da RDC 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional da Vigilância Sanitária.
- 10.10. Comprovar habilitação de todos os empregados por meio treinamento específico na sua área de atuação.
- 10.11. Manter no local, empregados suficientes para a perfeita execução dos serviços, bem como garantir um atendimento rápido e eficiente.



11. DOS BENS DE PROPRIEDADE DA EMPTS.

- 11.1. A **Concessionária** receberá, para exploração dos serviços, as áreas especificadas no objeto conforme laudo de vistoria emitido pela EMPTS.
- 11.2. A **Concessionária** responderá pela instalação físicas, pinturas, pisos, vidros, manutenção e reparo das dependências e instalações elétricas (inclusive troca de lâmpadas), hidráulicas, caixas de gordura e gás, esgotos, grelhas e tubulações de escoamento de água; e dos equipamentos, realizando diariamente e sua higienização, limpeza e conservação, sendo responsável também pela limpeza e destinação final de entulhos e resíduos gerados das obras de instalação;
- 11.3. A substituição, movimentação ou retirada de qualquer bem de propriedade da EMPTS somente poderá ser efetuada mediante autorização expressa do Gestor do Contrato, e acompanhada pelo Setor responsável pelo Patrimônio.
- 11.4. Os serviços de manutenção dos móveis e equipamentos cedidos, quando houver, serão de responsabilidade e a expensas da **Concessionária**:
- 11.4.1. As recomendações de cada fabricante, no tocante à manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos devem ser seguidas com rigor, assegurando-se que os serviços sejam executados por firmas especializadas.



11.4.2. Os serviços de manutenção compreendem reparos e substituição de peças, obrigando-se, a **Concessionária**, a colocar os equipamentos de uso em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contando da detecção do defeito. No caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, tal fato deverá ser comunicado ao Gestor do Contrato.

11.5. A **Concessionária** se compromete a devolver no final do período contratual as instalações em boas condições de funcionamento, bem como os móveis e equipamentos cedidos, quando houver, em caso de rescisão antecipada, no prazo de 10 (dez) dias, sem prejuízo de outras penalidades previstas e independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE.

12.1. Promover o acompanhamento e a fiscalização das execuções dos serviços por servidores especialmente designados, nos termos do Art. 67, da Lei nº 8.666/93, e exigir medidas corretivas por parte da **Concessionária**, quando necessário. Podendo, ainda, sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que esteja em desacordo com as exigências especificadas neste Projeto e no Edital.

12.2. Observar, durante a vigência do Contrato, o cumprimento das obrigações assumidas pela **Concessionária**, bem como a manutenção de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.



- 12.3. Assegurar o livre acesso dos empregados da **Concessionária**, em dias e horários previamente estipulados, quando devidamente identificados, aos locais em que devem executar suas tarefas.
- 12.4. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados.
- 12.5. Comunicar à **Concessionária**, por escrito, ocorrência das eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para correção.
- 12.6. Ordenar a imediata retirada do local, bem como substituição do empregado da **Concessionária** que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a fiscalização; ou cuja permanência no Parque Tecnológico de Sorocaba seja julgada inconveniente.
- 12.7. Fornecer ramal telefônica para ligações internas.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 13.1. Responder por danos e desaparecimentos de bens patrimoniais, de acordo com o Art.70 da Lei nº 8.666/93 e por avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou prepostos, por dolo ou culpa, a terceiros ou à própria **Concedente**, providenciar a reposição dos bens com qualidade idêntica ou semelhante ou, ainda, ressarcir o valor correspondente em 48 (quarenta e oito) horas, desde que fique comprovada a responsabilidade, sem prejuízo de outras comunicações legais.
- 13.2. Adquirir e disponibilizar todos os utensílios de cozinha e da lanchonete, tais como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, galheteiros (paliteiros, saleiros, etc.) toalhas de mesa e

outros necessários ao perfeito funcionamento dos serviços e excelentes aspectos visual, sendo vetado o uso de utensílios amassados ou quebrados e sem padronização.

- 13.3. Adquirir e pôr em uso os equipamentos necessários para o bom atendimento ao público, tais como mesas e cadeiras com estrutura de metal resistente, liquidificadores, espremedores de sucos e centrífugas, chapas, máquinas de café expresso, máquina de suco, forno elétrico e forno de micro-ondas, e demais equipamentos necessários à perfeita execução do objeto do Contrato.
- 13.4. Manter quantidade de pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta de serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, devendo a **Concessionária** acatar parecer da EMPTS quando esta constatar que o número de empregados é insuficiente para o bom andamento dos serviços.
- 13.5. Manter disponível para exame pela EMPTS ou por fiscalização externa, toda documentação comprobatória da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, comercial e administrativa, inclusive licenças, **autorização de funcionamento e alvará** para o exercício de suas atividades comerciais resultantes da execução do Contrato.
 - 13.5.1. Comprovar o pagamento no final de cada mês, por meio da entrega de cópia ao representante do Contrato, juntamente com o original.
- 13.6. Arcar com demais despesas decorrentes dos serviços como material e insumos necessários à sua execução, locomoção, seguros, impostos, e quaisquer outras que venham a ser determinadas por Lei ou pela situação de fato.

- 13.7. Formalizar e manter o Preposto credenciamento perante a **Concedente**, experiente e com poderes para representa-la na execução do Contrato.
- 13.8. Entregar ao Gestor do Contrato a relação que contenha nomes, funções e horários de trabalho de todos os empregados, mantendo-a sempre atualizada.
- 13.9. Manter em lugar visível painel com a relação nominal e carteira de saúde dos empregados que prestam serviço nas instalações da lanchonete, devidamente atualizada.
- 13.10. Comunicar imediatamente ao Gestor do Contrato sobre a fiscalização procedida por órgãos competentes no cumprimento de normas; facilitar suas atuações e, ao final, cientificar a **Concedente** do resultado das inspeções.
- 13.11. Cumprir todas as orientações da **Concedente** para fiel desempenho das atividades especificadas.
- 13.12. Cumprir com rigor as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho, sanitários e sobre manipulação de alimentos.
- 13.13. Atender prioritariamente aos servidores da **Concedente**, dispensando tratamento eficiente e cortês.
- 13.14. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com poder bactericida e ação fungicida, para se obter ampla higienização do ambiente, dos equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam alimentos.



- 13.15.** Utilizar na cozinha e áreas afins toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim.
- 13.16.** Manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixa monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à realização de serviço.
- 13.17.** Manter toda área concedida (salão, cozinha, depósito, vestiário, banheiros, etc.) no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, bem como as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo mesas (os suportes horizontas e verticais), cadeiras (assentos, encosto e suporte), portas e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, notadamente no período de maior utilização e frequência vetado o uso de produto químico de forma nociva ao ser humano.
- 13.18.** Deixar ao final do prazo contratual, as instalações da lanchonete em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento de lanches pelo próximo **Concessionário**, com a revisão geral dos equipamentos e instalações que forem incorporados a área concedida, procedendo uma limpeza geral nas caixas de gordura e nas tubulações de esgoto localizadas nas áreas dos serviços.
- 13.19.** Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando somente aqueles de qualidade superior para o preparo dos alimentos.

- 13.20.** Informar ao Gestor do Contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços.
- 13.21.** Cumprir e fazer cumprir por seus empregados normas e regulamentos disciplinares relativos à segurança dos edifícios da **Concedente**, assim como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto do Contrato, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor.
- 13.22.** Arcar com as despesas decorrente de qualquer infração praticada por seus empregados quando da sua execução dos serviços objeto do Contrato.
- 13.23.** Abster-se de comercializar bebidas alcoólicas nas dependências do Parque Tecnológico de Sorocaba.
- 13.24.** Arcar com a despesa de consumo de gás necessário aos equipamentos da lanchonete, ficando o abastecimento e controle do estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, bem como, a manutenção corretiva e preventiva da central de gás.
- 13.25.** Abster-se de veicular publicidade acerca do Contrato, salvo se houver prévia autorização da **Concedente**.
- 13.26.** Manter durante a vigência do Contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo de Referência e no Edital.
- 13.27.** Apresentar seus empregados no local com pontualidade e asseio, conforme os horários fixados pela **Concedente**, para fins de execução dos serviços.

- 13.28.** Assumir todas as responsabilidades relativas a seus empregados, inclusive para atendimento em caso de emergência por acidente ou qualquer mal súbito.
- 13.29.** Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionados aos serviços contratados.
- 13.30.** Instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da **Concedente**.
- 13.31.** Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela **Concedente** quanto aos serviços contratados.
- 13.32.** Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do Contrato.
- 13.33.** Responsabilizar-se pela instalação de bom sistema de exaustão de ar da cozinha e do salão de atendimento (ventilação forçada), bem como pela modernização dos equipamentos e utensílios, utilizados na lanchonete, sem ônus para a **Concedente**.
- 13.34.** Repor material ou equipamento cedido, pela EMPTS, quando houver, em caso de desaparecimento, quebra ou qualquer outro motivo que torne inutilizável, com outro novo de idêntica ou similar qualidade e funcionalidade.

14. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS.

- 14.1.** A Execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada pela Diretoria de Operações, consoante o disposto do Art. 67, da Lei nº



8.666/93, na função de representantes (efetivos, substitutos e auxiliares) do Contrato.

14.2. Sem prejuízo da pela responsabilidade da **Concessionária** perante a EMPTS, órgãos ou terceiros, os serviços estarão sujeitos a mais ampla e irrestrita fiscalização, a qualquer hora, e em todas as etapas, e a presença do Gestor do Contrato não diminuirá a responsabilidade da empresa na execução.

14.2.1. A qualidade dos produtos finais fornecidos; como sabor e a apresentação dos alimentos; a utilização de qualquer ingrediente.

14.2.2. A limpeza da área física, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços.

14.2.3. Os hábitos de higiene e limpeza dos uniformes dos empregados.

14.2.4. O estado de funcionamento dos equipamentos e a conservação dos móveis.

14.3. Caberá, ainda ao Gestor do Contrato, notificar a empresa, por escrito, em caso de eventuais imperfeições na execução dos serviços, determinando prazo para a correção.

14.4. Comunicar à autoridade competente quaisquer anormalidades ocorridas no decurso dos serviços, durante a vigência do Contrato.

14.5. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do Gestor do Contrato serão encaminhadas à autoridade superior, em tempo hábil, para adoção das imediatas medidas saneadoras.



15. DAS CONDIÇÕES GERAIS.

- 15.1. Iniciar as atividades na data definida no Contrato.
- 15.2. A **Concessionária** deverá entregar cópia do Alvará de Funcionamento no prazo de até 40 (quarenta) dias após o início das atividades.
- 15.2.1. Esse prazo poderá ser prorrogado uma vez e pela metade, a critério da Administração, se for aceita a fundamentação do pedido de prorrogação.
- 15.3. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos neste Termo de Referência e no Edital, com observância às recomendações da boa técnica, normas e legislação, bem como observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos e utensílios.
- 15.4. Utilizar equipamentos e instalação da lanchonete somente para preparo dos alimentos objeto do Contrato, vedada qualquer outra atividade não prevista no Contrato ou não autorizada expressamente pela Administração.
- 15.5. Na execução dos serviços, a **Concessionária** obedecerá às normas técnicas e sanitárias vigentes a respeito, observar qualquer modificação ou utilização que implique no objeto do Contrato, bem como às exigências do Gestor do Contrato que não forem contrárias à legislação.
- 15.6. A **Concedente** não admitirá, em hipótese alguma, a não observância pela **Concessionária** das regras básicas de higiene pertinentes à manipulação de alimentos, à limpeza de equipamentos e utensílios,



afim, a tudo eu se referir às operações de recepção, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos.

- 15.7. Manter a **Concessionária**, a ação dos empregados restrita às áreas da lanchonete. O acesso a outras dependências está sujeito a autorização da EMPTS.
- 15.8. Após o início dos serviços, os mesmos não poderão ser paralisados, a não ser por ordem expressa do Gestor do Contrato, ou de quem receber sua delegação.
- 15.9. Não existirá para a **Concedente** qualquer solidariedade quanto ao cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias para com os empregados da **Concessionária**, cabendo a esta assumir, de forma exclusiva, todo ônus advindo da relação empregatícia.
- 15.10. Por convivência administrativa, a **Concedente** poderá, a qualquer época, alterar a localização das instalações, aumentar ou diminuir as áreas ocupadas, alterar o horário de funcionamento e/ou o horário em que deverá atender ao público, bastando para tanto comunicar a **Concessionária**.
- 15.11. A **Concessionária** deve abster-se de subconceder ou subcontratar, total ou parcialmente, o objeto deste contrato, sob pena de rescisão.

16. DAS PENALIDADES.

- 16.1. Pela inexecução total ou parcial das obrigações assumidas, garantida a prévia defesa, a Administração poderá aplicar a **Concessionária** as sanções previstas nos Artigos 86 a 88 da Lei nº 8.666/93.