

**EMPRESA MUNICIPAL PARQUE TECNOLÓGICO DE SOROCABA-
PROCESSO ADMINISTRATIVO N°00074/2019 – CPL nº 000037/2019 -
CONCORRÊNCIA PÚBLICA N°001/2019 DESTINADA À CONCESSÃO DE USO
DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO DE LANCHONETE NO PRÉDIO
NÚCLEO DO PARQUE TECNOLÓGICO DE SOROCABA**

01. PREÂMBULO

De conformidade com o disposto no Processo Administrativo nº74/2019, a Comissão Permanente de Licitação por solicitação da Diretoria Administrativa e Financeira, torna público, para conhecimento dos interessados, que se acha aberto nesta Empresa Municipal Parque Tecnológico de Sorocaba- EMPTS a Concorrência Pública nº001/2019, em epígrafe.

1.1- A presente licitação é do tipo “Maior Oferta”, e se processará de conformidade com este Edital e pela Lei Complementar nº 123/06, pela Lei nº 13.303/2016 e atualizações.

1.2- O recebimento e a abertura dos Envelopes de Habilitação e Proposta serão até às 10:00 horas do dia 23/07/2019, em conformidade com deste Edital.

1.3- As dúvidas, informações, esclarecimentos ou outros elementos necessários ao perfeito entendimento do presente Edital e para as formulações das

propostas deverão ser encaminhada à EMPTS, para o seguinte endereço eletrônico: licitacoes@empts.com.br, mediante solicitação por escrito e até 02 (dois) dias úteis antes do recebimento das propostas.

1.3.1- A Empresa Municipal Parque Tecnológico de Sorocaba, não se responsabiliza por documentos enviados via postal não entregues em tempo hábil, na sede do Parque Tecnológico de Sorocaba.

1.4- Integram neste Edital os seguintes anexos:

- ANEXO I : Minuta do Contrato
- ANEXO II: Termo de Referência

02. OBJETO DE LICITAÇÃO

2.1 - Visa a presente licitação a concessão de uso e espaço público a título precário e oneroso, destinado à exploração de lanchonete no Prédio Núcleo do Parque Tecnológico de Sorocaba, em área de 135 m².

2.2 - A atividade compreende a comercialização de lanches, salgadinhos, refrigerantes, sucos, doces, sorvetes, café e outros similares, sendo vedada a venda de bebidas alcoólicas, conforme Anexo II – Termo de Referência.

03. DO PRAZO

3.1 - O contrato terá vigência por 01 (um) ano, a partir da data de emissão da Ordem de Início dos Serviços, podendo ser prorrogado por igual período.

3.1.1 - O contrato poderá a qualquer tempo, ser aditado para adequações às disposições governamentais aplicáveis às espécies.

3.1.2 - A concessão objeto desta licitação é intransferível a qualquer tempo.

3.2 - O Concessionário deverá assinar o contrato dentro de no máximo 05 (cinco) dias após a convocação feita pela EMPTS, sob pena de multa prevista no subitem 12.1.9 deste Edital, sem prejuízo das demais sanções previstas em Lei.

04. OBRIGAÇÕES DO CONCESSIONÁRIO

4.1 - Fornecer e instalar, às suas expensas, todos os equipamentos, móveis, utensílios e implementos necessários ao funcionamento, os quais deverão estar em perfeito estado de conservação e aqueles que não forem de natureza fixa poderão ser retirados no final do contrato, seguindo as orientações do Anexo II – Termo de Referência.

4.2- Arcar com as despesas de instalação, remoção, manutenção e conservação dos equipamentos bem como a recarga de extintores ali existentes.

4.3- Arcar com o ônus da instalação de móveis e equipamentos de natureza fixa que forem necessários ao funcionamento da lanchonete, bem como dos revestimentos das paredes que passarão a fazer parte integrante do imóvel.

4.4- Dar manutenção nas instalações hidráulicas e elétricas já existentes, bem como adequar o local no que for necessário.

4.5- Manter a lanchonete funcionando obrigatória e ininterruptamente em dias úteis (de segunda à sexta-feira), durante o horário **das 08:00h às 17:00h** (das oito horas às dezessete horas), devendo funcionar nos demais horários e dias da semana, para atender a eventos previamente agendados e comunicados pela EMPTS, com observância de variedade de cardápio, ingredientes de primeira qualidade, conforme Anexo II – Termo de Referência.

4.6- Efetuar o pagamento de qualquer tributo que incida diretamente sobre a atividade.

4.7- Manter limpo e higiênico o local da lanchonete e áreas contíguas utilizadas, inclusive se responsabilizando pelo fornecimento das matérias para tal fim.

4.7.1- Fazer uso da área externa defronte à lanchonete mediante autorização da EMPTS, devendo mantê-la também em perfeitas condições de higiene e limpeza, permanecendo livre a área de passagem das pessoas.

Esta autorização poderá ser cessada a qualquer tempo pela EMPTS, sem que caiba ao CONCESSIONÁRIO qualquer reclamação ou indenização.

4.8- Manter os seus empregados devidamente uniformizados e munidos de credencial, sempre que a lanchonete estiver em funcionamento.

4.9- Arcar com todas as despesas e obrigações trabalhistas, previdenciárias e assistenciais relativas ao pessoal que vier a ser empregado, sendo considerado como único empregador.

4.10- Impedir a permanência de pessoas não credenciadas trabalhando nas dependências da lanchonete.

4.11- Informar em local visível os preços praticados, que não poderão ser superiores à média de preços cobrados nos estabelecimentos congêneres da cidade de Sorocaba.

4.12- Permitir aos encarregados da fiscalização, livre acesso, em qualquer época às instalações dos serviços, bem como à dos registros contábeis.

4.13- Zelar pela saúde dos funcionários e seu efetivo controle, de acordo com que se preconiza a Portaria nº 1.428 de 26/11/1993 do Ministério da Saúde efetuando exames médicos e laboratoriais complementares.

4.14- Responder pelos entupimentos causados na rede de esgoto, por restos alimentícios, realizando imediatamente os reparos necessários, sem onerar a EMPTS.

4.15- Providenciar o alvará de funcionamento expedido pelo Serviço de Vigilância Sanitária, e afixá-lo em local visível, encaminhando uma cópia autenticada para a EMPTS.

4.16- Entregar, obrigatoriamente, e mensalmente na Diretoria Administrativa e Financeira:

a) Relação de empregados que estiverem envolvidos na prestação de serviços contratados.

b) Fotocópia da GRPS, devidamente quitada e autenticada, com o preenchimento obrigatório dos dados que identifiquem a Permissionária.

c) Comprovantes de recolhimento do FGTS dos funcionários envolvidos com os serviços, relativo ao mês imediatamente anterior, sob pena de incorrer nas sanções cabíveis.

05. OBRIGAÇÕES DA EMPRESA MUNICIPAL PARQUE TECNOLÓGICO DE SOROCABA

5.1- Obriga-se a EMPTS:

5.1.1- Zelar pela boa qualidade dos serviços, receber, apurar, solucionar queixas e reclamações dos usuários, que serão cientificados, em até 30 (trinta) dias, das providências tomadas.

5.1.2- Intervir na prestação dos serviços com o fim de assegurar o fiel cumprimento das normas contratuais, nos casos e que se fizer necessário.

06. DIREITOS E OBRIGAÇÕES

6.1- São direitos e obrigações dos usuários:

6.1.1- Receber serviço adequado.

6.1.2- Levar ao conhecimento do Poder Público as irregularidades de que tenham conhecimento, referente ao serviço prestado.

07. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E REAJUSTE

7.1- A remuneração mencionada no item 9.1.2, deverá ser recolhido mensalmente pelo Concessionário aos cofres da EMPTS através de depósito em conta bancária fornecida pela Diretoria Administrativa e Financeira e informada no contrato, com vencimento no dia 10 (dez) de cada mês.

7.1.1- Essa data será automaticamente prorrogada para o 1º (primeiro) dia útil seguinte, caso coincida em feriado ou final de semana.

7.2- A remuneração será reajustada anualmente de acordo com a variação do IGPM.

08. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAR DA LICITAÇÃO

8.1- Ficam impedidas de participar desta Concorrência aquelas que estão:

8.1.1- Suspensas nos seus direitos de licitar na Prefeitura de Sorocaba;

8.1.2- Declaradas inidôneas pela Administração Municipal, Estadual ou Federal;

8.1.3- Em regime de falência, dissolução, liquidação ou concurso de credores;

8.1.4- Contratados pela Administração Pública, sendo eles dirigentes, gerentes, sócios e responsáveis técnicos da licitante interessada;

8.1.5- Cooperativas de Trabalho;

8.1.6- Em regime de Consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

8.1.7- Servidor de qualquer órgão ou entidade vinculada a Prefeitura de Sorocaba ou a EMPTS;

8.1.8- A empresa não ser pertinente ao ramo de atividade compatível com o objeto da presente licitação (Lanchonete);

8.1.9- Pessoas Físicas.

8.2- Da Habilitação:

8.2.1- No envelope “HABILITAÇÃO”, deverá constar os seguintes documentos:

8.2.1.1- Habilitação Jurídica:

a) Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de Sociedade Comerciais e, no caso de Sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, de conformidade com a Lei em vigor.

b) Em caso de Sociedade Anônima, publicação em Órgão Oficial da Ata de Assembleia de Constituição, das alterações subsequentes, e da última eleição da diretoria, bem como o arquivamento desses documentos na repartição competente.

c) Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir, de conformidade com a Lei em vigor.

d) Inscrição Comercial, (Registro na Junta Comercial) no caso de Firma Individual.

OBS: o objeto social da empresa deverá ser compatível com o objeto licitado.

8.2.1.2- Regularidade Fiscal:

a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ);

b) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Dívida Ativa da União, Fazenda Estadual e Fazenda Municipal (valores mobiliários), do domicílio ou sede da licitante, com prazo de validade vigente;

c) CRF- Certidão de Regularidade do FGTS, atualizado para comprovação de situação regular, em cumprimento ao instituído por Lei;

d) Prova de regularidade do INSS através de certificado atualizado ou obtido via internet, salientando que a aceitação da Certidão está condicionada a verificação de sua validade pela internet, observando-se a finalidade para qual foi emitida.

e) Prova de inexistência de débitos inadimplentes perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa, nos termos do Título VII – A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 01 de maio de 1943.

8.2.1.2.1- Serão aceitas certidões negativas ou positivas com efeito de negativas.

8.2.1.3- Qualificação Econômica – Financeira:

a) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, já exigível e apresentável na forma da

Lei, que comprovam a boa situação financeira da empresa, vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta.

b) O balanço patrimonial e demonstrações contábeis serão aceitos, na forma da Lei, quando apresentados por meio de:

- Publicação em Diário Oficial

- Publicação em Jornal

- Cópia ou fotocópia registrada ou autenticada na junta comercial da sede ou do domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, inclusive com os Termos de Abertura e Encerramento.

c) As empresas recém constituídas e que não tenham promovido a apuração dos primeiros resultados, poderão participar do certame apresentado ou seu “ balanço de abertura” que demonstre a sua situação econômico-financeira devidamente registrada.

d) Certidão Negativa de Falência ou Insolvência expedida pelo Distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.

e) “ Nos termos da NBC – T – 2.1 do Conselho Federal de Contabilidade, item 2.1.4, o balanço e demais demonstrações contábeis de encerramento de exercício bem como a demonstração dos índices contábeis deverão ser obrigatoriamente assinadas por contador credenciado e pelo titular da empresa ou seu representante legal. ”

8.2.1.4- Qualificação Técnica e Outras Comprovações:

a) Declaração que o Concessionário possui condições de instalar todos os equipamentos, móveis, utensílios e implementos descritos no item 4.1 no momento oportuno.

b) Declaração, assinada pelo representante legal, de que não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos (Art. 7º, XXXIII, CF).

c) Declaração expressa do responsável pela empresa, sob as penalidades cabíveis na inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação.

d) Comprovação de Visita Técnica, apresentando declaração fornecida pela Diretoria de Operações, onde estará declarado que a licitante tem pleno conhecimento das

condições gerais para a execução dos serviços objeto desta licitação.

d1) Para obtenção desta declaração, os interessados deverão realizar a visita técnica, até a data de abertura dos envelopes, e seu agendamento deverá ser realizado através dos seguintes telefone: (15) 3316-2323 para que seja acompanhado de um empregado designado para tal fim.

8.3- A ME e/ou EPP que pretenda sua inclusão no regime diferenciado concedido pela Lei Complementar nº 123/06, deverá entregar, na forma da Lei, dentro do envelope nº 01, declaração de que não está incurso em nenhum dos impedimentos do § 4º do Art. 3º da Lei Complementar nº 123/06, assinada por representante legal da licitante ou por procurador/ credenciado, munido de procuração hábil, nos termos da Lei, ou de carta credenciamento.

8.4- Nos termos dos Artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/06, as MEs e EPPs deverão apresentar toda a documentação exigida no item 08, mesmo que esta apresente alguma restrição com relação à regularidade fiscal.

8.5- Havendo alguma restrição com relação à regularidade fiscal, será assegurado às MEs e EPPs o prazo de 02 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a licitante for declarada a vencedora da licitação, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a

regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

8.6- A não-regularização da documentação no prazo previsto acima implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas no edital na Lei, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para contratação, ou revogar a licitação.

8.7- Os documentos necessários à habilitação mencionados acima poderão ser apresentados no original ou por qualquer processo de cópia autenticada em cartório ou publicação em órgão da Imprensa Oficial.

8.8- Na hipótese de não constar o prazo de validade das certidões apresentadas, esta EMPTS aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação dos envelopes.

8.9- Se a licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

OBS: Solicitamos às licitantes, para facilitar análise e julgamento dos documentos, que estes sejam apresentados na ordem enumerada no item 08 e seus subitens, devidamente numerados e reunidos com presilha para facilitar a juntada no processo.

09. DA PROPOSTA

9.1- O envelope PROPOSTA deverá conter:

9.1.1- Declaração de que visitou o local e tomou conhecimento das características do mesmo.

9.1.2- O valor mensal oferecido, não inferior a R\$300,00 (trezentos reais).

9.1.3- Nome de quem assinará o Contrato (CPF, RG e cargo que ocupa na empresa), na hipótese de adjudicação.

9.1.4- Endereço, telefone E e-mail para contato.

10. FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

10.1- Os documentos estipulados no item 8 e seus subitens deverão ser entregues em envelope fechado, consignando-se externamente o nome da proponente e as expressões:



**CONCORRÊNCIA N° 001/2019 – CPL N° 37/2019
“HABILITAÇÃO”**

10.2- Depois de preenchida de acordo com o item 9, a PROPOSTA deverá ser entregue em envelope fechado, consignando-se externamente o nome da proponente e as expressões:

**CONCORRÊNCIA N° 001/2019 – CPL N° 37/2019
“PROPOSTA”.**

10.2.1- Somente poderão manifestar-se em ATA:

- a) Representante legal da empresa, munido de comprovante e RG;
- b) Procurador munido de procuração e RG; ou
- c) Representante credenciado pela empresa, munido da credencial e RG.

11. DO JULGAMENTO

11.1- Da Habilitação:

11.1.1- Examinados os documentos do envelope “HABILITAÇÃO”, a Comissão Permanente de Licitação, decidirá pela HABILITAÇÃO ou INABILITAÇÃO dos licitantes

11.1.2- Será declarado INABILITADO o licitante que oferecer documentação incompleta ou em desacordo com o exigido no item 8 ou que não atenda a qualquer exigência deste Edital.

11.1.3- Serão devolvidos fechados os envelopes PROPOSTA aos licitantes INABILITADOS, após o término do prazo de recurso.

11.2- Da Proposta:

11.2.1- As propostas deverão obedecer rigorosamente ao disposto no item 9.

11.2.2- Esta licitação é do tipo MAIOR OFERTA e a classificação se fará pela ordem decrescente dos preços propostos.

11.2.3- Será declarada vencedora a proposta que oferecer maior vantagem à EMPTS, dentro do critério estabelecido no item 11.2.2.

11.3- Será desclassificada a proposta que:

11.3.1- Não atender as exigências deste Edital, com exceção dos itens 9.1.3 e 9.1.4.

11.4- Depois de aberta as propostas não será aceita desistência ou quaisquer pedidos de alterações ou retificação das mesmas.

11.5- Em caso de empate entre duas ou mais propostas, salvo Lei Complementar nº 123/06, será realizado sorteio, em local, dia e hora estabelecida pela Comissão Permanente de Licitações.

12. DAS MULTAS E SANÇÕES

12.1 - Pelo inadimplemento de qualquer condição ou cláusula, ou pela inexecução total ou parcial, a EMPTS aplicará as seguintes sanções, de acordo com a infração cometida, garantida a defesa prévia.

12.1.1 - Advertência.

12.1.2 - Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do Contrato por dia, por descumprimento de qualquer das condições estabelecidas no item 4 e subitens, até 10 (dez) dias.

12.1.3 - Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do Contrato por dia, pelo atraso do pagamento referido no item 9.1.2, até 10 (dez) dias.

12.1.4 - Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do Contrato por dia, quando se verificar sujeiras na área interna ou externa da lanchonete, até 10 (dez) dias.

12.1.5- Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do Contrato por dia, na comercialização de produtos fora da data de validade, até 10 (dez) dias.

12.1.6- Multa de 1% (um por cento) do valor do Contrato por dia, por comercializar produtos com preços manifestamente superiores aos preços de produtos similares existentes no mercado, até 10 (dez) dias.

12.1.7- Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do Contrato por dia, por instalações elétricas efetuadas além da capacidade ou por alteração não autorizada pela EMPTS das instalações elétricas ou hidráulicas, até 10 (dez) dias.

12.1.8- Decorrido os dez dias previstos nos itens 12.1.2 a 12.1.7, ou em caso de falta grave ou reincidência dos motivos que levaram a EMPTS a aplicar as sanções previstas neste Edital, o Contrato poderá ser rescindido, caso em que será obrada a multa de 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

12.1.9- A recusa da Contratada em assinar o Contrato, ou não comparecimento para assinatura no prazo previsto deste Edital, caracterizará descumprimento integral das obrigações assumidas na proposta, sujeitando-a, ao pagamento de multa de 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

12.1.9.1- Na hipótese supra a EMPTS poderá convocar a licitante imediatamente classificada ou revogar a licitação.

12.2- Sem prejuízo das sanções previstas no item 12.1 e subitens, poderão ser aplicadas à inadimplente, outras contidas na Lei.

12.3- O contrato será rescindido a qualquer tempo em prejuízo das multas e demais sanções, inclusive penais, se for o caso, pelo conhecimento de fato superveniente ou circunstâncias desabonadora da empresa ou dos seus sócios.

12.4- A rescisão dar-se à também, se ocorrer qualquer das hipóteses previstas em Lei.

12.5- Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurando o contraditório e ampla defesa.

12.6- A aplicação das penalidades previstas neste Edital e na Lei não exonera a inadimplente de eventual ação por perdas e danos que seu ato ensejar.

12.7- Além das multas que serão aplicadas à inadimplente, as irregularidades mencionadas nos itens anteriores serão anotadas na respectiva ficha cadastral.

13. DA RESCISÃO

13.1- A rescisão dar-se à também, automática e independentemente de qualquer aviso judicial, desde que:

13.1.1- Ocorra falência ou dissolução do Concessionário;

13.1.2- Deixe o Concessionário de cumprir qualquer exigência ou cláusula do Contrato, ficando a rescisão, neste caso, a critério da EMPTS.

13.1.3- Se o Concessionário transferir o contrato ou sublocar as dependências sem a anuência por escrito desta EMPTS.

13.1.4- Por vontade das partes

13.1.5- Retomada dos serviços pela EMPTS durante o prazo da concessão por motivos de interesse público.

14. DA VALIDADE DA PROPOSTA

14.1- O prazo de validade do compromisso assumido é de 60 (sessenta) dias corridos, da data da entrega dos envelopes.

15. DA FISCALIZAÇÃO.

15.1- A empresa Municipal Parque Tecnológico de Sorocaba designará a Diretoria de Operações, para representá-lo na qualidade de fiscalizador do contrato. O fiscalizador poderá designar outros funcionários para auxiliá-lo no exercício da fiscalização.

15.2- A EMPTS reserva o direito de a qualquer tempo, durante a vigência da concessão, fiscalizar e inspecionar a lanchonete, sempre que achar conveniente, sem que caiba ao CONCESSIONÁRIO qualquer forma de oposição.

16. DISPOSIÇÕES GERAIS E ESCLARECIMENTOS.

16.1- A licitação será processada e julgada pela Comissão Permanente de Licitações da Empresa Municipal Parque Tecnológico de Sorocaba.

16.2- Para conhecimento dos interessados expede-se o presente Edital, do qual será disponibilizado na íntegra através do endereço eletrônico: www.empts.com.br/licitacoes

16.3- A EMPTS se reserva o direito de, a qualquer tempo e a seu exclusivo critério, por despacho motivado, adiar ou revogar a presente licitação, sem que isso represente motivo para que as empresas participantes pleiteiem qualquer tipo de indenização. Poderá também, ser anulado se ocorrer qualquer irregularidade no seu processamento ou julgamento.

16.4- Durante a fase de preparação das propostas, as licitantes interessadas, que tenham acessado o Edital, poderão fazer, por escrito, consultas à Comissão nas Condições a seguir:

16.4.1- As consultas de esclarecimentos deverão ser encaminhadas oficialmente, para Diretoria Administrativa e Financeira da EMPTS, até 05 (cinco) dias úteis da data final consignada para a entrega dos envelopes e, serão respondidas em até 02 (dois) dias antes da abertura, disponibilizando-as no site da EMPTS.

16.4.2- As impugnações e recursos poderão ser feitos nos prazos determinados na Lei, protocoladas no setor de protocolo descentralizando no Núcleo do Parque Tecnológico de Sorocaba.

16.4.3- A cada manifestação da Comissão, será atribuído um número sequencial, a partir do número 01 (um), que se incorporará a este Edital.

16.5- A apresentação da proposta será considerada como evidência de que o proponente:

a) Examinou criteriosamente todos os Termos e Anexos deste Edital, que os comparou entre si e obteve da Comissão de Licitações informações sobre qualquer parte duvidosa, antes de apresentá-la.

b) Considerou que os elementos desta lme permitem a elaboração de uma proposta totalmente satisfatória.

16.6- A participação na presente licitação implica no conhecimento e submissão a todas as cláusulas e condições deste Edital, bem como de todos os seus Anexos.

16.7- Para conhecimento dos interessados expede-se o presente Edital, do qual será extraído um resumo que será afixado no Parque Tecnológico de Sorocaba e publicado nos jornais Oficiais do Estado e do Município e em jornais de grande circulação do Estado e de Sorocaba.

Sorocaba, 19 de junho de 2019

ROBERTO FREITAS
Presidente da EMPTS



ANEXO I MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A EMPRESA MUNICIPAL PARQUE TECNOLÓGICO DE SOROCABA E _____ DESTINADO A CONTRATAÇÃO MEDIANTE A CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO DE LANCHONETE NO PRÉDIO NÚCLEO DO PARQUE TECNOLÓGICO DE SOROCABA.

Processo CPL nº 37/2019
Contrato nº ____/2019

Entre a Empresa Municipal Parque Tecnológico de Sorocaba, CNPJ no MF nº15.423.234/0001-19, com sede nesta cidade- Avenida Itavuvu nº11.777, Distrito Industrial Norte, neste ato representado pelo Presidente _____, residente e domiciliado nesta cidade e _____, CNPJ (MF) nº....., Inscrição Estadual nº..... com sede à....., neste ato representado pelo Sr..... (cargo), portador do RG nº ... e CPF nº....., doravante denominada simplesmente CONTRATADA, é lavrado o presente contrato, nos termos do **Concorrência Pública nº001/2019**, e da Lei nº 13.303/2016, neste ato intitulada LEI, contratação mediante concessão de exploração de serviço de lanchonete no Prédio Núcleo do Parque Tecnológico de Sorocaba, conforme normas e condições a seguir descritas.

CLÁUSULA 01. DO OBJETO

1.1 - Visa o presente contrato à concessão de uso do espaço público a título precário e oneroso, destinado à exploração de lanchonete no Prédio Núcleo do Parque Tecnológico de Sorocaba, em área de 135 m².

1.2- A atividade compreende a comercialização de lanches, salgadinhos, refrigerantes, sucos, doces, sorvetes, café e outros similares, sendo vedada a venda de bebidas alcoólicas conforme Anexo II- Termo de Referência.

CLÁUSULA 02. DO PRAZO.

2.1- O contrato terá vigência por 01 (um) ano, a partir da data de emissão da Ordem de Início dos Serviços, podendo ser prorrogado por igual período.

2.1.1- O contrato poderá a qualquer tempo, ser aditado para adequações às disposições governamentais aplicáveis às espécies.

2.1.2- A concessão objeto deste Contrato, é intransferível a qualquer tempo.

CLÁUSULA.03. OBRIGAÇÕES DO CONCESSIONÁRIO

3.1- Fornecer e instalar, às suas expensas, todos os equipamentos, móveis, utensílios e implementos necessários ao funcionamento, os quais deverão estar em perfeito estado de conservação e aqueles que não forem de natureza fixa poderão ser retirados no final do contrato, seguindo as orientações do Anexo II – Termo de Referência.

3.2- Arcar com as despesas de instalação, remoção, manutenção e conservação dos equipamentos bem como a recarga de extintores ali existentes.

3.3- Arcar com o ônus da instalação de móveis e equipamentos de natureza fixa que forem necessários ao funcionamento da lanchonete, bem como dos revestimentos das paredes que passarão a fazer parte integrante do imóvel.

3.4- Dar manutenção nas instalações hidráulicas e elétricas já existentes, bem como adequar o local no que for necessário.

3.5- Manter a lanchonete funcionando obrigatória e ininterruptamente em dias úteis (de segunda à sexta-feira), durante o horário das **08:00h às 17:00h** (das oito horas às dezessete horas), devendo funcionar nos demais horários e dias da semana, para atender a eventos previamente agendados e comunicados pela EMPTS, com observância de variedade de cardápio, ingredientes de primeira qualidade, conforme Anexo II – Termo de Referência.

3.6- Efetuar o pagamento de qualquer tributo que incida diretamente sobre a atividade.

3.7- Manter limpo e higiênico o local da lanchonete e áreas contíguas utilizadas, inclusive se responsabilizando pelo fornecimento das matérias para tal fim.

3.7.1- Fazer uso da área externa defronte à lanchonete mediante autorização da EMPTS, devendo mantê-la também em perfeitas condições de higiene e limpeza, permanecendo livre a área de passagem das pessoas. Esta autorização poderá ser cessada a qualquer tempo pela EMPTS, sem que caiba ao CONCESSIONÁRIO qualquer reclamação ou indenização.

3.8- Manter os seus empregados devidamente uniformizados e munidos de credencial, sempre que a lanchonete estiver em funcionamento.

3.9- Arcar com todas as despesas e obrigações trabalhistas, previdenciárias e assistenciais relativas ao pessoal que vier a ser empregado, sendo considerado como único empregador.

3.10- Impedir a permanência de pessoas não credenciadas trabalhando nas dependências da lanchonete.

3.11- Informar em local visível os preços praticados, que não poderão ser superiores à média de preços cobrados nos estabelecimentos congêneres da cidade de Sorocaba.

3.12- Permitir aos encarregados da fiscalização, livre acesso, em qualquer época às instalações dos serviços, bem como à dos registros contábeis.

3.13- Zelar pela saúde dos funcionários e seu efetivo controle, de acordo com que se preconiza a Portaria nº 1.428 de 26/11/1993 do Ministério da Saúde efetuando exames médicos e laboratoriais complementares.

3.14- Responder pelos entupimentos causados na rede de esgoto, por restos alimentícios, realizando imediatamente os reparos necessários, sem onerar a EMPTS.

3.15- Providenciar o alvará de funcionamento expedido pelo Serviço de Vigilância Sanitária, e afixá-lo em local visível, encaminhando uma cópia autenticada para a EMPTS.

3.16- Entregar, obrigatoriamente, e mensalmente na Diretoria Administrativa e Financeira:

a) Relação de empregados que estiverem envolvidos na prestação de serviços contratados.

b) Fotocópia da GRPS, devidamente quitada e autenticada, com o preenchimento obrigatório dos dados que identifiquem a Permissionária.

c) Comprovantes de recolhimento do FGTS dos funcionários envolvidos com os serviços, relativo ao mês imediatamente anterior, sob pena de incorrer nas sanções cabíveis.

CLÁUSULA 04. OBRIGAÇÕES DA EMPRESA MUNICIPAL PARQUE TECNOLÓGICO DE SOROCABA.

4.1- Obriga-se a EMPTS:

4.1.1- Zelar pela boa qualidade dos serviços, receber, apurar, solucionar queixas e reclamações dos usuários, que serão cientificados, em até 30 (trinta) dias, das providencias tomadas.

4.1.2- Intervir na prestação dos serviços com o fim de assegurar o fiel cumprimento das normas contratuais, nos casos e que esta se fizer necessária.

CLÁUSULA 05. DIREITOS E OBRIGAÇÕES DOS USUÁRIOS.

5.1- São direitos e obrigações dos usuários:

5.1.1- Receber serviço adequado.

5.1.2- Levar ao conhecimento do Poder Público as irregularidades de que tenham conhecimento, referente ao serviço prestado.

CLÁUSULA 06. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E REAJUSTE.

6.1- O Concessionário pagará a remuneração de R\$ _____, que deverá ser recolhidos mensalmente pela Contratada dos cofres da EMPTS através de depósito

em conta bancária fornecida pela Diretoria Administrativa e Financeira e informada no contrato, com vencimento no dia 10 (dez) de cada mês.

6.1.1- Essa data será automaticamente prorrogada para o 1º (primeiro) dia útil seguinte, caso coincida em feriado ou final de semana.

6.2- A remuneração será reajustada anualmente de acordo com a variação do IGPM.

CLÁUSULA 07. DAS MULTAS E SANÇÕES

7.1- Pelo inadimplemento de qualquer condição ou cláusula, ou pela inexecução total ou parcial, a EMPTS aplicará as seguintes sanções, de acordo com a infração cometida, garantida a defesa prévia.

7.1.1- Advertência.

7.1.2- Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do Contrato por dia, por descumprimento de qualquer das condições estabelecidas no item 4 e subitens, até 10 (dez) dias.

7.1.3- Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do Contrato por dia, pelo atraso do pagamento referido no item 6.1 e 6.2, até 10 (dez) dias.

7.1.4- Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do Contrato por dia, quando se verificar sujeiras na área interna ou externa da lanchonete, até 10 (dez) dias.

7.1.5- Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do Contrato por dia, na comercialização de produtos fora da data de validade, até 10 (dez) dias.

7.1.6- Multa de 1% (um por cento) do valor do Contrato por dia, por comercializar produtos com preços manifestamente superiores aos preços de produtos similares existentes no mercado, até 10 (dez) dias.

7.1.7- Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor do Contrato por dia, por instalações elétricas efetuadas além da capacidade ou por alteração não autorizada pela EMPTS das instalações elétricas ou hidráulicas, até 10 (dez) dias.

7.1.8- Decorrido os dez dias previstos nos itens 7.1.2 a 7.1.7, ou em caso de falta grave ou reincidência dos motivos que levaram a EMPTS a aplicar as sanções previstas neste Edital, o Contrato poderá ser rescindido, caso em que será obrada a multa de 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

7.2- Sem prejuízo das sanções previstas no item 7.1 e subitens, poderão ser aplicadas à inadimplente, outras contidas na Lei.

7.3- O contrato será rescindido a qualquer tempo em prejuízo das multas e demais sanções, inclusive penais, se for o caso, pelo conhecimento de fato superveniente ou circunstâncias desabonadora da empresa ou dos seus sócios.

7.4- A rescisão dar-se à também, se ocorrer qualquer das hipóteses previstas na Lei.

7.5- Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurando o contraditório e ampla defesa.

7.6- A aplicação das penalidades previstas neste Contrato e na Lei não exonera a inadimplente de eventual ação por perdas e danos que seu ato ensejar.

7.7- Além das multas que serão aplicadas à inadimplente, as irregularidades mencionadas nos itens anteriores serão anotadas na respectiva ficha cadastral.

CLÁUSULA 08. DA RESCISÃO

8.1- A rescisão dar-se à também, automática e independentemente de qualquer aviso judicial, desde que:

8.1.1- Ocorra falência, recuperação judicial ou dissolução do Concessionário;

8.1.2- Deixe o Concessionário de cumprir qualquer exigência ou cláusula do Contrato, ficando a rescisão, neste caso, a critério da EMPTS.

8.1.3- Se o Concessionário transferir o contrato ou sublocar as dependências sem a anuência por escrito desta EMPTS.

8.1.4- Por vontade das partes

8.1.5- Retomada dos serviços pela EMPTS durante o prazo da concessão por motivos de interesse público.

CLÁUSULA 09. DOS DIREITOS DA EMPTS EM CASO DE RESCISÃO.

9.1- Em caso de rescisão, o Permissionário reconhece integralmente os direitos da Empresa Municipal Parque Tecnológico de Sorocaba, previstos na Lei, sem prejuízo de indenização, por perdas e danos que toda rescisão possa acarretar.

CLÁUSULA 10. DA VINCULAÇÃO.

10.1- Fazer parte deste Contrato, à proposta da Contratada, todos constantes do CPL nº37/2019.

CLÁUSULA 11. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL.

11.1- O presente Contrato é regido pelas normas da Lei Federal Nº 13.303/2016 e demais legislações vigentes e nos casos omissos, subsidiariamente pelo Código Civil e Código de Defesa do Consumidor.

CLÁUSULA 12. DAS CONDIÇÕES DA HABILITAÇÃO

12.1- Fica o (a) permissionário (a) obrigado (a) a manter durante a execução deste Contrato, todas as condições de habilitação e de qualificação exigidas.

CLÁUSULA 13. DA FISCALIZAÇÃO

13.1- A Empresa Municipal Parque Tecnológico de Sorocaba designará o Diretor de Operações, para representa-lo na qualidade de fiscalizador do Contrato. O fiscalizador poderá designar outros funcionários para auxiliá-lo no exercício da fiscalização.

13.2- A EMPTS reserva o direito de a qualquer tempo, durante a vigência da concessão, fiscalizar e inspecionar a lanchonete, sempre que achar conveniente, sem que caiba ao CONCESSIONÁRIO a qualquer forma de oposição.

CLÁUSULA 14. DO VALOR TOTAL DO CONTRATO

14.1- É dado ao presente Contrato o valor total de R\$_____.

CLÁUSULA 15. DO FORO

15.1- As partes elegem o Foro da Comarca de Sorocaba pela solução de quaisquer dúvidas oriundas do presente contrato.

E por estarem assim justo e Contratado, assinam o presente instrumento de contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma e na presença de 02 (duas) testemunhas que a tudo viram e assistiram, para fins e efeitos legais.

Sorocaba, de _____ de 2019.

Presidente da EMPTS

Contratada

Testemunhas:

01) _____

02) _____

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.

3.1. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer por dia, no mínimo, os itens abaixo, podendo suspender o fornecimento daquele(s) que não tenha(m) aceitação dos usuários, mediante anuência do Gestor do Contrato e desde que não gera alteração do objeto do contrato:

3.1.1. Itens sugeridos do cardápio:

Café 50 ml

Café Expresso 50ml

Leite 200 ml e 300ml

Sanduíche Natural 200g

Sanduíche de hambúrguer 100 g

Sanduíche misto

Sanduíche de queijo

Sanduíche hambúrguer salada

Sanduíche cheesbúguer

Sanduíche cheesbúguer Salada

Sanduíche eggsburger com peito de frango

Vitamina 300ml

Pão com manteiga (50g)

Pão com ovo (unidade)

Salgados

Pão de queijo padrão

Doce

Fatia de bolo

Tortas (fatia)

Suco natural 300ml

Chocolate quente

Refrescos (300 ml)

Salada de frutas (200g)

Fatia de fruta da época

Água mineral

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 higienizados 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 trânsito 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.

8.4.1. 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 da 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 da Lei, 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 a legislação vigente 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, na função de representante 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 ultrapassem 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 na legislação em vigor.

Sorocaba, 19 de junho de 2019

SANDRO ABRÃO
Diretor de Operações