

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS  
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E DE  
RECURSOS HUMANOS**

**FOLHA Nº 05**

**LIVRO Nº D-25**

**TERMO Nº 02/2018**

Contrato de Prestação de Serviços, que entre si celebram o Município de Petrópolis, e **PALADAR APURADO BUFFET LTDA EPP**, na forma abaixo:

O **Município de Petrópolis**, neste ato representado pelo Ilmo. Sr. Secretário de Turismo – TurisPetro, Marcelo de Freitas Melro Valente, brasileiro, casado, empresário, portador da Carteira de Identidade nº 133204529 IFP/RJ e CPF nº 097.032.517-73, residente nesta cidade, através de Delegação de Competência, conforme o Decreto nº 006/2017, doravante denominado Contratante, e a Empresa **PALADAR APURADO BUFFET LTDA EPP**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 02.518.131/0001-90, com sede à Rua Luiz Blaezer, nº 220, Bingen, Petrópolis/RJ, neste ato representado pela Senhora Maria Luiza Barbosa Rosa, brasileira, divorciada, empresária, portadora da Carteira de Identidade nº 2036461-0 CRA/RJ e CPF nº 769.157.437-15, residente nesta cidade, doravante denominada Contratada, por força do despacho exarado no Processo Administrativo nº 26648/2018, resolvem celebrar o presente Contrato, com fundamento na licitação realizada em 15/06/2018, sob a modalidade de Pregão Presencial nº 30/2018 e sujeitos às normas da Lei 10.520/02 e da Lei nº 8.666/93 e posteriores alterações, pelo regime de execução indireta, sob as seguintes cláusulas e condições abaixo dispostas: **CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO:** O objeto é a **CONTRATAÇÃO COM EMPRESA ESPECIALIZADA EM PREPARO, SERVIÇO E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS, TÍPICAMENTE ALEMÃES, PARA A EXPLORAÇÃO DE RESTAURANTE DURANTE A 29º BAUERNFEST - 2018, EM ÁREA ESPECÍFICA E DELIMITADA DO EVENTO QUE SERÁ REALIZADO NO PERÍODO DE 22 DE JUNHO A 01 DE JULHO DE 2018**, conforme descrito no Anexo I do Edital (Termo de Referência), bem como da proposta vencedora, que fazem parte integrante deste Contrato, pelo valor total de R\$ 22.601,00 (vinte e dois mil, seiscentos e um reais). **PARÁGRAFO ÚNICO:** O local de prestação dos serviços será a Casa de Educação Visconde de Mauá, em Petrópolis/RJ; **CLÁUSULA SEGUNDA – PRAZO:** O prazo previsto para execução dos serviços é de 10 dias, entre 22 de junho e 01 de julho de 2018 e a vigência do Contrato é de 13 (treze) dias, iniciando no dia 21 de junho de 2018. **PARÁGRAFO PRIMEIRO:** A prorrogação do prazo poderá ser efetivada, quando presente algum (ns) dos motivos levantados pelo legislador, nos incisos abarcados pelo § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/93. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** O contrato poderá sofrer acréscimos e supressões que se fizerem necessários, obedecendo, para tanto, o disposto no art. 65 e seus incisos, alíneas e parágrafos, da Lei 8.666/93. **CLÁUSULA TERCEIRA: ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:** 1 - A Contratada deverá explorar o local definido unicamente para comercialização e serviços de alimentação com produtos **tipicamente alemães**, de acordo com o cardápio indicado no Termo de Referência, executando-os em conformidade com o especificado neste Termo, em estrutura em tenda piramidal com piso, medindo 20m de largura por 10m de profundidade, com fachada decorativa em madeira pintada com temática germânica, no estacionamento inferior da Casa de Educação Visconde de Mauá; 2 – O cardápio de produtos a serem comercializados pelo restaurante não

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS  
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E DE  
RECURSOS HUMANOS**

**FOLHA Nº 06**

**LIVRO Nº D-25**

**TERMO Nº 02/2018**

poderá conter produtos diferentes dos permitidos na listagem que acompanha o Termo de Referência, fornecida pelo Clube 29 de Junho, sendo certo que, caso seja configurada a venda de produtos não relacionados, o Contratado perderá o direito à exploração do espaço sem indenização pelos valores já pagos. 3 – O Contratado deverá efetuar o pagamento de Taxa de Alvará Provisório junto à Secretaria Municipal de Fazenda, localizada na Avenida Koeler, nº 260 - Centro. Ressaltando que a mesma deverá estar quitada até a data limite de 18 de junho de 2018, devendo apresentar a guia paga na sede da Turispetro até o dia 19 de junho de 2018, sob pena de ficar impossibilitado de exercer suas atividades. 4 – A montagem da respectiva estrutura poderá ser efetuada no dia 21 de junho, à partir das 15h, devendo estar concluída, impreterivelmente, até às 17 h do dia 22 de junho, dia do início do evento; 5 - A desmontagem do espaço somente poderá ser iniciada após às 6h do dia 02 de julho, segunda-feira, por questão de segurança de todo o material do evento, devendo estar concluída até às 12h do mesmo dia, inclusive com a retirada total dos materiais e equipamentos pertencentes ao Expositor; 6 - É terminantemente proibida a retirada do material em exposição ou decoração do estande antes do término da festa; 7 - Só será permitido o acesso e/ou permanência de carros no interior das áreas da Bauernfest até às 15 horas do dia 22 de junho de 2018; 8 - As passagens deixadas entre a parede e os estandes são para atender uma exigência do Corpo de Bombeiros, não podendo serem utilizadas como cozinha. Portanto, não poderão ser utilizadas para depósitos de materiais, embalagens, equipamentos e/ou produtos a serem instalados ou utilizados no estande. Toda a operação deverá ser realizada dentro dos limites do restaurante; 9 - As mesas só poderão ser montadas no espaço destinado pela Turispetro; 10 - Não será permitida a permanência na barraca de materiais perigosos, explosivos ou inflamáveis, insalubres, poluentes ou o uso de qualquer tipo de artefatos que funcionem com gás ou combustível líquido, assim como demonstrações que produzam fumaça ou qualquer outro efeito que, de alguma forma, possa gerar situação de pânico, colocando em risco a segurança dos presentes nas áreas da festa; 11 - A Organização não se responsabilizará por produtos e equipamentos deixados no espaço para serem retirados após às 12 horas do dia 02 de julho de 2018; 12 - A Organização poderá promover a retirada de materiais e equipamentos deixados nas barracas após o prazo limite de desmontagem, não sendo de responsabilidade da Turispetro o equipamento/material esquecido pela Contratada, não cabendo, portanto, qualquer reembolso/restituição por parte deste órgão; 13 - Não será permitida a contratação de menores de idade durante a montagem, operação e desmontagem do evento, conforme arts. 60 e 67 da Lei nº. 8.069/90.14 - O expositor terá ainda que possuir em sua barraca extintor de incêndio, de CO2 ou ABC, ambos de 6 litros, devendo comprovar junto a Turispetro no ato da assinatura do contrato, ficando ciente que caso não comprove através de nota fiscal de aluguel ou nota fiscal de recarga do extinto, ficará impossibilitado de assinar o contrato, dando a Turispetro o direito de comercializar o ponto. 15 - A barraca só poderá ter, no máximo, a instalação de 4 lâmpadas de energia. 16 - Por medida de segurança os butijões de gás deverão ficar do lado de fora das barracas usando-se mangueiras corta fogo. NÃO SERÁ TOLERADO BUJÕES DE GÁS DEITADOS, OU

NO INTERIOR DAS BARRACAS. Sob pena de perda de direito de exploração do ponto comercial, sem indenização ou devolução de valores já pagos. 16.1 Será permitida a colocação de, no máximo, 02 botijões de gás P13 em uso e 01 botijão de gás P13 de reserva por espaço. 16.2 As mangueiras deverão ser fixadas aos botijões de gás com abraçadeiras. 17 - Não será permitida a instalação de chapa elétrica ou fritadeira elétrica, salvo com prévia autorização da organização do evento. O pedido deve ser feito por escrito e a autorização também será por escrito e com antecedência mínima de 05 dias do início da festa. Caso seja verificado uso não autorizado o equipamento será retirado da barraca e ficará retido até o final do evento. O pedido deverá conter as informações da respectiva intensidade de corrente elétrica em amperes que pretenda utilizar, para julgamento da disponibilização pela Turispetro em atender de acordo com o quadro de disjuntores para proteção da rede elétrica. 18 - A venda de bebidas alcoólicas a menores é estritamente proibida, por se tratar de crime. O comerciante fica ainda obrigado a afixar nas barracas aviso de proibição da venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos. **SERÁ OBRIGATÓRIA A SOLICITAÇÃO DE CARTEIRA DE IDENTIDADE PARA A VENDA DE BEBIDAS ALCÓOLICAS.** 19 - Fica proibida a comercialização de cigarros, ainda que a varejo. 20 - Todos os funcionários que estiverem trabalhando nos pontos de venda deverão estar trajados com vestimenta específica para o evento, a saber: Camisas brancas, calças pretas, colete ou avental e boné para os homens. Caso os bonés e aventais venham a ser distribuídos pelo patrocinador, estes serão de uso obrigatório; Calças pretas, saias pretas ou coloridas, camisa branca, avental e arco para as mulheres. Caso os aventais venham a ser distribuídos pelo patrocinador, estes serão de uso obrigatório. 21 – É absolutamente proibida a veiculação de quaisquer ações de propaganda, promoção ou merchandising de marcas que não sejam patrocinadoras/apoiadoras oficiais do evento, fornecedoras oficiais do evento, sob qualquer forma. A não observância deste quesito ensejará o imediato fechamento do ponto de venda sem direito a indenização do valor pago; 22 – Fica proibido o despejo de água quente e óleo quente nos tanques instalados. A turispetro não se reponsabilizará pelo reparo após esta infração, ficando o contratante responsável por este reparo de forma que não atrapalhe o bom andamento do evento. 23 - O óleo utilizado deverá ser descartado somente em local definido pela Turispetro e será recolhido diariamente em horário a ser informado posteriormente. 24 - O permissionário deverá informar a carga elétrica que será utilizada por sua barraca, assim como os equipamentos que serão instalados na mesma, em até 48 horas após o certame. 25 - Os preços de comercialização dos itens licitados serão definidos pela Turispetro, de acordo com política de preços praticados pelo mercado. Os licitantes obrigam-se a manter os preços de venda praticados inicialmente inalterados no decorrer da festa, sob pena de sanções. 26 - O comerciante deverá adquirir obrigatoriamente os produtos ou insumos que serão vendidos nos pontos de venda das fornecedoras oficiais de alimentos e bebidas da festa. 27 - Fica desde já estipulado que a fornecedora exclusiva de bebidas para o evento e que a compra de bebidas para serem revendidas somente poderão ser adquiridas através da fornecedora que vencer a chamada publica desta fornecedora ou de empresa a ser indicada, oficialmente, por

ela. A mesma disponibilizará funcionários para recolher os pedidos em horários determinados pela empresa e fará as entregas também em horários determinados e acordados com a Turispetro. 28 - Caso haja a concessão de patrocínio em troca de exclusividade, os comerciantes deverão respeitar a exclusividade do produto do patrocinador, inclusive o salsichão, sob pena de perder o direito de comercializar produtos no evento. **CLÁUSULA QUINTA: DAS REGRAS DE ABASTECIMENTO DE BEBIDAS:** 1 - Fica proibida a entrega de bebidas em garrafas de vidro. Caso haja a venda de bebidas envazadas em garrafas de vidro, as mesmas deverão ser servidas em copos plásticos, ficando a garrafa retida na barraca. 2 - O expositor deverá se cadastrar, previamente, junto a distribuidora de bebidas para ter acesso aos pedidos dos produtos, em local e hora a ser informado pela TURISPETRO ou a empresa que vencer a chamada pública, caso haja. 3 - Dos Pedidos: Os pedidos só serão entregues mediante pagamento previamente acordada entre as partes. Os pedidos poderão ser feitos via vendedor, que passará todos os dias de festa nas barracas até 00:00h ou até este limite de horário pelo telefone. O atendimento será feito por contato a ser informado pela TURISPETRO ou a empresa que vencer a chamada pública. Os pedidos serão entregues no dia seguinte ao pedido. Até as 15h será feita entrega de todo o mix do evento, após este horário a entrega é exclusiva de chopp, sendo que após as 18h o preço do barril será diferenciado devido a taxa de entrega emergencial no horário de pico da festa. No ato da compra dos barris de chopp serão distribuídos copos de 400 ml proporcionalmente ao número de barris comprados, ficando expressamente proibida a venda de chopp em outros copos senão os distribuídos. Pedido Inicial: O limite do pedido inicial será de 10 barris de chopp + 20 fardos de Não Alcoólicos (Refrigerante, Água, Suco). O prazo de pagamento do pedido inicial deverá ser tratado direto com o Fornecedor, conforme estabelecido no termo de referência. 4 - Do Enxoval que o Expositor irá receber da empresa que vencer a chamada pública, caso haja: 10 Jogos de Mesa de Madeira da empresa que vencer a chamada pública; 2 Refrigeradores Slim para Refrigerante; 2 Chopeiras; 1 Luminoso da empresa que vencer a chamada pública; 1 Cardápio de Bebidas; 6 Aventais da empresa que vencer a chamada pública; e 8 Bonés da empresa que vencer a chamada pública. Os materiais serão comodados pelo operador do evento e ao final do evento o expositor deverá devolvê-lo em perfeito estado. Em caso de perda ou danificação permanente do material, deverá ressarcir o operador no valor de reposição conforme estipulado no documento de comodato a ser firmado entre o Fornecedor e o expositor. O comerciante fica ciente que deverá ter pessoa responsável para receber em comodato o acima descrito desde o dia 21 de junho em horário comercial. Deverá ter um responsável pela barraca no dia 22 para a instalação, também em horário comercial. Caso o comerciante não esteja presente para receber o comodato nos dias acima determinados somente terá seu comodato entregue e sua chopeira quando possível, não podendo garantir que seja no início da festa. O comerciante é responsável pelo que receber em comodato até o recolhimento de todos os itens pela empresa fornecedora, o que se dará no dia 02 de julho de 2018. O abastecimento dos demais itens comercializados deverá ser feito pelo comerciante até as 14:00hs, de segundas a sextas-feiras, exceto nos sábados, domingos e feriados, quando deverá acontecer até as 09:00hs. Não serão

fornecidos copos para refrigerantes, ficando estes sob responsabilidade do comerciante, sendo vedada à utilização de copos de chopp para consumo de refrigerantes e outras bebidas. O primeiro pedido a prazo esta sujeita a aprovação de crédito pela empresa fornecedora. Caso o cadastro não seja aprovado à venda só será realizada em dinheiro, à vista. A Turispetro não se responsabiliza pela relação comercial entre os adquirentes de barracas e os fornecedores. **CLÁUSULA SEXTA: OUTRAS REGRAS REGULAMENTADORAS:** 1 - O fornecimento de Salsichões será exclusivo. O comerciante deverá obedecer a exclusividade, bem como o tabelamento obrigatório. 2 - Os comerciantes deverão abrir as barracas todos os dias do evento impreterivelmente, nos seguintes horários, mantendo-se aberta no horário mínimo de: Sexta - 22/06 - 18h às 24h; Sábado 23/06 - 10h às 2h; Domingo 24/06 - 10h às 24h; Segunda 25/06 - 10h às 24h; Terça - 26/06 - 10h às 24h; Quarta - 27/6 - 10h à 24h; Quinta - 28/6 - 10h à 2h; Sexta - 29/07 - 10h às 24h; Sábado 30/07 - 10 às 2h; Domingo 01/07 - 10h às 24h. O horário de fechamento poderá ser estendido a critério da organização do evento, de acordo com o público presente. 3 - Os comerciantes deverão respeitar a relação de preços tabelados, sob pena de perder o direito de comercializar produtos no evento, inclusive quanto ao item salsichão vermelho e salsichão branco. Fica expressamente proibida a venda dos produtos tabelados por preço superior ao fixado por esta Turispetro, tabela esta que será disponibilizada no dia 21 de junho de 2018. 4 - Cada barraca deverá ter seus preços expostos para consulta, fixados na parede do fundo, e manter cardápios para serem apresentados nas mesas. Nestes cardápios, deverá constar de forma clara e legível que a gorjeta de 10% concedida aos garçons é facultativa. 5 - Em hipótese alguma será permitida a cobrança de preços diferenciados para o uso das mesas cedidas às barracas, sob pena de ser rescindido o Contrato de exploração da barraca, sem qualquer tipo de indenização. 6 - Cada Expositor deverá entregar, na sede da Turispetro, no ato da assinatura do contrato, uma cópia do cardápio que será utilizado no evento, com os preços dos produtos, para ser aprovado pela organização da 29º BAUERNFEST. Caso não seja entregue o cardápio o comerciante será impedido de assinar o contrato, podendo a Turispetro comercializar o ponto. As porções deverão vir com os quantitativos de produtos utilizados para facilitar o consumidor a visualizar o que esta sendo pedido. 7 - Os comerciantes deverão ornamentar suas barracas dentro da temática germânica, obedecendo o layout da festa, sem, entretanto, pendurar ou expor alimentos descobertos e/ou fixar preços em papéis de forma desordenada. 8 - Não é permitido a colocação de som ambiente ou mesmo televisões e telões nas barracas para evitar conflito com a sonorização geral do evento. 9 - Buscando não descaracterizar o evento como sendo uma festa típica alemã, fica proibida a comercialização e utilização de produtos não tradicionais, tais como: pratos de farinha de mandioca para envolver os salsichões, catchup, cachaça, comercialização de carne de boi e frango em espetos (churrasquinhos ou espetinhos), cachorro quente, biscoitos industrializados, bebidas a base de vodka, entre outros. 10- Caso o comerciante seja flagrado sem as vestimentas típicas, vendendo produtos não permitidos, vendendo produtos com preços fora da tabela ou adulterando quantidades e medidas de produtos, o mesmo será advertido por escrito, ato que o proibirá de participar do

leilão do ano seguinte. 11 - Caso o comerciante receba uma segunda advertência, fica facultado o fechamento da barraca pela organização, sem a devolução dos valores já pagos. 12 - Fica proibida a colocação de ombrelones, guarda-sol ou qualquer outro tipo de cobertura; 13 - Não será permitido o uso de aquecedores; 14 – Não será permitida a colocação de mesas e cadeiras nas ruas, passagens e demais locais proibidos pela Turispetro. Caso seja constatada infração, o Contratado será advertido formalmente para se adequar imediatamente e, caso seja reincidente, as mesas e cadeiras serão recolhidas pela organização do evento e devolvidas somente ao final do contrato; 15 – O Contratado será responsável por lacrar seu espaço durante o período do evento. A Turispetro não se responsabilizará pelos pertences no interior do mesmo. 16- Caso o Contratado danifique qualquer tipo de material ou estrutura disponibilizada pela Turispetro, tais como estrutura do restaurante, mesas e cadeiras, tanques e pias, rede elétrica e hidráulica, o mesmo deverá pagar multa proporcional ao dano causado ou repor os itens danificados; 17 – O espaço poderá ser interditado pela Turispetro até que seja feito o pagamento da multa ou o reparo dos danos causados; 18 – O Contratado deverá manter as mesas e cadeiras sob sua responsabilidade limpas para utilização do público; 19 – Fica proibida a venda de itens os quais não sejam tipicamente germânicos. **CLÁUSULA SÉTIMA: DAS OBRIGAÇÕES SANITÁRIAS:** 1 - No que tange a linha de produção dos alimentos a serem comercializados, todos poderão ser processados desde sua fase in natura até o produto final fora das dependências da barraca, porém dentro das normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária; 2 – O permissionário deverá atender às seguintes obrigações sanitárias; 3 – Os produtos expostos à venda devem estar protegidos da ação da poeira, insetos e outros animais, em como, do contato direto do homem (proteção de toque e saliva de fala); 4 – Deverão ser utilizados cestas, caixas envidraçadas, pequenos recipientes térmicos ou outros meios que sejam aprovados, para a guarda e/ou transporte de alimentos. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, limpos e livres de manchas de mofos ou bolores; 5 - Os produtos ou alimentos prontos e/ou semi prontos (incluindo os doces) que necessitem de refrigeração não poderão estar expostos à temperatura ambiente, necessitando de caixas térmicas, limpas e íntegras; 6 – Os produtos alimentícios e as bebida só poderão ser oferecidos para consumo quando procedentes de estabelecimentos industriais ou comerciais registrados e licenciados, com rotulagem íntegra original quando não abertos ou fracionados e com etiquetas contendo o prazo de validade da embalagem original ou para consumo, quando manipulados; 7 – As instalações ou locais de comércio de alimentos deverão possuir recipientes adequados para acondicionar os resíduos da atividade (lixeiras com tampa, acionadas sem contato manual e sacos plásticos); 8 – As instalações, equipamentos, utensílios, bem como o local de entorno do estabelecimento deverão ser mantidos limpos e asseados (utilizar produtos saneantes registrados na ANVISA/MS), sendo utilizados para a limpeza panos descartáveis; 9 – Os permissionários devem, obrigatoriamente, portar os seguintes documentos: carteira de identidade e licença em local visível pelo público; 10 – Os funcionários deverão se apresentar trajados com roupas limpas e

calçados fechados, sendo obrigatório o uso de jalecos ou guarda-pós, bonés, gorros ou outra proteção para os cabelos, além de proibido o uso de anéis, relógios, pulseiras, unhas grandes e esmaltes escuros. É expressamente proibido o contato direto com produtos não acondicionados em embalagens. É permitido o uso de luvas descartáveis (uma a cada uso se o manuseio for interrompido) e/ou pegadores limpos e protegidos; 11 – É proibida a permanência de mercadorias ou objetos estranhos à atividade licenciada; 12 – É proibido usar jornais, papéis coloridos, usados ou maculados para embrulhar ou acondicionar os gêneros alimentícios; 13 – Os utensílios utilizados para servir bebidas e alimentos deverão ser, obrigatoriamente, descartáveis e não poderão ser reutilizados; 14 – É terminantemente proibido o manuseio de dinheiro por quem quer manipular alimentos; 15 – O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5º (cinco graus célsius) ou em forno de micro-ondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção. Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados; 16 – Os alimentos a serem consumidos quentes devem permanecer sob temperaturas acima de 60°C, não sendo permitida a exposição à temperatura ambiente por mais de 1h30min os alimentos semi prontos ou já preparados, mesmo que protegidos; 17 – Os produtos cárneos (carnes, salsichas, linguiças e presuntos) não poderão estar dispostos ou guardados no mesmo recipiente que os alimentos que são consumidos crus, com frutas, verduras e legumes; 18 – Os alimentos que são consumidos crus, como frutas, verduras e legumes (com ou sem cascas) devem ser lavados em água corrente potável e higienizados com solução a base de hipoclorito de sódio (água sanitária), bem como os que serão utilizados em cortes, fatias e rodelas para bebidas; 19 – O gelo servido em bebidas deve ser filtrado e procedente de empresa licenciada, bem como mantido protegido até o consumo; 20 – As caixas térmicas para manutenção da refrigeração de bebidas deverão estar limpas, sem manchas ou presença de mofo ou bolores, não sendo permitido o acúmulo de água de degelo em contato com os produtos, garrafas, caixas, copos ou latas); 21 – As infrações sanitárias são sujeitas às penalidades (Lei Municipal 5834/01 – artigos 7º e 8º e Lei Federal nº 6437/77): multas, apreensão e inutilização de produtos e suspensão das atividades e perda da Licença; 22 – Todos os expositores deverão passar por curso oferecido pela Vigilância Sanitária, em data e local a serem informados após o certame licitatório, para estarem aptos a obter o Alvará provisório. **CLÁUSULA OITAVA: DAS OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS:** 1 - Contratar número mínimo de trabalhadores, de modo que não haja jornada extraordinária (todo o horário à disposição), sendo viável a efetiva fruição dos intervalos intrajornada e interjornada, nos termos da lei. 2 - O comerciante é responsável pelos garçons e demais funcionários que estiverem prestando serviços para o restaurante. 3 - Assumir todas as responsabilidades oriundas de eventuais encargos trabalhistas, sociais, previdenciários e fiscais, originados na vigência do Contrato de Exploração, excluindo a Turispetro de qualquer ônus desta relação. 4 - Assumir a

responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus funcionários no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido nas dependências do espaço licitado. 5 - Respeitar rigorosamente, no que se refere a todos os empregados utilizados nos serviços, a legislação vigente sobre tributos, trabalho, segurança(EPI), previdência social e acidentes de trabalho, por cujos encargos se responsabilizará. **CLÁUSULA NONA: DA RESPONSABILIDADE CIVIL:** 1 - Responsabilizar-se pelo ressarcimento dos prejuízos materiais e/ou pessoais que eventualmente causar à Turispetro, ao Município ou a terceiros, em decorrência da execução dos serviços. 2 - Correrão por conta, responsabilidade e risco da Contratada, quando devidamente comprovada a sua imputação, as consequências de: imprudência, imperícia ou negligência, inclusive de seus empregados e prepostos; falta de solidez ou de segurança dos serviços durante a execução ou após a sua entrega; acidentes de qualquer natureza com materiais ou equipamentos, empregados seus ou de terceiros, durante o serviço ou em decorrência dele. **CLÁUSULA DÉCIMA: DO CARDÁPIO PADRÃO SUGERIDO PELO CLUBE 29 DE JUNHO:** Kalbsbratwurst - Salsichão Branco; Bockwurst - Salsichão Alemão; Wurst - lingüiça; Erbsensuppe - Sopa de Ervilhas; Goulash aus Filet - Goulash de filé; Klosse - Bolinhos Salgados; Spatzle - Spatzle; Salleriesuppe - Sopa da Aipo; Sauerkraut - chucrute; Kartoffelsalat - Salada de Batatas; Sauerbraten - Assado de Carne; Kasler - Costela de Porco Assada (carré); Fleischkrokette - Croquete de Carne; Eisbein - Joelho de Porco; Wurstel und Grukohe - Salsicão com Cruçute; Pfalzer Schweinetopf - Cozido de Carne de Porco; Francfort Grostl - Picadinho a Francfort; Leber Knodel - Bolinho de Fígado; Karfiolsuppe - Sopa de Couve-Flor; Rotbete auf Deutscher Art - Beterraba à Moda Alemã; Rouletten - Bolinho de Carne; Fleischklosschen - Almôndegas; Schweinefleisch mit Sauerkraut - Carne de Porco com Chucrute; Rindfleisch mit Pflaumen - Carne de Vaca com Ameixas; Kasslerrrippchen - Costeleta de Porco Defumada (carré); Hamburger Huhnchen - Franco à Moda Hamburguesa; Hendlpoerkoelt - Frango ao Molho; Klausenburger Sauerkraut - Chucrute de Klausenburgo; Kurbissuppe - Sopa de Abóbora; Kohlrouladen - Enrolado de Couve; Gefüllte Kalbflesschrollchen - Rolinnos de Carne Recheados; Klopse - Crouzetes de Carne ao Molho de Alcaparras; Rindfleisch mit Rotwein - Carne ao Vinho; Knodel - Bolinhos de Presunto; Konigsberger Klopse - Bolinhos de Carne; Berliner - Sonhos. Apfelstrudel - Strudel de Maçã; Sauerbrateteu - assado marinado; kartoffelu mit schweinefleisch - batatas com carne de porco; Zwiebelfleisch - bife com cebolas; Deutsches Gebratenes fleisch - Carne assada alemã; Bierfleisch - Carne na cerveja; Kassler - costela de porco cozida; Leber mit speck - fígado ao bacon; Goulash aus filet - goulash de filé; Einsbein in bier - joelho de porco na cerveja; Einsbein mit sauerkraut und erbsenpeiree - joelho de porco c/ chucrute e purê de ervilhas; Zeurg auf berleuer art - língua de Berlim; Papriokaschuitze l- lombo de porco com páprica; Gebratener schinkeu - presunto assado; Kasespotgle - talharim com queijo; Gebratenes schellfischfilet - filé de pescado assado; Gebratene forelle - trutas fritas; Sahnchering - sardinhas em conserva; Li nsen – lentilha; Schweueibluturest - Chouriço de porco; Gebratene wiener und kartoffelu - fritada de salsicha e batata;



Wiener – salsichas; Salleriesuppe - sopa de aipo; Zwiebelkuchen - torta alemã de cebola; Biscoitos de amêndoas, de nozes, de mel; Gewurszkuchen - bolo de especiarias (frutas secas, amêndoas, mel, etc.); Obstkuchen - bolo de frutas : recheios; tâmaras, figos, avelãs, nozes; Kaisekuchen - bolo de queijo; Dattelkuchen - bolo de tâmaras; Marzipan - marzipã com amêndoas; Brot - Pão alemão com frutas, pão doce; Kasestrudel - torta de queijo (ricota); bombas - (chocolate, creme); Blatterteig - mil folhas; Apfeltorte - torta de maçã; Kuchen - cucas (maçã, banana, farofa, laranja, etc.); Kartoffelpuffer - panqueca de batata; Binneustick - picada de abelha (com amêndoas, não amendoim) **CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA: DISPOSIÇÕES FINAIS:** A autorização do Espaço Público é **intransferível, sendo vedada a subcontratação do uso.** **PARÁGRAFO ÚNICO: UNIDADE FISCALIZADORA:** A unidade fiscalizadora é a TURISPETRO. A fiscalização do contrato manterá registro próprio de todas as ocorrências relacionadas à execução dos serviços, determinando as medidas necessárias à regularização das faltas ou irregularidades observados nas análises técnicas. **CLAUSULA DÉCIMA-SEGUNDA:** A Contratada comprova através de DAMP, o depósito no valor de R\$ 11.300,50 (onze mil e trezentos reais e cinquenta centavos), referente a 50% (cinquenta por cento), referente a primeira parcela, e se compromete a efetuar o depósito dos 50% (cinquenta por cento) restantes, até o dia 25/06/18, em favor da Turispetro - Município de Petrópolis. **CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA - DAS PENALIDADES:** De conformidade com o art. 86 da Lei nº 8.666/93, a contratada, garantida a prévia defesa, poderá incorrer em multa, na seguinte modalidade:- multa equivalente a 10% (dez por cento) do valor total atualizado do contrato, no caso de inadimplemento de qualquer cláusula e/ou condição contratual. **PARÁGRAFO PRIMEIRO:** Pela inexecução total ou parcial deste Contrato, a contratada, garantida a prévia defesa, ficará sujeita às sanções previstas no art. 87 da Lei nº 8.666/93. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** A aplicação das multas previstas nesta cláusula não exime a Contratada de responder perante o Contratante por perdas e danos a este causados por ação ou omissão daquela, observando o que dispõem os artigos 402 a 405 do Código Civil Brasileiro; **CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA:** O Contratante poderá rescindir administrativamente o presente contrato nas hipóteses previstas no Artigo 78, I a XVII da Lei nº 8.666/93; **CLÁUSULA DÉCIMA-QUINTA:** A Contratada reconhece os direitos da Administração nos casos de rescisão previstos no Art. 77 da Lei nº 8.666/93; **CLÁUSULA DÉCIMA-SEXTA:** Integram o presente contrato a proposta vencedora e o instrumento convocatório e todos os seus Anexos, em especial o Anexo I, Termo de Referência, devendo ser cumpridos rigorosamente; **CLÁUSULA DÉCIMA-SÉTIMA:** A Contratada se compromete a manter, durante a integral execução do presente contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação; **CLÁUSULA DÉCIMA-OITAVA:** Executado o contrato, o seu objeto será recebido na forma prevista no art. 73 da Lei nº 8.666/93, dispensado o recebimento provisório nas hipóteses previstas no art. 74 da mesma lei. O recebimento provisório ou definitivo do objeto do contrato não exclui a responsabilidade civil pela sua perfeita execução; **PARÁGRAFO ÚNICO:** A Contratada é obrigada, a reparar, corrigir, renovar ou substituir, às suas expensas, total ou parcialmente, o objeto contratual em que se verificarem vícios, defeitos ou

**PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS  
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E DE  
RECURSOS HUMANOS**

**FOLHA Nº 14**

**LIVRO Nº D-25**

**TERMO Nº 02/2018**

incorreções, inclusive responsabilizando-se pelas despesas decorrentes de mão-de-obra com a substituição; **CLÁUSULA DÉCIMA-NONA:** Os casos omissos no presente instrumento serão dirimidos de acordo com a Lei 8.666/93; **CLÁUSULA VIGÉSIMA:** Ficará a cargo do Contratante providenciar a publicação do extrato do presente contrato no Diário Oficial, dentro do prazo estipulado pela Lei 8.666/93; **CLÁUSULA VIGÉSIMA-PRIMEIRA:** Fica eleito e aceito pelas partes o foro da Comarca de Petrópolis, para nele serem dirimidas quaisquer controvérsias decorrentes do presente contrato, renunciando ambas as partes a qualquer outro por mais privilegiado que seja ou venha a ser. E, por estarem assim, justos e acordados, firmam o presente instrumento, digitado em 04 (quatro) vias de igual teor e forma para o mesmo efeito.\*\*\*\*\*  
Petrópolis, 06 de julho de 2018.

---

**Município de Petrópolis - Secretário de Turismo - TurisPetro - Delegação de Competência, Decreto 006/2017 de 01/01/2017**

---

**Diretora do DELCA – Iris Palma de Magalhães - Delegação de Competência, Portaria nº 115 de 20/04/2017**

---

**Contratada**