

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

FOLHA Nº 26


LIVRO Nº F-103

TERMO Nº 10/2024

CONTRATO DE PERMISSÃO DE USO QUE ENTRE SI CELEBRAM DE UM LADO, O **MUNICÍPIO DE PETRÓPOLIS**, E DE OUTRO, A EMPRESA **ARIZONA COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA**, NA FORMA ABAIXO:

O **MUNICÍPIO DE PETRÓPOLIS**, através da Secretaria de Turismo - TURISPETRO, inscrito no CNPJ sob o nº 29.138.344/0001-43, com sede nesta cidade de Petrópolis, na Av. Koeler, nº 260, Centro, neste ato representado pelo Exmo. Sr. Prefeito Rubens Bomtempo, brasileiro, casado, médico, portador da Carteira de Identidade nº 05893700-4 IFP/RJ e inscrito no CPF sob o nº 003.675.607-55, residente nesta cidade, ordenador exclusivo de despesas, conforme disposto no Decreto nº 04 de 23 de dezembro de 2021, doravante denominado **PERMITENTE**, e a empresa **ARIZONA COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº 48.085.347/0001-00, com sede na Rua Marechal Deodoro nº 153 a 165, Centro – Petrópolis/RJ, neste ato representada pelo **Sr. Diego Marcelino de Oliveira**, brasileiro, casado, empresário, portador da Carteira de Identidade nº 0114311368 DIC/RJ, inscrito no CPF sob o nº 106.651.857-23, residente e domiciliado nesta cidade, doravante denominada simplesmente **PERMISSIONÁRIA**, por força do despacho exarado no Processo Administrativo nº **10.175/2024**, resolvem celebrar o presente Contrato, com fundamento na licitação realizada em 14/06/2024, sob a modalidade de Pregão Presencial nº 02/2024, e sujeitos às normas da Lei 14.133/2021, mediante as seguintes cláusulas e condições abaixo dispostas: **1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO: 1.1** Constitui objeto deste contrato, é a **PERMISSÃO DE USO DE BARRACA DE MADEIRA (E/OU OUTRO MATERIAL APROPRIADO) POR PESSOA JURÍDICA, PARA PREPARO, SERVIÇOS E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS E PRODUTOS TÍPICAMENTE ALEMÃES, PARA A REALIZAÇÃO DA 35ª BAUERNFEST – FESTA DO COLONO ALEMÃO, QUE SERÁ REALIZADA NO PERÍODO DE 21 DE JUNHO A 07 DE JULHO DE 2024, NA RUA ALFREDO PACHÁ – PETRÓPOLIS/RJ - LOTE 04**, conforme especificações, quantitativos, marcas e valores especificados abaixo:

LOTE	ESPECIFICAÇÃO	VALOR DO LOTE
04	PERMISSÃO DE USO DE BARRACA DE MADEIRA (E/OU OUTRO MATERIAL APROPRIADO) POR PESSOA JURÍDICA, PARA PREPARO, SERVIÇOS E COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS E PRODUTOS TÍPICAMENTE ALEMÃES, PARA A REALIZAÇÃO DA 35ª BAUERNFEST – FESTA DO COLONO ALEMÃO (LOTE 01), QUE SERÁ REALIZADA NO PERÍODO DE 21 DE JUNHO A 07 DE JULHO DE 2024, NA RUA ALFREDO PACHÁ – PETRÓPOLIS/RJ	R\$ 70.000,00



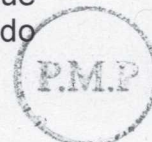
1.2. Fazem parte integrante do presente contrato o edital, o termo de referência e a proposta vencedora, ainda que aqui não transcritos. **2. CLÁUSULA SEGUNDA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO:** 2.1 O prazo de vigência da contratação é de 19 (dezenove) dias, iniciando-se em 20 de junho de 2024 e findando-se em 08 de julho de 2024, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021. **3. CLÁUSULA TERCEIRA – DA DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:** 3.1 A empresa permissionária deverá explorar o local definido unicamente para a comercialização e serviços de alimentação **COM PRODUTOS TÍPICAMENTE ALEMÃES**, executando-os em conformidade com o especificado no termo de referência. 3.1.1. O ponto de comercialização a ser cedido será numerado pela TURISPETRO de acordo com os lotes da licitação em questão, conforme croquis anexos ao Termo de Referência e composto de barraca em madeira pintada, medindo 4 X 2 metros quadrados, mais uma área externa a esta para colocação de, no máximo, 10 (dez) jogos de mesas e cadeiras de plástico preto ou branco, conforme croqui. **4. CLÁUSULA QUARTA – DO REGULAMENTO:** 4.1. O vencedor da licitação deverá efetuar o pagamento da Taxa de Alvará Provisório e de Vigilância Sanitária, via documento de arrecadação municipal na Secretaria Municipal de Fazenda. As respectivas guias deverão ser retiradas na Secretaria de Turismo. 4.2. As cópias dos comprovantes de quitação das guias deverão ser entregues no Setor Eventos da Secretaria de Turismo até o dia 20 de junho de 2024, sob pena de ficar impossibilitado de exercer suas atividades. 4.3. A montagem dos equipamentos de cada Permissionário poderá ser efetuada no dia 20 de junho, a partir das 11h, devendo estar concluída, impreterivelmente, até às 17h do dia 21 de junho, data de início do evento. 4.4. A desmontagem da barraca somente deverá ser iniciada após às 6h do dia 08 de julho, segunda-feira e deve ser concluída, impreterivelmente, até às 12h, com a retirada total dos materiais e equipamentos pertencentes ao Permissionário. 4.5. A Organização não se responsabilizará por objetos deixados nas barracas. Assim, após o prazo limite de desmontagem, poderá promover a retirada, não sendo de responsabilidade deste Órgão o equipamento/material esquecido pelo expositor. Isto posto, não caberá qualquer reembolso/restituição por parte deste Órgão. 4.6. É terminantemente proibida a retirada do material em exposição ou decoração na barraca antes do término da festa. 4.7. As passagens deixadas entre a parede e as barracas são para atender uma exigência do Corpo de Bombeiros, não podendo ser utilizadas como cozinha. Assim sendo, também não poderão ser utilizadas para depósitos de materiais, embalagens, equipamentos e/ou produtos. Toda a operação deverá ser realizada dentro dos limites da barraca. 4.8. O espaço a ser usado para colocação de mesas e cadeiras será delimitado pela Secretaria de Turismo. 4.9. Não será permitida a permanência de materiais perigosos, explosivos ou inflamáveis, insalubres, poluentes ou o uso de qualquer tipo de artefato que funcione com gás ou combustível líquido, no interior da barraca. Assim como demonstrações que produzam fumaça ou qualquer outro efeito que, de alguma forma, possa gerar situação de pânico, colocando em risco a segurança do público. 4.10. A empresa vencedora terá que possuir na barraca extintor de incêndio tipo Abc 6Kg. 4.11. Será permitida a



colocação de no máximo 2 botijões de gás P13, sendo 1 botijão de gás em uso e outro de reserva, por barraca. **4.12.** Por medida de segurança, os botijões de gás deverão ficar do lado de fora das barracas usando-se mangueiras corta fogo. Não serão permitidos botijões de gás deitados ou no interior das barracas. **4.13.** As mangueiras deverão ser fixadas aos botijões de gás com abraçadeiras. **4.14.** É estritamente proibida a venda ou entrega de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos, por se tratar de crime. O Permissionário fica ainda obrigado a afixar nas barracas aviso de proibição da venda e consumo de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos. Será obrigatória a solicitação de carteira de identidade para a venda de bebidas alcólicas. **4.15.** Fica proibida a comercialização de cigarros, ainda que no varejo. **4.16.** Todos os funcionários que estiverem trabalhando nas barracas deverão estar trajados com vestimenta específica para o evento, a saber: a) homens: camisa branca, calça preta, colete ou avental e boné. Caso o boné e o avental venham a ser distribuídos pelo patrocinador, estes serão de uso obrigatório; b) mulheres: calça preta, saia preta ou colorida, camisa branca, avental e arco. Caso o avental venha a ser distribuído pelo patrocinador, este será de uso obrigatório. **4.17.** É obrigatório o uso de crachá para identificação de todos os envolvidos no evento. **4.18.** Caso haja patrocinador de bebidas, o fornecimento será exclusivo. **4.19.** O patrocinador de bebidas será responsável pela distribuição de mesas e cadeiras a serem utilizadas na festa. Na ausência do patrocínio, caberá ao Permissionário a aquisição de mesas e cadeiras plásticas, nas cores preta e/ou branca. **5. CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR E DA FORMA PAGAMENTO:** **5.1.** Fica ajustado o valor total do presente contrato em R\$ 70.000,00 (setenta mil reais), referente ao lote 04. **5.1.1.** O pagamento do valor ofertado pelo vencedor deverá ser pago, em 02 (duas) parcelas, sendo 50% (cinquenta por cento) no dia 25 de junho de 2024 e 50% (cinquenta por cento) no dia 09 de julho de 2024, mediante Documento de Arrecadação Municipal em favor da PMP. **5.2.** Os comprovantes de pagamento da primeira e da segunda parcelas, no valor de R\$ 35.000,00 (trinta e cinco mil reais) cada, deverão ser apresentados na Secretaria de Turismo - TURISPETRO. **6. CLÁUSULA SEXTA - DA OPERAÇÃO COM MÁQUINAS DE AUTOMAÇÃO DE VENDA (CARTÃO DÉBITO/CRÉDITO):** **6.1.** O Permissionário obriga-se a utilizar máquinas de operação de crédito/débito de instituição financeira que, eventualmente, participe do patrocínio da BAUERNFEST 2024. **6.2.** Caso haja instituição financeira patrocinadora oficial da Bauernfest 2024, a contratação será tão somente para o período do evento e apenas como obrigação em relação a atividade comercial no âmbito da festa. **6.3.** Se o Permissionário já utilizar o serviço de automação de vendas com cartão de crédito/débito da patrocinadora oficial que se refere o item 7.1, considera-se cumprida a respectiva obrigação. **7. CLÁUSULA SÉTIMA - DAS REGRAS DE COMERCIALIZAÇÃO DE BEBIDAS:** **7.1.** Fica proibida a comercialização de bebidas em garrafas de vidro. As mesmas deverão ser servidas em copos plásticos biodegradáveis, ficando a garrafa retida na barraca. **7.2.** Os pedidos, formas de pagamento e materiais em comodato deverão ser acordados diretamente entre o Permissionário e a empresa fornecedora; **7.3.** O Permissionário será responsável pelo material que receber em comodato até o recolhimento de todos os itens pela empresa



fornecedora, o que se dará no dia 08 de julho de 2024, até às 12h. **7.4.** A Secretaria de Turismo não se responsabiliza pela relação comercial entre os Permissionários das barracas e os fornecedores. **8. CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA PERMISSONÁRIA DA PERMITENTE:** **8.1. DA PERMISSONÁRIA:** **8.1.1.** Os Permissionários deverão abrir as barracas de acordo com os dias e horários estabelecidos pela Secretaria de Turismo, a saber: **8.1.1.1. BARRACA INSTALADA NA RUA ALFREDO PACHÁ** - Segunda-feira - Fechado; Terça-feira a Quinta-feira - das 12h às 22h; Sexta-feira e Sábado - das 10h às 00h; Domingo - das 10h às 22h. **8.1.2.** As barracas deverão ser ornamentadas dentro da temática germânica, obedecendo o *layout* da festa. **8.1.3.** Não pendurar ou expor alimentos descobertos e/ou fixar preços em papéis de forma desordenada. **8.1.4.** Afixar o nome fantasia da empresa no triângulo frontal superior da barraca com no máximo de até 1,80m de largura e 0,80m de altura, sendo em letreiro luminoso ou iluminado, confeccionado em madeira MDF ou PVC. **8.1.5.** Não é permitida a colocação de som ambiente ou aparelhos audiovisuais nas barracas para evitar conflito com a sonorização geral do evento. **8.1.6.** É proibido afixar nas barracas qualquer tipo de propaganda que não seja dos patrocinadores do evento. **8.1.7.** A comercialização dos alimentos deverá ser exclusivamente com cardápios **tipicamente alemães**, executando-os em conformidade com o especificado neste Termo. **8.1.8.** Caso haja vencedor do patrocínio de salsichão, o fornecimento será exclusivo. **8.1.9.** Na ausência de patrocinador de salsichão, os expositores deverão comercializar, exclusivamente, salsichão do tipo alemão. **8.1.10.** Com o objetivo de não descaracterizar o evento, fica proibida a comercialização e utilização de produtos não tradicionais, tais como: salsichão empanado, 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 à base de *vodka*, entre outros. **8.1.11.** Com exceção das bebidas, o abastecimento dos demais produtos a serem comercializados deverá respeitar os seguintes dias e horários: de segunda a sexta-feira - até as 12h, sábados, domingos e feriados - até as 9h. **8.1.12.** Fica proibida a colocação de ombrelones, guarda-sol ou qualquer outro tipo de cobertura. **8.1.13.** Não será permitido o uso de aquecedores. **8.1.14.** Não é permitido o uso de churrasqueiras ou quaisquer outros utensílios com carvão. **8.1.15.** Os Permissionários serão responsáveis por lacrar suas barracas durante o período do evento. **8.2 DA PERMITENTE:** **8.2.1.** Designar um representante da Secretaria de Turismo para acompanhar e fiscalizar a execução do objeto. **8.2.2.** Efetuar as requisições de conformidade com a discriminação constante deste Termo de Referência. **8.2.3.** Proporcionar ao Permissionário a capacidade elétrica de até 8 KVA, equivalente a 10.000 *Watts* por barraca. **8.2.4.** Proporcionar todas as facilidades para que o Permissionário possa cumprir suas obrigações até a efetiva execução do Objeto dentro das normas e condições pactuadas. **8.2.5.** Prestar as informações e os esclarecimentos com relação ao Objeto do presente Termo que venham a ser solicitadas pelo Permissionário. **8.2.6.** Notificar o Permissionário por escrito sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução do Objeto para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias. **8.2.7.** Não permitir a execução do



Objeto em desacordo com as obrigações assumidas em contrato e seus anexos. **9. CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES SANITÁRIAS:** **9.1.** No que tange à 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. **9.2.** Os produtos expostos devem estar protegidos da ação da poeira, insetos e outros animais, bem como do contato direto do homem (proteção de toque e saliva). **9.3.** 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 e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos mesmos, devem estar limpos e livres de manchas ou bolores. **9.4.** Os produtos ou alimentos prontos e/ou semiprontos (incluindo os doces) que necessitem de refrigeração não poderão ser expostos à temperatura ambiente, os mesmos devem ser armazenados em caixas térmicas, limpas e íntegras. **9.5.** Os produtos alimentícios e as bebidas só poderão ser oferecidos para consumo quando procedentes de estabelecimentos industriais ou comerciais registrados e licenciados, com rotulagem íntegra original, não abertos ou fracionados e com etiquetas contendo o prazo de validade da embalagem original ou para consumo, quando manipulados. **9.6.** As barracas deverão possuir recipientes adequados para acondicionar os resíduos da atividade (lixeiras com tampa e sacos plásticos, acionadas sem contato manual). **9.7.** Os Permissionários devem, obrigatoriamente, expor a Licença Sanitária e o Alvará de Evento, em local visível ao público. **9.8.** 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. É proibido o uso de anéis, relógios, pulseiras, unhas grandes e esmaltes escuros. **9.9.** É proibido usar jornais, papéis coloridos, usados ou maculados para embrulhar ou acondicionar os gêneros alimentícios **9.10.** Os utensílios utilizados para servir bebidas e alimentos deverão, obrigatoriamente, ser descartáveis e não poderão ser reutilizados. **9.11.** É terminantemente proibido o manuseio de dinheiro por quem manipular alimentos. **9.12.** 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 feito em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas 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. **9.13.** Os alimentos a serem consumidos quentes devem permanecer sob temperaturas acima de 60°C. Não será permitida a exposição de alimentos semiprontos ou já preparados, mesmo que protegidos, à temperatura ambiente, por mais de 1h30m. **9.14.** Os produtos cárneos (carnes, salsichas, linguças, presuntos) não poderão estar dispostos ou guardados no mesmo recipiente que os alimentos que são consumidos crus, como frutas, verduras e legumes. **9.15.** Os alimentos que são consumidos crus, tipo frutas, verduras e legumes (com ou sem cascas) devem ser lavados em água potável e higienizados com produtos específicos, bem como os que serão utilizados




para bebidas em cortes, fatias e rodelas. **9.16.** As caixas térmicas para manutenção da refrigeração de bebidas deverão estar limpas, sem manchas ou presença de bolores, não sendo permitido o acúmulo de água de degelo em contato com os produtos. **9.17.** As infrações sanitárias estão sujeitas às penalidades (Lei Municipal 5834/01 – Artigos 7º e 8º e Lei Federal 6437/77): multas, apreensão, inutilização de produtos, suspensão das atividades e perda da Licença. **10. CLÁUSULA DÉCIMA - DA DAS OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS:** **10.1.** O Permissionário é responsável pelos funcionários que estiverem a seu serviço. **10.2.** Assumir todas as responsabilidades oriundas de eventuais encargos trabalhistas, sociais, previdenciários e fiscais, originados na vigência do Contrato firmado, excluindo a Secretaria de Turismo de qualquer ônus desta relação. **10.3.** Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, ainda que ocorram nas dependências do espaço licitado. **10.4.** 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. **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO CARDÁPIO PADRÃO:** **11.1.** Para evitar que a festa perca sua característica de preservação da cultura e tradição germânica, o cardápio de produtos a serem comercializados não poderá conter opções diferentes das sugeridas pelo *Clube 29 de Junho*, descritas a seguir: **SALSICHAS:** Salsichas – Wurst. Weisswurst - Salsichão (branco) de carne bovina/suína temperado com ervas. Kalbsbratwurst - Salsichão (branco) de carne de vitela. Bockwurst – Salsichão (vermelho) levemente temperado com alho. Schubligh – Salsichão suíno levemente defumado. Frankfurt – Salsicha levemente defumada (mais fina) ideal para sanduiches. Debreziner – Salsicha suína e bovina com páprica. Blutwurst – Morcela a base de sangue suíno, toucinho e temperos. Currywurst – Salsichas com molho de curry. Linguças – WÜRSTE Schweinswürste – Linguça de carne suína Gefüllte wüste – Linguça recheada (recheio de queijo, geleias, pimentas) Wiener – Salsichão fino e comprido, próprio para sanduíches **PRATOS SUGERIDOS:** Wurst mit Kartoffel – Salsicha com batata. Wurst mit Kartoffelsalat – Salsicha com salada de batata. Wurst mit Sauerkraut – Salsicha com chucrute. Wurst mit Sauerkraut und Kartoffelsalat – Salsicha com chucrute e salada de batata Currywurst – Salsicha com molho à base de curry com fritas ou pão. Schweinswürste mit Sauerkraut und Kartoffelsalat – Linguça suína com chucrute e salada de batata. Gefüllte Würste mit Brot – Linguça recheada acompanhada de pão alemão. **CARNE SUÍNA:** Eisbein Kroketten– Croquete de Joelho de porco. Schweinebraten – Carne suína assado. Schweinerippchen – Costela suína. Schweinefilet mit Paprika – lombo suíno com Páprica. Eisbein – Joelho de porco (defumado ou cozido). Schweinehaxe – Joelho de porco (assado ou frito). Kasseler – Bisteca suína (curada ou defumada). Fleischkäse ou Leberkäse – Bolo de carne assado em forma de pão. Schnitzel – Escalope alemão empanado e frito. Gebratner Schinken – Presunto Assado (tipo tender). **PRATOS SUGERIDOS:** Chucrute Garni – Joelho de porco, Salsichas, linguça, Kassler, com chucrute e batatas. Schweinebraten mit Sauerkraut und Kartoffelsalat – Carne suína com chucrute e salada de batata. Eisbein mit Kartoffelpüre und Sauerkraut – Joelho



de porco com purê de batata e chucrute. Schweinehaxe mit Sauerkraut und Kartoffelsalat – Joelho de porco com chucrute e salada de batata. Kasseler mit Rotkohl und Apfelpuree – Bisteca suína com repolho roxo e purê de maçã. Schweinerippchen mit Pommes – Costela suína com batata frita. Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Saurer senf – Bolo de carne alemão com salada de batata e mostarda agri doce. Schnitzel mit Pommes – Escalope Alemão com batatas fritas. Gebratner Schinken mit Gratinierte Kartoffeln – Pressunto assado com batatas gratinadas. **CARNE BOVINA:** Kokettenfleisch – Croquete de carne assada. Frikadellen - Bolinhos de carne tipo almondegas (origem do hamburger). Fleisch mit Zwiebel in bier ou Zwiebelfleisch – bife com cebola na cerveja. Sauerbraten – Carne assada fortemente marinada. Hackbraten - Rolo de carne moída recheado com ovo e bacon. **PRATOS SUGERIDOS:** Frikadellen mit Brot - Bolinhos de carne dentro do pão e mostarda. Goulash mit Kartoffel – Ensopado de carne com batata. Zwiebelfleisch mit Kartoffel und Erbsenpüree – Bife com cebolas marinada na cerveja com batata e pure de ervilhas. Sauerbraten mit Kartoffelsalat – Carne assada com salada de batata. Hackbraten mit Kartoffelpüree und Sauerkraut – Rolo de carne com purê de batata e chucrute. **CARNE DE FRANGO:** Gebratenes Huhn – Porção de frango frito in natura ou processado. **MASSAS E PÃES:** Spätzle – Massa alemã fresca (tipo massa de Nhoque). Käsepatzel – Spatzel com molho de queijo concentrado e cebola crísp. Brezel \ Pretzel – Tipo de pão em formato de nó. Flannkuchen – Pizza alemã, quadrada com nata cebola e bacon. Zwiebelkuchen – Torta de cebola. Quiche Lorraine – Torta de queijo, nata, ovos e bacon. Brot – Pão alemão (e suas variações e recheios). **SANDUICHES – SANDWICH:** Brot mit Würste – Pão com Linguíça, Brot mit Schweinebraten – Pão com carne suína assada ou cozida. Brot mit Wurst und Sauerkraut – Pão com salsichão chucrute. Brot mit Wurst und Käse - Pão com salsichão e queijo. Brot mit Sauerbraten – Pão com carne bovina assada em uma marinada forte com molho concentrado e picles. **SOPAS E CALDOS:** Kürbissuppe – Sopa de abóbora Erbsensuppe – Sopa de ervilhas com batata. Kartoffelsuppe – Sopa de batata Spargelsuppe – Sopa de aspargos, Zwiebelsuppe – Sopa de Cebola, Linsensuppe – Sopa de lentilhas, Biersuppe – Sopa de cerveja (tipo um creme). **PORÇÕES INDIVIDUAIS:** Offenkartoffeln – Batata Recheada (pode ser utilizado diversos recheios como queijos, linguiças, bacon, strogonoff, e batata palha). Käse- und Aufschnittbrett - Tabua de queijos e frios, que pode ser adaptado para os queijos da nossa região. **ACOMPANHAMENTOS:** Sauerkraut – Chucrute. Kartoffelsalat – Salada de Batata. Rotkohl – Repolho roxo (mais agri doce que o chucrute). Apfelpuree – Purê de maçã. Erbsenpüree – Purê de ervilhas. Kartoffelpüree – Purê de batatas. Brokkoli - Brócolis Rösti Kartoffel – Batata rosti. Kartoffelgratin – Batatas gratinadas Gekochte Kartoffel – Batatas cozidas, Kartoffelpfannkuchen – Panqueca de batata. Pommes – Batata Frita. **DOCES E SOBREMESAS:** Schwarzwälder Kirschtorte - Bolo floresta negra, Apfelstrudel - Strudel de Maçã. Kuchen – Tortas (alemã, Limão, Morango, Maçã). Bienenstich – Torta picada de abelha com amêndoas. Käsekuchen - Bolo de queijo (bolo basco). Berliner – Sonho de creme ou chocolate. Ofenschlupfer - Pudim de pão com maçãs e nozes. Süsse tausend blätter - Doce mil folhas. Kaiserschmarrn – Panquecas frita, polvilhado de açúcar e acompanhado de compota



de maça. Lebkuchen – Pão de mel ou amêndoas em formato de coração. Streusselkuchen – Cuca alemã (maça, banana, farofa, laranja). Obstkuchen - Bolo de frutas: recheios; tâmaras, figos, avelãs, nozes; Marzipan - marzipã com amêndoas Stollen - Bolo tradicional de frutas secas coberto com manteiga e açúcar de confeitiro. Rote Grütze - Compota de frutas vermelhas (morangos, cerejas e framboesas) servidas com sorvete de creme ou chantilly. Katzenohren – Língua ou orelha de gato (Cueca virada) em porções ou cones. **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA RESCISÃO CONTRATUAL:** **12.1.** A rescisão contratual poderá ser: **12.1.1.** Determinada por ato motivado da Administração, após processo regular processo, assegurado o contraditório e ampla defesa. Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência para a Administração; **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES E SANÇÕES:** **13.1.** As sanções administrativas e contratuais serão aplicadas conforme previsto nos artigos 155 a 163 da Lei 14.133/21. **13.2** Ocorrendo inexecução total, parcial ou inadequada das obrigações assumidas pela CONTRATADA poderão ser aplicadas as seguintes sanções: **13.2.1.** ADVERTÊNCIA; **13.2.2.** MULTA de 2% (dois por cento) sobre o valor da fatura mensal, limitada, por sua vez de incidência, a 30% (trinta por cento) do valor global do contrato, em caso de mora contratual; **13.2.3.** MULTA de 20% do valor total atualizado do contrato em caso de inadimplemento que enseje a rescisão unilateral do contrato; **13.2.4.** IMPEDIMENTO PARA LICITAR E CONTRATAR com a Administração, por prazo de até três anos; **13.2.5.** DECLARAÇÃO INIDONEIDADE PARA LICITAR E CONTRATAR com a Administração Pública; **13.3.** Na hipótese de aplicação de multa o Município poderá descontar o respectivo valor dos créditos existentes em favor do contratado e/ou da garantia contratual, na forma prevista na Lei 14.133/21. **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO CONTROLE DE EXECUÇÃO:** **14.1.** A avaliação da qualidade da entrega do objeto do contrato será realizada pela Secretaria solicitante; **14.2.** A fiscalização da contratação será exercida por fiscais a serem designados posteriormente pela TURISPETRO; **14.3.** A avaliação da qualidade da entrega do objeto não exclui a responsabilidade da empresa contratada pela qualidade do mesmo, entregue fora dos limites estabelecidos em lei, ou das especificações técnicas diferentes dos produtos ofertados; **14.4.** A ausência de qualidade do objeto ensejará em suspensão do contrato, podendo haver rescisão contratual, conforme análise dos fiscais de contrato informados no item 14.2. **15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:** **15.1.** A autorização de uso do espaço público é intransferível, sendo vedada a subcontratação. **15.2.** A unidade fiscalizadora é a TURISPETRO. **15.3.** A FISCALIZAÇÃO do contrato manterá registro próprio de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando as medidas necessárias à regularização das falhas ou irregularidades observadas nas análises técnicas. **16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS ALTERAÇÕES:** **16.1.** O presente contrato poderá ser alterado nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, desde que devidamente fundamentado e autorizado pela autoridade superior. **17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO:** **17.1.** Fica eleito o foro da Comarca de Petrópolis, renunciando-se a qualquer outro por mais privilegiado que seja para dirimir quaisquer



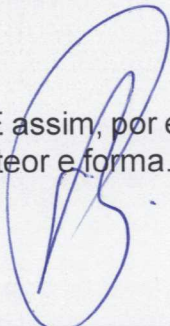
**PREFEITURA MUNICIPAL DE PETRÓPOLIS
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E DE
RECURSOS HUMANOS**

FOLHA Nº 34

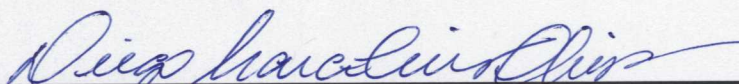
LIVRO Nº F-103

TERMO Nº 10/2024

dúvidas oriundas do presente. **17.2.** E assim, por estarem justos e contratados, firmam o presente em 03 (três) vias de igual teor e forma. *****
Petrópolis, 18 de junho de 2024.



PERMITENTE - Município de Petrópolis



PERMISSIONÁRIO - ARIZONA COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA ME