FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUÍ
Rua João Cabral, 2231, Norte - Bairro Pirajá, Teresina/PI, CEP 64002-150
Telefone: - https://www.uespi.br

Contrato nº 125/2024

Processo nº 00089.028937/2023-11

CONTRATO DE CESSÃO DE USO Nº 64/2024, A TITULO ONEROSO, DE ÁREA DE IMÓVEL, QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUI - FUESPI E A EMPRESA SILVANA FERREIRA DE SOUSA BARROS.

A **FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUI - FUESPI**, inscrita no CNPJ sob o nº 07.471.758/0001-57, com sede na Rua João Cabral, nº 2.231, Bairro Pirajá, CEP 64.002-150, Teresina, PI, neste ato representada por seu Reitor, Professor Dr. **EVANDRO ALBERTO DE SOUSA**, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade nº 1.***.328 SSP-PI e CPF nº 420.***.***-87, adiante denominada, simplesmente, CEDENTE, e a empresa **SILVANA FERREIRA DE SOUSA BARROS**, inscrito no CNPJ sob o nº 52.502.220/0001-17, com sede na RODOVIA BR-316, S/N, Bairro Altamira, CEP 64602-000, Picos, Piauí, neste ato representada pela Sra. **SILVANA FERREIRA DE SOUSA BARROS,** portadora do documento de identificação nº 2.***.*96 SSP/PI e CPF nº 941.***.***-34, adiante denominada, simplesmente, CESSIONÁRIA, tendo em vista o que consta do Processo nº 00089.028937/2023-11, resolvem celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas e as condições seguintes:

1. **CLÁUSULA PRIMEIRA - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

1.1 O presente Contrato será regido pelas leis nº 8.666/1993 e 9.636/1998, pelo Decreto-lei nº 9.760/1946 e pelo Decreto nº 3.725/2001.

2. **CLÁUSULA SEGUNDA - DA VINCULAÇÃO AO EDITAL**

2.1 Este Contrato guarda inteira conformidade com o edital do pregão nº 01/2024 do qual é parte integrante e se vincula, ainda, à Proposta da CESSIONÁRIA.

3. **CLÁUSULA TERCEIRA - DO OBJETO**

3.1 O objeto concessão de uso, a título oneroso, de uma área de 54,00 m² (quarenta e quatro metros e vinte e oito centímetros quadrados), **situada nas dependências do prédio do Campus Professor Barros Araújo da Universidade Estadual do Piauí (Lanchonete) Picos-PI, localizado na BR-316, KM-299, Bairro Altamira, Picos-PI, CEP: 64.602-000,** destinada à instalação e ao funcionamento de uma lanchonete/cantina, para prestação de serviços de fornecimento de lanches.

3.2 A indicada cessão é destinada à instalação e ao funcionamento de uma CANTINA/RESTAURANTE, para possibilitar o fornecimento de refeições completas e rápidas para servidores administrativos, docentes,

alunos e visitantes do FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUI – FUESPI, na conformidade das especificações constantes do TERMO DE REFERÊNCIA, documento constituinte do Anexo I do Edital.

4. **CLÁUSULA QUARTA - DAS CONDIÇÕES ESPECIAIS DA CESSÃO DE USO**

4.1 A presente cessão de uso obedecerá às condições especiais adiante elencadas:

4.1.1 Vedação de condutas e atividades consideradas lesivas ao meio ambiente;

4.1.2 cumprimento das normas relacionadas com o funcionamento da atividade vinculada ao objeto da cessão de uso e com a utilização do imóvel;

4.1.3 compatibilidade do horário de funcionamento da referida atividade com o da FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUI;

4.1.4 exercício da citada atividade sem prejudicar a atividade-fim ou o funcionamento do nominado Órgão;

4.1.5 aprovação prévia da CEDENTE, através do nominado Órgão, para a realização de qualquer obra de adequação ao espaço físico a ser utilizado pela(o) CESSIONÁRIA(O);

4.1.6 precariedade da cessão, que poderá ser revogada a qualquer tempo, havendo interesse do serviço público, independentemente de indenização;

4.1.7 fiscalização periódica por parte da CEDENTE;

4.1.8 vedação de ocorrência de cessão, locação ou utilização do imóvel para fim diverso do previsto na Cláusula Terceira deste Contrato;

4.1.9 reversão da área constituinte da presente cessão de uso, ao término da vigência deste Contrato, independentemente de ato especial;

4.1.10 restituição da cedida área do imóvel, em perfeito estado de conservação.

5. **CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE**

5.1. A CEDENTE obriga-se a:

5.1.1 ceder a mencionada área do imóvel à(o) CESSIONÁRIA(O), para a finalidade indicada na Cláusula Terceira deste Contrato;

5.1.2 permitir o acesso dos empregados da(o) CESSIONÁRIA(O) às suas dependência, para o exercício de suas atividades laborais;

5.1.3 facilitar a atuação das autoridades fazendárias, sanitárias ou trabalhistas que venham a fiscalizar as obrigações legais da(o) CESSIONÁRIA(O);

5.1.4 Não permitir a comercialização de gêneros alimentícios, de qualquer natureza, dentro das dependências da Instituição, incluindo guaritas de vigilância e nas proximidades da cerca de proteção. Devendo esta responsabilidade ser restrita a Concessionária, nos termos do TERMO DE REFERÊNCIA.

6. **CLAÚSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA(O) CESSIONÁRIA(O)**

6.1. A(o) CESSIONÁRIA(o) obriga-se a:

6.1.1 utilizar a área cedida, exclusivamente, na finalidade definida na Cláusula Terceira deste Contrato;

6.1.2 pagar, regularmente, os valores mensais fixados a título de retribuição pela cessão de uso objeto deste Contrato;

6.1.3 obter licenças, alvarás, autorizações, etc. junto às autoridades competentes, necessárias ao funcionamento da atividade de apoio a que a presente cessão de uso se destina;

6.1.4 disponibilizar a CANTINA/RESTAURANTE, para atendimento dos usuários, com funcionamento nos seguintes horários:

- **CANTINA – segunda a sexta-feira das 06:30h às 22:00h, aos sábados, das 06:30h às 13:00h;**

6.1.4.1 Em caso de evento promovido pela FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUI - FUESPI aos sábados, domingos ou feriados, a Administração comunicará com antecedência mínima de 03(três) dias à cessionária(o) o horário de funcionamento;

6.1.5 cumprir as obrigações legais relativas a encargos fiscais, trabalhistas, sociais, previdenciários, civis e comerciais que incidam sobre a atividade de apoio vinculada à mencionada cessão de uso, eximindo a CEDENTE de quaisquer dessas responsabilidades;

6.1.6 não se utilizar de menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou de menor de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos (Lei nº 9.854/1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358/2002);

6.1.7 manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para definição do seu nome como beneficiária da indicada cessão de uso do bem;

6.1.8 cumprir as disposições dos regulamentos internos da FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUI - FUESPI ;

6.1.9 não usar o nome da FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUI - FUESPI para aquisição de bens, assim como para contratar serviços;

6.1.10 arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados, dolosa ou culposamente, à CEDENTE ou a terceiros, por ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes;

6.1.11 manter as instalações da área cedida em perfeito estado de conservação;

6.1.12 permitir que a CEDENTE realize as ações de fiscalização da execução do Contrato, acolhendo as observações e exigências que por ela venham a ser feitas;

6.1.13 não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas.

6.1.14 Manter afixado em quadro e em local visível ao público o alvará de funcionamento.

6.1.15 A CONCESSIONÁRIA deverá seguir as orientações contidas na RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas práticas para serviços de alimentação bem como a portaria CVS 06/99 da ANVISA.

6.1.16 De acordo com a Portaria interministerial nº 1.010 de 08 de maio de 2006, art.3º, inciso IV, fica restrito a comercialização no ambiente escolar de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal. Devendo haver o incentivo ao consumo de frutas, legumes e verduras.

6.1.17 A fornecer refeições rápidas, naturais e convencionais, lanches e outros, colocando tabelas e especificando-as com discriminação, com os respectivos preços;

6.1.18 O funcionário do caixa não poderá servir alimentos;

6.1.19 A manter os preços no mínimo 5%(cinco por cento) menor que os das lanchonetes comuns, excetuando-se os produtos tabelados por Órgão Oficial. A tabela de preços deverá ser elaborada em Reais, não podendo sofrer qualquer tipo de reajuste;

6.1.20 A não vender, sob qualquer pretexto, cigarro e/ou bebidas alcoólicas de qualquer natureza.

6.1.21 A não explorar quaisquer tipos de jogos com fins lucrativos ou não;

6.1.22 A manter limpa as áreas internas e externas. Deverá ser feita dedetização da cantina e restaurante a cada 06(seis) meses;

6.1.23 Higienizar as dependências internas e externas da cantina/restaurante, diariamente, quantas vezes forem necessárias, desinfetando seus pisos, ralos, telas, paredes e janelas, ficando a higiene e limpeza do refeitório e seus mobiliários a cargo da concessionária.

6.1.24 No armazenamento de produtos/alimentos deverão ser realizados separadamente respeitando-se as devidas categorias:

a) Alimentos secos ou não perecíveis;

b) Frutas;

c) Alimentos congelados (pizzas);

d) Leites, derivados e sobremesas a base de leite;

e) Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;

f) Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados;

6.1.25 Substituir as borrachas das portas dos freezers e geladeiras sempre que não estiverem em perfeito estado;

6.1.26 Separar e acondicionar o lixo em três TIPOS DE VASILHAMES (orgânicos, recicláveis e aterro) em sacos apropriados. Os sacos de lixo devem ser preenchidos até 2/3 de sua capacidade;

6.1.27 Adquirir os sacos plásticos necessários ao acondicionamento do lixo produzido pela manipulação dos produtos e aquele gerado pelos clientes da Cantina. Os sacos devem ter resistência, de forma que possam ser manipulados sem rompimento;

6.1.28 No caso de rompimento dos sacos, higienização do local é de inteira responsabilidade do estabelecimento;

6.1.29 Responsabilizar-se pelo acondicionamento interno e externo dos resíduos, até que sejam coletados;

6.1.30 Higienizar as caixas de água e gordura em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação. O reservatório de água deve ser edificado e/ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampados;

6.1.31 Existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos. A aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. E no caso da adoção de controle químico, A CONCESSIONÀRIA deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

6.1.32 A obedecer rigorosamente à legislação reguladora referente aos Serviços Contratados, às normas Secretária da Saúde e do Ministério do Trabalho e às normas sanitárias contidas, quanto ao armazenamento de gêneros, limpeza e uniformes, sendo responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, quaisquer consequências advindas do descumprimento das mesmas.

6.1.33 A manter os empregados, quando em serviço, devidamente uniformizados, identificados, através de crachá com fotografia recente e em número suficiente para as atividades realizadas, tais como preparo, atendimento, limpeza etc.

6.1.34 A afixar em lugar visível, a tabela de preços dos lanches e demais produtos, devidamente aprovado pela CONCEDENTE.

6.1.35 Não fazer uso de propagandas de qualquer natureza sob a forma de cartazes, adesivos e similares nas paredes externas e internas e portas em geral, como também, a venda de rifas, cursos, congressos, seminários e jornadas(matrícula e inscrição) e o uso de rádios e músicas que atrapalhem os ambientes de trabalho.

6.1.36- Assumir todos os encargos quando da instalação de linha telefônica, após autorização do Departamento de Administração –DAP.

6.1.37- A CONCESSIONÁRIA manterá o padrão de qualidade dos cardápios diários com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, de todas as preparações, desde o início do horário estabelecido até o último usuário sair, ou término do horário de prestação dos serviços.

6.1.38- A preparação dos alimentos servidos no restaurante deverá ser realizada na cozinha do refeitório e deverá obedecer às Normas Sanitárias, abaixo:

6.1.38.1- A lavagem das frutas e verduras deverá ser feita em água corrente. Estes itens deverão ser higienizados em solução de hipoclorito, própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante.

6.1.38.2- Manter os alimentos após o preparo e até o momento final da distribuição, a uma temperatura superior a 60ºC, por no máximo 6 (seis) horas para alimentos quentes e para alimentos frios, a temperaturas inferiores a 5ºC, para a preservação de sua qualidade sanitária;

6.1.38.3- Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aqueci - dos a mais de 180ºC, ficando proibido o seu reaproveitamento;

6.1.39- A não usar as instalações e equipamentos do refeitório para produzir alimentos e serviços para outros estabelecimentos que não seja o do CONCEDENTE.

6.1.40- Não utilizar os utensílios, mesas, balcões ou qualquer outro objeto de madeira que estiverem em contato direto com o alimento.. A CONCESSIONÁRIA deverá usar somente utensílios de inox, acrílico transparente, porcelana, vidro ou descartáveis.

6.1.41- Os utensílios (louças, copos, talheres, etc.) deverão ser adequados aos tipos de refeições e lanches servidos, os quais deverão apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene.

6.1.42- A CONCESSIONÁRIA deverá atender as alterações e recomendações necessárias para o bom e fiel cumprimento do contrato, que forem feitas pela “Comissão de Fiscalização do Restaurante” ou Direção Geral.

6.1.43- A CONCESSIONÁRIA caberá refazer ou substituir, imediatamente, no todo ou em parte, os ali - mentos constantes do cardápio, ainda que já preparados e servidos quando constatada qualquer irregularidade no preparo ou apresentação dos mesmos pela Comissão ou por usuário do restaurante/cantina.

6.1.44- Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

6.1.45- Toda e qualquer saída ou entrada de equipamentos da CONCESSIONÁRIA da sede deverá se precedida de identificação e registro em livro de registro localizado na portaria do prédio ou outra forma de controle considerada conveniente e adequada pela CONCEDENTE.

6.1.46- A CONCESSIONARIA zelará para que o seu pessoal mantenha conduta compatível com os princípios de decência e boa educação, urbanidade no tratamento, obedecendo rigorosamente as normas estabelecidas pela FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUI – FUESPI, que poderá exigir, a qualquer tempo, o imediato afastamento e a substituição, em caráter definitivo, de qualquer empregado que julgar conveniente.

6.1.47-Manter, obrigatoriamente, sua mão-de-obra trabalhando em condições de saúde compatível com a prestação dos serviços e, para tanto, realizar exames médico-laboratoriais admissional e periódico anual, em cada um de seus empregados da cozinha, e exames específicos de acordo com as normas vigentes, realizados às suas expensas, e mantê-los obrigatoriamente na cantina/restaurante;

6.1.48– Manter funcionário afastado, em outras atividades, sem manipular alimentos, quando apresentar ferida, lesão, chaga ou corte nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), ou infecções pulmonares ou faringites;

6.1.49- A concessionaria deverá promover capacitações minimamente semestrais para todos os funcionários envolvidos no serviço prestado e todo funcionário novo deverá receber qualificação; O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários;

6.1.50- Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados – POP’s de acordo com a Portaria nº 1.428/93 do Ministério da Saúde e

demais normas pertinentes da Vigilância Sanitária adequados a execução dos serviços contratados. Esses documentos de- vem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requeridos;

6.1.51- Os POP (PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS) devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

6.1.52- Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados relacionados aos seguintes itens:

a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;

b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

c) Higienização do reservatório;

d) Higiene e saúde dos manipuladores

6.1.53- Ressarcir a entidade licitante – FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUI - FUESPI, por qualquer dano/prejuízo que vier a causar durante a execução do contrato, em decorrência de culpa ou dolo de seus prepostos.

6.1.54- Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.

6.1.55- Até o 10º dia de cada mês, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à Gerência de Administração e de Manutenção o(s) recibo(s) do(s) depósito(s) realizado(s) na conta Corrente da FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUI – FUESPI, Banco Brasil CC nº 7286-9 – Agencia nº 3791-5 referente a concessão, serviços de energia elétrica e serviços de água.

6.1.56- Ao final deste contrato, quando da entrega da área e dos equipamentos pela CONCESSIONÁRIA, a CONCEDENTE verificará o estado em que estão sendo restituídos, somente aceitando alterações decorrentes do desgaste natural.

6.1.57- Em caso de rescisão deste contrato, independentemente do motivo que lhe der causa, a CONCESSIONÁRIA deverá retirar todos os seus bens e equipamentos, bem como todas as adaptações efetuadas no espaço e equipamentos, repondo-os nas mesmas condições em que encontram-se descritos no Termo.

6.1.58- A apresentar para a CONCEDENTE, até o 2º(segundo) dia útil anterior ao início das atividades do restaurante, a relação dos seus empregados que prestarão serviços, bem como qualquer alteração e atualização.

6.1.59- A fornecer a FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUI - FUESPI o cadastro de seus fornecedores para controle com os seguintes dados: CNPJ; NOME; ENDEREÇO E TELEFONE(pessoa jurídica), e NOME; RG; CPF, ENDEREÇO E TELEFONE(pessoa física).

6.1.60- A manter atualizados durante a vigência deste contrato os documentos exigidos na habilitação e contratação.

6.1.61- A cumprir todas a condições que estão expressas no TERMO DE REFERÊNCIA, que constitui o Anexo I deste contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA

7.1 Este Contrato terá vigência de 12(DOZE) meses, contados da data da sua assinatura.

7.2 O indicado prazo poderá ser prorrogado, a critério das partes, por igual período ou inferior, até o limite de 60 (Sessenta) meses, através de correspondentes termos aditivos ao Contrato, em conformidade com Art. 57, inciso II da Lei 8666/93.

8. CLÁUSULA OITAVA – DO VALOR

8.1 O valor mensal da retribuição pelo uso da área objeto da cessão ora formalizada é de **R$ 700,00 reais mensais** (setecentos reais), a corresponder, em termos de ano, ao total de **8.400,00** (oito mil e quatrocentos reais).

9. CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTE

9.1 O valor da mencionada retribuição mensal será atualizado, anualmente, a partir do decurso dos primeiros 12 (doze) meses de sua vigência, pela variação apurada do IGP M (ÍNDICE GERAL DE PREÇOS – MERCADO), no período considerado;

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO

10.1 O cessionário deverá depositar/transferir em Conta Corrente da FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUI – FUESPI, Banco Brasil CC nº 7286-9 – Agencia nº 3791-5, até o 10° (décimo) dia útil do mês subsequente. No(a) deposito/transferência, deverá constar a soma do valor do contrato com a taxa de fornecimento de água e energia, sob orientação e controle do Campus Professor Possidônio Queiroz da Universidade Estadual do Piauí.

10.2 Os comprovantes de recolhimento deverão ser apresentados ao fiscal do contrato até o décimo dia útil do mês subsequente ao vencido, podendo ser disponibilizado meios eletrônicos de envio da referida documentação à critério da Fiscalização.

10.3 O não pagamento na data estipulada sujeitará a CESSIONÁRIA ao pagamento de juros de mercado, conforme índice da taxa SELIC, e multa de 2%.

10.4 O prazo para pagamento à CEDENTE e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Edital e no Anexo XI da IN SEGES/MP nº 5/2017.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA FISCALIZAÇÃO

11.1 A CEDENTE, através de servidor designado, acompanhará e fiscalizará a execução do presente Contrato, na conformidade do disposto no art. 67, §§ 1º e 2º, da Lei nº 8.666/1993.

12. CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTATIVAS

12.1 A(o) CESSIONÁRIA(O) cometerá infração administrativa se:

12.1.1– inexecutar total ou parcialmente o presente contrato;

12.1.2– comportar-se de modo inidôneo;

12.1.3– cometer fraude fiscal;

12.1.4– descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital e neste Contrato.

12.2 A(o) CESSIONÁRIA(O), se cometer qualquer das infrações acima indicadas e/ou referidas, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

12.2.1– advertência;

12.2.2– multa de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato;

12.2.3– suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUI - FUESPI, pelo prazo de até 02(dois) anos;

12.2.4– declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a(o) penalizada(o) ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

12.3 As sanções de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, acima previstas, poderão ser aplicadas, também, a empresas ou profissionais que, em razão dos contratos regidos pela Lei nº 8.666/1993:

12.3.1– tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;

12.3.2– hajam praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

12.3.3– demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

12.4 As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isola- das ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

12.5 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo, que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784/1999.

12.6 Na aplicação da penalidade, a autoridade competente levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

12.7 O recolhimento da multa deverá ocorrer no prazo máximo de 15(Quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação da autoridade competente.

12.8 As penalidades aplicadas serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores-SICAF.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

13.1 Considerar-se-á rescindido o presente Contrato, independentemente de ato especial, retornando a área do imóvel à CEDENTE, sem direito da(o) CESSIONÁRIA(O) a qualquer indenização, inclusive por benfeitorias realizadas, se:

13.1.1 – vier a ser dado à área cedida utilização diversa da que a ela foi destinada nos termos deste Contrato;

13.1.2 – houver inobservância do prazo previsto no ato autorizativo da Cessão;

13.1.3– ocorrer renúncia à cessão ou se a(o) CESSIONÁRIA(A) deixar de exercer suas atividades específicas ou, ainda, na hipótese de sua extinção, liquidação ou falência;

13.1.4– houver, em qualquer época, necessidade de a CEDENTE dispôr, para seu uso, da área vinculada a este Contrato;

13.1.5– ocorrer inadimplemento de cláusula contratual;

13.2 A rescisão do Contrato poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/1993.

14. DAS REGRAS GERAIS

14.1 Os deveres dos funcionários quanto à ética profissional deverão observar os seguintes detalhes não exaustivos:

- 14.1.1Conhecer e cumprir o regulamento da empresa;
- 14.1.2Acatar ordens e seguir a rotina de serviço;
- 14.1.3Colaborar com os colegas para o bom andamento dos trabalhos;
- 14.1.4Cuidar da higiene e apresentação pessoal;
- 14.1.5Cuidar dos equipamentos com os quais trabalha;
- 14.1.6Procurar manter um ambiente de harmonia e amizade no local de trabalho.

14.2 A Prevenção de Acidentes de Trabalho deverá ser observada por todos os funcionários através das seguintes ações:

14.2.1 Para prevenir quedas e distensões procure:

- Usar sempre os sapatos antiderrapantes fornecidos pela empresa;
- Utilizar carrinhos para apoio e transporte de material pesado;

• Ao levantar peso, pedir ajuda se necessário;

• Conservar o piso sempre seco;

• Para atingir lugares altos, usar escada devidamente apoiada, e subir e descer com cuida- do;

• Sentar sempre em cadeiras ou bancos, nunca em mesas, bancadas ou sacarias.

14.2.2 Para prevenir cortes:

▪ Nunca colocar facas no bolso;

▪ Não andar com facas pela cozinha e tomar cuidado ao manuseá-las;

▪ Ao enxugar facas, a lâmina deve ficar para cima;

▪ Não colocar facas em pias cheias de água e sabão;

14.2.3 Para prevenir queimaduras:

▪ Mantenha a necessária distância de fogões, caldeirões, chapas e fornos;

▪ Use espátulas de cabo longo e luvas de proteção ao trabalhar na chapa e no forno;

▪ Conserve os cabos de panelas e de caldeirões virados para dentro da borda do fogão;

▪ Não transporte líquidos quentes pela cozinha;

▪ Não fume dentro do ambiente;

▪ Mantenha os líquidos inflamáveis distantes de fogões e fornos;

▪ Conheça a localização e maneira de utilizar o extintor de incêndio.

14.2.4 Para prevenir choques elétricos:

▪ Mantenha mãos e sapatos secos quando for manusear equipamentos elétricos;

▪ Não utilize fios elétricos desencapados;

▪ Não faça ligações elétricas de emergência;

▪ Conheça a localização do quadro geral de eletricidade da cozinha.

14.2.5 Educação Sanitária

14.2.6 O profissional deve:

▪ Vestir uniforme claro, em algodão, limpo e bem passado;

▪ Utilizar sapato fechado e proteção para os cabelos;

▪ Guardar seus pertences de uso pessoal como anéis, relógios ou bijuterias porque acumulam resíduos e podem cair sobre os alimentos;

▪ Lavar as mãos todas as vezes que se mudar de atividade durante o período de trabalho após utilização do banheiro, após pentear ou toucar os cabelos, ao entrar na área de preparação, após comer, fumar ou assoar o nariz e após manipular lixo ou restos de alimentos.

14.2.7 Higiene dos alimentos

▪ Não pegar alimentos com as mãos;

▪ Não tocar nos alimentos se as mãos estiverem feridas (pois qualquer tipo de ferimento na pele é lugar ideal para multiplicação das bactérias);

▪ Lavar muito bem as frutas e higienizar com produto a base de cloro as que forem ser ingeridas cruas;

▪ Conservar os alimentos sempre cobertos;

▪ Não falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;

▪ Não utilizar alimentos que apresentem sinais de deterioração ou com prazos de validade vencidos;

▪ Alimentos prontos não devem ficar expostos à temperatura ambiente (colocá-los na geladeira ou servi-los imediatamente).

14.2.8 Higiene dos utensílios

▪ Usar sempre utensílios bem lavados;

▪ Lavar sempre os utensílios que caíram no chão;

▪ Utilizar sempre espátula ou escovas próprias para retirar restos de alimentos dos pratos sujos;

▪ Retirar de uso pratos, travessas, copos lascados, trincados ou manchados;

▪ Não deixar os utensílios expostos à poeira.

▪ Higienizar os utensílios com água morna e detergente;

▪ Ao manipular os utensílios de cozinha, é importante evitar o contato das mãos nas partes onde serão colocados os alimentos.

14.3 Higiene do local de trabalho

14.3.1 Saneamento da cantina:

▪ Os latões contendo lixo deverão ser guardados o mais longe possível da cozinha, esvaziados em local apropriado e lavados diariamente. Para impedir o aparecimento de insetos e roedores é necessário conservar tudo muito limpo (sem restos de alimentos, papéis, sacos, caixas, vassouras ou baldes sujos). Os inseticidas somente devem ser usados em áreas pequenas e nunca devem ser espalhados por toda a cozinha. Ao verificar mercadorias, verificar se as caixas e sacos estão livres de pestes; manter as portas e ralos fechados; vedar aberturas no chão e paredes, manter as áreas de trabalho sem restos de alimentos;

▪ Conservar as latas de lixo limpas, tampadas e distantes das portas da cantina.

14.3.2 Manipulação dos Alimentos

14.3.3 Armazenamento

▪ O correto armazenamento é fundamental para que se evite o apodrecimento dos produtos alimentícios, bolor ou infestação por insetos e roedores.

▪ Os alimentos devem ser armazenados separadamente por categoria.

▪ Os alimentos secos (como enlatados, açúcar, bolacha, café e outros produtos não perecíveis), devem ser mantidos em local limpo e desinfetado e armazenados em prateleiras a pelo menos 30 cm de altura do solo.

▪ Qualquer produto derramado deve ser imediatamente limpo e a estrutura física deve ser completamente desinfetada semanalmente.

▪ Todos os produtos alimentícios devem ser examinados, procurando-se por latas amassadas, enferrujadas, atacadas por infestação ou com o prazo de validade vencido.

▪ Sempre que forem acrescentados novos itens ao armazenamento, os alimentos mais velhos devem ser trazidos para a parte da frente da prateleira para serem usados primeiramente (reduzindo-se, as- sim, o apodrecimento e desencorajando-se infestações por pragas).

▪ Estes alimentos devem ser completamente isolados dos produtos de limpeza.

▪ As frutas deverão ser adquiridas preferencialmente diariamente.

▪ Deve-se fazer diariamente cuidadoso exame das condições dos mesmos para se evitar apodrecimento e contaminação de outros gêneros.

Algumas frutas, como morangos e tomates, necessitam de refrigeração em geladeiras destinadas exclusivamente a este fim. Estes devem ser armazenados em sacos plásticos limpos.

Os alimentos congelados exigem atenção especial. Certifique-se de que as borrachas de vedação de suas portas estejam em perfeito estado de conservação e com temperatura em torno de –18°C.

▪ O descongelamento deve ser realizado em refrigerador 24h antes do preparo dos alimentos. O descongelamento nunca deverá se dar debaixo da água da torneira ou em temperatura ambiente.

▪ Os alimentos de alto risco (derivados do leite e ovos) devem ser armazenados em refrigerador, para evitar sua contaminação por bactérias prejudiciais à saúde. A refrigeração deve ser dar a temperatura abaixo de 4oC para retardar o desenvolvimento das bactérias mais comumente responsáveis pela intoxicação por alimentos.

• Todos os produtos perecíveis devem ser retirados de sua embalagem original (caixotes, caixas de papelão, etc.) imediatamente após a conferência e o recebimento.

• Os sacos de leite devem ser lavados em água corrente e levados imediatamente à câmara frigorífica em recipientes limpos.

▪ Semanalmente os congeladores e refrigeradores devem ser descongelados e limpos.

▪ Não se deve armazenar os alimentos em latas abertas e todos os alimentos devem estar cobertos.

14.4 Pré-preparo e preparo

▪ Apenas a quantidade suficiente de matéria-prima que pode ser trabalhada por vez.

▪ Evitar demasiada manipulação da matéria-prima.

▪ Lavar as frutas em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito próprio para alimentos, no tempo recomendado na embalagem do produto;

• As frutas após higienizadas deverão se embaladas em microfilme plástico ou copos de sobre- mesa com tampa na porção solicitada;

▪ Higienizar as superfícies de trabalho, tábuas e utensílios antes e depois do preparo da matéria-prima.

▪ Todos devem lavar, muito bem, as mãos com água, sabão e bactericida antes de tocar qualquer alimento. Após lavar as mãos, passar solução de álcool iodado 0,1% ou álcool 70%.

▪ Não deixar os alimentos mais de ½ hora expostos em temperatura ambiente. Estes devem ficar em temperatura inferior a 4º C ou superior a 60ºC.

▪ Utilizar sempre os garfos, pegadores ou luvas descartáveis na manipulação dos alimentos prontos.

▪ Nunca utilizar panos ou vasilhames destinados à manipulação ou armazenagem, cocção dos alimentos para processo de limpeza.

14.5 Distribuição

▪ Distribuir alimentos com tempo próximo ao da preparação.

▪ Os alimentos nunca devem ser reaproveitados.

▪ Retirar os alimentos dos balcões térmicos tão logo termine a distribuição.

14.6 Produto, Reconhecimento, Conservação e Preparo

▪ Ovos: Casca limpa, áspera e fosca; clara espessa e viscosa; gema centrada, redonda e firme. Refrigerado por até 15 dias. Quente, pochê, cozido, frito, batido, mexido, adicionado a outras preparações.

▪ Leite Pasteurizado: homogêneo de cor branca, cheiro suave e característico, gosto adocicado. Em pó: pó bem solto, de cor amarelo claro, sabor característico. Líquido: após fervura, conservar em refrigerador por 1 dia. Em Pó: embalagem fechada por até 12 meses. Em forma de bebida com café, chocolate, frutas, etc. ·

▪ Folhosos: Folhas frescas, tenras e limpas, sem insetos, larvas, etc. Refrigerador cobertas por plástico, na parte menos fria por até 5 dias. Lavar em água corrente, folha por folha. Desinfetar o tempo

recomendado na embalagem do produto, em solução clorada entre 150 a 200 ppm de cloro ativo, antes do corte. Lavar novamente em água corrente.

▪ Frutas: Consistência firme, sem manchas ou amassados, cor característica. Lavar muito bem. Refrigerador, local seco, fresco e ventilado por 7 a 10 dias.

▪ Produtos recomendados para desinfecção das frutas e vegetais:

-Hipoclor (Lever);

-Sumaveg (Lever);

-Aquatabs (Bayer);

- Microlar (Ecolab);

-Água Sanitária

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS MEDIDAS ACAUTELATÓRIAS

15.1 Em caso de risco iminente, a Administração Pública poderá motivadamente adotar providências acauteladoras sem a prévia manifestação do interessado.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PUBLICAÇÃO

16.1 Será providenciada, pela CEDENTE, a publicação, resumida, deste instrumento de contrato, no Diário Oficial do Estado do Piauí, no prazo de 20 (vinte) dias, contado do quinto dia útil do mês seguinte ao da sua assinatura, correndo as despesas por conta daquela.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

17.1 Fica eleito o foro da Comarca de Teresina (PI), como o único competente para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas deste Contrato.

E, para firmeza e prova de assim haverem, entre si, ajustado e acordado, após ter sido lido juntamente com seu(s) anexo(s), o presente Contrato é assinado eletronicamente pelas partes.

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE ESTADUAL DO PIAUI
EVANDRO ALBERTO DE SOUSA
CONTRATANTE

SILVANA FERREIRA DE SOUSA BARROS
SILVANA FERREIRA DE SOUSA BARROS
CONTRATADA

Documento assinado eletronicamente por **SILVANA FERREIRA DE SOUSA BARROS**, **Representante Legal**, em 07/08/2024, às 10:01, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Cap. III, Art. 14 do Decreto Estadual nº 18.142, de 28 de fevereiro de 2019.

Documento assinado eletronicamente por **EVANDRO ALBERTO DE SOUSA - Matr.0268431-4**, **Reitor**, em 13/08/2024, às 10:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Cap. III, Art. 14 do Decreto Estadual nº 18.142, de 28 de fevereiro de 2019.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.pi.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **013833848** e o código CRC **F86431B5**.

Referência: Processo nº 00089.028937/2023-11 SEI nº 013833848