



TERMO DE AJUSTAMENTO MUNICIPAL Nº ____/2020

TERMO DE AJUSTAMENTO MUNICIPAL que entre si celebram o **MUNICÍPIO DE BETIM**, por meio da Procuradoria-Geral do Município e, o **ESTABELECIMENTO**

_____, por meio do seu representante legal.

Aos ____ de _____ de 2020, compareceram perante a Procuradoria-Geral do Município o

ESTABELECIMENTO _____

_____, CNPJ nº _____, representado por seu representante legal, Sr. _____, com sede à Rua/Av.

_____, nº _____, Bairro _____, em Betim/MG, CEP _____, doravante

denominada **COMPROMISSÁRIA**, e **MUNICÍPIO DE BETIM**, representado por seu Prefeito Municipal, Sr. Vittorio Medioli e pelo Procurador-Geral do Município, Dr. Bruno Ferreira Cypriano doravante denominado **COMPROMITENTE**, para celebrarem o presente **TERMO DE AJUSTAMENTO MUNICIPAL**.

RESOLVEM celebrar, em comum acordo, o presente **TERMO DE AJUSTAMENTO MUNICIPAL**, doravante denominado **TERMO**, cujo objeto tem por definição as bases da contrapartida, visando a manutenção da vida e da saúde dos munícipes, no combate da pandemia do Coronavírus – COVID 19.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA COMPROMISSÁRIA

1.1 A COMPROMISSÁRIA se compromete a cumprir o art. 2º, do Decreto Municipal nº42.098, de 27 de abril de 2020, com suas alterações;

I- Afixar placa, na entrada do estabelecimento, informando a capacidade máxima de lotação, conforme o número de metros quadrados úteis, tendo por base 1 (um) cliente a cada 3 (três) metros quadrados úteis, devendo considerar, para o distanciamento, clientes e funcionários, bem como que o tempo de permanência no estabelecimento não poderá ultrapassar 60min(sessenta minutos), incluindo o tempo de entrada e saída do cliente;

II- disponibilizar em todas as mesas álcool em gel ou álcool 70%, para a higienização das mãos e da superfície, além de lavatório para os funcionários e os clientes, com sabão líquido, papel toalha, álcool 70% e lixeira de pedal;

III- manter a distância mínima de 1,5m (um vírgula cinco metros) entre as mesas do restaurante, com apenas 2(duas)cadeiras por mesa disponibilizadas aos clientes, objetivando aumentar a distância dos mesmos, durante as refeições;

IV- reforçar os procedimentos de limpeza e higienização da cozinha;



- V- realizar higienização e desinfecção de objetos e superfícies tocados com frequência pelos clientes e funcionários, inclusive mesas e cadeiras após cada utilização;
- VI- toda higienização e desinfecção de objetos e superfícies do estabelecimento devem ser realizados por profissional utilizando EPI's – Equipamentos de Proteção Individual, como luvas, máscaras, óculos de proteção e roupa de uso exclusivo no trabalho;
- VII- incentivar a entrega em domicílio (delivery) para evitar o fluxo de pessoas no estabelecimento, reduzindo a rotatividade de clientes;
- VIII- a limpeza das superfícies com detergente neutro seguida da desinfecção com soluções desinfetantes, podendo ser à base de cloro, alcoóis, alguns fenóis e alguns iodóforos e o quaternário de amônio ou outro desinfetante padronizado pelo estabelecimento, desde que seja regularizado junto à Anvisa;
- IX- caso o estabelecimento forneça serviço self-service, deverá disponibilizar, em local próximo à entrada/início da fila do autosserviço, álcool 70% para clientes, orientando-os a espalhar o produto em toda a superfície das mãos, friccionando, entre 20 a 30 segundos, antes de se servir;
- X- deverá exigir do cliente que mantenha a utilização da máscara durante todo o período que estiver dentro do estabelecimento, ressalvado na hora de alimentar-se;
- XI- realizar a verificação de todos os utensílios utilizados no serviço (colheres, espátulas, pegadores, conchas, garrafas térmicas, colheres para café e chá e outros utensílios disponíveis em balcões de refeição, de café e sobremesa, com a substituição dos mesmos, a cada 30 (trinta) minutos de exposição, para a higienização completa (incluindo seus cabos), para, somente então, retornem ao buffet;
- XII- embalar os talheres em saquinhos de papel ou plástico, os quais só devem ser colocados sobre a mesa na hora do serviço, para que o próprio cliente retire;
- XIII- os funcionários deverão higienizar bem as mãos antes de manipular/ofertar pratos e talheres limpos para cada cliente em atendimento;
- XIV- todos os funcionários do estabelecimento, incluindo os garçons, deverão utilizar máscaras durante o atendimento ao cliente;
- XV- os funcionários encarregados de realizar a manipulação dos utensílios sujos devem utilizar luvas, principalmente ao retirar restos de alimentos.
- XVI- divulgar todas as recomendações do Município, em relação ao combate do Coronavírus – COVID 19, bem como campanhas de conscientização aos clientes, participando, se for o caso, das mesmas, bem como contribuir na distribuição de EPI's – Equipamentos de Proteção Individual, especialmente máscaras para a população carente;
- XVII- orientar as pessoas consideradas do grupo de risco, conforme especificado pelo Ministério da Saúde, para que permaneçam em isolamento social;
- XVIII- manter os funcionários de grupo de risco em isolamento social, bem como impedir que funcionários que estejam com sintomas de doença respiratória, como febre e tosse, ou que tenham familiares nessa situação, residentes no mesmo domicílio;
- XIX- negar o acesso de pessoas consideradas do grupo de risco e acima de 60(sessenta) anos;
- XX- não ultrapassar 40%(quarenta por cento) da ocupação normal do estabelecimento para acolhimento dos clientes.



CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DO COMPROMITENTE

2.1 O **COMPROMITENTE** se compromete a autorizar a realização de atividades por parte da **COMPROMISSÁRIA**, desde que preenchido todos os requisitos fixados na Cláusula Primeira;

2.2 O **COMPROMITENTE** se compromete a fiscalizar a **COMPROMISSÁRIA** para evitar aglomerações, inclusive no que concerne a entrada e a saída dos clientes.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA RESPONSABILIDADE

3.1 A **COMPROMISSÁRIA** se compromete a garantir o total cumprimento de suas obrigações, mediante a realização das contrapartidas fixadas;

3.2 Eventual impossibilidade de cumprimento deste **TERMO**, por ocorrência de caso fortuito ou força maior, devidamente justificado, deverá ser comunicada pela **COMPROMISSÁRIA** ao **COMPROMITENTE**, com antecedência mínimo a de 24 (vinte e quatro) horas, podendo haver alteração mediante Termo Aditivo;

3.3 O atendimento às obrigações previstas neste **TERMO** não exime a **COMPROMISSÁRIA** de eventualmente garantir, no futuro, outras exigências legais, ou condicionantes, desde que comprovadamente necessárias;

CLÁUSULA QUARTA - DA RESCISÃO

4.1 Em caso de descumprimento de qualquer cláusula do **TERMO** terá suas atividades suspensas até que novo compromisso seja firmado. E, em caso de reincidência, no descumprimento de qualquer de suas **CLÁUSULAS**, considera-se rescindido de pleno direito o **TERMO DE CONCESSÃO DO ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO**, ressalvado o caso fortuito ou força maior, devidamente comprovado, sem prejuízo de aplicação das penalidades e sanções previstas neste termo e nas legislações vigentes.

CLÁUSULA QUINTA - DO FORO

5.1 Fica eleito o foro da Comarca de Betim para dirimir questões envolvendo o presente **TERMO**. E, por estarem assim, justas e acordadas, assinam o presente **TERMO** em 02 (duas) vias de igual teor, para um só efeito, obrigando-se a fazê-lo, firme e valioso por si e seus eventuais sucessores.

Betim, ____ de _____ de 2020

Bruno Ferreira Cypriano

Procurador-Geral do Município

Representante Legal do Estabelecimento

PROCURADORIA-GERAL DO MUNICÍPIO

a.tecnica.progem@gmail.com

TELEFONE: (31) 3512-3412

RUA PARÁ DE MINAS, 640, BRASILEIA - BETIM | MG - CEP.: 32600-412

