

## **CONTRATO Nº 028/2015**

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE ADMINISTRAÇÃO, PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PARA O RESTAURANTE POPULAR DE ITAJUBÁ QUE ENTRE SI FIRMAM O MUNICÍPIO DE ITAJUBÁ E A EMPRESA S.H.A. COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.**

O **MUNICÍPIO DE ITAJUBÁ**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ/MF sob nº 18.025.940/0001-09, sediado na Avenida Dr. Jerson Dias, nº 500, Bairro Estiva, Prédio Centro Administrativo Tancredo Neves, neste ato representado por seu Prefeito, Sr. Rodrigo Imar Martinez Riera.

**S.H.A. COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 61.980.272/0001-90, com sede a Av. Lucas Nogueira Garcez, 2600, Nova Jacareí, Município de Jacareí, Estado de São Paulo, neste ato representada pelo(a) sr(a). **David Fernando dos Santos Azevedo**, português, casado, empresário, portador do Registro Geral nº. 12.050.527-7 SSP/SP, inscrito no CPF/MF sob o nº. 091.672.348-87 com fundamento na Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores, celebram entre si o presente CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, mediante as cláusulas e condições a seguir especificadas.

### **CLÁUSULA PRIMEIRA**

#### **DO CONTRATO**

O presente termo de contrato é regido pela Lei Federal 8.666/93, suas alterações posteriores, ao Edital de Pregão nº 043/2015 e proposta apresentada pela CONTRATADA.

### **CLÁUSULA SEGUNDA**

#### **OBJETO E DAS CONDIÇÕES**

**2.1.** Prestação de serviços conforme descrito no preâmbulo do Edital, no Anexo I – Termo de Referência e nos termos da proposta comercial apresentada. Prestação de Serviço de Administração, Preparo, Fornecimento e Distribuição de Refeições para o Restaurante Popular de Itajubá, denominado neste Termo de Referência como Restaurante Popular. De Segunda à Sexta-Feira deverão ser fornecidos 700 (setecentos) almoços/dia totalizando aproximadamente 184.800 almoços pelo período de 12 meses de contrato.

**2.2.** De acordo com a demanda apresentada poderá haver uma variação na média do número de refeições

servidas diariamente, de até 25% (vinte e cinco por cento) para mais ou menos, em qualquer uma das refeições, mediante prévia solicitação e/ou autorização da Equipe de Gestão do Restaurante Popular prepostos da Administração.

**2.3.** Os serviços, objeto deste contrato fazem parte de um conjunto de ações integrantes da Política de Segurança Alimentar e Nutricional do Município de Itajubá.

**2.4.** O “Programa Restaurante Popular”, integrante da Política Pública de Segurança Alimentar e Nutricional, tem como objetivo propiciar preferencialmente à população carente, aos trabalhadores formais e informais, desempregados, crianças, estudantes, aposentados, moradores de rua, idosos e famílias em situação de risco de insegurança alimentar e nutricional, o acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, a preço módico, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis. O Programa obedecerá às disposições contidas na Lei Municipal nº. 8.177/2005, e Decreto (s) Municipal (is) que a regulam, e será administrado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, através da Divisão de Segurança Alimentar, ambos anexados ao final deste Termo de Referência, e será administrado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

## **2.5. OPERACIONALIZAÇÃO DO RESTAURANTE POPULAR DE ITAJUBÁ**

**2.5.1.** A operacionalização do Restaurante Popular de Itajubá, localizado na rua Aurilio Lopes, Nº 115 no bairro centro, se fará de acordo com o escopo do fornecimento do presente Termo de Referência.

## **2.6. ESCOPO E EXTENSÃO DO FORNECIMENTO**

**2.6.1.** Prestação de serviços de administração, preparo, fornecimento e distribuição de refeições, cujas quantidades, qualidades e freqüências constam das Especificações Técnicas – Anexo I – Termo de Referência, parte integrante deste contrato – no horário das 10:30h às 14:00 de segunda a sexta-feira, para almoço, conforme condições e exigências estabelecidas no presente Termo.

**2.6.2.** Os dias e horários de funcionamento podem ser alterados a qualquer tempo, justificados formalmente de forma expressa à necessidade – observadas as disposições do procedimento licitatório, que será realizado pelo Município de Itajubá, através da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, visando à comercialização pública das refeições, sendo Almoço R\$ 2,00 (dois reais).

**2.6.3.** O valor total estimado para cada Almoço é de R\$ 7,27 (sete reais e vinte e sete centavos), sendo destes R\$ 2,00 (dois reais) pago pelo usuário e retido pela Contratada, e, R\$ 5,27 (cinco reais e vinte e sete centavos) subsidiado pelo CONTRATANTE, sendo estes os valores máximos previsto para pagamento a

CONTRATADA pelo CONTRATANTE.

**2.6.4.** Será paga a CONTRATADA a refeição produzida no Almoço, obedecendo os quantitativos descritos no Anexo I - Termo de Referência.

## **2.7. NORMAS TÉCNICAS APLICÁVEIS**

**2.7.1.** A CONTRATADA deverá executar o objeto deste contrato seguindo leis, decretos, resoluções, normas e recomendações do Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Secretaria de Estado da Saúde de Minas Gerais, e Vigilância Sanitária do Município de Itajubá, vigentes na data da contratação ou alteradas e implantadas durante a vigência do contrato.

**2.7.2.** A CONTRATADA deverá submeter-se à fiscalização sistemática da Vigilância Sanitária Municipal.

## **2.8. DIMENSIONAMENTO DE PESSOAL**

**2.8.1.** A CONTRATADA deverá manter em seu quadro funcional uma equipe capacitada, habilitada e prepara em quantidade suficiente para a plena execução do objeto contratado.

**2.8.2.** A CONTRATADA deverá manter Nutricionista no Restaurante Popular durante todo o período de seu funcionamento,

**2.8.3.** As Nutricionistas deverão comprovar experiência na área de produção, devendo o profissional, no período de distribuição das refeições, exercer somente a função de supervisão.

**2.8.4.** Preferencialmente, pelo menos 80% (oitenta por cento) dos profissionais recrutados deverão residir em Itajubá, com comprovada experiência na área de atuação.

**2.8.5.** O CONTRATANTE reserva-se o direito de ter permanentemente no Restaurante Popular uma equipe composta por 01 (um) Gestor, 01 (um) Nutricionista e 01 (um) Assistente Social, além de estagiários e/ou outros servidores de áreas afins.

## **2.9. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

**2.9.1.** As especificações a seguir definem as características dos fornecimentos e/ou serviços envolvidos no escopo acima:

**2.9.1.1.** Do Almoço:

- a. Deverá ser servido no horário das 10:30h às 14:00h, de segunda a sexta-feira, exceto feriados nacionais e/ou municipais.
- b. O Restaurante Popular funcionará também em três datas especiais, a saber: Páscoa, Dia do Trabalho e Ceia de Natal.
- c. O Cardápio das datas especiais será fornecido pelo Contratante, devendo ser executado plenamente pela Contratada.
- d. Mediante solicitação da Equipe de Gestão do Restaurante Popular de Itajubá, com antecedência mínima de 4 (quatro) horas, o almoço deverá ser servido em horário diverso do previamente estipulado.
- e. Eventualmente, mediante prévia solicitação do CONTRATANTE, com antecedência mínima de 36 (trinta e seis) horas, o almoço poderá ser servido em datas e/ou horários diferentes dos habituais.

**2.9.2.** A CONTRATADA deverá submeter à aprovação do profissional nutricionista do CONTRATANTE, a Programação dos Cardápios Mensais, até 45 (quarenta e cinco) dias anteriores a sua execução, e caso necessário, estes deverão ser adequados conforme orientações da nutricionista do CONTRATANTE.

**2.9.3.** Os cardápios deverão ser apresentados com o cálculo dietético, com os valores do macro e micro nutrientes, calorias e Ndpcal, observando o que é preconizado pelo Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. As informações sobre os cálculos dietéticos poderão, por decisão conjunta entre a CONTRATADA e o CONTRATANTE, ser alteradas.

**2.9.1.5.** O cardápio principal do almoço deverá ser constituído obrigatoriamente de: Salada, Arroz, Feijão, Prato Protéico, Guarnição, Sobremesa única (fruta).

**2.9.1.6.** Os itens, incidência, gramagem, características, informações nutricionais e demais dados necessários ao fiel cumprimento são aqueles constantes no Anexo I – Termo de Referência e que faz parte integrante do presente contrato como se aqui tivesse transcrito.

### **CLÁUSULA TERCEIRA**

#### **VALOR, DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA, REAJUSTAMENTO E REEQUILÍBRIO-ECONÔMICO**

**3.1.** O valor unitário subsidiado de cada refeição/almoço é de R\$ 5,27 (cinco reais e vinte e sete centavos), sendo o valor mensal estimado de R\$ 81.158,00 (oitenta e um mil e cento e cinquenta e oito reais) do presente contrato, nos termos da legislação vigente, e o anual de R\$ 973.896,00 (novecentos e setenta e três mil e oitocentos e noventa e seis reais).

**3.1.1.** O regime de execução dos serviços será de **empreitada por preço unitário** de acordo com os critérios estabelecidos nesse Edital e seus Anexos, sendo que o Município subsidiará apenas as refeições almoço produzidas, conforme item 4.4 do Termo de Referência.

**3.1.2.** Para efeitos de pagamento, o Município considerará 700 (setecentos) refeições almoço produzidas, sendo pago número diverso, seja para mais ou para menos, se houver prévia solicitação formal por qualquer das partes e autorização formal do Município.

**3.1.3.** O pagamento mensal será efetuado de acordo com a quantidade efetivamente produzida no almoço, observada a dedução do valor de R\$ 2,00 (dois reais) recebido diretamente pela CONTRATADA pela venda de cada refeição, de acordo com o estipulado no item 12.1.29. do Termo de Referência.

**3.2.** As despesas decorrentes da execução do objeto deste contrato serão suportadas pela(s) seguinte(s) dotação(ões) orçamentária(s): **02.09.01.08.244.0014.2166.3.3.90.39.00** e nas respectivas nos exercícios subsequentes.

### **3.3 REAJUSTAMENTO E REEQUILÍBRIO-ECONÔMICO FINANCEIRO**

**3.3.1.** O valor contratual para a execução dos serviços especificados no preâmbulo e **Anexo I** do Edital será aquele constante da proposta comercial apresentada pela CONTRATADA, com data base correspondente à data da apresentação da proposta.

**3.3.2.** O valor contratual remunerará todas as despesas com a execução dos serviços, e deve compreender todos os custos descritos no item 14.3 e seguintes do Termo de Referência e demais despesas, constituindo-se, a qualquer título, a única e completa remuneração pela perfeita execução do contrato.

**3.3.3.** O valor contratual permanecerá irajustável pelo período de 12 (doze) meses, ou seja, somente será objeto de reajuste após decorrido um ano da data da contratação, ou do último reajuste, cuja formalização se dará mediante termo aditivo contratual, tomando-se por base a variação do INPC/IBGE verificado no período vencido ou, em sua ausência, outro que o substitua.

**3.3.4** No momento do reajuste contratual, após o período de 12 (DOZE) meses, deverá ser deduzido o percentual de 10% (dez) estimado do custo de obras de adequação, tendo em vista que não haverá investimentos estruturais por parte da empresa vencedora do certame nos próximos anos.

**3.3.4.1.** O dedução será aplicada somente no valor do subsidio municipal por refeição, permanecendo a valor de contra partida dos usuários inalterado.

**3.3.5.** A qualquer tempo será cabível o reequilíbrio econômico-financeiro, desde que se comprove que foi afetada a parte financeira do contrato, bem como as previsões iniciais da CONTRATADA quanto aos seus encargos econômicos e lucros normais do empreendimento.

**3.3.6.** O pedido deverá ser protocolado diretamente junto ao Departamento de Suprimentos da Prefeitura Municipal de Itajubá.

**3.3.7.** Para viabilizar a análise pelo setor técnico competente, o pedido deverá ser instruído com documentação comprobatória da solicitação, que demonstre claramente a variação verificada entre a situação original e a atual, inclusive declinando os valores pretendidos.

**3.3.8.** Uma vez deferido o pedido, total ou parcialmente, para efetiva aplicação do novo preço solicitado o qual retroagirá à data do protocolo do pedido – deverá haver formalização mediante assinatura de termo bilateral de aditamento.

#### **CLÁUSULA QUARTA**

##### **DA FORMA DE PAGAMENTO**

**4.1.** Ao final do dia, a CONTRATADA deverá apresentar ao Gestor do Restaurante Popular, preposto do CONTRATANTE, relatório circunstanciado, especificando a quantidade de refeições, café da manhã, almoço e jantar vendidos, anexando os cupons de venda do dia.

**4.1.1.** Serão consideradas somente as refeições efetivamente produzidas no almoço e apuradas mediante aplicação dos preços unitários – abatido o valor pago pelo usuário.

**4.2.** O CONTRATANTE disporá de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data da execução e apresentação da medição pela CONTRATADA, para examinar seu conteúdo e aprovar os serviços corretamente executados e glosar aqueles não realizados ou realizados incorretamente ou ainda descontar eventuais valores decorrentes da aplicação de penalidades, segundo estabelecido na Cláusula Décima Primeira, subitem 11.5.

**4.3.** Uma vez analisado e aprovado o demonstrativo (ou parte dele) referido no **subitem 4.1.**, o CONTRATANTE notificará a CONTRATADA de seu teor, para que emita a nota fiscal para pagamento.

**4.4.** O pagamento deverá ser realizado pela Prefeitura em até 30 (trinta) dias após a data de recebimento da Nota Fiscal.

**4.4.1.** Os documentos exigidos para pagamento são:



- 4.4.1.1. Certificado de Regularidade Fiscal – CRF do FGTS;
  - 4.4.1.2. Certidão Negativa de Débito – CND do INSS;
  - 4.4.1.3. CND Municipal de Itajubá, se a licitante for estabelecida neste município;
  - 4.4.1.4. Guia de Recolhimento da Previdência Social (GRPS);
  - 4.4.1.5. Guia de Recolhimento do FGTS e informações à Previdência Social (GFIP);
  - 4.4.1.6. Folha de Pagamento do pessoal efetivamente empregado na prestação dos serviços, com comprovante de quitação;
  - 4.4.1.7. Nota fiscal com discriminação dos serviços prestados e as respectivas quantidades.
- 4.5. Na ocorrência de necessidade de providências complementares por parte da CONTRATADA, o decurso do prazo de pagamento será interrompido, reiniciando-se sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas, caso em que não será devida atualização financeira.
- 4.6. O objeto, ou sua parcela, executado em desacordo com as especificações, contendo vícios, defeitos, incorreções ou diverso das condições propostas, deverá ser objeto de revisão.
- 4.7. Nenhum pagamento isentará a CONTRATADA da responsabilidade pelos serviços executados ou implicará em sua aceitação.
- 4.8. A CONTRATADA será a única e exclusiva responsável pelo recolhimento dos tributos e contribuições incidentes sobre a execução do contrato.
- 4.9. Cada fatura deverá discriminar o número de refeições servidas, os respectivos preços unitários e totais, sendo devidamente vistada pelo órgão requisitante, como prova de serviço realizado.
- 4.10. No ato do pagamento será retido da CONTRATADA, pela Secretaria Municipal da Fazenda, valor referente ao ISSQN (Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza);

## **CLÁUSULA QUINTA**

### **DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO CONTRATO**

5.1. Compete à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, o acompanhamento e controle do serviço contratado, competindo-lhe ainda atestar as notas fiscais de prestação de serviços, encaminhando-as para

fins de pagamento e zelar pelo fiel cumprimento da execução do contrato.

**5.2.** Fiscalizará a execução de cada uma das etapas a serem operacionalizadas, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços executados, solicitando à CONTRATADA sempre que achar conveniente, informações do seu andamento, fazendo cumprir todas as disposições de lei, do presente edital e respectivo contrato.

**5.3.** Fiscalizar, rotineiramente, a manutenção das instalações gerais e especiais, dos equipamentos e de todo o material utilizado, bem como exigir da CONTRATADA a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.

**5.4.** Verificada a ocorrência de irregularidades no cumprimento do contrato, caberá à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social adotar as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação de penalidades, quando for o caso.

**5.5.** O exercício da fiscalização dos serviços não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pela perfeita execução do contrato.

## **CLÁUSULA SEXTA**

### **VIGÊNCIA E RECEBIMENTO DO OBJETO**

**6.1.** O presente contrato será executado sob o regime de **menor preço unitário**, entrando em vigor na data de sua assinatura, sendo sua eficácia condicionada à publicação oficial do extrato deste termo, produzindo efeitos pelo prazo de **12 (doze) meses**, prorrogável até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme estabelecido no artigo 57, inciso II da Lei Federal nº 8.666/93, se do interesse da Administração Municipal, mediante termo aditivo contratual.

**6.2.** O objeto licitado será fiscalizado pelo CONTRATANTE, havendo interrupção do fornecimento caso verificado dúvidas sobre a conformidade do objeto ou de incorreção do documento fiscal.

**6.3.** Quaisquer parcelas do objeto executadas em desacordo com as especificações, contendo vícios, defeitos, incorreções ou diversas das condições propostas, deverão ser objeto de revisão dentro do prazo de 01 (uma) hora, contadas a partir da comunicação feita pelo CONTRATANTE, sem qualquer ônus adicional.

**6.3.1.** Ultrapassado o prazo previsto na cláusula supra sem que a CONTRATADA tenha providenciado a revisão ou retirado os produtos do local em que se encontram armazenados, serão tomadas pelo CONTRATANTE as providências para a aplicação das penalidades cabíveis, podendo ainda o CONTRATANTE devolvê-los ao local de origem mediante remessa com frete a pagar.



## **CLÁUSULA SÉTIMA**

### **DOCUMENTOS APLICÁVEIS**

7.1. Integram o presente contrato, como se aqui transcritos, os documentos a seguir especificados, cujo teor considera-se conhecido e acatado pelas partes:

7.1.1. edital de licitação e seus anexos, especialmente o Anexo I – Termo de Referência;

7.1.2. proposta comercial apresentada em 24/04/2015;

7.1.3. Tabela detalhando a composição dos seus custo constante do processo;

## **CLÁUSULA OITAVA**

### **OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

#### **8.1. SÃO OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

8.1.1. No prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da expedição da ordem de serviço, iniciar a execução do objeto contratual, de acordo com as condições estabelecidas no Edital, e no Termo de Referência (Anexo I ).

8.1.2. Fornecer todos os alimentos e mão de obra necessária à completa execução dos serviços contratados e possíveis substituições de funcionários por quaisquer motivos de licença, ausência dos mesmos ou outros similares;

8.1.3. Manter contatos efetivos com o CONTRATANTE, a fim de programar e determinar as prioridades dos serviços, em função do funcionamento do restaurante.

8.1.4. Realizar controle de tempo x temperatura dos alimentos servidos no balcão de distribuição, apresentando as respectivas planilhas a Nutricionista da Equipe de Gestão do Restaurante Popular, no máximo no dia seguinte, ou a qualquer tempo, se solicitado.

8.1.5. Manter todos os seus empregados, obrigatoriamente, com o uniforme completo (redes para cabelo, touca, camisa, calça, avental, sapato ou bota de segurança).

8.1.6. Manter, sempre um preposto (NUTRICIONISTA), legalmente habilitado, no CRN – Conselho Regional de Nutrição 9ª Região, como responsável técnico, com poderes para decidir e/ou atender a qualquer solicitação do CONTRATANTE, quanto a qualquer questão que se relacione com a boa execução dos

serviços contratados. A nutricionista deverá estar presente em todos os turnos onde houver preparo e/ou distribuição de alimentos.

**8.1.7.** Não terceirizar parcial ou totalmente as refeições servidas.

**8.1.8.** Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos órgãos Públicos, quando aplicável, bem como por qualquer multa decorrente da não observância das legislações vigentes.

**8.1.9.** Responder por danos causados ao CONTRATANTE e a terceiros, decorrentes de atos praticados por seus empregados ou prepostos.

**8.1.10.** Manter em perfeitas condições de higiene, uso e funcionamento todas as dependências do Restaurante, inclusive as de uso exclusivo da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, ou seja, a sala da assistente social, a sala do gestor e nutricionista, o palco, a copa e banheiro do pavimento superior.

**8.1.11.** Os bebedouros e lavatórios localizados no andar térreo do Restaurante Popular deverão ser mantidos em perfeitas condições de higiene, uso, funcionamento e segurança.

**8.1.12.** Manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais e especiais, equipamentos, móveis vinculados à execução dos serviços, que deverão ser devolvidos ao término do contrato em perfeitas condições de funcionamento e/ou utilização. Para cumprimento deste item, deverá ser lavrado um termo do qual constará o arrolamento dos bens recebidos com a descrição do estado de conservação e funcionamento físico.

**8.1.13.** Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e reparadora de todo o equipamento e instalações das áreas físicas.

**8.1.14.** Encarregar-se das atividades de aquisição de gêneros alimentícios e do seu armazenamento, em setor próprio do Restaurante Popular, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado na presente licitação.

**8.1.15.** Fornecer todo material descartável previsto neste Termo de Referência.

**8.1.16.** Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as áreas de trabalho, as instalações e o material utilizado pelo serviço, empregando as preparações discriminadas na RDC 216/04, e demais legislações pertinentes;

**8.1.17.** Desinfetar apropriadamente e na periodicidade regulamentar o Restaurante Popular, cumprindo o cronograma pré-estabelecido. No caso de ineficiência do procedimento, a CONTRATADA ficará obrigada a

repeti-lo, independentemente do período estabelecido, sem ônus para o CONTRATANTE.

**8.1.18.** Coletar, acondicionar e apresentar para recolhimento diário o lixo produzido no Restaurante Popular assim como outros materiais imprestáveis (caixotes, garrafas, latas vazias, etc.) obedecendo em todas as etapas às normas e determinações da Secretaria Municipal de Serviços Públicos e/ou Vigilância Sanitária.

**8.1.19.** Remeter, mensalmente ao CONTRATANTE as escalas diárias de serviços de todos os empregados, com os respectivos horários e funções, de forma detalhada, e comunicando, em tempo hábil, qualquer alteração.

**8.1.20.** Afastar imediatamente das dependências do Restaurante Popular, por indicação do Gestor do Restaurante Popular, qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada imprópria ao objetivo do contrato, promovendo sua imediata substituição, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

**8.1.21.** Promover, com recursos próprios, treinamento específico de seu pessoal, pelo menos 1 (uma) vez a cada bimestre, ou quando identificada essa necessidade pelo CONTRATANTE.

**8.1.22.** Coletar diariamente amostras das refeições servidas, e também das carnes in natura, devendo ser aproximadamente 100g. de cada, devidamente identificadas com o número do SIF, e mantê-las armazenadas por 72 (setenta e duas) horas em local apropriado.

**8.1.23.** Providenciar, obrigatoriamente, de acordo com o período legal determinado em legislação própria, exame de saúde de seus empregados, ficando a CONTRATADA responsável por manter um perfeito e regular controle de saúde dos mesmos.

**8.1.24.** Segurar seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS, conforme preceitua a Lei, deverá ser apresentado à fiscalização.

**8.1.25.** Respeitar e fazer respeitar as Normas de Segurança e Higiene de Trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários (EPI's).

**8.1.26.** Atender a todos os encargos e despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.

**8.1.27.** Solicitar, por escrito, ao CONTRATANTE autorização para modificar os cardápios.

**8.1.28.** No ato da contratação de cada funcionário, a CONTRATADA deverá apresentar ao CONTRATANTE cópia do Atestado de Saúde Ocupacional, além dos seguintes exames laboratoriais: hemograma completo, urina tipo 1, coprocultura, coproparasitológico e VDRL.

- 8.1.29.** Apresentar Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) para o CONTRATANTE e Fiscalização Sanitária quando solicitado.
- 8.1.30.** O valor recebido pela venda de cada almoço será retido pela CONTRATADA, e será abatido do valor contratual unitário da mesma, cabendo ao CONTRATANTE somente o pagamento do valor remanescente do custo total de cada almoço.
- 8.1.31.** Ao final do dia, a CONTRATADA deverá apresentar ao Gestor do Restaurante Popular, preposto do CONTRATANTE, relatório circunstanciado, especificando a quantidade de refeições, café da manhã, almoço e jantar vendidos, anexando os cupons de venda do dia.
- 8.1.32.** Levar ao conhecimento do CONTRATANTE, por escrito, para posterior definição, qualquer caso omissos quanto à execução dos serviços.
- 8.1.33.** Manter todas as áreas da cozinha, adjacentes e refeitório sempre limpas, organizadas e secas.
- 8.1.34.** Deverá ser apresentado no primeiro mês de execução do serviço uma cópia do Manual de Boas Práticas e outra do Manual dos Procedimentos Operacionais Padronizados, e posteriormente nos demais meses, deverão ser apresentadas as planilhas dos POP's devidamente preenchidas.
- 8.1.35.** Apresentar em no máximo três meses após o início da execução do serviço os Alvará Sanitário e Licença de Funcionamento, expedidos pelos órgãos competentes da Prefeitura Municipal de Itajubá/MG.
- 8.1.36.** Manter todas as áreas da cozinha, adjacentes e refeitório sempre limpas, organizadas e secas.
- 8.1.37.** Realizar sempre que necessário, ou por solicitação do Contratante, decapagem dos pratos, cumbucas e talheres.
- 8.1.38.** Disponibilizar nas bandejas de apoio, toalhas tipo americanas, confeccionadas em papel, contendo informações sobre pontos turísticos de Itajubá, Informações Nutricionais e Educação Alimentar, Calendário de Eventos de Itajubá e também informações sobre a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, em modelo apresentado pelo CONTRATANTE, com rotatividade trimestral.
- 8.1.39.** Toda e qualquer tipo de manipulação dos alimentos, deverá obrigatoriamente ser feita na área da cozinha do Restaurante Popular de Itajubá, não sendo permitido o preparo ou pré preparo em lugar alheio.
- 8.1.40.** Todos os equipamentos e utensílios de propriedade do Contratante e disponibilizados para uso da Contratada, deverão permanecer nas dependências do Restaurante Popular, salvo para reparos, se necessário.

**8.1.41.** Caberá ainda a Contratada executar obra de adequação do Restaurante Popular, sem qualquer ônus para o Município, nos moldes e respeitados as Especificações Técnicas e o Projeto. O Projeto com os detalhamentos integram o procedimento licitatório, estando disponível para consulta de quaisquer interessados, sendo uma via entregue ao vencedor do certame no ato da assinatura do contrato.

8.1.41.1. A Contratada deverá iniciar a obra no prazo de 15 dias corridos a contar da data de assinatura do Contrato e concluí-la no prazo de 30 dias a contar da data do seu início.

8.1.41.2. A execução da obra será acompanhada e fiscalizada pela Secretaria Municipal de Projetos e Obras Públicas.

8.1.41.3. Para todos os efeitos, a garantia contratual de que trata o item 14 do edital e Cláusula Décima Quarta deste Contrato, também garantirá qualquer problema inerente a obra, sem prejuízo de eventuais indenizações complementares.

8.1.41.4 A obra será incorporada ao imóvel público, não gerando os investimentos feitos pela Contratada qualquer direito de indenização ou retenção.

8.1.41.5. A planilha de custos integrante do edital trata-se de mera estimativa, não servindo como referência de custos a serem efetivamente empregados na obra pela Contratada, tampouco como direito de indenização pelo investido.

8.1.41.6. Também constituem obrigações da Contratada, especialmente com relação a obra:

- a) Cumprir, dentro dos prazos estabelecidos, as obrigações assumidas, bem como arcar e manter em dia as obrigações sociais e salariais do engenheiro e demais empregados;
- b) Assegurar durante a execução, a proteção e conservação da obra;
- c) Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, imediatamente, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, independentemente das penalidades aplicáveis ou cabíveis;
- d) Permitir e facilitar à Fiscalização ou Supervisão do Município a inspeção da obra, em qualquer dia e horário, devendo prestar todos os esclarecimentos solicitados;
- e) Participar à Fiscalização ou Supervisão do Município a ocorrência de qualquer fato ou condição que possa atrasar ou impedir a conclusão dos serviços, no todo ou em parte, de acordo com o cronograma, indicando as medidas para corrigir a situação;
- f) Executar, conforme a melhor técnica, os serviços contratados, obedecendo rigorosamente às normas da ABNT, bem como, as instruções, especificações e detalhes fornecidos ou ditados pelo Município;

- g) Respeitar e fazer respeitar, sob as penas legais, a legislação e posturas municipais sobre execução de serviços em locais públicos;
- j) Responder por danos causados diretamente ao Município ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução da obra, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pela Administração;
- l) Permitir consulta por parte da fiscalização do CONTRATANTE em quaisquer documentos relativos ao cumprimento de obrigações fiscais, trabalhistas, recolhimentos previdenciários e demais pertinentes a execução do contrato que se fizerem necessários.
- n) Cumprir e fazer cumprir as normas regulamentares de Segurança, Medicina e Higiene do Trabalho;
- p) Todas as despesas referentes ao transporte dos empregados, hospedagem e a alimentação dos mesmos, bem como, o transporte de todos os materiais necessários à execução da obra;
- q) A fiel observância e cumprimento das disposições contidas no caderno de Especificações Técnicas e devidas providências para registro da obra, antes do seu início, no CREA – Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura;
- r) Apresentar antes do início da obra o engenheiro responsável e a ART (Anotação de Responsabilidade Técnica), referente à obra em questão.

8.1.41.7. A obra poderá ser subcontratada com anuência prévia da CONTRATANTE.

## **8.2. SÃO OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:**

**8.2.2.** Quando entender necessário, pedir análises microbiológicas, físicoquímicas e bromatológicas, teor de gorduras (carnes) ou qualquer outra análise de qualquer alimento, seja ele matéria prima ou preparação, ficando todas as despesas e custos a cargo da CONTRATADA.

**8.2.3.** Aplicar, quando for o caso, as penalidades previstas no contrato, de acordo com as leis que regem a matéria.

**8.2.4.** Remunerar os serviços contratados na forma e condições pactuadas.

**8.2.5.** Solicitar, a qualquer tempo, dados e informações referentes aos serviços, objeto da presente contrato.

**8.2.6.** Avaliar, aprovar e autorizar o cardápio apresentado pela CONTRATADA, nos termos do Termo de Referência.

**8.2.7.** Acompanhar periodicamente a execução e gramatura das preparações servidas, e em caso de irregularidades apontadas, emitir notificações para penalidades.



**8.2.8.** Realizar degustação diária da refeição a ser servida antes do início da distribuição da mesma.

**8.2.10.** Controlar o número de refeições servidas diariamente por intermédio de fiscalização.

**8.2.11.** Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

**8.2.12.** Solicitar à CONTRATADA, nos prazos previstos, a documentação referente ao seu pessoal, observado as especificações constantes deste contrato, supervisionando rotineiramente a observância das normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

**8.2.15.** Responsabilizar-se pela segurança interna e externa do Restaurante Popular de Itajubá, inclusive mantendo vigias/seguranças em períodos de não funcionamento do Restaurante Popular, seja durante noite/madrugada ou mesmo em finais de semana e/ou feriados.

## **CLÁUSULA NONA**

### **EXECUÇÃO DO CONTRATO**

**9.1.** A execução deste contrato dar-se-á na conformidade do edital, do termo de referência e demais anexos que integram o procedimento licitatório.

**9.2.** A CONTRATADA deverá efetuar o registro em carteira profissional de todos os empregados utilizados na execução dos serviços objeto deste contrato, responsabilizando-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, médicos e os decorrentes de controle médico de saúde ocupacional, sendo que os funcionários deverão estar registrados desde a data do início da prestação dos serviços.

**9.3.** A CONTRATADA deverá fornecer ao CONTRATANTE, no máximo em até 10 (dez) dias do efetivo início dos trabalhos, a relação dos funcionários que estarão trabalhando na frente de serviço, indicando nome e funções de cada um, registro do empregado, número e série da CTPS (Carteira de Trabalho da Previdência Social), atualizando as informações quando da substituição, admissão e demissão do empregado.

**9.4.** O valor recebido pela venda de cada almoço será retido pela CONTRATADA, e será abatido do valor contratual unitário da mesma, cabendo ao CONTRATANTE somente o pagamento do valor remanescente do custo total de cada almoço.

**9.5.** Ao final do dia, a CONTRATADA deverá apresentar ao Gerente/Gestor do Restaurante Popular, preposto do CONTRATANTE, relatório circunstanciado, especificando a quantidade de refeições produzidas, quantas foram vendidas, a quantidade de perdas, o valor recebido naquele dia, bem como estar anexados os cupons

de venda.

**9.6.** Levar ao conhecimento do CONTRATANTE, por escrito, para posterior definição, qualquer caso omissos quanto à execução dos serviços.

## **CLÁUSULA DÉCIMA**

### **DA SUBCONTRATAÇÃO**

**10.1.** Será permitida, subcontratação, somente, em relação aos serviços de mão-de-obra indireta, como os de manutenção dos equipamentos. O estabelecimento deverá estar de acordo com as normas exigidas em legislação, inclusive em relação ao preconizado pela ANVISA (v.g., alvará sanitário). Deverão seguir padrões de higiene e boas práticas de manipulação dos alimentos e POP's. A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social realizará visitas técnicas e se julgar necessário, solicitará a substituição do subcontratado, que deverá ser realizada no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas.

**10.1.1.** Qualquer cessão, subcontratação ou transferência feita sem autorização do Município, será nula de pleno direito e sem qualquer efeito, além de constituir infração passível das sanções legais e contratuais cabíveis.

**10.1.2.** Em caso de subcontratação, a CONTRATADA será a única responsável tanto em relação à CONTRATANTE, como perante terceiros, pelo perfeito cumprimento de todas as cláusulas e condições do contrato.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA**

### **SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**11.1.** As disposições previstas nos artigos 81 a 99 da Lei Federal nº 8.666/93, com as alterações posteriores aplicam-se ao presente contrato e edital.

**11.2.** Em caso de inexecução total ou parcial do ajuste, a CONTRATADA estará sujeita as conseqüências previstas nos artigos 77 e seguintes da Lei Federal nº 8.666/93 e demais normas aplicáveis.

**11.3.** À CONTRATADA, total ou parcialmente inadimplente, serão aplicadas as sanções legais a saber:

- a) Advertência;
- b) Multa administrativa, gradual, conforme a gravidade da infração;

- c) Perda da caução anteriormente depositada a favor da Prefeitura Municipal de Itajubá;
- d) Suspensão temporária de participação em processos licitatórios e impedimentos de contratar com a Administração Municipal por prazo não superior a 2 (dois) anos
- e) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Municipal, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, na forma da lei, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

**11.4.** A CONTRATADA estará sujeita, ainda, as seguintes multas, cujo cálculo incidirá sobre o valor contratual reajustado nas mesmas bases do contrato:

**11.4.1.** Multa correspondente a 1% (um por cento) do valor da fatura mensal à CONTRATADA caso não cumpra o horário previsto para as refeições, e ainda se forem encontrados objetos estranhos nas refeições e se ainda não se cumprir quaisquer dos itens solicitados no edital de licitação, principalmente aqueles descritos no preâmbulo do Edital e no ANEXO I;

**11.4.2.** Multa por inexecução parcial do contrato: 10% (dez por cento) sobre o valor anual do contrato;

**11.4.3.** Multa por inexecução total do contrato: 20% (vinte por cento) sobre o valor anual do contrato.

**11.5.** A multa prevista será aplicada após apreciação da defesa apresentada pela CONTRATADA no prazo de 5 (cinco) dias contados de sua notificação, devendo ser descontada, após o prazo de defesa e julgamento da mesma, da garantia ou se for insuficiente, dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, nos termos do artigo 87, parágrafo primeiro da Lei 8.666/93, podendo ainda ser inscrita na dívida ativa, na forma da Lei.

**11.6.** As multas são independentes, sendo que a aplicação de uma não exclui as demais, bem como não eximem a CONTRATADA da plena execução dos serviços solicitados.

**11.7.** O valor das multas aplicadas será sempre deduzido do pagamento da nota fiscal do mês de referência do fornecimento, se não houver recurso ou se o mesmo estiver definitivamente denegado.

**11.8.** As ocorrências relacionadas com a execução do contrato serão anotadas pelo representante da Administração, nos moldes do art. 67, parágrafo 1º da Lei 8.666/93.:

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA**

### **DAS ALTERAÇÕES**

**12.1** Em qualquer época durante a vigência desse contrato, o CONTRATANTE poderá solicitar alterações nas especificações, que será objeto de Termo Aditivo Contratual.

**12.2** Este contrato, como quaisquer emendas ou suplementos por ventura acrescentados só poderão ser alterados através de documento escrito firmado pelas partes, nos limites estabelecidos no Parágrafo 1º do artigo 65 da Lei Federal 8.666/93.

**12.3** A critério da Prefeitura Municipal de Itajubá e, se do seu interesse, poderá haver acréscimo ou supressão nos serviços licitados, de acordo com o artigo 65, Parágrafo 1º da Lei Federal nº8.666/93.

### **DÉCIMA TERCEIRA**

#### **RESCISÃO CONTRATUAL**

**13.1.** O contrato poderá ser rescindido pela ocorrência de qualquer das hipóteses previstas nos arts. 77 e 78 da Lei 8666/93.

**13.2.** A rescisão poderá se dar de modo unilateral ou amigável, conforme decorra de inadimplemento das partes ou conveniência para a Administração, respeitada as suas conseqüências legais, nos moldes dos arts. 79 e 80 da Lei 8666/93.

**13.3.** A rescisão do contrato, unilateralmente, pelo Município, acarretará as conseqüências previstas no artigo 80, da Lei Federal nº 8.666/93, em especial:

**13.3.1.** Assunção imediata do objeto do contrato, por ato próprio da Prefeitura, lavrando-se termo circunstanciado;

**13.3.2.** Ocupação e utilização do local, instalações, equipamentos, materiais, veículos e pessoal empregado na execução do contrato, necessários à sua continuidade, os quais serão devolvidos posteriormente;

**13.3.2.1.** Caso não ocorra a devolução prevista no subitem 13.3.2. anterior caberá o ressarcimento mediante prévia avaliação;

**13.3.3.** Perda da garantia contratual;

**13.3.4.** Responsabilização por prejuízos causados ao Município;

**13.4.** O Município poderá assumir a execução dos serviços, independentemente da rescisão contratual, na hipótese da CONTRATADA não conseguir deter movimento grevista, legal ou não, que paralise ou reduza os

trabalhos, por um período superior a 24 (vinte e quatro) horas, podendo, após esse prazo, operar os equipamentos da CONTRATADA com seu pessoal, por conta e risco desta.

**13.5.** O contrato poderá, ainda, ser rescindido pelo Município, após reconhecimento em processo administrativo da prática de qualquer ato ilícito de natureza grave pela CONTRATADA, seus responsáveis ou empregados, relacionado à execução do contrato.

**13.5.1.** Nesse caso, poderá, ainda, o Município, aplicar a penalidade de multa correspondente ao valor de 10% (dez por cento) sobre o valor contratual, reajustado nas mesmas bases do contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA**

##### **CAUÇÃO E SEGURO**

**14.1.** A CONTRATADA prestou como garantia da perfeita execução dos serviços, caução no valor de **R\$ 48.694,80 (quarenta e oito mil e seiscentos e noventa e quatro reais e oitenta centavos)**, correspondente a 5 % do valor deste contrato, deverá ser atualizada a cada acréscimo ou diminuição do objeto do mesmo.

**14.1.1.** A garantia deverá ser reforçada em caso de eventual acréscimo do valor contratual, e renovada quando se firmar termo aditivo para prorrogação do prazo contratual.

**14.1.2.** A garantia prestada poderá ser substituída mediante requerimento da CONTRATADA, respeitadas as modalidades previstas e legislação vigente.

**14.1.3.** O pedido de devolução da caução de garantia da execução a que se refere a cláusula supra somente poderá ser efetuado após o recebimento definitivo de todos os serviços.

**14.2.** A apólice de seguro apresentada no ato da assinatura do contrato deverá ser renovada quando se firmar termo aditivo para prorrogação do prazo contratual, com cobertura durante todo o período contratado.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA**

##### **DISPOSIÇÕES GERAIS**

**15.1.** A CONTRATADA se obriga ao cumprimento integral do objeto deste contrato, pelo preço e nas condições oferecidas, não lhe cabendo o direito a qualquer ressarcimento por despesas decorrentes de custos ou serviços não previstos em sua proposta quer seja por erro ou omissão.

**15.2.** A CONTRATADA deverá adotar todas as medidas, precauções e cuidados necessários, de modo a evitar eventuais danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, seja por ato ou omissão de seus empregados, prepostos ou assemelhados, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato.

**15.3.** Sem autorização prévia e expressa do CONTRATANTE, sob pena de o contrato ser considerado rescindido unilateralmente, é defeso à CONTRATADA.

**15.3.1.** a execução do objeto por meio de associação ou de subcontratação.

**15.3.2.** transferir, no todo ou em parte, o contrato ou obrigações dele originárias.

**15.4.** Eventual operação de transformação societária, fusão, cisão ou incorporação no decorrer da vigência contratual, deverá ser submetida à apreciação do CONTRATANTE com antecedência de, no mínimo, 30 (trinta) dias, para verificação de implicações no objeto contratado.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA**

### **FORO**

As dúvidas e questões deste contrato ou de sua execução serão dirimidas no Foro da Comarca de Itajubá, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justos e contratados, assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas infra-assinado.

Itajubá, 20 de maio de 2015.

**MUNICÍPIO DE ITAJUBÁ**  
**Pedro Marcelo de M. Mendonça**  
Secretário Municipal de Planejamento

**S.H.A. COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA**  
**David Fernando dos Santos Azevedo**  
Representante Legal