ANEXO VIII DO EDITAL – MINUTA DO CONTRATO

MINUTA DO CONTRATO DE ADESÃO Nº...../2018/SEMCAT/PMA

TERMO DE CONTRATO DE ADESÃO QUE ENTRE SI CELEBRAM DE UM LADO A SECRETARIA MUNICIPAL DE CIDADANIA, ASSITÊNCIA SOCIAL E TRABALHO E DE OUTRO A EMPRESA ..... VISANDO A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E GERENCIAMENTO DO RESTAURANTE POPULAR DO MUNICIPIO DE ANANINDEUA, LIMITADO A QUANTIDADE DE 600 (SEISCENTAS REFEIÇÕES DIÁRIAS), EM REGIME DE PERMISSÃO DE SERVIÇO PÚBLICO, PELO PERÍODO DE 12 (DOZES) MESES COMO ABAIXO MELHOR SE DECLARA:

Por este instrumento de Contrato administrativo para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E GERENCIAMENTO DO RESTAURANTE POPULAR DO MUNICIPIO DE ANANINDEUA**, para preparo das refeições no local e consumo das mesmas no local e/ou fornecimento de quentinhas, em ambos os casos limitados **A QUANTIDADE DE 600 (SEISCENTAS REFEIÇÕES DIÁRIAS**), em regime de permissão de serviço público, pelo período de 12 (dozes) meses, que de um lado celebra o MUNICÍPIO DE ANANINDEUA, através da SECRETARIA MUNICIPAL DE CIDADANIA, ASSISTENCIA SOCIAL E TRABALHO, órgão da administração direta, inscrita no CNPJ (MF) sob o n° 04.681.807/0001-98, com sede no Município de Ananindeua, sito Av Rodovia BR 316, Rua Julia Cordeiro, nº 67, CEP nº 67.113-000, neste ato representado por sua titular, a Senhora Secretária Lenice Silva Antunes, brasileira, casada, Pedagoga, RG nº 192.90.15 – 4ª via e CPF/MF nº 247.303.782 - 53, residente e domiciliada em Ananindeuano condomínio Lago Azul, na rua principal, nº 104, CEP. 67.015-710, nomeada através do ato administrativo competente, e, de outro lado, e a empresa ....., CNPJ nº ....., localizada naAV....., nº ....., CEP: ....., representada neste ato pelo srº. ....., ..., Rg nº ..... e CPF/MF ....., residente e domiciliado em ....., doravante denominado simplesmente por CONTRATADO, têm ajustadas e contratadas o presente contrato tudo conforme o Processo nº 019/2018, e a legislação vigente, especialmente com as Leis nº 10.520/02, nº 8.666/93, Lei Nº 11.346 de setembro de 2006 que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, e

a Lei 2.475/20011 a qual cria o Sistema Municipal de Segurança alimentar e Nutricional em Ananindeua e mediante as cláusulas e condições que reciprocamente se outorgam e se obrigam:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O presente Contrato será regido pelo disposto na Lei n° 8.666/1993, Lei n° 10.520/2002, Lei Nº 8.987/95 que dispõe sobre o regime de concessão e permissão da prestação de serviços públicos previsto no art. 175 da Constituição Federal, Lei nº 11.346 de setembro de 2006 que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, e a Lei 2.475/20011 a qual cria o Sistema Municipal de Segurança alimentar e Nutricional em Ananindeua e demais legislações aplicáveis ao assunto.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

O presente Contrato vincula-se às regras dispostas no Edital de Licitação (Pregão Presencial) e aos termos da proposta vencedora.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO OBJETO

O presente Contrato tem como objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E GERENCIAMENTO DO RESTAURANTE POPULAR DO MUNICIPIO DE ANANINDEUA**, para preparo das refeições no local e consumo das mesmas no local e/ou fornecimento de quentinhas, em ambos os casos limitados **A QUANTIDADE DE 600 (SEISCENTAS REFEIÇÕES DIÁRIAS).** O Restaurante Popular de Ananindeua fica localizado no Conjunto Cidade Nova VI, Travessa WE Setenta e Cinco, 882, Coqueiro, CEP 67000-000, Ananindeua, Pará, em regime de permissão de serviço público, pelo período de 12 (dozes) meses, em conformidade com as especificações, qualidades e eficiência e condições gerais estabelecidas no Termo de Referência, o fornecimento pela CONTRATADA à CONTRATANTE.

CLÁUSULA QUARTA - DAS ESPECIFICAÇÕES, VALOR E DO QUANTITATIVO:

Item	Especificações	Quant/dia	Valor Unitário
01	O presente Contrato tem como objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E GERENCIAMENTO DO RESTAURANTE POPULAR DO MUNICIPIO DE ANANINDEUA**, para preparo das refeições no local e consumo das mesmas no local e/ou fornecimento de quentinhas, em ambos os casos limitados **A QUANTIDADE DE 600 (SEISCENTAS REFEIÇÕES DIÁRIAS),** pelo período de 12 (dozes) meses. Refeições: Almoço completo conforme cardápio e especificações constantes anexo ao contrato.	600	

1- A empresa deverá fornecer até 600 refeições/dia e se responsabilizar pela operacionalização compra de materiais, equipamentos e utensílios, prestação de serviço de administração, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação a preços populares, além do fornecimento de todos os gêneros e demais insumos, supervisão e treinamento da mão de obra, prestação dos serviços de manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos e utensílios utilizados.

2- O valor a ser repassado pela CONTRATANTE é de 50 % da refeição vendida ao usuário. Podendo chegar ao valor mensal de R$ ..... Perfazendo um valor anual máximo estimado de R$ ..... (.....).

3- A comercialização pública por refeição será de R$ xxxx ( ), valor fixo e irreajustável, pago pelo cidadão.

4- No valor estipulado estão incluídos todos os custos decorrentes do fornecimento tais como: Mão-de- obra, salários, encargos sociais, fiscais, previdenciários, de segurança do trabalho e trabalhista, fretes, seguros, impostos e taxas, contribuições e alvará, ou quaisquer outros custos incidentais diretos ou indiretos, mesmo não especificados e que sejam necessários à consecução deste, inclusive benefícios, taxas de administração e lucro.

CLÁUSULA QUINTA - HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO E LOCAL DE EXECUÇÃO DO SERVIÇO

O restaurante popular funcionará exclusivamente para almoço, de segunda à sexta-feira (exceto feriados). O horário de atendimento ao público e distribuição de refeições será de 11:00, às 14:00, podendo ser fechado mais cedo caso sejam distribuídas as 600 (seiscentas) refeições diárias.

O local para a execução dos serviços públicos de preparo e fornecimento de refeições será o próprio Restaurante Popular de Ananindeua, cabendo a CONTRATADA atuar nas instalações próprias do Restaurante, localizado no Conjunto Cidade Nova VI, WE 75, SN 22, nº 882, com a utilização de equipamentos, materiais e utensílios, de propriedade do Município conforme relação constante no ANEXO I, que será disponibilizado à futura contratada, mediante assinatura de Termo de Cessão.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

Incumbe à CONTRATADA:

1. Assinar o contrato até 05 (cinco) dias úteis contados da convocação para sua formalização pela Contratante;
2. Após a assinatura do contrato a empresa vencedora deverá entrar em contato com a CONTRATANTE para receber instruções gerais e outras definições sobre a realização dos serviços;
3. Permitir total e irrestrito acesso da equipe da Coordenação de Segurança alimentar

e Nutricional(CSAN) da SEMCAT, em todas as dependências do Restaurante popular, para fins de Monitoramento e Controle, em qualquer dia e hora, prestando-lhe, de imediato, todas as informações que lhe forem solicitadas, estando o coordenador do restaurante ou outro funcionário designado com tal atribuição, deverá estar sempre a disposição para se apresentar presencialmente nas instalações do restaurante, a fim de dar suporte as necessidades de monitoramento e controle da CSAN-SEMCAT;

4. Arcar com as despesas decorrentes da confecção e elaboração de senhas a serem distribuídas aos usuários, documentos comprobatórios das qualidades de refeições vendidas, devendo este ser timbrado com a identificação do restaurante popular de Ananindeua e logomarca da Prefeitura de Ananindeua e logomarca da Contratada;
5. Apresentar no mínimo os seguintes profissionais:

6. Nível superior:

Cargo	Quantidade mínima
Nutricionista	01

7. O profissional de nível superior deverá estar inscrito no Conselho Regional da categoria, comprovando com a apresentação da cópia de sua carteira do respectivo Conselho.

8. Outros cargos (não exigível nível superior):

CARGO	**QUANTIDADE**
Coordenador	01
Cozinheiros	02
Auxiliares de cozinha	02
Auxiliar de Serviços Gerais	02
Caixa	01
TOTAL	**08 Funcionários**

9. Comprovar o vínculo dos profissionais através da apresentação de cópia da ficha de registro de empregados e da respectiva carteira de trabalho, ou contrato particular de prestação de serviço, com as devidas anotações ou, no caso de o profissional ser sócio, diretor ou proprietário, cópia do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, bem como a cópia da carteira de registro no conselho regional da categoria;

10. Designar equipe técnica capacitada para realização dos serviços contratados;
11. Substituir, após comunicação do Gestor do Contrato, no prazo de até 05 (cinco) dias

úteis, qualquer integrante de sua equipe que não estiver executando os serviços de forma adequada, que não mereça confiança e que tenha conduta inconveniente ou incompatível com os exercícios das funções que lhe forem atribuídas ou por opção da Contratante, por outro de mesma qualificação ou superior;

12. Responsabilizar-se a fornecer, as suas expensas, tantos empregados quantos necessários ao perfeito atendimento do contrato, responsabilizando-se pela alimentação, transporte, indenizações ou qualquer outro benefício seja de que natureza for, de acordo com a legislação em vigor;
13. Responsabilizar-se por qualquer acidente que venha vitimar seus empregados ou terceiros quando em serviço, por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias assegurem e demais exigências legais para o exercício da atividade objeto do contrato de prestação de serviços, sendo que a sua inadimplência com referência a estes encargos não transfere a CONTRATANTE a responsabilidade de seu pagamento nem onera o objeto deste contrato;
14. Manter permanentemente, para execução do serviço, profissional de nutrição de nível superior, inscrito no respectivo conselho, em número e regime de trabalho para desenvolver as atividades relacionadas com abastecimento e produção de refeições, bem como, manterá pessoal de infraestrutura de qualificação comprovada em número suficiente de forma a garantir o atendimento diário dentro dos padrões estipulados pelo referido setor;
15. Realizar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, na forma prevista na NR-7 bem como o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais, esse de acordo com a NR-9, no que for aplicável à CONTRATADA, ambos com objetivo de promoção e preservação da saúde, e da integridade do seu pessoal;
16. Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, produtos de limpeza, descartáveis todos de qualidade comprovada, para atendimento das condições do contrato, de forma que durante o horário de funcionamento do serviço de alimentação não falte nenhum dos itens para a composição do cardápio.
17. Responsabilizar-se pela reposição de papeis descartáveis (papel-toalha e papel higiênico) e sabonete liquido para as mãos no refeitório e toaletes, sempre que necessário;
18. Zelar para que as instalações do Serviço de Nutrição e áreas adjacentes se mantenham em condições de perfeita higiene, na forma determinada pelos órgãos componentes, com o fornecimento de todos os materiais e equipamentos necessários a sua execução;
19. Cumprir as normas regularmente sobre higiene, medicina e segurança do trabalho;
20. Facilitar fiscalização procedida por órgãos competentes, no cumprimento de normas, cientificando a CONTRATANTE, por escrito, o resultado das inspeções;
21. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços tais como: detergentes e sanitizantes com alto poder bactericida e ação fungicida, de forma a se obter ampla higienização dos alimentos, equipamentos e utensílios, bem como das

mãos de funcionários que manipulam alimentos;

22. Retirar do local dos serviços diariamente o lixo, resultante de suas atividades, sempre acondicionados em sacos plásticos próprios para tal fim, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente;
23. Remover no mínimo 02 (duas) vezes por dia, o lixo das áreas da central de produção do restaurante (assim como outros materiais imprestáveis -caixotes, garrafas, latas vazias, etc.). O lixo úmido das diversas dependências do setor será acondicionado em embalagem descartável apropriada;
24. Cumprir os horários de distribuição das refeições para usuários conforme padronização do contrato;
25. Permitir total e irrestrito acesso da equipe da Coordenação de Segurança alimentar e Nutricional(CSAN) da SEMCAT, em todas as dependências do Restaurante popular, para fins de Monitoramento e Controle, em qualquer dia e hora, prestando-lhe, de imediato, todas as informações que lhe forem solicitadas, estando o coordenador do restaurante ou outro funcionário designado com tal atribuição, deverá estar sempre a disposição para se apresentar presencialmente nas instalações do restaurante, a fim de dar suporte as necessidades de monitoramento e controle da CSAN-SEMCAT;

26. Deverá executar o objeto deste contrato, segundo normas e recomendações da Secretaria de Saúde (Vigilância Sanitária) e atender também as normas do Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimento e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria Nº 1.428/93 do Ministério da Saúde, bem como as normas e recomendações das entidades similares no âmbito desta Cidade e Estado,
27. Através das Boas Práticas de Fabricação deverá a CONTRATADA possuir, sob suas expensas, controle de saúde dos funcionários, controle de água para consumo, controle integrado de vetores e pragas urbanas, regras para visitantes, controle de matérias-primas, higiene pessoal, ambiental e dos alimentos manipulação e processamento dos alimentos nas etapas básicas de preparação (recebimento, armazenamento, pré-preparo, cocção, refrigeração, congelamento, descongelamento, reaquecimento, posicionamento e distribuição), bem como o controle de qualidade dos alimentos (avaliação microbiológica e físico-química das matérias-primas, controle da temperatura, umidade relativa, etc.);
28. Deverão ser observados pela CONTRATADA, recursos humanos adequados e qualificados ao serviço solicitado, cumprindo as leis da Saúde do Trabalhador e órgãos reguladores (ANVISA, CRN, Ministério do Trabalho e outras);
29. Fornecer todos os alimentos e mão de obra necessária à completa execução dos serviços contratados;
30. Manter contatos efetivos com a CONTRATANTE (fiscalização), a fim de programar e determinar as prioridades dos serviços em função do funcionamento do Restaurante Popular;
31. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE, através

de servidores tecnicamente qualificados indicados por ordem de serviços, cumprindo todas as orientações, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo as reclamações formuladas, para o fiel desempenho das atividades contratadas;

32. Manter todos os funcionários do Restaurante Popular, devidamente uniformizados (uniforme limpo e claro, sapatos fechados, toca descartável ou rede para cabelos), com EPIS (Equipamento de Proteção Individual) e identificados mediante uso permanentes de crachás, devendo o modelo antecipadamente ser aprovado pela CONTRATANTE;
33. Apresentar o Cartão de Vacinação, especialmente contra Tétano e Hepatite B, atualizado dos profissionais, conforme preceitua a NR-32 do Ministério do Trabalho, obedecendo às recomendações do Ministério da Saúde;
34. Assumir a responsabilidade pela Segurança e Medicina no Trabalho (PCMSO/PPRA), apresentando no prazo de 30 (trinta) dias contados do início do contrato resultado de exames clínicos laboratoriais dos seus profissionais que atuarão neste contrato;
35. Fornecer os crachás, uniformes, ferramentas e EPIs a serem utilizados por seus empregados, em consonância com os trabalhos desenvolvidos e legislação pertinente, como se segue:
36. Os Equipamentos de Proteção Individual, necessários para a execução dos serviços, serão dimensionados considerando a entrega de uma unidade na data de início dos serviços e outra a cada período abaixo relacionado, sendo todos de uso exclusivamente individual. Vedada a utilização por outros trabalhadores. A fiscalização da correta utilização é da responsabilidade da CONTRATADA, através de seu supervisor, sendo apoiado pela fiscalização da CONTRATANTE.
37. Troca de EPIs para os trabalhadores da área de produção:
    i. Luvas de NAPA, troca quadrimestral, troca de acordo com a necessidade;
    ii. Japona de naylon para câmara fria troca de acordo com a necessidade;
    iii. Luvas de nylon para câmara fria, troca de acordo com a necessidade;
    iv. Luva de malha de aço tamanho G, troca de acordo com a necessidade;
    v. Óculos de segurança, troca de acordo com a necessidade;
    vi. Mangas de neoprene (mangote), troca quadrimestral;
    vii. Sapatos biqueira de aço, troca de acordo com a necessidade
    viii. Protetor auricular troca de acordo com a necessidade.

38. Os EPIS serão fornecidos pela CONTRATADA e deverão ser de 1ª qualidade estando sujeitos à aprovação da CONTRATANTE, que aferirá a qualidade e quantidade dos mesmos. Caso não sejam aceitos, deverão ser substituídos imediatamente. A recusa será formalmente justificada e comunicada à empresa CONTRATADA;
39. Dar manutenção dos extintores necessários para atender aos padrões de segurança contra incêndio exigido pela legislação brasileira;

40. Realizar os serviços constantes deste contrato com estrita observância da legislação e das disposições regulamentares aplicáveis, devendo manter, absoluto sigilo em relação às informações e documentos à que tiver acesso em decorrência de seus serviços;
41. Disponibilizar, sob suas expensas, todos os equipamentos que se fizerem necessários, para conferir a devida execução do serviço contratado, observado os equipamentos mínimos necessários para o funcionamento constante no Anexo I deste contrato;
42. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo máximo de 05 (cinco dias), quaisquer danos, comprovadamente, de sua responsabilidade, quer sejam decorrentes de ação ou omissão, que tenham sido causados a quaisquer equipamentos e instalações do Contratante, bem como por erros ou falhas na execução ou administração dos serviços envolvidos no objeto do Contrato;
43. Realizar as manutenções preventivas dos equipamentos de forma periódica, e também as corretivas caso necessário. Caso não seja de interesse do particular utilizar os materiais do patrimônio público, o descarte dos referidos materiais pela Contratada deverá ser previamente comunicado por escrito ao Gestor do Setor de Patrimônio da SEMCAT, para que sejam tomadas as medidas adequadas, que o caso requerer;
44. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, ao Município ou a terceiros;
45. Apresentar à Contratante, no prazo de 10 (dez) dias contados da assinatura do contrato a relação nominal constando nome, endereço residencial e telefone dos empregados;
46. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração;
47. Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas relativas à telefonia, água, energia elétrica, gás, controle de pragas, realizada por empresa credenciada (desratização e desinsetização), limpeza de caixa d'água (se houver) e gordura semestralmente, manutenção de equipamentos, materiais de escritório e de limpeza para o funcionamento de seus serviços e quaisquer outras que venha a interferir no funcionamento do Restaurante Popular;
48. Pagar os salários dos empregados responsáveis pela execução do serviço pretendidos, através de depósito bancário na conta do trabalhador, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da Administração;
49. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as orientações da Administração, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas;

50. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo Contrato, devendo a Contratada relatar à Administração toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
51. Relatar à Administração toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
52. Não permitir a utilização do trabalho de menor de idade, salvo na condição de menor aprendiz;
53. Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
54. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto se previamente autorizada pela Contratante;
55. Apresentar, quando solicitado pela Contratante, relatório que ateste os serviços e o grau de satisfação dos comensais, a ser providenciado as suas expensas;
56. Executar os serviços nos novos endereços caso ocorra mudança de local durante a vigência do contrato, desde que estes se localizem dentro da jurisdição do Município de Ananindeua;
57. Garantir a integridade física do prédio, bem como dos equipamentos e instalações disponibilizadas pela Contratante;
58. Executar a manutenção preventiva e corretiva para a perfeita condição de funcionamento, apresentação e higienização dos utensílios, instalações e equipamentos em uso. A manutenção preventiva deverá ser realizada periodicamente, assim como a manutenção corretiva deverá ser realizada no momento em que ocorrer a quebra do equipamento em uso;
59. Priorizar a aquisição dos alimentos a serem processados no Restaurante Popular, dos pequenos produtores rurais, familiares locais beneficiários dos Programas de Agricultura Familiar (PRONAF), Programa Compra Direta Local (PAA), individualmente ou via associação, estimulando assim a agricultura familiar e reduzindo custos, bem como do banco de alimentos;
60. Responder junto aos Órgãos governamentais, os quais sejam Municipais, Estaduais e Federais, pela devida execução dos serviços do Restaurante Popular de ANANINDEUA/PA, em obediência às normas vigente que o regulamentam, arcando com o pagamento e quaisquer multas e taxas que por ventura venham a ser cobradas, bem como, pela sua adequação a quaisquer normas que vierem a ser vigentes;
61. Registrar no Conselho Regional de Nutrição, bem como apresentar um dos nutricionistas contratados como responsável técnico pelo Restaurante Popular;
62. Manter o preenchimento das planilhas dos Procedimentos Operacionais Padronizados.

63. Observar criteriosamente o que a legislação sanitária determina para a execução e monitoramento de todos os processos de higienização, sanificação e desinfecção de vegetais crus e frutas com produtos aprovados pela legislação sanitária. Devendo disponibilizar à Contratante as fichas técnicas dos produtos utilizados para higienização, sanificação e desinfecção, conforme for solicitado;
64. Manter, nas áreas de manipulação e confecção das refeições do Restaurante Popular, a estrutura física e os aspectos higiênico-sanitários rigorosamente em conformidade com os dispostos nas leis pertinentes e na Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº 216 de 15 de novembro de 2004 MS/ANVISA;
65. Desenvolver no horário de funcionamento do Restaurante Popular com os comensais através das nutricionistas, atividades que auxiliem no processo de Educação Nutricional. Essas atividades podem utilizar diversas formas de comunicação como campanhas, palestras, folders, painéis, oficinas culinárias e outros;
66. Estar de acordo com a realidade local os conteúdos abordados:
67. Saúde, estilo de vida e alimentação saudável, abordando a quantidade, a qualidade, a regularidade e a adequação para as diferentes fases do ciclo da vida;
68. Valor nutritivo e funcionalidade dos alimentos (relação entre alimentos e enfermidades para prevenção, controle dos distúrbios nutricionais e de doenças associadas à alimentação e nutrição);
69. Combate aos preconceitos que prejudicam a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis, incluindo aproveitamento integral dos alimentos;
70. Resgate e estímulo aos hábitos e práticas alimentares regionais relacionadas ao consumo de alimentos locais, de baixo custo e alto valor nutritivo;
71. Práticas de higiene alimentar e pessoal para a promoção da segurança alimentar no domicílio, através de cuidados na escolha, manipulação, preparam, distribuição, conservação e armazenamento dos alimentos;
72. Cuidados na alimentação fora do domicílio;
73. Informações sobre a época da safra e preços dos alimentos, bem como orientações para o reconhecimento das características dos produtos de boa qualidade;
74. Preparações nutritivas, baratas e saborosas;
75. Observação e análise da rotulagem dos alimentos.
76. Realizar constantes capacitações, treinamentos e atualizações dos seus funcionários e/ou colaboradores, podendo ser ministradas/realizadas pela própria CONTRATADA ou por terceirizada, objetivando garantir a melhoria das práticas diárias na execução do serviço pretendido;
77. Disponibilizar os subsídios necessários ao devido acompanhamento e fiscalização das atividades do Restaurante Popular, a qualquer momento do contrato firmado a Contratante. Devendo este, disponibilizar funcionário, com capacidade técnica, em qualquer área de trabalho pertencente ao sistema de produção, administração, manutenção, entre outros, para auxiliar na devida fiscalização e acompanhamento;

78. Permitir acesso aos documentos, planilhas, registros, bem como todo o processo de produção que envolver o serviço pretendido, sem ônus à Contratante.
79. Responsabilizar-se pelos pagamentos de despesas e/ou taxas. As despesas com equipamentos, utensílios de cozinha, gêneros alimentícios, Gás LP (Gás Liquefeito de Petróleo), água, energia, telefone e mão de obra utilizado na fabricação das refeições e/ou alimentos;
80. Atender todas as normas sanitárias exigíveis na legislação vigente, quanto ao transporte, armazenamento, higienização e outras pertinentes ao serviço desenvolvido;
81. Atender prontamente quaisquer exigências do representante da Administração;
82. Deverá responder por todos os ônus com salários, encargos sociais e legais, impostos e seguros relativamente aos seus empregados;
83. Comunicar por escrito à contratante, qualquer dificuldade que venha a ocorrer no na execução do objeto contratado;
84. LXXIII. Responder pelos danos causados diretamente ou indiretamente à contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução dos serviços, não excluindo de sua responsabilidade à fiscalização dos serviços;
85. Responsabilizar-se por todos os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre o objeto do contrato.
86. Pagar os salários dos empregados responsáveis pela execução dos serviços pretendidos, através de depósito bancário na conta do trabalhador, mensalmente até 5 dia útil, de modo garantir a manutenção do serviço e a conferência do pagamento por parte da SEMCAT;
87. Permitir o uso da cozinha experimental e demais dependências do restaurante, para realização de cursos, treinamentos e outras atividades na área de segurança alimentar e nutricional, agendadas e coordenadas pela CSAN-SEMCAT.

Incumbe à CONTRATANTE:

1. Proporcionar todas as facilidades para que o fornecedor possa cumprir suas obrigações;

2. Rejeitar o produto cujas especificações não atendam, em quaisquer dos itens, aos requisitos mínimos constantes neste Termo de Referência;

3. Efetuar o(s) pagamento(s) da(s) Nota(s) Fiscal(ais)/Fatura(s) da contratada, após a efetiva prestação dos serviços/entrega do produto, observando ainda as condições estabelecidas no edital de licitação;

4. Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constantes de cada um dos itens que compõem o objeto deste termo, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

5. O pagamento do valor correspondente ao subsídio será efetuado em até 15 (quinze) dias úteis após a concreta prestação dos serviços, comprovadamente, após a LIQUIDAÇÃO de Nota Fiscal válida, a qual deverá ser apresentada junto ao recibo, e ATESTADA pelo servidor responsável da Secretaria, e protocolada a tempo, após o correto recebimento, devidamente acompanhada das Certidões do INSS, FGTS, CNDT e outras por leis exigidas, devida e obrigatoriamente regulares e atualizadas sob pena de violação ao dispositivo no § 3º do art. 196 da Constituição Federal 1988;

6. Em caso de atraso no pagamento, o valor será atualizado monetariamente, desde a data final do período de adimplemento, à data de seu efetivo pagamento, corrigido pelo índice do IPC-A, apurado para o período;

7. Não haverá pagamento de qualquer adicional ao preço ajustado.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA MANUTENÇÃO PELA CONTRATADA DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO:

A) Obriga-se a CONTRATADA a manter, durante a vigência contratual, todas as condições demonstradas para habilitação na Licitação efetuada, de modo a garantir o cumprimento das obrigações assumidas, e, deverá atualizar os documentos cuja validade expire durante a vigência contratual, bem como garantir o cumprimento das obrigações assumidas;

B) A Contratante deverá ser informada sempre que houver alteração do Contrato Social da Empresa, através do envio de cópia do contrato atualizado.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A. São obrigações da CONTRATANTE:

Para garantir o cumprimento do presente Contrato, a CONTRATANTE se obriga a:

A.1. Efetuar o pagamento na forma convencionada neste Instrumento;

A.2. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato através de servidor designado como Representante da Administração, que anotará, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e atestará as notas fiscais/faturas e recibos para fins de pagamento;

A.3. Aplicar à CONTRATADA as penalidades regulamentares e contratuais cabíveis;

A.4. Zelar pela boa qualidade do serviço, receber, apurar e solucionar queixas e reclamações dos usuários;

A.5. Comunicar oficialmente à CONTRATADA quaisquer falhas ocorridas, consideradas de natureza grave.

A.6. A CONTRATANTE poderá exigir o imediato afastamento de qualquer empregado ou preposto da CONTRATADA que causar embaraços à fiscalização, que se conduz a de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem conferidas;

CLÁUSULA NONA - DA FISCALIZAÇÃO

O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade do fornecimento dos produtos e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato, e serão exercidos por representantes designados pela CONTRATANTE, conforme a Lei Federal n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, republicada no Diário Oficial da União – DOU em 06 de junho de 1994, , ficando a CONTRATADA obrigada a atender às observações de caráter técnico do fiscal, que se acha investido de plenos poderes para:

A.1. Conferir se o objeto entregue está de acordo com as especificações técnicas exigidas;

A.2. Informar à Contratante as ocorrências que exijam decisões e providências que ultrapassem a sua competência;

CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO

A.1. A Nota Fiscal deverá fazer referência ao número do Pregão e Contrato, constando inclusive o número do telefone da empresa fornecedora.

A.2. No caso de devolução da Nota Fiscal, Fatura ou Recibo para correção, o prazo de pagamento passará a ser contado a partir da data de reapresentação dos referidos documentos.

A.3. O pagamento da Nota Fiscal somente será efetuado após a verificação da regularidade da contratada junto a Seguridade Social – CND e ao Fundo de Garantia de Tempo de Serviço – FGTS;

A.4. A CONTRATANTE poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela contratada, nos termos deste Edital e do Contrato.

A.5. Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, sem que isso gere direito a reajustamento de preços.

A.6. O pagamento será efetuado mediante o processamento do documento de cobrança apresentado pela CONTRATADA, devidamente certificado por fiscal credenciado da Contratante.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

O pagamento será creditado em conta corrente da CONTRATADA, até 30 (trinta) dias a partir da entrega do objeto desta licitação, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, por meio de ordem bancária, devendo para isto ficar explicitado o nome da agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito, devendo a CONTRATADA estar em situação regular no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores (SICAF), relativas ao mês da competência.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Será sustado o pagamento do evento, sem prejuízo das obrigações da CONTRATADA, quando a mesma deixar de cumprir as especificações e cláusulas contratuais vinculadas a tal evento.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

A CONTRATANTE efetuará os pagamentos mediante Ordem Bancária. Para tanto, a CONTRATADA deverá informar no documento de cobrança, o nome e o número do banco, a agencia e conta corrente onde será creditado o pagamento. A Conta Corrente somente deverá estar em nome da CONTRATADA, de acordo com o Decreto Estadual n° 877, de 31 de março de 2008.

CLÁUSULA DÉCIMA - PRIMEIRA – DA ATESTAÇÃO DA NOTA FISCAL/ FATURA

A.1. Caberá ao titular da Área de Apoio Administrativo e do Setor de Segurança Alimentar da CONTRATANTE, ou servidor expressamente designado, a atestação das Notas Fiscais, Faturas e Recibos, objeto desta licitação, para efeito de pagamento.

CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 - O crédito para a despesa correrá a conta da seguinte dotação orçamentária:

10.01 – SECRETARIA MUNICIPAL DE AÇÃO SOCIAL

.....

.....

.....

O preço total importa na quantia de R$ - ..... (.....)

A.1. O contrato a ser firmado poderá ser alterado nos casos previstos na Lei n.° 8.666/93, desde que haja interesse da CONTRATANTE, com apresentação das devidas justificativas.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO ACRÉSCIMO OU SUPRESSÃO DO VALOR CONTRATADO

A.1. No interesse da CONTRATANTE, o valor inicial, poderá ser acrescido ou suprimido até o limite previsto na Lei n.° 8.666/93;

A.2. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários.

A.3. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder olimite estabelecido nesta condição, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

A.1. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Contrato, a CONTRATANTE poderá garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

A.2. Nos termos do art. 86, da Lei nº 8.666, de 1993, fica a CONTRATADA, em caso de atraso injustificado na execução do respectivo Contrato, sujeita à multa moratória de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, calculada sobre 1/12 do valor anual estimado do Contrato, por dia e por ocorrência (localidade/município).

A.3. Na hipótese do item anterior, decorrido o lapso de 30 (trinta) dias, o órgão ou entidade CONTRATANTE deverá manifestar-se sobre o interesse na continuidade da execução do contrato.

A.4. Não havendo mais interesse do órgão ou entidade CONTRATANTE na execução do contrato, total ou parcialmente, em razão do descumprimento, por parte da CONTRATADA de qualquer das condições avençadas, fica estipulada a multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor anual estimado do contrato, nos termos do inciso II, do artigo 87, da Lei n.º 8.666, de 1993.

A.5. O disposto nos itens anteriores não prejudicará a aplicação de outras penalidades a que esteja sujeita a CONTRATADA, nos termos dos arts. 87 e 88 da Lei n.º 8.666, de 1993, e nas disposições da Lei nº 10.520, de 2002.

A.6. O valor de multa, apurado após regular procedimento administrativo, será descontado dos pagamentos eventualmente devidos à CONTRATADA.

A.7. Se o valor da multa for superior ao valor devido à CONTRATADA, a diferença será cobrada administrativamente, ou judicialmente, se necessário.

A.8. Essas penalidades poderão ser relevadas ou atenuadas pela autoridade competente, aplicando-se o Princípio da Proporcionalidade, em razão de circunstâncias fundamentadas em fatos reais devidamente comprovados.

A.9. A CONTRATADA ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantido o direito prévio do contraditório e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, se:

a) Comportar-se de modo inidôneo;

b) Fizer declaração falsa;

c) Cometer fraude fiscal;

d) Falhar ou fraudar na execução do contrato;

A.10. Além das penalidades citadas, a CONTRATADA ficará sujeita, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores do Estado do Pará e, no que couber às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei n.º 8.666/93;

A.11. Comprovado impedimento ou reconhecida força maior devidamente justificado e aceito pela CONTRATANTE isentará a CONTRATADA das penalidades mencionadas;

A.12. A critério da Administração pública e desta Secretaria/SEMCAT o valor da (s) multa (s) poderá ser descontado dos valores a serem pagos à contratada.

A.13. As sanções de advertência e de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com a penalidade de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados;

A.14. Em qualquer hipótese de aplicação de sanção será a CONTRATADA assegurado contraditório e a ampla defesa;

A.15. No caso de anulação do procedimento por ilegalidade, o contrato dele decorrente será nulo, não assistindo aos licitantes qualquer indenização, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido dos custos que tiver comprovadamente suportado até o momento da declaração de nulidade.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO

A.1. A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93.

A.2. A rescisão do Contrato poderá ser:

A.2.1 Determinada por ato unilateral e escrito da Administração Pública, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da supracitada lei, notificando-se a contratada com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

A.2.2 Amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo, desde que haja conveniência para a Administração Pública;

A.2.3 Judicial nos termos da legislação.

A.3. A rescisão administrativa será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

A.4. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e ampla defesa no termos do artigo 5º, inciso LV da Constituição Federal;

A.1 A execução do contrato, bem como os casos neles omissos, regular-se-ão pela Lei n.° 10.520, de 17 de julho de 2002, no Decreto n.°.555, de 08 de a gosto de 2000 e na Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, na forma do artigo 54 da Lei n.°8.666/93, combinado com o inciso XII do artigo 55, do mesmo diploma legal.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO CASO FORTUITO E DA FORÇA MAIOR

As obrigações do presente Contrato suspender-se-ão sempre que ocorrerem circunstâncias alheias à vontade, controle e ação das partes, causadas por motivo de força maior ou caso fortuito, na forma do Código Civil, desde que sua ocorrência seja alegada e comprovada no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

Serão considerados casos fortuitos, ou de força maior, para efeito de rescisão contratual unilateral ou não na aplicação de multas, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir, quando vierem a afetar a realização da execução do objeto do Acordo no local indicado:

a) calamidade pública;

b) acidentes, sem culpa da CONTRATADA, que impliquem em retardamento da execução da atividade;

c) consequências, devidamente comprovadas, de condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais e não passíveis de previsão;

d) eventuais atrasos decorrentes de dificuldades técnicas que venham a requerer a modificação do(s) Projeto(s) e Especificações, desde que autorizada pela Contratante; e

e) outros casos que se enquadrem no Parágrafo Único, do art. 393, do Código Civil Brasileiro.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

Qualquer dos motivos acima enumerados deverá ser devidamente justificado pela CONTRATADA perante a CONTRATANTE por escrito.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Sempre que ocorrerem situações que impliquem em caso fortuito ou de força maior, o fato deverá ser comunicado à esta CONTRATANTE, até 42 horas após a ocorrência. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado 24 horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência como caso fortuito ou de força maior.

O prazo de execução do objeto deste Contrato inicia-se na data de sua assinatura, encerrando-se em 12 meses, podendo ser prorrogado através de Termo Aditivo, conforme a necessidade da Administração, havendo concordância entre as partes. A vigência deste documento coincide com o prazo de execução, de acordo com o A rt. 57, II, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DAS CÓPIAS

Do presente Contrato são extraídas as seguintes cópias:

a) Serão emitida 4 (quatro) vias de contrato

b) uma para a CONTRATANTE, a qual seguirá anexada ao processo;

c) uma para a CONTRATADA;

d) uma ficará devidamente registrada em pasta no Setor Jurídico desta Secretaria;

e) e a última será enviada ao Tribunal de Contas Municipal

f) e seguirá o extrato, para publicação no Diário Oficial do Município de Ananindeua.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

O contrato terá a vigência de 12 Meses, a contar da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogado nos limites da lei pertinente.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA– DA PUBLICAÇÃO

A.1. O presente Contrato será publicado sob forma de extrato no Diário Oficial do Município de Ananindeua, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados da data de sua assinatura, de conformidade com o que dispõe o art. 28, § 5º da Constituição Estadual.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

A.1. Todas as comunicações ou notificações relativas a este Contrato serão enviadas para os seguintes endereços:

A.1.1. CONTRATANTE: sito à Rodovia BR 316, Rua Ana Julia Cordeiro, nº 67, Bairro Centro, Ananindeua-PA CEP: 67.113-000,

A.1.2. CONTRATADA:.....

A.2. A CONTRATADA declara neste ato ter pleno conhecimento e compreensão das especificações técnicas, dos documentos e demais condições contratuais, não podendo, pois, em nenhuma circunstância, alegar o desconhecimento dos mesmos para isentar-se de responsabilidade pela correta execução do Contrato;

CLÁUSULA VIGÉSIMA - PRIMEIRA - DAS COMUNICAÇÕES

As comunicações entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA serão feitas sempre por escrito, podendo ser realizadas por fac-símile ou e-mail, desde que sejam subscritos ou assinados por quem as represente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - SEGUNDA – DO FORO

A.1. É competente o Foro da Comarca de Ananindeua-PA, do Estado do Pará, com renúncia expressa de qualquer outro por mais privilegiado que seja, para dirimir todas as questões relativas ou resultantes do presente Contrato.

E por assim acordarem, as partes declaram aceitar todas as disposições estabelecidas neste Contrato que, lido e achado conforme, vai assinado pelos representantes e testemunhas a seguir, a todo o ato presentes:

ANANINDEUA, ...2018

LENICE SILVA ANTUNES
CONTRATANTE

.....
CONTRATADA

TESTEMUNHAS

1._____CPF:_____
2._____CPF:_____