

CONTRATO Nº 023/2017/SCCC/ALMT

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE MATO GROSSO E A EMPRESA NUTRANA LTDA, TENDO POR OBJETO A CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA COM A FINALIDADE DE INSTALAÇÃO DE RESTAURANTE E LANCHONETE.

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE MATO GROSSO, doravante denominada **CONCEDENTE**, com sede no Centro Político Administrativo - Cuiabá-MT, inscrita no CNPJ sob nº 03.929.049/0001-11, na Avenida André Antônio Maggi, Lote 06, Setor A, Centro Político Administrativo - CPA, Edifício Governador Dante Martins de Oliveira, Cuiabá – MT., CEP 78049-901, Cuiabá – MT neste ato representado pelo Senhor Presidente Deputado Eduardo Botelho e o Primeiro Secretário, Ordenador de Despesas – Deputado Guilherme Maluf, e de outro lado à Empresa Nutrana Ltda, inscrita no CNPJ (MF) nº 00.065.644/0001-68, com sede na Rua General Valle nas dependências do Hospital Pronto Socorro Municipal, nº 192, Bairro Bandeirantes, CEP: 78.045-008, Cuiabá – MT., neste ato representada pelo Senhor Conrado José Gonçalves de Oliveira, inscrito no RG nº 614.022-0 SSP/MT e CPF (MF) nº 801.811.041-72, doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, considerando o que consta no Processo nº 012.236/2017/ALMT, Pregão Presencial nº 015/2017/ALMT e sujeitando-se, ainda, às normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, e a Lei Complementar Federal nº 101, de 04 de maio de 2.000, demais normas que regem a espécie, RESOLVEM celebrar o presente contrato, nos seguintes termos e condições:



CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente Contrato tem como objeto a concessão onerosa de uso de área com a finalidade de instalação de restaurante e lanchonete na Assembleia Legislativa do Estado de Mato Grosso.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA SUJEIÇÃO ÀS NORMAS LEGAIS E CONTRATUAIS

2.1. A legislação aplicável a este Contrato será a Lei nº. 10.520/2002, e, subsidiariamente pela Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações posteriores, Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor), demais legislações pertinentes e as condições e especificações estabelecidas no edital de licitação e seus anexos, bem como as Cláusulas deste instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS DOCUMENTOS APLICÁVEIS

3.1. Fazem parte integrante deste Contrato, independentemente de sua transcrição, a proposta da **CONCESSIONÁRIA**, o Edital e seus Anexos, e demais elementos constantes do Processo Licitatório do Pregão Presencial nº 015/2017.

CLÁUSULA QUARTA – DA REMUNERAÇÃO

4.1. O valor mensal a ser pago pela **CONCESSIONÁRIA**, objeto desta concessão, será a somatória dos valores dos consumos de água e de energia elétrica e da contraprestação pelo uso da área, na forma apresentada na tabela abaixo.



CONSUMO DE ÁGUA (A)	CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA (B)	CONTRAPRESTAÇÃO PELO USO DA ÁREA (C)	VALOR TOTAL (A+B+C)
R\$ 901,74	R\$ 1.337,02	R\$ 2.300,00	R\$ 4.538,76

4.2. Os valores mensais referentes aos consumos de energia elétrica e água poderão ser majorados ou diminuídos sempre que verificada alteração significativa do consumo por parte da CONCESSIONÁRIA, bem como na hipótese de alteração nas tarifas estabelecidas pelas respectivas concessionárias de energia elétrica e água.

4.3. O valor da contraprestação pelo uso da área será reajustado anualmente por meio do Índice Geral de Preços de Mercado (IGP-M) e/ou legislação correlata, observado, também, o preço praticado no mercado local, de modo que não torne o contrato inexecutável.

CLÁUSULA QUINTA – DOS PREÇOS DAS REFEIÇÕES E LANCHES

5.1. Pelo fornecimento das refeições para servidores da ALMT a CONCESSIONÁRIA estabelecerá seus preços dentro dos limites definidos no processo licitatório e na Planilha de Preços Máximos (Anexo D do Termo de Referência nº 0027/2017-SAPI/ALMT).

ITEM	DESCRIÇÃO	PREÇO POR QUILO (R\$)
REFEIÇÃO	Refeição self-service para servidores da ALMT	28,00

5.2. A CONCESSIONÁRIA terá liberdade para estabelecer os preços dos outros produtos oferecidos; contudo, estes não poderão destoar dos valores apurados com base em pesquisa de mercado, levando sempre em conta estabelecimentos de mesmo padrão de qualidade.



5.3. O preço da refeição para servidores da ALMT pode ser reajustado anualmente, desde que devidamente justificado, levando-se em consideração o Índice Nacional de Preços ao Consumidor (INPC) e/ou legislação correlata, observado, também, o preço praticado no mercado local, de modo que não torne o contrato inexecutável.

CLÁUSULA SEXTA – DOS PRAZOS DE VIGÊNCIA, ENTREGA E EXECUÇÃO

6.1. O contrato terá vigência de 24 (vinte e quatro) meses, a contar de sua assinatura.

6.2. O contrato poderá ser prorrogado por períodos sucessivos até o limite de 60 (sessenta) meses.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

7.1. A CONCESSIONÁRIA deverá manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumida todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação, além do seguinte:

INÍCIO DAS ATIVIDADES

7.2. Indicar à fiscalização, em um prazo de 05 (cinco) dias após a assinatura do contrato, o nome e número de telefone celular de seu preposto ou funcionário com competência para manter entendimentos, receber e transmitir comunicações à fiscalização.

7.3. Apresentar, para assinatura do contrato:

- a) planilha de custo das refeições;



- b) comprovante de que possui em seu quadro permanente profissional da área de nutrição detentor de um ou mais atestados de responsabilidade técnica, relativos à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto. Essa comprovação poderá ser efetuada por meio do Contrato Social, se sócio, ou da carteira de trabalho ou do contrato de trabalho;
- c) um ou mais atestados de capacidade técnica do profissional que atuará como responsável técnico, fornecido por uma pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove ter executado serviços de elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto.

7.4. Iniciar as atividades em, no máximo, 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato.

7.5. O início das atividades da CONCESSIONÁRIA pode ser prorrogado pela Administração mediante justificativa.

7.6. Apresentar, antes do início do funcionamento, relação nominal, com respectiva identificação, função e a carga horária dos funcionários que atuarão na execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada à ALMT.

7.7. Apresentar, sem qualquer ônus para a ALMT, antes do início da execução dos serviços, alvará de licença de localização e funcionamento e alvará sanitário para funcionamento com o código 5620-1/01, sem prejuízo da apresentação de outras licenças exigidas por lei.

7.8. Deverá ser apresentado pela CONCESSIONÁRIA relação dos materiais e equipamentos a serem instalados, para fins de aprovação pela Administração da ALMT.

USO E MANUTENÇÃO DA ÁREA, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS

7.9. A CONCESSIONÁRIA receberá as instalações, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com a adequação do espaço e montagem da estrutura necessária para o bom atendimento



Handwritten signature and initials.

ao público e à execução dos serviços, tais como: móveis, equipamentos, utensílios de cozinha e lanchonete e outros necessários ao perfeito funcionamento.

7.10. Fica vedado à CONCESSIONÁRIA ceder, transferir, arrendar, sublocar ou emprestar a terceiros, no todo ou em parte, a área objeto desta cessão, bem como utilizá-la para fim diverso do previsto neste instrumento sem a autorização da ALMT.

7.11. A CONCESSIONÁRIA pode utilizar a área, objeto desta cessão, para a instalação de unidade administrativa necessária aos seus serviços, devendo, para tanto, atender às normas exigidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

7.12. Havendo necessidade de adequação do espaço cedido, as respectivas benfeitorias dependerão de prévia e expressa autorização do setor de Engenharia e Arquitetura e da Administração da ALMT e ficarão incorporadas ao imóvel, quando de interesse da ALMT, sem que assista à CONCESSIONÁRIA o direito de retenção ou reclamar indenização a qualquer título.

7.13. A inclusão de qualquer equipamento deverá ser previamente autorizada pelo setor de Engenharia e comunicada ao fiscal do contrato.

7.14. É proibido fixar placas, painéis identificadores ou cartazes nas paredes da área cedida sem o prévio consentimento da Administração da ALMT.

7.15. Comunicar imediatamente à Administração a ocorrência de qualquer acontecimento extraordinário envolvendo danos à área ocupada, suas instalações e equipamentos.

7.16. Ressarcir a ALMT de qualquer dano e/ou prejuízo decorrente do uso inadequado da área cedida, seja por omissão, ou em decorrência da execução por seus funcionários e/ou prepostos, ou ainda, decorrentes de atividades desvinculadas das atribuições previstas nesta contratação.



7.17. Zelar pelos equipamentos, mobiliários e instalações físicas concedidas pela ALMT e adotar as medidas pertinentes à sua manutenção.

7.18. Fornecer balcões expositores necessários à exposição dos diversos pratos e produtos.

7.19. Providenciar o fornecimento de mesas e cadeiras na quantidade suficiente para atender a demanda, sendo que o modelo dos móveis e sua disposição (layout) deverão ser submetidos ao setor de Engenharia e Arquitetura da ALMT para aprovação.

7.20. Caso algum equipamento esteja em reparo, disponibilizar outro equivalente de forma a não prejudicar o fornecimento das refeições.

7.21. Providenciar, às suas custas, a manutenção e reparo dos equipamentos disponibilizados pela ALMT, por firmas especializadas, cujos serviços deverão ser preliminarmente aprovados pela Administração.

7.22. Verificada a necessidade de retirar do local qualquer móvel ou equipamento de propriedade da ALMT, fazê-lo mediante autorização.

7.23. Fornecer todos os utensílios e equipamentos de cozinha que se façam necessários para a prestação dos serviços, tais como: liquidificadores, espremedores de frutas, pratos, travessas, talheres, copos descartáveis, xícaras, paliteiros, saleiros, toalhas de mesa, bandejas, palitos, guardanapos de papel, canudos para refrigerantes, uma balança para pesar as refeições.

7.24. Organizar a disposição dos equipamentos e mobiliários (layout) da cozinha de modo a adequá-la ao sistema de exaustão, possibilitando e contribuindo para o bom funcionamento deste.

7.25. Fazer a manutenção do sistema de exaustão e de gás de cozinha conforme especificações do fabricante, especialmente quanto à limpeza dos filtros.

HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DO AMBIENTE



Handwritten signatures and initials.

7.26. Manter, por conta própria, o salão de refeições rigorosamente limpo e arrumado, bem como mesas, cadeiras, paredes, janelas, portas, banheiros e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e de higiene, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas. Deverá, também, preservar de qualquer contaminação os alimentos, mantendo-os acondicionados em locais protegidos, sem exposição ao ar livre.

7.27. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, de forma a se obter a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam os alimentos.

7.28. Proceder a retirada diária dos resíduos resultante de suas atividades, devidamente acondicionados em sacos plásticos, não sendo permitido permanecer coletores de lixo no interior do restaurante. Caberá à empresa a aquisição de material e/ou equipamentos necessários, bem como a contratação de coletor para esse fim.

7.29. Providenciar a limpeza das caixas de gorduras a cada 30 (trinta) dias, anotando em registro próprio.

7.30. Apresentar à fiscalização, sempre que solicitado, o registro de limpeza das caixas de gordura citado no item anterior.

7.31. Armazenar produtos de limpeza separadamente dos alimentos.

7.32. Efetuar desinsetização e desratização das áreas do restaurante, cozinha, despensas e banheiros antes de começar as atividades e, posteriormente, a cada 4 (quatro) meses. Os comprovantes da operação devem ser apresentados à ALMT.

DESPESAS ASSUMIDAS



7.33. Reembolsar a ALMT pelos consumos mensais de energia elétrica e água encanada, conforme disposições deste instrumento.

7.34. Serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha.

7.35. Assumir todas as despesas e providências necessárias à legalização e ao funcionamento da atividade deste ajuste (licenças, alvarás, autorizações e outras), devendo entregar cópia dos documentos à fiscalização.

PREPARO DAS REFEIÇÕES

7.36. Utilizar, no preparo das refeições, alimentos que se enquadrem no Padrão de Referência para Qualificação dos Gêneros Alimentícios (Anexo C do Termo de Referência nº 0027/2017-SAPI/ALMT).

7.37. O preparo das refeições deve efetuado utilizando técnicas e produtos de modo a permitir uma alimentação saudável e saborosa, com baixos teores de sódio e gorduras.

7.38. A CONCESSIONÁRIA deverá preparar os alimentos usando a menor quantidade de óleo possível a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas e fazer utilização somente de óleos de origem vegetal, evitando o reaproveitamento do óleo utilizado.

7.39. Utilizar somente utensílios em aço inox para retirar as porções dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição. As panelas, também, devem ser, preferencialmente, de aço inoxidável.

7.40. Não serão considerados pratos principais preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreteiro, paellas, galinhada, lasanhas, e outros.

7.41. É vedada a utilização de restos e sobras de alimentos.



Handwritten signatures and initials in blue ink.

OFERECIMENTO DAS REFEIÇÕES E LANCHES

Apresentar os cardápios juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas.

7.42. Realizar a reposição dos alimentos de modo que não falte, durante o horário de atendimento, quaisquer itens programados nos cardápios.

7.43. Identificar as preparações expostas no balcão de distribuição por meio de placas, etiquetas ou similares.

7.44. Seguir a orientação dos cardápios descritos no Anexo A do Termo de Referência nº 0027/2017-SAPI/ALMT.

7.45. Manter disponível na lanchonete todos os itens constantes do Anexo B do Termo de Referência nº 0027/2017-SAPI/ALMT em suas respectivas quantidades de opções, podendo ainda comercializar outros produtos similares, desde que de boa procedência e preços compatíveis, excetuando-se cigarros e bebidas alcoólicas.

7.46. Os cardápios de almoço poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida, dependendo, porém, de aprovação prévia pela fiscalização.

7.47. Durante a execução do contrato, com a prévia anuência da Administração, poderão ser fornecidos novos produtos ou preparações, a fim de diversificar os lanches e refeições.

7.48. A CONCESSIONÁRIA colocará à disposição dos usuários, em recipientes apropriados, guardanapos, molho de pimenta, azeite e vinagre e sachês de sal.



7.49. O serviço de lanchonete deverá dispor, em saches individuais, açúcar e adoçante artificial, bem como de molhos (catchup, mostarda e maionese).

7.50. A embalagem descartável de alumínio ou isopor, para transporte de refeições, deve ser oferecida e cobrada à parte, com opção de talheres e pratos descartáveis.

7.51. Os talheres (garfo, faca, colher) deverão ser de aço inox e estarem disponíveis em embalagens plásticas individuais.

PREÇO DOS PRODUTOS OFERTADOS

7.52. Servir as refeições no sistema self-service, sendo as mesmas cobradas por quilo.

7.53. Afixar, em local visível, a tabela de preços de todos os itens encontrados na Lanchonete e o preço do quilograma da refeição e sobremesas.

7.54. O preço da refeição por quilo, inclusive de grelhados, não poderá ultrapassar o valor máximo ofertado pela CONCESSIONÁRIA no processo licitatório.

7.55. Os preços dos produtos servidos na lanchonete não poderão ultrapassar o valor máximo constante na Planilha de Preços Máximos.

SERVIÇO "TELE-ENTREGA"

7.56. Disponibilizar o serviço "tele-entrega" para os produtos ofertados na lanchonete, devendo efetuar a entrega em embalagens adequadas nos setores do edifício da ALMT.

7.57. O serviço de entrega de lanches deverá estar disponível entre os horários de 9h00 às 11h00 e das 14h00 às 17h00.

7.58. O serviço de entrega de lanches deverá disponibilizar aos clientes o pagamento por meio de cartão de crédito ou débito.



FUNCIONÁRIOS

7.59. Manter, por sua exclusiva responsabilidade, os funcionários em serviço devidamente uniformizados e identificados por crachá, com cabelo preso e protegido por toucas, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados.

7.60. Os funcionários que apresentarem patologias ou lesões de pele, feridas ou cortes nas mãos e braços ou infecções devem ser afastados das atividades de manipulação de alimentos e encaminhados para tratamento médico.

7.61. Afastar ou substituir qualquer empregado que, comprovadamente e por recomendação da fiscalização, cause embaraço à boa execução dos serviços.

7.62. Todos os profissionais que atuarem na unidade deverão usar os equipamentos de proteção individual (EPI) e coletivo adequados ao risco relacionado ao serviço prestado, fornecidos pela CONCESSIONÁRIA e atendendo às regras de segurança previstas na legislação vigente.

REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

7.63. Manter-se em situação regular junto ao INSS, ao FGTS e à Fazenda Nacional, mediante o recolhimento das contribuições e impostos respectivos, durante toda a vigência deste instrumento, estando os devidos comprovantes disponíveis para vistoria da ALMT a todo e qualquer momento.

7.64. Responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, fiscais, previdenciários e aqueles decorrentes de acidentes de trabalho de seus empregados, no desempenho de seus serviços ou em conexão com eles, não existindo entre a ALMT e àqueles qualquer vínculo empregatício. A inadimplência da contratada, em relação a esses encargos, não transfere para a ALMT a responsabilidade por seu pagamento.

OBEDIÊNCIA ÀS NORMAS INTERNAS DA ALMT

7.65. Respeitar as normas internas da ALMT, acatando prontamente as instruções, sugestões e observações oferecidas.



7.66. Cumprir as normas de segurança interna, inclusive quanto ao acesso e controle do seu pessoal às dependências da ALMT, prestando informações sobre toda e qualquer ocorrência ou anormalidade que possa comprometer a segurança de bens e pessoas.

7.67. Executar os serviços obedecendo às diretrizes da política energética da ALMT.

OBEDIÊNCIA À NORMAS, LEIS E REGULAMENTOS

7.68. Obedecer às Normas Regulamentadoras (NR) do Ministério do Trabalho e Emprego pertinentes aos serviços que serão realizados.

7.69. Cumprir as exigências dos órgãos reguladores e fiscalizadores, mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária, dentro do prazo de validade.

7.70. Facilitar as fiscalizações de órgãos de vigilância sanitária, certificando ao fiscal do contrato o resultado da inspeção.

7.71. Obedecer às disposições de regulamentos técnicos de boas práticas para os serviços realizados, por exemplo, a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, e a Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013, do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo.

DISPOSIÇÕES GERAIS

7.72. Não transferir a terceiros, total ou parcialmente, o objeto do presente Contrato.

7.73. A atividade exercida pela CONCESSIONÁRIA não poderá prejudicar as atividades desenvolvidas pelos servidores ou parlamentares da ALMT.

7.74. Informar à ALMT, no primeiro dia útil de cada semana, o cardápio que será servido na respectiva semana.



- 7.75.** Apresentar à ALMT, quando solicitado pelo fiscal do contrato, informações sobre a quantidade média diária e/ou mensal de refeições e lanches vendidos.
- 7.76.** Permitir, sempre que solicitado, o acesso do fiscal do contrato às instalações onde são preparadas as refeições, bem como, se for o caso, aos locais onde são executados quaisquer outros serviços, para que possam ser aferidas a qualidade e higiene das refeições servidas.
- 7.77.** Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela ALMT quanto à execução do contrato.
- 7.78.** Comunicar por escrito qualquer anormalidade de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços, e prestar os esclarecimentos julgados necessários junto à fiscalização do contrato.
- 7.79.** Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, devolver os equipamentos e bens nas mesmas condições e quantidades em que lhe forem entregues, deixando as instalações da lanchonete e do restaurante em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento dos lanches e refeições.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 8.0.** Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto deste Contrato por intermédio de servidor ou servidores especialmente designados, de acordo com a Lei 8.666/93 e posteriores alterações.
- 8.1.** Fiscalizar a reparação, manutenção, conservação das redes hidráulicas, elétricas e dos equipamentos pertencentes a empresa, instalados nos ambientes da concessão.
- 8.2.** Aprovar ou rejeitar, no todo ou em parte, os serviços executados em desacordo com as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA.



8.3. Exigir a reparação de danos causados pelo uso indevido dos equipamentos e instalações físicas fornecidos para execução dos serviços.

8.4. De acordo com normas e procedimentos previamente estabelecidos, permitir o acesso dos funcionários da CONCESSIONÁRIA às dependências da ALMT, quando necessário para a execução dos serviços.

8.5. Informar à CONCESSIONÁRIA acerca de atos que possam interferir direta ou indiretamente nos serviços prestados, prestando os esclarecimentos e informações necessárias.

8.6. Comunicar formalmente qualquer anormalidade ocorrida na execução dos serviços.

8.7. Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA todos os equipamentos que compõem as instalações da lanchonete e restaurante, de sua propriedade, listados no Anexo F do Termo de Referência nº 0027/2017-SAPI/ALMT.

8.8. A ALMT poderá, guardada a disponibilidade técnica, fornecer um ramal somente para ligações internas. Para ligações externas a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar, por sua conta, a instalação de uma linha telefônica.

8.9. Realizar, com periodicidade semestral, de maneira presencial ou eletrônica, pesquisa para apurar o nível de satisfação dos usuários, utilizando-se os quesitos objetivos constantes do Anexo E do Termo de Referência nº 0027/2017-SAPI/ALMT.

CLÁUSULA NONA - DA GARANTIA CONTRATUAL

9.1. Como condição para assinatura do contrato, a licitante vencedora deverá prestar garantia contratual, em qualquer das formas previstas nos incisos do art. 56 da Lei nº 8.666/93, cuja importância será de 5% (cinco por cento) do valor do contrato.



9.2. A CONTRATANTE fica autorizada a utilizar a garantia Contratual para corrigir imperfeições na execução do objeto deste Contrato ou para reparar danos decorrentes da ação ou omissão da CONTRATADA ou depreposto seu ou, ainda, para satisfazer qualquer obrigação resultante ou decorrente de suas ações ou omissões.

9.3. A autorização contida na Sub-cláusula anterior é extensiva aos casos de multas aplicadas, após esgotado o prazo recursal.

9.4. A CONTRATADA se obriga a repor, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, o valor da garantia que vier a ser utilizado pela CONTRATANTE.

9.5. A garantia prestada será retida definitivamente, integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão por culpa da CONTRATADA, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

9.6. A garantia será restituída, automaticamente, ou por solicitação, somente após o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos causados à CONTRATANTE.

9.7. O valor correspondente ao ressarcimento dos danos causados em bens de propriedade da CONTRATANTE será debitado de acordo com o preço de mercado, no primeiro pagamento a que a empresa fizer jus ou, em função do montante ou interesse administrativo, recolhimento por depósito a favor da CONTRATANTE, ou descontado da garantia;

9.8. Serão aceitas quaisquer das modalidades de garantia previstas no §2º do art. 56 da Lei 8666/93, as quais deverão ser apresentadas no momento da assinatura do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento dos valores referentes à contraprestação pelo uso da área cedida e aos consumos de energia elétrica e água será efetuado pela CONCESSIONÁRIA por meio de depósito ou transferência para conta corrente abaixo indicada:

Banco: Banco do Brasil

Agência nº: 3834-2

Conta Corrente nº: 5484-4



10.2. O pagamento terá periodicidade mensal e deverá ser efetuado até o quinto dia útil de cada mês.

10.3. O valor pago a título de contraprestação pelo uso da área será destinado a políticas e programas visando a saúde e bem estar físico e mental dos servidores da ALMT.

10.4. Os valores pagos como reembolso pelos consumos de energia elétrica e água serão destinados à manutenção e serviços administrativos gerais.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA ALTERAÇÃO

11.1. Este contrato poderá ser alterado em conformidade do artigo 65 da Lei nº 8.666/93, e suas alterações posteriores.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO

12.1. O presente Contrato poderá ser rescindido pelos motivos previstos nos artigos 77 e 78 e nas formas estabelecidas no art. 79, acarretando as consequências do art. 80, todos da Lei nº 8.666/93;

12.2. A rescisão, por algum dos motivos previstos na Lei nº 8.666/93 e suas alterações, não dará à CONCESSIONÁRIA direito a indenização a qualquer título, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial;

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS SANÇÕES

13.1. O descumprimento injustificado das obrigações assumidas no contrato sujeita a CONCESSIONÁRIA à sanções, consoante os artigos 86, 87 e 88 da Lei nº. 8.666/93.





13.2. As sanções impostas neste item não acarretarão prejuízo algum às demais sanções previstas na legislação, no instrumento convocatório e no Contrato.

13.3. Nos casos de irregularidades na condução dos serviços, serão impostas penalidades à CONCESSIONÁRIA.

13.4. Para os fins de penalidade as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.

13.5. As penalidades aplicadas por cada tipo de irregularidade serão:

- a) Leve – advertência;
- b) Média – multa de 10 vezes o valor do quilo da refeição;
- c) Grave – multa de 20 vezes o valor do quilo da refeição;
- d) Gravíssima – multa de 30 vezes o valor do quilo da refeição.

13.6. Considera-se como irregularidades leves as seguintes:

- a) desorganização de ambientes e áreas;
- b) limpeza inadequada de banheiros e vestiários;
- c) uso de uniformes em desacordo com as normas de higiene;
- d) falta de apresentação de lista de nomes dos funcionários com as respectivas funções;
- e) ausência de placas e etiquetas de identificação das preparações;
- f) ausência de comunicação antecipada de alteração de cardápio;
- g) descumprimento dos horários de abertura e fechamento do refeitório.

13.7. Considera-se como irregularidades médias as seguintes:

- a) reincidência das faltas leves;
- b) higiene pessoal de funcionários inadequada;



- c) falta de uso de máscaras e luvas em locais críticos;
- d) limpeza inadequada de câmaras frigoríficas (piso, paredes, portas, teto e estantes);
- e) limpeza inadequada dos refeitórios;
- f) presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área;
- g) presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão;
- h) alimentos armazenados em embalagens danificadas;
- i) falta de acompanhamento de profissional nutricionista, conforme estabelecido neste documento.

13.8. Considera-se como irregularidades graves as seguintes:

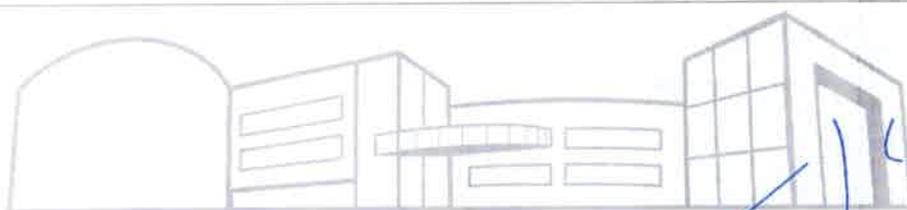
- a) preços dos itens do restaurante cobrados em desacordo com o edital;
- b) presença de insetos nos alimentos, nas áreas de produção e armazenamento de alimentos;
- c) presença de odores não característicos em geladeiras, freezers e câmaras frigoríficas;
- d) exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas;
- e) presença de equipamentos danificados e sem manutenção.

13.9. Considera-se como irregularidades gravíssimas as seguintes:

- a) presença de alimentos com prazo de validade vencido;
- b) ocorrência de casos de intoxicações alimentares;
- c) higienização inadequada de hortaliças e frutas;
- d) utilização de óleo inadequado ao consumo em fritadeiras e preparações.

13.10. Nas situações em que a irregularidade incorrida não estiver arrolada acima, caberá à fiscalização realizar a classificação em um dos quatro tipos.

13.11. A multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, não terá caráter compensatório, e a sua cobrança não isenta a CONCESSIONÁRIA da obrigação de indenizar eventuais perdas e danos.





13.12. As penalidades aplicadas e os prejuízos causados à ALMT serão deduzidos de quaisquer crédito a que tenha direito a CONCESSIONÁRIA, podendo ainda serem cobrados diretamente ou judicialmente.

13.13. Será garantido tempo hábil (estipulado pela Administração), dependendo da infração, acusação ou notificação, para que seja realizada defesa prévia por parte da CONCESSIONÁRIA.

13.14. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONCESSIONÁRIA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei Estadual nº 7.692, de 2002.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA FISCALIZAÇÃO

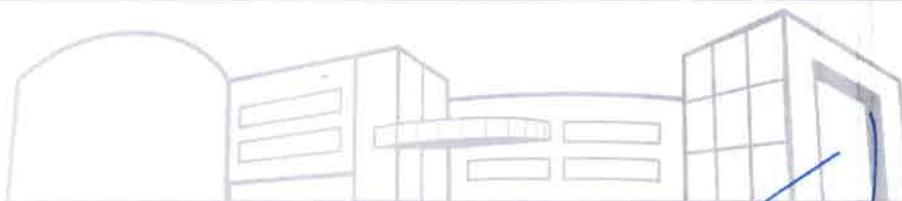
14.1. Caberá à fiscalização exercer um rigoroso controle no cumprimento do contrato, em especial quanto à quantidade e qualidade dos serviços e materiais; devendo fazer o acompanhamento, fiscalização, conferência e avaliação da execução do presente objeto, bem como anotar em registro próprio as falhas detectadas e comunicar por escrito a autoridade superior todas as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da CONCESSIONÁRIA.

14.2. Caberá ao Fiscal do Contrato, além das que perfazem na legislação vigente (Lei n.º 8.666/93 § 1.º e 2.º do art. 67) as seguintes prerrogativas:

14.2.1. Requisitar a prestação dos serviços, mediante correio eletrônico (e-mail), ofício ou outro documento;

14.2.2. Efetuar as devidas conferências;

14.2.3. Verificar eventuais falhas, erros ou o não cumprimento de exigências estabelecidas neste instrumento, solicitando, se couber, a imediata correção por parte da CONCESSIONÁRIA;





14.2.4. Comunicar à Administração o cometimento de falhas pela CONCESSIONÁRIA que impliquem comprometimento da prestação dos serviços e/ou aplicação de penalidades previstas;

14.2.5. Outras atribuições pertinentes à contratação ou que lhe forem conferidas pela ALMT.;

14.3. Quando as decisões e as providências ultrapassarem a sua alçada de competência, deverá o referido servidor solicitar ao comitê/superiores hierárquicos, em tempo hábil, a adoção das medidas necessárias.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – CLÁUSULA ANTICORRUPÇÃO

15.1. Para Execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele relacionada, o que deve ser observado, ainda, pelos prepostos e colaboradores.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Integram este Contrato, o Edital do Pregão Presencial nº 015/2017, seus anexos, e a proposta comercial apresentada pela CONCESSIONÁRIA;

16.2. Os casos omissos serão resolvidos conforme dispõem as Leis Federais nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor), nº 10.520/2002 e nº 8.666/1993, Código Civil e demais legislações vigentes e pertinentes à matéria;

16.3. A abstenção, por parte da Concedente, de quaisquer direitos e/ou faculdades que lhe assistem em razão deste contrato e/ou lei não importará renúncia a estes, não gerando, pois, precedente invocável.

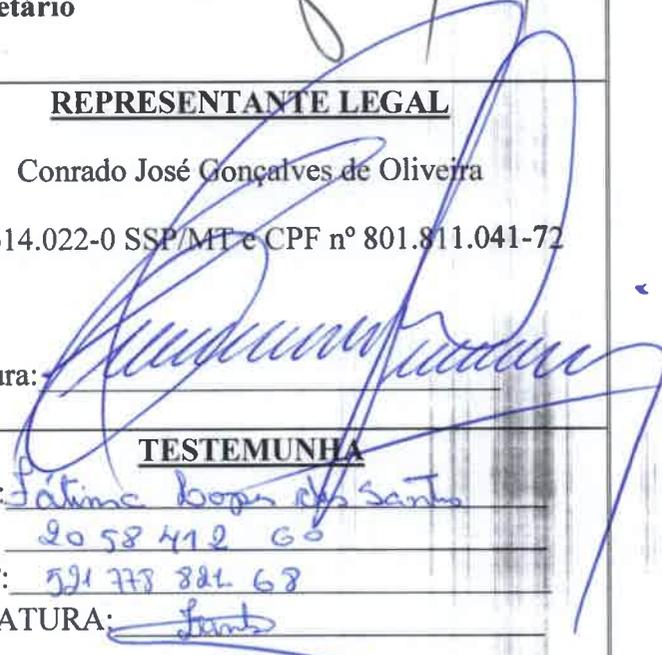


CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

17.1 - Fica eleito o foro da cidade de Cuiabá, Estado de Mato Grosso, como competente para dirimir quaisquer dúvidas ou questões decorrentes da execução deste contrato.

E, por se acharem justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento na presença das testemunhas abaixo, em 3 (três) vias de igual teor e forma, para que produza todos os efeitos legais.

Cuiabá, em 07 de junho de 2017.

<p align="center"><u>CONTRATANTE</u></p> <p align="center">ASSEMBLÉIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE MATO GROSSO</p> <p align="center">CNPJ nº 03.929.049/0001-11</p>	<p align="center"><u>DEPUTADOS – MESA DIRETORA</u></p> <p>Eduardo Botelho: _____ Presidente</p> <p>Guilherme Maluf: _____ 1º Secretário</p> <p align="right">  Deputado Guilherme Maluf Primeiro Secretário </p>
<p align="center"><u>CONTRATADA</u></p> <p align="center">NUTRANA LTDA</p> <p align="center">CNPJ nº 00.065.644/0001-68</p>	<p align="center"><u>REPRESENTANTE LEGAL</u></p> <p align="center">Conrado José Gonçalves de Oliveira</p> <p align="center">RG nº 614.022-0 SSP/MT e CPF nº 801.811.041-72</p> <p>Assinatura: _____ </p>
<p align="center"><u>TESTEMUNHA</u></p> <p>NOME: <u>Luiza da Silva Kiliro</u></p> <p>RG Nº: <u>29392.713-XSSP/SP</u></p> <p>CPF Nº: <u>124.952.498-92</u></p> <p>ASSINATURA: _____ </p>	<p align="center"><u>TESTEMUNHA</u></p> <p>NOME: <u>Fátima Lopes dos Santos</u></p> <p>RG Nº: <u>2058412 GO</u></p> <p>CPF Nº: <u>52177882268</u></p> <p>ASSINATURA: _____ </p>

