

CONTRATO Nº 198/2023

DISPENSA Nº 023/2023

Contratação emergencial de serviço tipo marmitta e buffet para atender ao Restaurante do Trabalhador do Município de Lucas do Rio Verde-MT.

O MUNICÍPIO DE LUCAS DO RIO VERDE, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o número 24.772.246/0001-40, com sede na Avenida América do Sul, nº 2.500-S, nesta cidade, Estado de Mato Grosso, neste ato representada pelo Secretario de Governo e Administração, Sr. **ALAN TOGNI**, residente em Lucas do Rio Verde, Estado de Mato Grosso, portador do RG nº XX07450X SSP/MT e CPF nº XX3.538.401-3X, conforme atribuições legais estabelecidas no Decreto nº 5.561, de 08 de Setembro de 2021, doravante denominada **CONTRATANTE**, e, do outro lado, a empresa **CR SERVIÇOS DE GASTRONOMIA LTDA**, inscrita sob o CNPJ nº **50.591.354/0001-06** com sede na Avenida Perimetral Sudoeste, area rural de sorriso Telefoene (66) 99678-4079 neste ato representada pela sócia proprietaria a Sra. **CRISLAINE BENITES RECADE**, portador do RG nº XX76979-X SSP/MT e do CPF nº XX6.444.831-0X, denominado **CONTRATADA**, Celebram o presente Contrato de para o uso de utensílios, equipamentos e instalações próprias do Município de Lucas do Rio Verde para a exploração dos serviços de restaurante, com o fornecimento de refeições a funcionários de empresas locais credenciadas, do qual é parte integrante a proposta apresentada pela **CONTRATADA**, constante do Processo de Dispensa, sujeitando-se o **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA** às normas disciplinares da Lei n.º 8.666/93, e alterações posteriores e a Lei Municipal nº 3.169/2021, mediante as cláusulas e condições que se seguem.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 O presente Contrato tem como objeto a Contratação emergencial de serviço tipo marmitta, para atender ao Restaurante do Trabalhador do Município de Lucas do Rio Verde - MT, conforme as especificações constantes dos Anexos do termo de referência da **DISPENSA Nº 023/2023** e obedecendo à seguinte discriminação:

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UN	QUANT.	VL. UNIT	VL. TOTAL
1	DISPENSA DE LICITAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL DE SERVIÇO TIPO MARMITTA, COM BEBIDA NÃO ALCÓOLICA E BUFFET - DO TIPO ALMOÇO EXECUTIVO, CONTENDO ARROZ, FILÉ DE FRANGO OU FILÉ (CARNE DE GADO), ALFACE, TOMATE, BETERRABA, OVO COZIDO, BATATA FRITA, FAROFA E FEIJÃO, COM ACOMPANHAMENTO DE UM REFRIGERANTE DE 290 ML OU, UMA ÁGUA COM GÁS OU SEM GÁS DE 497 ML, OU UM SUCO NATURAL DE 300ML. PARA ATENDER AO RESTAURANTE DO TRABALHADOR DO MUNICÍPIO DE LUCAS DO RIO VERDE – MT	UN	35.380	R\$ 5,25	R\$ 185.745,00
VALOR TOTAL:					R\$ 185.745,00

1.2. A título de informação, estima-se que serão fornecidos, aproximadamente, 580 (quinhentos e oitenta) refeições diárias no restaurante do trabalhador.



1.3. A indicação do quantitativo feito no item acima não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do **CONTRATANTE**, que não poderá ser responsabilizado, também, por variações na quantidade de refeições a serem servidas pela **CONTRATANTE**.

1.4. Terão acesso exclusivo ao restaurante, os empregados de empresas credenciadas junto a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, Planejamento e Cidade e visitantes do **CONTRATANTE**, sendo que a entrada do público externo não será permitida.

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. Os serviços deverão ser prestados no Restaurante do Trabalhador localizado no Anel Viário - Quadra N° 04 - Bairro Tessele Júnior no Município de Lucas do Rio Verde-MT, com uma área de 11.272,63 m² de uma estrutura edificada de 1.436,06 m². Exploração dos serviços do restaurante do trabalhador deverá ser de **segunda a sexta-feira**, no horário das **10h30min às 13h30min**.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS PREÇOS CONTRATADOS

3. A **CONTRATADA** deverá cobrar dos usuários os preços unitários a seguir discriminados:

a) pelo empregador e empregado o valor correspondente a 65% (sessenta e cinco por cento) da refeição, conforme estabelecido entre eles, podendo o valor ser descontados da remuneração do colaborador ou subsidiado pelo empregador parcial ou total, devendo o valor ser repassado a **CONTRATADA** até o primeiro dia útil do mês em que utilizará os serviços.

b) pela **CONTRATANTE** o valor correspondentes a 35% (trinta e cinco por cento) em forma de subsídios, que devera ser paga apenas para empresas que fizerem seus cadastros na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico Planejamento e Cidade desta Municipalidade, e será apenas para o almoço. As demais refeições não serão subsidiadas pela **CONTRATANTE** de Lucas do Rio Verde.

c) As refeições subsidiadas deveram ser pagas sempre na terceira ou quarta semana do mês subsequente a realização dos serviços, desde que não exceda o período de **30 (trinta) dias**, ocasião em que deverá ser pago dentro deste prazo, mediante a apresentação da competente nota fiscal e das devidas ordens de fornecimento, atestada pelo servidor designado pela **CONTRATANTE** para a fiscalização do contrato.

CLÁUSULA QUARTA - DOS PRAZOS E DOS HORÁRIOS DO RESTAURANTE DO TRABALHADOR

4.1 A **CONTRATADA** fica obrigada a iniciar os serviços imediatamente após a assinatura deste Contrato.

4.2 Os serviços serão prestados de acordo com a demanda, devendo a **CONTRATANTE** observar rigorosamente, durante toda a vigência deste Contrato, o período de funcionamento para o almoço que deverá ser aberto ao público das 10:30 h às 13h30min de segunda-feira a sexta-feira.

CLÁUSULA QUINTA - DO AMPARO LEGAL

5.1 A lavratura do presente Contrato de decorre da realização da **DISPENSA N° 023/2023**, conforme previsto no artigo 22, inciso I, § 1º, combinado com o artigo 23, § 3º, ambos da Lei nº 8.666/93.

5.2 Os serviços foram adjudicados, conforme **DISPENSA N° 023/2023** tomando como



base o disposto no artigo 45, § 1º, inciso I, da Lei nº 8.666/93.

5.3. O presente contrato possui como fundamento legal a Lei nº 8.666/93, art. 90 da Lei Orgânica Municipal e a Lei Municipal nº 3.169/2021.

CLÁUSULA SEXTA - DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

6.1 A execução deste Contrato bem como os casos nele omissos, regulares pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se a estas, supletivamente, os princípios de Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, na forma do artigo 54, da Lei n.º 8.666/93 e alterações posteriores, combinado com o inciso XII, do artigo 55, do mesmo diploma legal.

CLÁUSULA SÉTIMA - DOS ENCARGOS DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

7.1 Caberá ao **CONTRATANTE**:

7.1.1 Permitir o livre acesso dos funcionários da **CONTRATADA** ao local dos serviços;

7.1.2 Colocar à disposição da **CONTRATADA**, sendo de sua propriedade, todos os móveis, equipamentos e utensílios que compõem as instalações do restaurante, listados no termo de referencia da **DISPENSA Nº 023/2023**;

7.1.3 Disponibilizar a instalação água e energia elétrica;

7.1.4 Alterar o horário em que devam ser servidas as refeições, mediante simples ofício à **CONTRATADA** no prazo de **24 (vinte e quatro) horas** de antecedência do novo horário;

7.1.5 Fiscalizar os serviços, mediante Relatório Mensal de Ocorrências, elaborado por sua Nutricionista, em conjunto com o Fiscal do Contrato, onde serão anotados quaisquer fatos relevantes;

7.1.6 Supervisionar a execução dos serviços por intermédio da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico Planejamento e Cidade, pelo fiscal do Contrato e da Nutricionista da **CONTRATANTE**;

7.1.7 Exigir da **CONTRATADA** a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e FGTS, bem como, cópia das carteiras de saúde de seus funcionários; e

7.1.8 Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes do serviço prestado, que venham a ser solicitados pelos funcionários da **CONTRATANTE**.

7.2 Caberá à **CONTRATADA**:

7.2.1 Entregar mensalmente ao **CONTRATANTE** a comprovação de recolhimento do INSS e do FGTS de seus funcionários;

7.2.2 Ser responsável, em relação aos seus funcionários, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços do Contrato, tais como:

7.2.2.1. Salários;

7.2.2.2. Seguros de acidente;

7.2.2.3. Taxas, impostos e contribuições;

7.2.2.4. Indenizações;

7.2.2.5. Vales-refeição;

7.2.2.6. Vales-transporte; e

7.2.2.7. Equipamentos de Proteção Individual - EPIs

7.2.2.8. Outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo;

7.2.3. Manter os seus funcionários sujeitos às normas disciplinares do **CONTRATANTE**, porém, sem qualquer vínculo empregatício com a **CONTRATANTE**;

7.2.4. Manter profissional nutricionista nas dependências do restaurante conforme Parâmetros Quantitativos exigidos pelo Conselho Regional de Nutrição; Manter, ainda, os



seus funcionários identificados por crachá com foto, quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer um deles ou o preposto que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares do **CONTRATANTE**;

7.2.5. Responder pelos danos causados diretamente ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico Planejamento e Cidade e pela Nutricionista do **CONTRATANTE**;

7.2.6. Responder, também, por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade da **CONTRATANTE**, quando esses tenham sido ocasionados por seus funcionários durante a execução dos serviços;

7.2.7. Recolher em favor do **CONTRATANTE**, no prazo de **5 (cinco) dias** contados da comunicação efetuada pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico Planejamento e Cidade, mediante Ofício, o valor total das contas de telefone dos ramais instalados nas dependências do restaurante;

7.2.8. Arcar com a despesa de uso de gás necessário aos equipamentos do restaurante, ficando o abastecimento e o controle do estoque necessário sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;

7.2.9. Fornecer todos e quaisquer outros utensílios necessários ao perfeito funcionamento do serviço que não façam parte dos utensílios fornecidos pela **CONTRATANTE**.

7.2.10. A quantidade de pratos e talheres deverá ser suficiente para atender aos usuários do restaurante, durante o horário de almoço, de forma a não haver esperas na reposição dos mesmos.

7.2.11. Travessas, talheres e outros utensílios utilizados na distribuição das refeições deverão ser substituídos quando necessário, após vistoria realizada pelo fiscal do Contrato ou pela nutricionista da **CONTRATANTE**.

7.2.12. Utilizar os equipamentos instalados na cozinha do restaurante somente para preparar refeições a serem servidos nas dependências da **CONTRATANTE**;

7.2.13. Retirar, quantas vezes se fizer necessário e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis;

7.2.14. A **CONTRATADA** deverá separar o lixo orgânico do lixo seco. Assim, a empresa deverá providenciar recipientes e sacos de lixo de cor diferente para cada tipo de lixo;

7.2.15. Fica sob a responsabilidade da **CONTRATADA** o descarte de óleo proveniente de frituras em local apropriado ou a reciclagem do material, não sendo permitido o descarte pela tubulação de esgoto.

7.2.16. Servir refeições feitas exclusivamente na cozinha do restaurante da **CONTRATANTE**;

7.2.17. Fornecer as refeições de acordo com os cardápios semanais, aprovados pela Nutricionista da **CONTRATANTE**, ou na sua ausência por pessoa indicada por ela, sendo que o referido cardápio deverá ser entregue, impreterivelmente para exame e aprovação, às quartas-feiras da semana anterior à de referência, devendo ser comunicadas à Nutricionista as alterações com **24 (vinte e quatro) horas** de antecedência;

7.2.18. Preparações complexas deverão ter seus ingredientes principais descritos e entregues juntamente com o cardápio para aprovação.

7.2.19. Preparar as refeições com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias;



7.2.20. Disponibilizar, até o último minuto do horário previsto para o atendimento, todos os itens programados nos cardápios, para as refeições. Nas eventualidades em que não seja possível manter uma mesma preparação do início ao fim do horário do almoço, a substituição deverá ser similar à substituída, utilizando-se os mesmos ingredientes básicos.

7.2.21. Afixar, em local visível, a tabela contendo o preço da refeição, devidamente aprovada pela **CONTRATANTE**, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte;

7.2.22. Utilizar somente utensílios em aço inoxidável para retirar as preparações de caldeirões, panelas e cubas de distribuição;

7.2.23. Manter o seu pessoal devida e completamente uniformizado (calçados, calças, camisas ou camisetas e proteção para cabelos - toucas e bibicos) e com higiene pessoal adequada (sem barba e bigode, unhas curtas, sem adereços);

7.2.23.1. Os uniformes dos funcionários que trabalham na produção deverão ser brancos;

7.2.23.2. Será exigido que os funcionários que trabalham com a limpeza vistam uniformes de cor clara diferente do branco;

7.2.23.3. Será exigido que os funcionários que trabalham com o atendimento ao público vistam uniformes de cor clara diferente do branco e da cor escolhida para o uniforme referente ao item anterior;

7.2.23.4. Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme;

7.2.23.5. será exigido que o uniforme seja vestido nas dependências do restaurante (vestiários);

7.2.23.6. Para todos os funcionários do restaurante será exigido o uso de calçados fechados;

7.2.24. Permitir a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, somente dos funcionários portadores de carteira de saúde atualizada e devidamente uniformizados;

7.2.25. Manter, ainda, pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão, devendo a **CONTRATADA** acatar a sugestão da **CONTRATANTE** quando este constatar que o número de pessoas estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços;

7.2.26. Fornecer à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico Planejamento e Cidade da **CONTRATANTE**, antes da assinatura do Contrato, a relação nominal, com a respectiva especialização, da equipe responsável pelos serviços, solicitando, previamente, por escrito, à unidade fiscalizadora do Contrato, qualquer alteração nessa relação, devendo o substituto ter as mesmas qualificações do substituído;

7.2.27. Indicar a **CONTRATANTE** o nome de seu preposto ou funcionário com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à Nutricionista da **CONTRATANTE** e ao fiscal do Contrato;

7.2.28. Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, Carteira e Atestado de Saúde, na forma legal, dos funcionários designados para os serviços nas dependências do restaurante do **CONTRATANTE**, cuja validade será conferida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico Planejamento e Cidade, sendo necessária a apresentação das respectivas carteiras sempre que houver a inclusão de novos funcionários;

7.2.29. O início das atividades nas dependências do restaurante de qualquer funcionário



da **CONTRATADA** só será permitido após a apresentação do atestado e carteira de saúde.

7.2.30. Atribuir ao Gerente ou Encarregado-Geral e a Nutricionista do cessionário as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos funcionários, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como estar sempre em contato com a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico Planejamento e Cidade, com o fiscal da **CONTRATANTE** e com a Nutricionista do **CONTRATANTE**, incumbidos de fazer a supervisão dos serviços;

7.2.31. Comunicar à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico Planejamento e Cidade do **CONTRATANTE**, por escrito, qualquer anormalidade, de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços e prestar os esclarecimentos julgados necessários;

7.2.32. Manter em lugar visível quadro com a relação nominal e carteira de saúde dos funcionários que executarão os serviços de que trata o serviço, devidamente atualizada;

7.2.33. Exigir que fornecedores, entregadores, vendedores ou qualquer outra pessoa estranha ao serviço tenha acesso às instalações em uso pela **CONTRATADA** somente na área aberta ao público.

7.2.34. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta Concorrência;

7.2.35. Manter sob segurança todas as chaves de abertura das dependências do Restaurante;

7.2.36. Adquirir o gás necessário para realização do serviço de forma que não atrase o fornecimento das refeições;

7.2.37. Adquirir e priorizar a compra de produtos da agricultura familiar de Lucas do Rio Verde, devendo comprovar a compra, com apresentação da nota fiscal, ao fiscal do contrato até o 5º dia útil de cada mês.

7.2.38. Fornecer e pagar em dia as contas oriundas de consumo de luz, água, telefone, internet e de fornecedores.

7.2.39. Deve possuir controle de qualidade em todas as etapas, desde o recebimento da matéria prima, seu manuseio, cocção, embalagem e distribuição ao consumidor final. Disponibilizando em quantidades suficientes para atender a demanda especificada neste contrato, de mão de obra (cozinheiros, auxiliares de cozinha, estoquista, serviços gerais, administrativo, nutricionista) e insumos (alimentícios, descartáveis, epi's e produtos para higienização) necessários para o processamento e oferta das refeições. A equipe deve passar por um rigoroso sistema de recrutamento e seleção, sendo periodicamente reciclados em cursos de especialização na área.

7.2.40. A empresa deve proporcionar cardápios saudáveis planejados por nutricionistas que acompanham todo o processo de preparo da alimentação, desde a seleção dos ingredientes até a entrega final da refeição.

7.2.41. Deve buscar constantemente agradar os comensais com contínuo aperfeiçoamento dos serviços prestados, proporcionando satisfação, por meio do fornecimento de alimentação correta, segura e saudável, seguindo ou desenvolvendo padrões de qualidade e custo que assegurem atendimento aos requisitos contratuais e da legislação vigente. A empresa deve atuar de forma preventiva na proteção do ser humano e do meio ambiente, atender a legislação e outros requisitos aplicáveis nas áreas de meio ambiente saúde e segurança, comprometendo-se com a melhoria contínua. É necessário



uma constante comunicação, aberta e transparente, proporcionando uma boa relação comercial entre a **CONTRATADA** e **CONTRATANTE**.

7.2.42. Ao término do contrato, a **CONTRATADA** deverá entregar o imóvel público conforme as condições prescritas na avaliação do imóvel.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS

8.1. À **CONTRATADA** caberá, ainda:

8.1.1. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus funcionários não manterão nenhum vínculo empregatício com o **CONTRATANTE**;

8.1.2. Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus funcionários no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência do **CONTRATANTE**;

8.1.3. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionadas à prestação dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;

8.1.4. Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução deste Contrato;

8.1.5. Emitir cupom ou nota fiscal das refeições comercializados.

8.2 A inadimplência da **CONCEDENTE**, com referência aos encargos estabelecidos no item anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à **CONTRATANTE** do **CONTRATANTE**, nem poderá onerar a este Contrato, razão pela qual a **CONTRATADA** renúncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com o **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA NONA - DO CONTROLE DE QUALIDADE

9.1 Caberá à **CONTRATADA**, visando o controle de qualidade dos alimentos:

9.1.1. Manter a conservação das refeições e os estoques de alimento, à temperatura ambiente e refrigerado, e de material necessário à sua atividade normal que não estejam entre os fornecidos pela **CONTRATANTE**;

9.1.2. Coletar, diariamente, amostra de todas as preparações servidas, em recipiente próprio e devidamente higienizado, e conservá-las, pelo espaço de **72 (setenta e duas) horas**, dentro das condições técnicas recomendadas;

9.1.3. Os recipientes para coleta de amostras deverão ser descartáveis ou que permitam a esterilização adequada.

9.1.4. Responder pelas despesas decorrentes de análises microbiológicas em amostras coletadas que forem movidas pelo **CONTRATANTE**, quando o resultado apresentar qualquer irregularidade no produto analisado;

9.1.5. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização da **CONTRATANTE** sem condições de serem consumidos;

9.1.6. Atender aos requisitos de Padrão de Qualidade estabelecidos pela nutricionista da **CONTRATANTE**, desde que dentro das normas legais.

9.1.7. Descartar, impedindo sua utilização em cardápios futuros, os gêneros preparados e não servidos;

9.1.8. Não permitir a presença de gêneros alimentícios, descartáveis e de limpeza com o



prazo de validade vencido em nenhuma área do restaurante;

9.1.9. Controlar a temperatura das preparações expostas no balcão de distribuição durante o almoço, de forma que não esteja acima de 20°C para as preparações refrigeradas e abaixo de 60°C para as preparações quentes.

CLÁUSULA DÉCIMA - DOS BENS E DAS INSTALAÇÕES

10. Ficará, também, a cargo da **CONTRATADA**:

10.1. A guarda e a responsabilidade dos bens constantes do espaço público, que os devolverá findo o prazo de vigência contratual, em perfeito estado de conservação, fazendo a reposição dos itens perdidos ou danificados, por outros da mesma marca e qualidade;

10.2. O recebimento, no ato da assinatura deste Contrato, da relação completa de todos os equipamentos e utensílios de propriedade do **CONTRATANTE**, colocados para seu uso, pelo que deverá, também, assinar Termo de Recebimento e Responsabilidade, obrigando-se a devolvê-los no mesmo estado em que foram recebidos, ressalvado, entretanto, o desgaste pelo uso normal dos bens;

10.3. A responsabilidade pela guarda e conservação de todos os bens destinados à execução dos serviços, sejam os de sua propriedade, sejam os de propriedade da **CONTRATANTE**, não se responsabilizando este por eventual avaria, desaparecimento, inutilização, fragmentação, deterioração ou perecimento, ficando a cargo da **CONTRATANTE** a reposição nos casos citados;

10.4. A responsabilidade pelas instalações propriamente ditas, tais como pisos, paredes, torneiras, pias e sifões, tomadas/espelhos, lâmpadas, calhas, banheiros, sanitários, limpeza e manutenção do redário, bancos, bancadas, estantes, mesas, cadeiras, bem como a limpeza e manutenção do ambiente externo arcando com sua manutenção preventiva e corretiva;

10.5. O fornecimento de utensílios de copa e cozinha, que não sejam disponibilizados pela **CONTRATANTE**, as roupas de copa e de mesa, os uniformes de seus funcionários e os demais utensílios necessários ao pleno funcionamento do restaurante, em complemento aos bens disponibilizados pela **CONTRATANTE**;

10.6. A obtenção, sem quaisquer ônus para a **CONTRATANTE**, de licenças, alvarás, autorizações etc., junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do restaurante;

10.7. A realização, até o último dia do prazo de vigência do contrato, de uma revisão nos utensílios e equipamentos à sua disposição para uso, bem como, uma limpeza geral nas pias, tanques, pisos, paredes e depósitos vinculados às atividades desse Setor;

10.8. A manutenção, por conta própria, das áreas de preparação e manipulação dos alimentos e do salão de refeições rigorosamente limpos e arrumados, bem como mesas (inclusive os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, notadamente no período de maior utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pelo **CONTRATANTE**, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano, preservando os alimentos de qualquer contaminação.

10.9. O fornecimento e a utilização de produtos de limpeza adequados e específicos à natureza dos serviços de armazenamento, produção e distribuição, refeições industriais, detergentes com alto poder bactericida e ação fungicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios do ambiente, equipamentos e



utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulem os alimentos, produtos especiais para máquina de lavar e forno combinado e higienização de gêneros alimentícios;

10.10. Para a desinfecção de vegetais e frutas será exigido o uso de um dos seguintes produtos: hipoclorito de sódio e cloro orgânico.

10.11. A indenização a **CONTRATANTE**, ou terceiros, por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis, utensílios ou equipamentos, resultante de execução inadequada dos serviços, praticada por seus funcionários, prepostos ou fornecedores;

10.12. A manutenção dos equipamentos e instalações, por firmas especializadas e autorizadas, sem qualquer ônus para o **CONTRATANTE**, cujos serviços deverão ser acompanhados pela **CONTRATANTE**.

10.13. Os serviços de manutenção compreendem reparos e substituições de peças, obrigando-se, a **CONCEDENTE**, a colocar os equipamentos em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de **48 (quarenta e oito) horas**, contado da detecção do defeito; no caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, tal fato deverá ser comunicado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico Planejamento e Cidade do **CONTRATANTE**;

10.14. Decorrido o prazo estabelecido acima sem a realização do pertinente reparo e não havendo a comunicação das razões ao setor fiscalizador do Contrato, fica o **CONTRATANTE** autorizado a contratar os serviços necessários e a cobrar da **CONTRATADA** os custos respectivos;

10.15. Seguir as recomendações de cada fabricante, no tocante à manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, sendo que qualquer dúvida poderá ser esclarecida junto a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico Planejamento e Cidade;

10.16. A **CONTRATANTE** poderá, a seu critério, determinar à **CONTRATADA** que proceda à reposição dos bens e repare as instalações danificadas, ou optar pela indenização dos mesmos, devendo ser atendido no prazo que estabelecer, sem prejuízo das demais penalidades previstas.

10.17 Fica reservado ao **CONTRATANTE** o direito de determinar a realização de vistoria nos bens e instalações objeto da concessão, sempre que entender conveniente, desde que não interfira no funcionamento do restaurante.

10.18 A retirada de qualquer móvel, equipamento ou utensílio de propriedade da **CONTRATANTE** somente poderá ser realizada após autorização expressa do Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico, ante comunicação prévia efetuada ao Departamento Responsável da **CONTRATANTE**, por parte da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES GERAIS

11.1. Deverá a **CONTRATADA** observar, também, o seguinte:

11.1.1. É expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da **CONTRATANTE** durante a execução dos serviços mencionados;

11.1.2. É vedada a subcontratação total dos serviços deste Contrato de Concessão;

11.1.3. A subcontratação parcial dos serviços só será admitida se previamente autorizada pela **CONTRATANTE**;

11.2. A **CONTRATANTE** deverá observar rigorosamente a legislação sanitária. Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço por sua conta, e em decorrência de auto de infração, este Contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando a **CONTRATANTE**, imediatamente, as demais providências cabíveis.

11.3. A **CONTRATADA** responderá, integral e exclusivamente, por todos os encargos



trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes, direta ou indiretamente, da execução dos serviços que se propõe a prestar.

11.4. A **CONTRATANTE** responderá, integral e exclusivamente, por quaisquer prejuízos causados a **CONTRATANTE** ou a terceiros em decorrência da ocupação do espaço concedido, bem como em razão do trabalho, serviços e obras que executar durante a vigência do contrato;

11.5. Durante todo o período de vigência do contrato, a **CONTRATADA** deverá manter a padronização nos serviços a serem executados, cumprindo com todas as exigências técnicas e demais condições estabelecidas neste edital.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS BENFEITORIAS

12. As benfeitorias para serem realizadas pela **CONTRATANTE** nas dependências do restaurante do trabalhador dependerão de prévia e expressa autorização da **CONTRATANTE** e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à **CONTRATADA** o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

13.1 A fiscalização dos serviços de que trata esta Concorrência será exercida administrativamente pelo fiscal nomeado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico Planejamento e Cidade e tecnicamente pela Nutricionista da **CONTRATANTE**, que terão, entre outras, as seguintes incumbências:

13.1.1. Caberá a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico Planejamento e Cidade:

13.1.1.1. A realização de pesquisa de satisfação, sempre que for necessário;

13.1.1.2. Receber e examinar as críticas, sugestões e reclamações dos usuários.

13.1.2. Caberá ao fiscal e a nutricionista indicados pela **CONTRATANTE**:

13.1.2.1. Fiscalizar e notificar executivamente o cumprimento do Contrato;

13.1.2.2. Encaminhar a Comissão Especial de Processo Administrativo o documento que relacione as ocorrências que impliquem penalidades a serem aplicadas à **CONTRATANTE**;

13.1.2.3. Aplicar as penalidades de sua competência, e propor as que competirem às autoridades superiores;

13.1.2.4. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente edital;

13.1.2.5. Fazer vistorias diárias no refeitório e áreas afins;

13.1.2.6. Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;

13.1.2.7. Anotar todas as queixas para serem examinadas;

13.1.2.8. Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da **CONTRATADA**;

13.1.2.9. Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela Saúde Pública;

13.1.2.10. Realizar vistorias diárias para exame das condições de conservação das instalações e da conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, utensílios, aparelhos e instrumentos disponibilizados pela **CONTRATANTE**;

13.1.2.11. Exigir os comprovantes de recolhimento de FGTS, INSS e GRU emitidas;

13.1.2.12. Fiscalizar o acondicionamento de lixo e outros resíduos nos container e áreas adjacentes;

13.1.2.13. Verificar a adequação do quantitativo de pessoal às atividades desenvolvidas pela **CONTRATADA**;

13.1.2.14. Exigir o cumprimento de cláusulas contratuais.



13.1.3 Caberá à Nutricionista:

13.1.3.1. Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto;

13.1.3.2. Aprovar as alterações dos cardápios conforme o prazo previsto **24 (vinte e quatro) horas** e verificar a qualidade dos produtos fornecidos;

13.1.3.3. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente edital;

13.1.3.4. Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;

13.1.3.5. Verificar os hábitos de higiene do pessoal do **CONTRATADA**;

13.1.3.6. Fazer vistorias diárias do local de preparo e onde são servidas as refeições;

13.1.3.7. Fiscalizar, rigorosamente, a questão de higiene e conservação dos alimentos;

13.1.3.8. Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;

13.1.3.9. Anotar todas as queixas para serem examinadas;

13.1.3.10. Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da **CONTRATADA**;

13.1.3.11. Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela Saúde Pública.

13.1.3.12. Excepcionalmente, o Secretário de Desenvolvimento Econômico poderá designar uma Comissão, constituída de representantes indicados, para realizar vistoria nas instalações utilizadas pela **CONTRATADA**.

13.2. A **CONTRATADA** deverá manter preposto, durante todo o período de funcionamento diário, aceito pela **CONTRATANTE**, durante o período de vigência deste Contrato de Concessão, para representá-la na execução dos serviços ora tratados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS DESPESAS E DOS PAGAMENTOS

14.1 O valor a ser pago pela refeição (Almoço - segunda a sexta-feira) será na proporção de 65% (sessenta e cinco por cento) para serem divididos entre empregador e empregado na proporção que acordarem entre eles, 35% (trinta e cinco por cento) para a **CONTRATANTE**.

14.2 O pagamento do valor referente aos serviços executados será da seguinte forma:

a) pelo empregador e empregado o valor correspondente a 65% (sessenta e cinco por cento) da refeição, conforme estabelecido entre eles, podendo o valor ser descontados da remuneração do colaborador ou subsidiado pelo empregador parcial ou total, devendo o valor ser repassado a **CONCESSIONARIA** até o primeiro dia útil do mês em que utilizará os serviços.

b) pela **CONTRATANTE** o valor correspondentes a 35% (trinta e cinco por cento) em forma de subsídios, que deverão ser pagas apenas para empresas que fizerem seus cadastros na S Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico Planejamento e Cidade desta Municipalidade, e será apenas para o almoço. As demais refeições não serão subsidiadas pela **CONTRATANTE** de Lucas do Rio Verde.

c) As refeições subsidiadas deverão ser pagas sempre na terceira ou quarta semana do mês subsequente a realização dos serviços, desde que não exceda o período de **30 (trinta) dias**, ocasião em que deverá ser pago dentro deste prazo, mediante a apresentação da competente nota fiscal e das devidas ordens de fornecimento, atestada pelo servidor designado pela **CONTRATANTE** para a fiscalização do contrato.

14.3 O valor máximo total estimativo a ser pago pela Prefeitura de Lucas do Rio Verde, considerando a proporção estabelecida será de Valor Disponível: **R\$ 185.745,00 (cento e oitenta e cinco mil e setecentos e quarenta e cinco reais) no decorrer dos 90 (noventa) dias de execução do contrato**; sem rasuras e devidamente atestada pelo



servidor designado pela **CONTRATANTE**, devendo ainda estar acompanhada das cópias das Ordens de Fornecimento autorizadas pelo Departamento Responsável

14.4. O **CONTRATANTE** não se responsabiliza pelo pagamento de notas fiscais sem a apresentação das respectivas requisições, devidamente assinadas na forma indicada no item 21.3 retro.

14.5. Os pagamentos serão efetuados observando-se a ordem cronológica estabelecida no art. 5º da Lei n.º 8.666/93.

14.6. Os pagamentos estão condicionados a apresentação das medições e das faturas dos serviços prestados, devidamente acompanhadas do termo circunstanciado de recebimento expedido pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico Planejamento e Cidade.

14.7. Os pagamentos dos serviços prestados, objeto do presente contrato serão efetuados mediante ordem bancária com a apresentação de demonstrativo especificado dos serviços executados e mediante apresentação de fatura apresentada pela **CONTRATADA** atestada e vistada pelo Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico Planejamento e Cidade.

14.8. A concessão durante toda sua vigência e execução deverá observar o equilíbrio financeiro nos parâmetros da proposta feita pela **CONTRATADA**;

14.9. A **CONTRATANTE**, independente das quantias previstas neste instrumento poderá sustar o pagamento de qualquer fatura ou recibo no todo ou em parte, nos seguintes casos;

a) Execução incorreta ocorrida nos serviços;

b) Existência de qualquer débito exigível pela **CONTRATANTE**

14.10. A **CONTRATADA** deverá apresentar as seguintes regularidades, acompanhado das notas fiscais:

14.11.1. Certidão Negativa de Tributos Federais unificada com a CND-INSS, fornecida pela Fazenda Federal, e a Dívida Ativa da União, fornecida pela Procuradoria da Fazenda Nacional;

14.12.2. Certidão Negativa de Débitos Municipais, apenas para empresa com sede no município de Lucas do Rio Verde;

14.13.3. Certidão de Regularidade com Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

14.13.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

14.13.5. A validade das certidões deverá ser correspondente a programação de pagamento.

14.13.6 Cópia do Contrato de Trabalho ou da Carteira de Trabalho de todos os colaboradores, sempre que houver a substituição destes;

14.13.7. Planilha de Custo atualizada contendo o nome do colaborador, local de trabalho, carga horária, função desempenhada e vencimento bruto;

14.13.8 Declaração Individual comprovando a entrega de EPI e Uniformes aos colaboradores da empresa, sempre que houver substituição destes;

14.13.9. Certificado individual comprovando que o colaborador foi capacitado;

14.13.10. Comprovante de Pagamento do mês anterior do Funcionário devidamente assinado pelo colaborador;

14.13.11. Guia de Recolhimento do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e Informações à Previdência Social - GFIP - SEFIP

14.13.12. Comprovante do Cartão Ponto dos Funcionários;

14.13.13. Cópia de todas as rescisões contratuais que ocorrem no decorrer da execução



deste contrato;

14.14. A validade das certidões deverá ser correspondente a programação de pagamento, constante no item 16.8.

14.15. O preenchimento incorreto da Nota Fiscal supracitada ou a falta de documento implicará na prorrogação do prazo previsto para pagamento em até **10 (dez) dias úteis**, sem que isto implique em correção dos valores ou multa.

14.16. Nenhum pagamento será efetuado a **CONTRATADA** enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO DE CONCESSÃO

15. Este Contrato de Concessão poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei n.º 8.666/93, desde que haja interesse da Administração o **CONTRATANTE**, com a apresentação das devidas justificativas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO REAJUSTE

16.1. Este instrumento poderá ser alterado na ocorrência dos fatos estipulados no artigo 65, da Lei nº 8.666/93.

16.2. É vedado qualquer reajuste de preços durante o prazo de **12 (doze) meses**, a contar da data de apresentação da proposta, exceto por força de legislação ulterior que assim o permita.

16.3. Os preços dos serviços apresentados nas propostas serão permanentes e irrevogáveis de acordo com a legislação vigente.

16.4. Com fundamento no disposto pelo art. 5º, § 1º e 40, IX da Lei 8.666/93, será admitido o reajuste do valor, em contrato com prazo de vigência igual ou superior a doze meses, mediante a aplicação do **Índice Nacional de Preços do Consumidor Amplo – IPCA** ou outro que venha a substituí-lo, divulgado pelo órgão responsável, desde que seja observado o interregno mínimo de 01 (um) ano, contado da data da apresentação da proposta.

16.5. Repactuação (só prestação de serviços com intermediação de mão de obra).

16.5.1. com fundamento no disposto pelo art. 40, IX da lei 8.666/93, será admitida a repactuação dos valores contratuais quando, por fator superveniente ao contrato, houver aumento significativo nos custos de mão de obra ou dos insumos que compõe a prestação dos serviços.

16.5.2. Na análise dos pedidos de repactuação referentes aos aumentos provenientes dos insumos utilizados para a prestação dos serviços, não deve ser avaliada a margem de lucro da empresa, mas sim se o fato superveniente é capaz de trazer impactos financeiros que inviabilizem e/ou impeçam a execução do contrato pelo preço firmado inicialmente.

16.5.3. Para que seja possível a repactuação de que trata o item anterior é necessário o preenchimento de todos os requisitos a seguir:

a) os orçamentos vinculados às propostas de preços tenham sido elaborados e apresentados em conformidade com o acordo, dissídio ou convenção coletiva de trabalho vigente à época da formulação do orçamento; não serão admitidos pedidos de repactuação com base em acordos ou convenções coletivas que tenham ocorrido anteriormente à data de apresentação do orçamento;

b) somente poderá ocorrer após transcorrido o lapso de 01 (um) ano contado da data do orçamento a que a proposta se referir;



c) haja demonstração analítica e comprovação, pelo contratado, da variação dos preços dos itens da planilha de custos do contrato;

d) quando o pedido de repactuação fundar-se no aumento dos custos com mão de obra, a **CONCEDENTE** deverá anexar ao seu requerimento a cópia do acordo coletivo e/ou convenção coletiva de trabalho (ou documento equivalente) que comprove o efetivo aumento de sua despesa com pessoal.

16.5.4. na primeira repactuação, o prazo de 01 (um) ano deve ser contado a partir da data do respectivo orçamento, considerando-se, neste caso, a data do orçamento com a do acordo, dissídio, convenção coletiva de trabalho ou equivalente, que estabelecer a composição salarial vigente à época da entrega da proposta.

16.5.5. Nas repactuações sucessivas à primeira, contar-se-á a anualidade a partir da última repactuação.

16.5.6. A **CONCEDENTE** deverá solicitar a repactuação até a data da prorrogação contratual subsequente, sendo certo que, se não o fizer tempestivamente, haverá a preclusão do direito à repactuação de preços e à percepção dos seus efeitos financeiros

16.5.7. O “reajuste de preços” e a “repactuação”, previstos pelos itens 18.4. e 18.5. respectivamente, são excludentes entre si, não podendo incidir em um mesmo instrumento contratual, tendo em vista que a aplicação de um pressupõe a absorção do outro, tem a mesma matriz legal (artigo 40, inciso IX, da lei n.º 8.666/1993) e objetivam o mesmo intento, a atualização do valor contratual originalmente avençado.

16.6. Reequilíbrio

16.6.1 Com fundamento no disposto pelo art. 65, II, “d” da Lei 8.666/93, o valor do contrato poderá ser alterado para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da **CONCEDENTE** e a retribuição da administração para a justa remuneração da obra, serviço ou fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

16.6.2. Os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro devem ser instruídos com documentos que comprovem a ocorrência de algumas das situações previstas pelo item anterior.

16.6.3 Os pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro devem ser apreciados pela administração, a qual deve emitir laudo técnico ou instrumento equivalente, expedido pelo setor competente, por meio do qual é certificado se o fato ou ato ocorrido repercutiu nos preços pactuados no contrato?

16.6.4. Na análise dos pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro não deve ser avaliada a margem de lucro da empresa, mas sim se o fato superveniente é capaz de trazer impactos financeiros que inviabilizem ou impeçam a execução do contrato pelo preço firmado inicialmente.

16.7. Nos casos de revisão de preços, poderão ser concedidos, caso haja motivo relevante, que importe na variação substancial do custo de execução do serviço junto ao distribuidor, devidamente justificado e demonstrado pela **CONTRATADA**.

16.8. Somente haverá revisão de valor quando o motivo for notório e de amplo conhecimento da sociedade, não se enquadrando nesta hipótese simples mudança de fornecedor ou de distribuidora por parte da **CONTRATADA**;

16.9. Os reajustes, repactuação e reequilíbrio serão promovidos levando-se em conta apenas o saldo não retirado, e não servirão, em hipótese alguma para ampliação de



margem de lucro.

16.10. Os reajustes, repactuação e reequilíbrio dos preços não ficarão adstritas a aumento, devendo a **CONTRATADA** repassar a **CONTRATANTE** as reduções que possivelmente venham ocorrer em seus respectivos percentuais.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DAS SANÇÕES

17.1. A **CONTRATADA** que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto licitado, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Prefeitura de Municipal de Lucas do Rio Verde, pelo prazo de até **05 (cinco) anos**, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a pena.

17.2. A penalidade será obrigatoriamente registrada no Diário Oficial de Contas - Tribunal de Contas Mato Grosso (TCE) e no caso de suspensão de licitar, o Licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das demais cominações.

17.3. O atraso injustificado na execução do instrumento contratual sujeitará o contratado e/ou detentor da ata de registro de preços à multa de mora, sem prejuízo da possibilidade de rescisão contratual e de cancelamento da ata de registro de preços, que será aplicada considerando as seguintes proporções:

17.3.1. 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços/obras, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 9,9% (nove inteiros e nove décimos por cento), que corresponde a até 30 (trinta) dias de atraso;

17.3.2. 0,66% (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso que exceder o subitem anterior, na entrega de material ou execução de serviços/obras, calculados desde o trigésimo primeiro dia de atraso, sobre o valor correspondente à parte inadimplente, em caráter excepcional e a critério do órgão contratante, limitado à 20% (vinte por cento) do valor total da avença;

17.4. Pela inexecução total ou parcial do contrato, irregularidades detectadas no curso dos certames licitatórios ou pelo enquadramento em qualquer das situações descritas no caput do art. 7º da Lei nº 10.520/02, a **CONTRATANTE** poderá aplicar às seguintes sanções:

17.4.1. Advertência;

17.4.2. Multa Compensatória de:

17.4.2.1. Até 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, pela recusa injustificada em assinar o contrato ou ata de registro de preços;

17.4.2.2. Até 15% (quinze por cento) em caso de inexecução parcial do serviço ou nos casos de rescisão do contrato, calculada sobre a parte inadimplida;

17.4.2.3. Até 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato preços, pela sua inexecução total.

17.4.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o **MUNICÍPIO** por período não superior a **05 (cinco) anos**, conforme escalonamento determinado pelo art. 12 do Decreto Municipal nº. 4.915/2020; e

17.4.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a **CONTRATADA** ressarcir a **CONTRATANTE** pelos prejuízos resultantes e



após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior

17.5. A sanção de multa moratória prevista pelo **item 19.3** não impede a aplicação da multa compensatória prevista pelo **item 19.4.2** deste edital, conforme previsto pelo artigo 9º, § 5º do Decreto Municipal nº 4.915/2020.

17.6. As sanções previstas nos **itens 19.4.1, 19.4.3, 19.4.4**, poderão ser aplicadas conjuntamente com as previstas pelos **itens 19.3 e 19.4.2**, garantida a defesa prévia do interessado.

17.7. A execução das sanções previstas pelos itens **19.3 e 19.4.2** poderá se dar, conforme caso, da seguinte forma:

17.7.1. Quitação do valor da penalidade por parte do fornecedor através da emissão de Guia de Recolhimento;

17.7.2. Desconto no valor da garantia depositada do respectivo contrato, se houver;

17.7.3. Desconto no valor das parcelas devidas à **CONTRATADA**

17.7.4. Processo judicial após prévia inscrição do débito em dívida ativa;

17.8. Ocorrendo à inexecução de que trata o item **19.4**, reserva-se ao órgão **CONTRATANTE** o direito de convidar os demais proponentes classificados, seguindo a ordem de classificação, para assumir a obrigação nas mesmas condições propostas pela primeira classificada.

17.9. A segunda adjudicatária, ocorrendo à hipótese do item anterior, ficará sujeita às mesmas condições estabelecidas neste Edital.

17.10. Em qualquer caso de aplicação de sanção, será assegurado o direito ao contraditório e ampla defesa da **CONCEDENTE**.

17.11. Na aplicação das penalidades previstas neste edital deverão ser observadas todas as normas contidas no Decreto Municipal nº 4.915/2020.

17.12. A penalidade será obrigatoriamente registrada no Diário Oficial de Contas - Tribunal de Contas Mato Grosso (TCE) e no caso de suspensão de licitar, o Licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das demais cominações.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

18.1 As despesas acima indicadas correrão por conta da seguinte

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

07.100.04.332.0700.2.038.3.3.90.00.00

18.2 As despesas acima indicadas correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

18.3. Os pagamentos serão efetuados pelo **CONTRATANTE** a **CONTRATADA**, mediante apresentação dos relatórios mensais.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

19.1. O prazo de vigência do contrato será até **90 (noventa) dias**, admitida a prorrogação do prazo de execução, nos casos, prazos e formas definidas na Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DA RESCISÃO

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

20.1.1 Os casos de rescisão contratual deverão ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

20.1.2 A rescisão deste Contrato poderá ser:

20.1.3 determinada por ato unilateral e escrito da **CONTRATANTE**, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada, notificando-se a



CONTRATADA com a antecedência mínima de **30 (trinta) dias**, exceto quanto ao inciso XVII;

20.1.4 amigável, por acordo entre as partes, conveniência para a reduzida a termo neste Contrato de, desde que haja conveniência da **CONTRATANTE**; e judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

20.1.5 Caberá a **CONTRATANTE** o direito de rescindir unilateralmente este Contrato, ocorrendo uma ou mais das seguintes hipóteses:

20.1.5.1 não cumprimento ou cumprimento irregular do serviços prazos e condições contratuais;

20.1.5.2 paralisação da exploração do restaurante sem justa causa previamente comunicada a **CONTRATANTE**;

20.1.5.3 subcontratação total ou parcial, ou transferência do serviço ajustado, assim como cisão, fusão ou incorporação que afetem a execução dos serviços;

20.1.5.4 desatendimento das determinações regulares emanadas da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução deste Contrato, assim como às de seus superiores;

20.1.5.5 cometimento reiterado de faltas na execução deste Contrato, anotadas na forma do § 1º do artigo 67 da Lei nº 8.666/93;

20.1.5.6 alteração social ou modificação da finalidade, de forma a prejudicar a execução deste Contrato;

20.1.5.7 razões de interesse público, a serem evidenciadas na forma prevista no art. 78, inciso XII da Lei n.º 8.666/93;

20.1.5.8 ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste Contrato;

20.1.5.9 lentidão ou atraso comprovado e injustificado na exploração do restaurante, conforme ajustado neste Contrato;

20.1.5.10 falência, recuperação judicial ou liquidação da **CONTRATANTE**;

20.1.5.11 incapacidade, desaparecimento, inidoneidade técnica ou má fé da ;

20.1.5.12 dissolução da sociedade.

20.2 A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e Fundamentada da autoridade competente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DA VINCULAÇÃO

21.1 Este Contrato fica vinculado aos termos da **DISPENSA Nº 023/2023**, cuja realização decorre da autorização do Prefeito Municipal de Lucas do Rio Verde.

22.2 Serão partes integrantes deste Contrato da **DISPENSA Nº 023/2023**, e a proposta apresentada pela **CONTRATADA**.



CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DO FORO

21.1 As partes elegem, para dirimir quaisquer questões que possam surgir em decorrência da presente permissão, o foro da Comarca de Lucas do Rio Verde-MT, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

21.2 E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Contrato em **03 (três) vias** de igual teor e forma, para que surtam um só efeito, as quais, depois de lidas, são assinadas pelos representantes das partes, **CONTRATANTE** e **CONTRATADA**, e pelas testemunhas abaixo.

Lucas do Rio Verde - MT, 29 de Setembro de 2023.

MUNICÍPIO DE LUCAS DO RIO VERDE
CONTRATANTE
ALAN TOGNI
SECRETÁRIO DE GOVERNO
ADMINISTRAÇÃO

CR SERVIÇOS DE GASTRONOMIA LTDA
CONTRATADA
CRISLAINE BENITES RECADE
SOCIA ADMINISTRADOR

Testemunhas:

Nome: Welligton Willem Nogueira Souto
CPF: XX0.935.991-6X

Nome: Livia de Souza e Silva
CPF: XX9.872.456-4X



DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO

CONTRATO Nº 198/2023
DISPENSA Nº 023/2023

A empresa **CR SERVIÇOS DE GASTRONOMIA LTDA**, inscrita sob o CNPJ nº **50.591.354/0001-06** com sede na Avenida Perimetral Sudoeste, área rural de sorriso Telefoene (66) 99678-4079 neste ato representada pela sócia proprietária a Sra. **CRISLAINE BENITES RECADE**, portador do RG nº XX76979-X SSP/MT e do CPF nº XX6.444.831-0X, declara que tem conhecimento e não há quaisquer dúvidas sobre o que segue:

- a) as informações constantes no Edital, inclusive Termo de Referência, Condições e Prazo de Execução e Prazo de Entrega do objeto, do Processo Licitatório acima descrito;
- b) cláusulas contratuais e condições para o cumprimento das obrigações do Instrumento assinado;
- c) que os fiscais designados para fiscalizar e acompanhar o processo de execução e/ou fornecimento, serão:

Fiscal do Contrato: A Sra. Livia de Souza e Silva - Matrícula 9285, lotado na Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Planejamento e Cidade

Suplente: O Sr. Elizeldo Reis de Oliveira - Matrícula 6280, lotado na Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Planejamento e Cidade

Declaramos ainda, o pleno conhecimento e atendimento às exigências contratuais, cientes das sanções factíveis de serem aplicadas a teor do art. 87 da Lei Federal n. 8.666/93 e Legislação Municipal aplicável ao caso, desta forma, firmamos a presente declaração.

Lucas do Rio Verde - MT, 29 de Setembro de 2023.

CR SERVIÇOS DE GASTRONOMIA LTDA
CONTRATADA
CRISLAINE BENITES RECADE
SOCIA ADMINISTRADOR

