



CONTRATO Nº 2/2018
PROCESSO Nº. 23043001469/2017-11
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 6/2017

**CONTRATO Nº. 2/2018 QUE ENTRE SI
CELEBRAM O CAMPUS MANAUS
DISTRITO INDUSTRIAL DO IFAM E A
EMPRESA DEGUSTAR REFEIÇÕES
COLETIVAS LTDA PARA
FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, COM
CONCESSÃO DE ESPAÇO FÍSICO
DESTINADO A EXPLORAÇÃO DE
SERVIÇOS DE LANCHONETE E
RESTAURANTE.**

O Campus Manaus Distrito Industrial do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia, com sede nesta cidade de Manaus-AM, doravante denominada apenas CONTRATANTE, neste ato representado pelo seu Diretor Geral, o Professor José Carlos Nunes de Mello, brasileiro, casado, designado pela Portaria nº. 1.062/GR/IFAM de 26/3/2015, CPF nº. 213.069.822-00, residente e domiciliado nesta Capital, e a empresa DEGUSTAR REFEIÇÕES COLETIVAS LTDA - ME, CNPJ/MF nº. 11.844.673/0001-44, estabelecida na Avenida Autaz Mirim, 5094, Subsl. 2, São José Operário – Manaus/AM, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo Sr. Osmar Soares da Silva, CPF nº. 273.554.622-53, residente e domiciliado no mesmo endereço acima, celebram o presente Contrato, decorrente do PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 6/2017, realizado, conforme faculta a Lei nº. 8.666, de 21/6/1993, especificamente em seu artigo 54 e seguintes – Capítulo – III, Sessão I, com suas alterações subsequentes e legislação correlata, sujeitando-se às normas dos supramencionados diplomas legais, mediante as Cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem por objeto Contratação de Pessoa Jurídica Especializada no **Fornecimento de refeição para o Campus Manaus Distrito Industrial e aos alunos atendidos pelo Programa de Socioassistencial Estudantil e Merenda Escolar**, com concessão remunerada, de uso de área, em espaço físico de 1.563,12m², conforme especificações constantes do Anexo I, (Termo de Referência).

1.2 Especificações do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QTD DIA MÉDIA	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL	VALOR TOTAL ESTIMADO (10 meses)
01	Fornecimento de Mão de Obra para o preparo de Lanches para Merenda Escolar	Serviço	R\$ 167,74	R\$ 3.354,71	R\$ 33.547,12
02	* Preço do Prato Feito (Alunos Beneficiados Pelo Projeto Socioassistencial, alunos sem benefício, servidores, e terceirizados)	Serviço	R\$ 6,04	R\$ 26.568,96	R\$ 265.689,60
TOTAL					299.236,72

Off

J. Carls



1.3. Tabela Estimativa de fornecimento refeição aos alunos atendidos pelo programa de assistência estudantil.

1.4 Consideram-se 22 dias úteis em cada mês.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR

2.1 O valor total estimado do presente contrato é de R\$ 299.236,72 (duzentos e noventa e nove mil, duzentos e trinta e seis reais e setenta e dois centavos), referente a 180 (cento e oitenta) refeições tipo prato feito, durante os dias de funcionamento, totalizando o discriminado na cláusula primeira.

PARÁGRAFO ÚNICO: O valor acima indicado é estimativo de gastos, não havendo qualquer obrigação por parte da CONTRATANTE em utilizá-lo em sua totalidade.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA CESSÃO DO USO DE ESPAÇO FÍSICO

3.1 O valor mensal a ser pago pela CONTRATADA, pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa de imóvel do CMDI, será de R\$ 1.000,00 (um mil reais).

3.2 A importância será paga através de Guia de Recolhimento da União (GRU), que deverá ser retirada a 1ª vez, junto ao setor Contábil, da Diretoria de Administração e Planejamento do CMDI, sendo que as GRU's posteriores serão obrigação da CONTRATADA.

3.3 Após a realização do pagamento, a CONTRATADA deverá enviar o comprovante do mesmo para o FISCAL DO CONTRATO.

3.3.1 O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a CONTRATADA multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

3.3.2 O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado, ensejará às sanções previstas na Lei 8.666/93.

3.3.3 Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a cessão de uso será automática e unilateralmente cancelada pela Diretoria GERAL deste campus, perdendo a CONTRATADA em favor da CEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

3.4 O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público, decorrente da cessão onerosa, poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) do período, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

3.5 Nos meses de janeiro, julho e dezembro, será concedido desconto de 50% nas mensalidades de aluguel, cessão do espaço físico, e em períodos de paralisações igual ou superior a 15 (quinze) dias, em que a demanda seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso da CONTRATADA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa poderá ser reduzido pela CONTRATANTE em até 50% (cinquenta por cento) de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato com a execução do serviço.

CLÁUSULA QUARTA - DIREITOS, DEVERES E OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Off) Cash.



4.1 Quanto à qualificação técnica

4.1.1 Apresentar atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 115 (cento e quinze) refeições/dia por pelo menos 6 (seis) meses, ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma, atendendo ao número de refeições e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pela contratante.

4.1.2 Certidão de registro e/ou inscrição da licitante e do seu responsável técnico junto ao Conselho Regional de Nutricionistas competente.

4.1.3 Comprovação da licitante de possuir em seu quadro permanente, na data da abertura das propostas, profissional de nível superior reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas, detentor de atestado ou declaração de responsabilidade técnica expedida por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características técnicas similares às do objeto da presente licitação.

4.1.4 A comprovação de vínculo profissional entre o responsável técnico e a licitante se fará, alternativamente, com a apresentação, sendo na condição de sócio, de contrato social e sua última alteração, diretor: estatuto social e ata de eleição devidamente publicada na imprensa, em se tratando de sociedade anônima; se empregado permanente da empresa: contrato de trabalho por tempo indeterminado com firmas reconhecidas em cartório, ou carteira de trabalho e previdência social, ou declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

4.1.5 A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas no presente instrumento.

4.1.6 Declaração indicando o nome, CPF e nº do registro no Conselho Regional de Nutricionistas do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto desta Concorrência.

4.2 Quanto às instalações físicas e equipamentos

4.2.1 Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente para os fins e objetivos desta licitação, sendo que a CONTRATANTE poderá requerer o espaço do refeitório para sua utilização em eventos, após prévio aviso à CONTRATADA, desde que não prejudique a execução dos serviços e que tenha caráter temporário.

4.2.2 A CONTRATADA receberá as instalações e equipamentos da CONTRATANTE, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio, conforme discriminação do inventário.

4.2.3 Com o término do contrato, os equipamentos e móveis cedidos pela CONTRATANTE deverão ser restituídos pela CONTRATADA em perfeito estado de conservação, ressalvado o desgaste natural de uso ou em caso de deterioração irreparável, devendo a CONTRATADA efetuar a substituição dos equipamentos avariados pelo mau uso até a data do encerramento do contrato, respeitando-se as normas e especificações.

4.2.3.1 A CONTRATANTE providenciará a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, bem como do imóvel cedido, na presença do preposto da CONTRATADA, em até 05 (cinco) dias após o término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições



necessárias. Neste mesmo prazo, a CONTRATADA deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da CONTRATANTE.

4.2.3.2 Estamos cedendo os seguintes equipamentos: 04 condicionadores de ar, modelo Split; 04 extintores; 05 cilindros de gás de 13 kg; 04 cilindros de gás de 40 kg e 02 armários vestuários.

4.2.3.3 A contratada deverá manter no restaurante, um bebedouro do tipo industrial.

4.3 Quanto às boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços

4.3.1 A CONTRATADA deve manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administradas, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pelo CMDI, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço.

4.3.1.1 Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização das instalações físicas, equipamentos e utensílios, bandejas, pratos e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos.

4.3.1.2 Responder pela manutenção das instalações, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, caixas de gorduras, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade.

4.3.2 Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA deverá elaborar e implementar Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados de acordo com a Resolução RDC nº 216/04, do Ministério da Saúde, e os Procedimentos Operacionais Padronizados, de acordo com a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde, dentre outras legislações pertinentes em vigor, adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato.

4.3.3 Esses documentos, bem como os registros de execução dos mesmos, deverão ser apresentados à fiscalização e devem estar disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.

4.3.4 Visando também à qualidade, a CONTRATADA deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo semestrais, e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço. Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à fiscalização sempre que realizados.

4.3.5 As carnes utilizadas no cardápio deverão obedecer a um padrão conforme características técnicas, apresentadas neste Termo de Referência.

4.3.6 A CONTRATADA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. O recebimento dos gêneros poderá ser fiscalizado pelo fiscal de contrato. Todos os produtos a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

4.3.7 A CONTRATADA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente fizer parte do cardápio.

4.3.8 A CONTRATADA deverá manter estoque mínimo dos produtos, respeitando normas técnicas de estocagem, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da CONTRATANTE, devendo disponibilizar outro produto.

ef *> Cals*



4.3.9 Os gêneros alimentícios não perecíveis, semi-perecíveis e perecíveis estocáveis deverão ter prazo de validade de 80% a vencer, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, mesmo ainda dentro do prazo de validade.

4.3.10 A CONTRATADA deverá realizar a limpeza das mesas, cadeiras e do restaurante no intervalo entre todas as refeições servidas, não deixando nenhuma das atividades de higienização e limpeza para o outro dia.

4.3.11 O funcionário que realizar a higienização das instalações sanitárias deverá usar uniforme diferenciado e não entrar mais em contato com a área de manipulação de alimentos.

4.3.12 Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados.

4.4 Quanto aos recursos humanos

4.4.1 As atividades do restaurante e da lanchonete deverão, obrigatoriamente, ficar sob a responsabilidade de um responsável técnico nutricionista legalmente habilitado, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, higienização e distribuição das refeições.

4.4.2 A CONTRATADA deverá credenciar, por escrito, junto à CONTRATANTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão.

4.4.3 A CONTRATADA deverá manter o pessoal em atividade no local trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público e zelo com os bens que lhes forem confiados, limitando a presença dos seus funcionários nas dependências da CONTRATANTE aos seus horários de trabalho; assim como, a CONTRATADA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE sejam respeitados.

4.4.4 Todos os funcionários da CONTRATADA deverão estar uniformizados, portando crachá de identificação, do qual deverá constar seu nome e função, e os equipamentos exigidos pelo Ministério do Trabalho e Emprego NR6.

4.4.5 A CONTRATADA deverá manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, contando inclusive com um Responsável Técnico Nutricionista, inscrito no Conselho Regional correspondente, com poder para deliberar e atender qualquer solicitação da Fiscalização da CONTRATANTE.

4.4.6 Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, juntada a respectiva documentação do CRN.

4.4.7 A CONTRATADA deverá manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que opera no Restaurante e Lanchonete, especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções.

4.4.8 A CONTRATADA deverá encaminhar à Fiscalização, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados a partir da assinatura do contrato, a relação de todo o pessoal que irá operar no Restaurante e na Lanchonete, especificando nome, horários e funções. Sempre que houver alteração na lista, a CONTRATANTE deverá ser informada da substituição ocorrida e a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Fiscalização. Tais alterações não podem prejudicar o funcionamento do restaurante e lanchonete nem a execução dos serviços contratados.

Handwritten signature: J. Carlos



4.4.9 Exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, a cada 12 (doze) meses, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação do Ministério do Trabalho e Emprego, apresentando os resultados à fiscalização do campus. Esse perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados é necessário a fim de providenciar a substituição dos mesmos, de imediato, em caso de doença incompatível com a função. Estes registros devem estar disponíveis às fiscalizações do MT e autoridades sanitárias sempre que solicitado bem como serem fornecidos à Contratante sempre que solicitado.

4.4.10 O prazo máximo para apresentação dos exames admissionais à Fiscalização será de 10 (dez) dias contados a partir do início da execução dos serviços, sendo aplicado o mesmo prazo sempre que houver nova contratação.

4.4.11 A CONTRATADA deverá afastar do serviço os empregados que apresentarem condições de saúde incompatíveis com a atividade a ser desenvolvida, bem como deverá providenciar a substituição imediata dos funcionários sem ocasionar prejuízo à prestação dos serviços.

4.4.12 A CONTRATADA deverá responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados ao Campus, a terceiros e ao meio ambiente por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto e emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou, instrumentos, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

4.4.13 A CONTRATADA deverá zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes. Atender, de imediato, as solicitações da CONTRATANTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.

4.4.14 A CONTRATADA é responsável por todas as obrigações contratuais, sociais, trabalhistas e previdenciárias dos seus funcionários, cabendo-lhes todos os ônus destas obrigações, incluindo as indenizações por acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a CONTRATADA, em quaisquer circunstâncias, considerada a ÚNICA e EXCLUSIVA empregadora e responsável por quaisquer ônus recorrente.

4.4.15 Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da CONTRATANTE, com acompanhamento por responsável da CONTRATADA.

4.4.16 A CONTRATADA deverá proibir dentro da Unidade de Produção o uso de objetos não pertencentes ao serviço como rádio, jornais, bolsas, dentre outros.

4.4.17 A CONTRATADA deve proibir terminantemente o hábito de fumar dentro das dependências do Restaurante e da Lanchonete.

4.5 Quanto à execução dos serviços

4.5.1 Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista legalmente habilitado, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de alimentação.

4.5.3 A CONTRATADA obriga-se a responder com responsabilidade por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação.

af 7. Carlin



4.5.4 É responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como uniformes completos e equipamentos de proteção individual e coletivo em número suficiente para seus funcionários.

4.5.5 A contratada deverá instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. A contratada deve instalar e manter no restaurante 01 (uma) balança digital devidamente aferida pelo INMETRO, para aferição do peso das preparações, sempre que solicitado pela CONTRATANTE. Ao término do contrato, a contratada poderá retirar todos os materiais que lhe pertencem.

4.5.6 É de responsabilidade da CONTRATADA abastecer as instalações sanitárias de seus funcionários e usuários com produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, produto antisséptico para higienização final e papel toalha descartável não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos. Todas as instalações sanitárias deverão ser providas de lixeiras com tampa acionada por pedal.

4.5.7 Toda pia de higienização de mãos na área de produção deverá estar abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico; as mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha.

4.5.8 A CONTRATADA deverá zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos antes e durante a sua distribuição.

4.5.9 Cabe à CONTRATADA, contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome do Campus Manaus Distrito Industrial, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros; adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização deste Campus, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.

4.5.10 A CONTRATADA deverá manter diariamente na saída, ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões. A CONTRATADA só poderá retirar as folhas com reclamações do caderno no final de cada semestre letivo, apenas após entregar uma fotocópia das mesmas à Fiscalização.

4.5.11 As despesas com telefone e gás ficarão a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para o Campus Manaus Distrito Industrial.

4.5.12 É responsabilidade da CONTRATADA recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta, e podendo fazer uso da coleta seletiva de lixo, caso o município disponha do serviço.

4.5.13 É dever da CONTRATADA manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato.

4.5.14 A CONTRATADA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato desta licitação.

[Assinaturas manuscritas]



4.5.15 A CONTRATADA deverá permitir a utilização das instalações do Restaurante por professores, técnico-administrativos e estudantes deste Campus, como um laboratório para aulas práticas, estágios e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pela Direção Geral do Campus e o Responsável Técnico da CONTRATADA, bem como deverá permitir visitas às cozinhas dos Restaurantes/lanchonetes da CONTRATANTE, quando solicitado por qualquer usuário (alunos, funcionários, servidores públicos e visitantes) e deverá providenciar para eles, máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessário.

4.5.16 O RESTAURANTE e a lanchonete somente poderão funcionar após a obtenção, pela CONTRATADA, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando o Campus totalmente isento dessas responsabilidades.

4.5.17 O controle integrado de pragas é de responsabilidade da contratada e deverá ser realizado, pelo menos, semestralmente, em todas as dependências do Restaurante e Lanchonete (salão de refeições, estoque, cozinha, banheiros, vestiários e outros), quando for o caso, contra ratos, morcegos, insetos voadores e rasteiros, devendo ser realizado por pessoal treinado de empresa especializada, cuja aplicação de produtos somente poderá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos. Os produtos utilizados devem possuir registro no Ministério da Saúde e os comprovantes de realização do serviço devem ser arquivados na unidade e fornecidos em cópia ao fiscal do contrato. A empresa responsável pela realização do serviço deve possuir alvará de funcionamento, sanitário, ambiental e possuir responsável técnico habilitado.

4.5.18 A potabilidade da água utilizada deverá ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.5.19 Realizar dedetização e desratização a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A dedetização deverá ser acompanhada, por servidor especialmente designado pela direção do Campus Manaus Distrito Industrial - IFAM.

4.5.20 A limpeza dos resíduos das fossas e caixas de gordura, vinculados ao espaço físico de uso da contratada e provenientes da concessão, é de inteira responsabilidade da contratada, que rotineiramente, deverá verificar o seu estado de conservação. As caixas de gorduras devem ser limpas, ao menos, quinzenalmente.

4.5.21 Durante a execução do serviço, a CONTRATADA deverá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente, o registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pelo fiscal de contrato e autoridades sanitárias.

4.5.22 A CONTRATADA deverá coletar, a pedido do fiscal do contrato, em todos os turnos, pelo menos 150g\150ml (Cento e cinquenta gramas\mililitros) de amostra de todos os alimentos e bebidas servidos em recipientes esterilizados e mantidos lacrados, identificados e sob refrigeração pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, em temperatura inferior a 5°C (cinco) para eventuais análises microbiológicas, às suas expensas, apresentando o resultado do laudo de análise à contratante.

4.5.23 Todas as etapas do serviço dar-se-ão nas dependências da CONTRATANTE.

4.5.24 A CONTRATADA deverá fornecer à CONTRATANTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na lanchonete, com seus respectivos preços, para a Fiscalização realizar a verificação da conformidade com os preços

alf *J. Cab*



praticados no mercado e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído na lanchonete, esta lista deverá ser atualizada junto à fiscalização supracitada.

4.5.25 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços do objeto do contrato.

4.5.26 Estar em situação devidamente comprovada de regularidade no SICAF.

4.5.27 É de responsabilidade da CONTRATADA, realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais, e após autorização pela Coordenação de Administração, em comum acordo com a Direção Geral do Campus.

CLÁUSULA QUINTA - DIREITOS, DEVERES E OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1 Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato, de forma a permitir a boa execução do serviço.

5.2 Aplicar à CONTRATADA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato.

5.3 Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou pelo Responsável Técnico da licitante vencedora.

5.4 Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.

5.5 Autorizar, se de acordo, a CONTRATADA a realizar as adaptações e reparos elétricos/hidráulicos as suas expensas, que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais.

5.6 Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA ao local de prestação dos serviços.

5.7 Cabe a nutricionista do IFAM, análise dos cardápios elaborados pela CONTRATADA, bem como eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo.

5.8 Fornecer relação atualizada de alunos a terem subsídio integral das refeições/lanches, proceder com a checagem dos quantitativos informados pela CONTRATADA, através de sistema próprio de controle a ser desenvolvido, e proceder com o pagamento à CONTRATADA dos valores correspondentes ao subsídio.

5.9 Verificar a regularidade da CONTRATADA junto ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF, mediante consulta *on-line*, antes de cada pagamento e outros sítios.

5.10 Fixar em local visível na área do restaurante/lanchonete, um endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação.

5.11 Proceder às vistorias dos serviços por meio da FISCALIZAÇÃO do contrato, anotando as ocorrências no Livro de Registro de Ocorrências, dando ciência ao preposto da CONTRATADA e determinando sua imediata regularização.

5.12 Notificar, por escrito, à CONTRATADA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção.

5.13 Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, por meio de servidor especialmente designado pela CONTRATANTE, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento.

efp) Carls



5.14 Indicar formalmente fiscal para controle do patrimônio cedido.

5.15 Solicitar, a qualquer momento, a substituição de funcionário da CONTRATADA que, a seu critério, for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho.

5.16 Não permitir que os empregados da CONTRATADA executem tarefas em desacordo com as condições pré-estabelecidas.

5.17 Realizar as avaliações higiênicas sanitárias e de satisfação conforme a frequência estabelecida neste termo de referência.

CLÁUSULA SEXTA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1 As refeições deverão ser distribuídas de segunda a sexta-feira, das 11h00min às 14h00min.

6.2 O horário de funcionamento estabelecido para a lanchonete deverá ser de segunda sexta-feira das 7h00min às 21h00min e aos sábados das 8h00min às 12h00min.

6.3 O horário de funcionamento do Restaurante e da Lanchonete poderá ser alterado, por determinação da contratante, a critério da Direção do Campus, em atendimento à demanda dos serviços de restaurante/lanches, cabendo à contratada se adequar à mudança em até 48 (Quarenta e oito) horas úteis após a comunicação.

6.4 Havendo demanda manifesta dos serviços de restaurantes/lanches, poderá ser solicitado à contratada a distribuição da refeição do almoço aos sábados letivos, através de comunicação expressa da Administração do Campus com 48 (Quarenta e oito) horas de antecedência.

6.5 Nos períodos de recesso escolar também deverão ser servidos os almoços e disponibilizados os serviços de lanchonete.

6.6 Aos sábados, durante o período de férias escolares, após os dias de realização das provas finais, em feriados e recessos oficiais, somente com autorização da CONTRATANTE poderá ser reduzido o horário ou dispensado o fornecimento dos serviços da lanchonete.

6.7 Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas e cigarros, no restaurante ou lanchonete, sob pena de rescisão contratual.

6.8 O funcionamento aos sábados, domingos e feriados, havendo necessidade de funcionamento da Lanchonete e/ou Restaurante em horário não definido, o Campus Manaus Distrito Industrial - IFAM comunicará a CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 24 h (vinte e quatro horas), para que a mesma funcione com os serviços contratados e solicitados.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1 A CONTRATANTE, através de ato formal, indicará uma Comissão de Fiscalização para assumir junto à CONTRATADA função de FISCAL DO CONTRATO.

7.2 Caberá ao FISCAL DO CONTRATO as funções de fiscalização da regularidade e execução dos serviços, bem como ateste nas notas fiscais para pagamento.

CLÁUSULA OITAVA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

8.1 O presente contrato vigorará, observada a disposição contida no art. 57, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações, pelo período de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura ou da Ordem de Serviço, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.

OP *Carls*



8.2 O início das atividades se dará em até 30 (trinta) dias úteis da data de solicitação formal da contratante.

8.2.1 Findo o prazo estabelecido, caso não ocorra o início da execução do contrato, e não havendo má-fé das partes, o contrato será rescindido de pleno direito, não cabendo indenização a qualquer título.

8.3 Dentro de 90 (noventa) dias de antecedência para o término da contratação, a contratante realizará minucioso levantamento de dados, através dos relatórios periodicamente entregues, quanto à qualidade dos serviços e adequação dos preços e valores praticados, a fim de que sejam verificadas as vantagens e viabilidade da renovação para a contratante.

CLÁUSULA NONA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1 As despesas decorrentes da licitação, no presente exercício, correrão por conta da Dotação Orçamentária da União, para o Campus Manaus Distrito Industrial: Programa de Trabalho 108860, Fonte 8100, Natureza de Despesa 339039, Plano Interno L20RLP0108N, Unidade Gestora 158446 e Nota de Empenho 2018NE800041.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO E DO PROJETO SOCIOASSISTENCIAL

10.1 O pagamento será feito em favor da licitante vencedora, mediante depósito bancário em sua conta corrente, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente à entrega do objeto, mediante atesto da Nota Fiscal/Fatura pelo fiscal de Contrato designado no ato da contratação.

10.2 Nenhum pagamento será efetuado ao licitante vencedor enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

10.3 Será procedida consulta “ON LINE” junto ao SICAF antes do pagamento a ser efetuado à licitante adjudicada, para verificação da situação de regularidade da empresa.

10.4 A CONTRATANTE concederá subsídio alimentício para alunos assistidos por Programa Socioassistencial Estudantil (alunos selecionados pelo setor de Serviço Social com comprovada situação de vulnerabilidade socioeconômica), o valor do prato feito será de no máximo R\$ xxx (xxxxx), sendo pago integralmente pelo CMDI/IFAM.

10.5 A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA a lista dos usuários que terão direito a subsídio alimentício.

10.6 Os usuários que contarão com subsídio alimentício por parte da CONTRATANTE não efetuarão nenhum tipo de pagamento à CONTRATADA pela refeição de almoço/lanche.

10.7 Os usuários do Restaurante que não gozarem do subsídio alimentício farão os pagamentos de suas refeições diretamente à CONTRATADA.

10.8 Para servidores e funcionários terceirizados não haverá subsídio, cabendo a estes o desembolso do valor integral contratado para a refeição.

10.9 Deverá ser desenvolvido, pelo CGTI, um sistema informatizado de controle para as refeições servidas aos beneficiários do subsídio.

10.10 Os pagamentos a serem efetuados pela CONTRATANTE ocorrerão posteriormente à prestação de serviço, conforme definido na Cláusula de Obrigações da CONTRATANTE.

10.11 As medições para efeito de pagamento dos usuários subsidiados serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

Ass. J. Cal.



10.11.1 No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a CONTRATADA entregará relatório ao serviço social, contendo os quantitativos mensais das refeições subsidiadas servidas e os valores apurados.

10.11.2 A CONTRATANTE terá até 10 dias úteis para conferir o relatório enviado pela CONTRATADA e solicitar, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura.

10.11.3 Serão consideradas somente as refeições/lanches efetivamente fornecidas e apuradas da seguinte forma:

a) O valor dos pagamentos será obtido mediante a aplicação dos preços unitários contratados às correspondentes quantidades de refeições efetivamente servidas, descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pela CONTRATANTE por motivos imputáveis à CONTRATADA.

b) O valor de pagamento das refeições/lanches subsidiadas pela CONTRATANTE será efetuado, de acordo com o valor da refeição estabelecido na proposta vencedora da Licitação.

10.11.4 Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, a CONTRATANTE, representada pelo seu Fiscal, atestará a medição mensal, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do recebimento da Nota Fiscal junto do relatório emitido pela CONTRATADA.

10.11.5 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

10.11.6 Quando do pagamento, será efetuado a retenção tributária prevista na legislação aplicável;

10.11.7 Quanto ao imposto sobre serviço de qualquer natureza (ISSQN), será observado o disposto na Lei Complementar nº 116/2003 e legislação municipal aplicável.

10.11.8 A CONTRATADA/CONTRIBUINTE regularmente inscrita no SIMPLES NACIONAL, nos termos da LC nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária do subitem anterior. No entanto o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação por meio de documento oficial de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

10.11.9 O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela CONTRATADA ou por outro meio previsto na legislação vigente.

10.11.10 Será considerado como data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

10.11.11 O pagamento referente ao subsídio oferecido aos alunos pelo CMDI, será efetuado à CONTRATADA mensalmente, de acordo com o consumo praticado no período.

10.11.12 O pagamento será feito calculando-se o quantitativo servido e não sobre o número de alunos cadastrados no projeto Socioassistencial.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO REAJUSTAMENTO

11.1 Os preços dos serviços tabelados e o valor da mensalidade só poderão ser reajustados após 01 (um) ano, contado da apresentação da proposta de preços na licitação que der origem ao

Qlf *> Carb*



contrato.

11.2 À época do reajustamento, será guardada a proporcionalidade dos preços praticados, aplicando-se o percentual de desconto oferecido na licitação.

11.3 O reajustamento será concedido mediante prévia pesquisa de mercado realizada pela CONTRATANTE, que comprove o aumento nos custos dos serviços prestados.

11.4 O reajustamento poderá ser requerido pela CONTRATADA ou aplicado de ofício pela CONTRATANTE, observando-se sempre a realidade do mercado e o comum acordo entre as partes.

11.5 A inclusão de novos serviços à tabela será precedida de pesquisa de mercado, cujo resultado será aplicado o percentual do desconto oferecido na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº. 8.666/1993, a contratada que:

- a) Inexecutar total ou parcialmente o Contrato;
- b) Apresentar documentação ou declaração falsa;
- c) Comportar-se de modo inidôneo;
- d) Cometer fraude fiscal;
- e) Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital e no Contrato;
- f) Não retirar a nota de empenho, ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta;
- g) Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- h) Não manter a sua proposta dentro de prazo de validade;
- i) Ensejar o retardamento da execução do certame.

12.2 Pela inexecução total ou parcial das condições pactuadas e erros de execução, a CONTRATANTE poderá, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal e garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

- a) Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- b) Multa de até:
 - b.1) 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por irregularidade quanto à falta de higiene nos objetos e recintos de uso do restaurante;
 - b.2) 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por descumprimento do cardápio previsto;
 - b.3) 3% (três por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por danos causados ao patrimônio da CONTRATANTE sob responsabilidade da CONTRATADA, sem prejuízo das indenizações cabíveis;
 - b.4) 4% (quatro por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material de consumo para o restaurante, superior a 10% (dez por cento) do seu quantitativo;

eff) Cart.



b.5) 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por interrupção da prestação dos serviços;

b.6) 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por qualquer infração das cláusulas ou condições contratuais, dobrável na reincidência, a critério da CONTRATANTE;

b.7) O não pagamento do valor devido pelo uso do espaço físico, nos seus devidos prazos, dos valores pactuados implicará na aplicação da multa moratória de 2% (dois por cento), com acréscimo dos juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao mês sobre o valor vencido e não pago;

c) Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a concessão de uso poderá ser automática e unilateralmente cancelada pela CONTRATANTE, perdendo a CONTRATADA em favor da CONTRATANTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial;

d) suspensão temporária do direito de participar, por prazo não superior a 02 (dois) anos, em licitação e impedimento de contratar com a CONTRATANTE; e,

e) 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 CONTRATANTE que aplicou a penalidade.

12.3 Se o valor da multa não for pago, será cobrado administrativa e/ou judicialmente.

12.4 Fica garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa; observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/1993 e, subsidiariamente, na Lei nº 9.784/1999.

12.5 A aplicação de qualquer penalidade não exclui a aplicação das multas previstas.

12.5.1 A classificação do serviço quanto às condições higiênico-sanitárias será considerada satisfatória se apresentar índice de adequação maior ou igual a 75% (Setenta e cinco por cento) do total de itens avaliados, excetuando-se os itens não 13.6 do Termo de Referência. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar ou impedimento de contratar com a Administração, o licitante será descredenciado por igual período.

12.6 As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 Todas as comunicações entre as partes, que impliquem em solicitação de serviços, controle de atendimento, reclamação, ou qualquer outra ocorrência digna de registro, serão feitas por escrito.

13.2 Todas as instruções, rotinas e ordens escritas incorporarão este instrumento, bem como, ordens verbais que, por circunstâncias especiais forem dadas.

13.3 A publicação do extrato deste Contrato, no Diário Oficial da União, será providenciada pela CONTRATADA na mesma data da sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias.

13.4 A inadimplência da CONTRATADA com referência aos encargos sociais, trabalhistas, fiscais, comerciais ou qualquer outro pertencentes à categoria, não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento nem poderá onerar o objeto do Contrato, conforme disposto no artigo 71, parágrafo primeiro da Lei 8.666/93.

Assinatura manuscrita



13.5 Faz parte deste contrato, como transcrito fosse o edital da licitação, o termo de referência e a proposta de preços da empresa. Ficando vinculado a este contrato todos estes aqui termos mencionados.

13.6 Fica eleito o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária de Manaus - AM, que será competente para dirimir todas as questões decorrentes da execução deste instrumento.

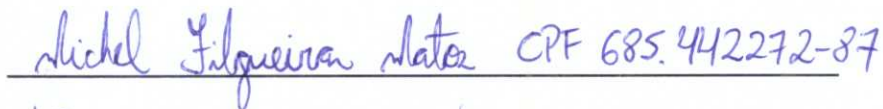
Por estarem assim ajustadas, as partes assinam o presente instrumento, em 2 (duas) vias de igual teor e forma, em presença das testemunhas abaixo identificadas, para que produza os efeitos legais.

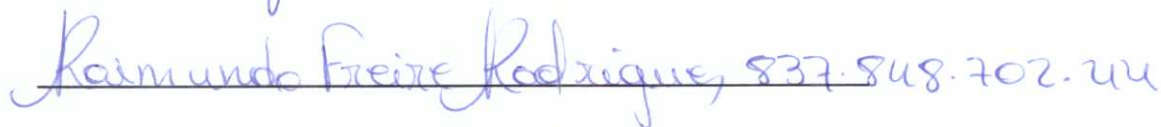
Manaus, 8 de fevereiro de 2018.


CONTRATANTE


CONTRATADA

Testemunhas:


CPF 685.442272-87


837.848.702-24