CONTRATO Nº 631/2022

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE HORTOLÂNDIA
CONTRATADA: PURO SABOR SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA
PROCESSO LICITATÓRIO: Pregão Eletrônico nº 133/2022
PROCESSO ADMINISTRATIVO: Nº 4707/2022
REGIME DE EXECUÇÃO: EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO

Aos 04 dias do mês de novembro do ano de dois mil e vinte e dois, nesta cidade de Hortolândia, Estado de São Paulo, as partes, de um lado o **MUNICÍPIO DE HORTOLÂNDIA,** pessoa jurídica de direito público interno, sediada na Rua José Cláudio Alves dos Santos, nº 585, Bairro Remanso Campineiro, no Município de Hortolândia – SP, cadastrada junto ao Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ/MF) sob nº 67.995.027/0001-32, neste ato representado pelo(a) Secretário Municipal de Segurança, Sr. Joldemar Nunes Correa, brasileiro, casado, advogado, portador da Cédula de Identidade R.G. nº. 53.250.850-6, devidamente inscrito junto ao Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda (CPF/MF) sob o nº 522.732.451-49 doravante denominados **CONTRATANTE,** e, de outro lado, a empresa **PURO SABOR SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, sediada na Rua Cicero Jones, n º 51 Bairro Vila Linopolis I, no Município de Santa barbara D' Oeste, Estado de São Paulo, cadastrada junto ao CNPJ/MF sob o nº 22.893.182/0001-00, com Inscrição Estadual registrada sob nº 606.161.066.113, neste ato representado por sua proprietária Sra. **Sueli Aparecida de Moraes Paula**, brasileira, casada, empresária, portador da Cédula de Identidade (R.G.) nº 24.955.335-1, com CPF/MF sob nº 142.078.878-73, doravante denominada **CONTRATADA** firmam o presente Contrato, conforme decisão exarada no Processo Administrativo protocolado sob nº 4707/2022**.**

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Constitui objeto deste contrato a **"**Contratação de empresa especializada na prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, com a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições destinadas a Servidores, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, e preparo das refeições a serem elaboradas no refeitório do prédio da Secretaria de Segurança Pública/Guarda Municipal, incluindo logística, supervisão, prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva e substituição dos equipamentos e utensílios utilizados e mão de obra, conforme especificações contidas no ANEXO I – Memorial Descritivo**".**

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. No exercício de 2022, as despesas correrão à conta da dotação orçamentária codificada sob o número:

a) 02.00.0002.07.00.02.07.0106181022420403.3.90.39.00, ficha 206 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica;

2.2. No exercício seguinte, as despesas correrão à conta de dotação orçamentária própria, consignada no respectivo Orçamento-Programa.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PRAZOS

3.1. O contrato terá validade de 12 (doze) meses, contados da data da ordem de serviço, prorrogáveis conforme artigo 57 da Lei 8.666/1993.

3.1.1. A ordem de início dos serviços deverá ser emitida em até 30 dias após a assinatura do contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DOS PREÇOS

4.1. O valor total do presente contrato é de R$ **829.280,00** (oitocentos e vinte e nove mil duzentos e oitenta reais) conforme proposta apresentada pela CONTRATADA.

4.2. Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), bem como o valor do frete até o local da entrega e demais custos diretos e indiretos relacionados ao objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será a cada 30 (trinta) dias e 10 dias fora a dezena do recebimento da nota fiscal de serviços, o que se dará após a efetiva conferência por parte do órgão municipal requisitante.

5.2. A **CONTRATADA** deverá emitir a primeira nota fiscal após o término do primeiro mês da prestação de serviços;

5.3. A Nota Fiscal deverá discriminar as quantidades dos serviços efetivamente prestados, bem como a período de sua efetiva realização;

5.4. Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação.

5.5. Por força do Decreto Municipal 4.947/2021 que trata das regras de retenção de tributos no pagamento a fornecedores por Órgãos e Entidades do Poder Executivo dispostas na Instrução Normativa RFB nº 1234/2012, ao efetuar os pagamentos a CONTRATANTE procederá à retenção do imposto de renda (IR).

5.5.1. As retenções serão realizadas no momento do pagamento dos valores decorrentes da prestação de serviços contratados ou fornecimento dos bens contratados, uma vez atestados e liquidados, mediante recolhimento aos cofres municipais, nos termos do inciso I do art. 158 da Constituição Federal de 1988;

5.5.2. As retenções serão efetuadas sobre qualquer forma de pagamento, inclusive os pagamentos antecipados por conta de fornecimento de bens ou prestação de serviços, para entrega futura;

5.5.3. Não estão sujeitos à retenção do IR na fonte os pagamentos realizados a pessoas ou serviços e mercadorias elencados no art. 4º da Instrução Normativa RFB nº 1234, de 11 de janeiro de 2012.

5.6. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma deverá ser acrescido de encargos mtórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originalmente devido

I = Índice de atualização financeira, calculado seguindo a fórmula:

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento.

VP = Valor da parcela em atraso.

CLÁUSULA SEXTA – DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. A prestação dos serviços deverá ser realizada suficiente sem qualquer tipo de inconveniente, relacionado ao objeto deste descritivo;

6.2. A contratada deverá prestar os serviços obedecendo aos princípios de nutrição e dietética, bem como respeitando as exigências sanitárias, atuais ou que passem a vigorar durante o período da prestação de serviços;

6.3. A contratada deverá fornecer toda indumentária, equipamentos, utensílios e insumos necessários para a prestação dos serviços;

6.3.1. A quantidade dos equipamentos, insumos, utensílios e indumentárias deverá ser suficiente para o atendimento do número de servidores sem atrasos no processo de preparo e distribuição;

6.3.2. A contratada deverá possuir equipamentos e utensílios suplentes, em função de defeito, quebra ou qualquer outra situação que inviabilize o uso dos mesmos;

6.3.2.1. Os equipamentos e utensílios que apresentem defeitos, ou que não apresentem as condições necessárias ao uso deverão ser substituídos em no máximo 24 (vinte e quatro) horas da verificação da impossibilidade de uso;

6.3.2.2. Em havendo necessidade de substituição de equipamentos e utensílios, esta deverá ser realizada de forma a não prejudicar a rotina de atendimento da unidade;

6.4. Os serviços deverão iniciar-se na data imediatamente anterior ao término do contrato 234/2017 e seus aditivos;

6.5. O prazo de prestação dos serviços é de 12 meses a contar da data do início da prestação dos serviços, prorrogáveis conforme artigo 57 da Lei 8.666/1993;

6.5.1. A ordem de início dos serviços deverá ser emitida em até 30 dias após a assinatura do contrato.

6.6. A empresa vencedora deverá fornecer a alimentação, desde o primeiro dia de prestação de serviços;

6.7. No prazo de até 30(trinta) dias úteis após a contar do início da prestação de serviços, a empresa contratada deverá:

6.7.1. Apresentar lista contendo nome e RG de todos os funcionários que prestarão serviço na Sede da Guarda Municipal conforme Anexo A;

6.7.2. Apresentar lista com Nome e RG dos profissionais responsáveis pela coordenação dos serviços prestados;

6.7.3. Apresentar nome, RG e CRN, dos profissionais de nutrição e responsáveis técnicos (RT) pela supervisão dos serviços prestados;

6.7.4. Responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições ao Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, Assistenciais, Securitárias e Sindicais, de seus funcionários;

6.7.5. Relacionar-se de forma urbana com os servidores do Município encarregados da fiscalização do contrato, acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da Fiscalização da Administração, em conformidade com o objeto da licitação.

6.7.6. Executar, perfeita e pontualmente todos os serviços determinados nas respectivas ordens de serviços ou requisições emitidas pela Prefeitura, bem como a apresentar uma relação nominal de todos os empregados encarregados, comunicando ainda qualquer alteração ocorrida neste rol.

6.8. Durante todo o período da prestação dos serviços aqui descritos a empresa contratada deverá:

7.8.1. Encaminha para o e-mail indicado pela contratante, de forma a proporcionar fácil visualização, o cardápio da semana;

6.8.1.1. O cardápio deverá conter a identificação e assinatura do nutricionista responsável pela elaboração do mesmo;

6.8.2. Manter profissionais responsáveis pela coordenação dos serviços prestados;

6.8.3. Manter profissionais para suplência de eventuais ausências, licenças, afastamentos e desligamentos;

6.8.3.1. Em hipótese alguma a empresa vencedora poderá deixar desguarnecidas de pessoal responsável pela manipulação e preparo dos gêneros alimentícios;

6.8.4. Afastar de imediato qualquer funcionário cuja atuação seja julgada inadequada, procedendo a sua substituição por outro funcionário em no máximo 72 h (setenta e duas horas) a contar do recebimento da solicitação de afastamento;

6.8.4.1. Quando do afastamento indicado no item anterior, deverá a empresa substituir de imediato o profissional afastado, a título de suplência, por profissional com capacitação técnica equivalente ou superior à do funcionário afastado;

6.8.5. Promover a organização técnica, administrativa e logística necessária para o perfeito andamento dos serviços aqui descritos;

6.8.6. Preparar as refeições na Sede da Guarda Municipal, conforme solicitado pelas mesmas;

6.8.7. Utilizar na execução dos serviços apenas insumos, gêneros alimentícios, equipamentos e indumentárias, em conformidade com as especificações mínimas contidas no referido Memorial;

6.8.8. A contratada poderá utilizar os equipamentos, utensílios e mobiliários já existentes desde que verificada a viabilidade (autorização) de sua utilização;

6.8.8.1. Os equipamentos, mobiliários e utensílios existentes deverão ser inventariados pela empresa vencedora;

6.8.8.2. Não sendo possível a utilização dos equipamentos, utensílios e mobiliários pertencentes a esta municipalidade, deverá a empresa contratada substituir os equipamentos, utensílios e demais itens tidos como não utilizáveis, documentando a constatação da inviabilidade do aproveitamento, indicando os motivos do mesmo, recolhendo os itens não aproveitados em local apropriado e solicitando a Secretaria Municipal de Segurança Pública, a sua retirada para destinação final;

6.8.8.3. Ao término do contrato a empresa deverá restituir os utensílios, equipamentos e mobiliários nas mesmas quantidades e condições de uso e funcionamento descritos no inventário e, se for o caso, providenciar reparos ou reposições, procedimento este que deverá ser controlado pela Secretaria Municipal de Segurança Pública;

6.8.8.4. A contratada poderá, ao final do contrato, retirar seus equipamentos ou oficialmente doá-los à Secretaria Municipal de Segurança Pública, para que esta providencie sua incorporação ao patrimônio municipal;

6.8.9. A contratada deverá fornecer todos os equipamentos, utensílios e mobiliários necessários para a prestação dos serviços, quando não for possível o aproveitamento dos já existentes ou quando da sua inexistência;

6.8.10. Durante todo o período da prestação de serviços a contratada deverá manter equipamentos, utensílios e mobiliários em plenas condições de uso e higiene;

6.8.10.1. Sendo constatados quaisquer equipamentos, mobiliários ou utensílios em desacordo com os requisitos mínimos de segurança do trabalho, de higiene, ou que de qualquer forma prejudique a execução dos serviços, a empresa vencedora deverá remover, de imediato, os itens em questão para local apropriado, fazendo sua imediata substituição;

6.8.11. Conduzir os serviços em estrita observância às normas de legislação federal, estadual e municipal, pertinentes aos serviços, objeto deste, mantendo os locais, equipamentos e utensílios nas melhores condições de segurança e higiene;

6.8.12. Responsabilizar-se pelas boas condições dos locais de armazenamento, manuseio, preparação e distribuição das refeições, realizando a manutenção preventiva e corretiva decorrente de seu uso;

6.8.13. Realizar serviços de reparo e adequações na cozinha e despensa da unidade que se façam necessários à adequada prestação dos serviços, incluindo reparos na rede elétrica, e hidráulica, incluindo filtros de águas utilizadas para a preparação dos alimentos, instalações de gás de cozinha;

6.8.13.1. Os reparos e adequações acima referidas incorporar-se-ão ao patrimônio municipal, não cabendo nenhuma espécie de indenização ou ressarcimento de qualquer natureza, seja a que título for;

6.8.13.2. Será permitido a contratada realizar qualquer tipo de mudança estrutural, desde que solicitada e ou autorizada pela contratante;

6.8.14. Responsabilizar-se por qualquer acidente de trabalho na execução dos serviços, por qualquer causa de destruição, danificação, defeitos ou incorreções na execução dos serviços prestados ou dos equipamentos utilizados;

6.8.15. Refazer, as suas expensas, no total ou em parte, os serviços cuja execução estiver em desacordo com o estabelecido no presente contrato;

6.8.16. Comunicar à Secretaria Municipal de Segurança Pública, de imediato, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique nos locais dos serviços;

6.8.17. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Secretaria Municipal de Segurança Pública, incluindo dados técnicos e operacionais sobre os serviços;

6.8.17.1. A prestação tratada o item anterior deverá ser fornecida em no máximo 15 (quinze) dias a contar do recebimento;

6.8.18. Adequar, por determinação da Secretaria Municipal de Segurança Pública, qualquer serviço que não esteja sendo executado de acordo com a boa técnica ou princípio de nutrição e dietética;

6.8.19. A adequação indicada no item anterior deverá ocorrer em no máximo 10 dias a contar do recebimento da determinação;

6.8.20. Fornecer a seus empregados treinamento adequado para a realização dos serviços aqui descritos. Para garantir a execução dos trabalhos dentro dos níveis desejados e/ou estabelecidos pela Secretaria Municipal de Segurança Pública, a qualquer tempo, durante o período de prestação dos serviços;

6.8.20.1. A cada semestre, deverá informar a Secretaria Municipal de Segurança Pública os treinamentos efetuados, com descrição do conteúdo abordado e listagem dos participantes, assinada pelos mesmos;

6.8.21. Impedir que funcionários com sinais de embriaguez, ou ainda que apresentem indícios de estar sob efeito de qualquer tipo de substância tóxica exerçam atividades;

6.8.22. Assegurar-se de que todo empregado que cometer falta qualificada como de natureza grave seja afastado, de imediato, dos serviços junto a esta municipalidade;

6.8.23. Manter em serviço, profissionais capacitados, portando crachá de identificação individual, do qual deverá constar o nome da licitante vencedora, número de registro, função e fotografia do empregado portador;

6.8.24. Não será admitida a permanência nos locais de armazenamento, manuseio e preparo dos alimentos, de funcionários, ou terceiros, cujos uniformes e/ou equipamentos não estejam em boas condições de higiene e conservação, ou ainda de funcionários, ou terceiros, que não estejam utilizando os mesmos, ou ainda que os estejam utilizando parcialmente;

6.8.25. Seguir as normas da convenção coletiva de trabalho da categoria e CLT, responsabilizando-se também pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, e comerciais resultantes da execução do contrato;

6.8.26. Arcar com todas as despesas decorrentes dos serviços aqui descritos, especialmente aquelas referentes à manutenção das instalações técnicas, encargos trabalhistas, tributários e securitários incidentes sobre a execução do contrato;

6.8.27. Cumprir rigorosamente as disposições legais e regulamentares pertinentes à segurança, higiene e medicina do trabalho, inclusive com fornecimento dos equipamentos e materiais necessários aos trabalhadores;

6.8.28. Arcar com todas as responsabilidades, incluindo as despesas médicas, provenientes de intoxicações alimentares ou quaisquer outros tipos de malefícios causados por ingestão de alimentos em desconformidade com as especificações mínimas contidas no Memorial, mal armazenados ou mal manipulados e servidos, desde que comprovado a culpa exclusiva da contratada, após o regular processo, sendo-lhe garantindo o contraditório e a ampla defesa;

6.8.29. Manter-se consoante com toda legislação vigente inerente a realização dos serviços, mesmo que por ventura não tenham sido aqui descritas ou ainda que venham a vigência no decorrer do período de prestação dos serviços;

6.8.30. Contribuir para o controle de pragas em geral, procedendo quando necessário com processos de desinsetização e controle de roedores de forma a não interferir na prestação de serviços na unidade;

6.8.30.1. Os processos de controle de roedores e insetos que demandem a utilização de produtos químicos deverão ser realizados por empresa devidamente habilitada, nos termos da legislação em vigor, conforme CVS 05/2013;

6.8.31. A prestação dos serviços deverá acontecer todos dias inclusive em dias não úteis (sábados, domingos e feriados mundiais, nacionais, estaduais e municipais);

6.8.31.1. Havendo suspensão das atividades a empresa vencedora deverá ser comunicada com 24 horas de antecedência, salvo em casos fortuitos ou de força maior, casos em que a empresa vencedora deverá realizar a suspensão imediata da prestação dos serviços;

6.8.31.2. Quando do final da suspensão dos serviços solicitada pela Secretaria Municipal de Segurança Pública ou quando ultrapassados os motivos que motivaram suspensão por motivos fortuitos ou por motivos de força maior, a contratada deverá imediatamente continuar com a prestação dos serviços;

6.8.32. A contratada deverá realizar visitas regulares de supervisão, com frequência mínima de 2 visitas mensais, pelos responsáveis técnicos da empresa contratada;

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. A Contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;

7.2. Executar o serviço objeto do contrato, utilizando as instalações, equipamentos, móveis, entre outros, do Contratante;

7.3. Complementar, se necessário, e às suas expensas, os equipamentos para a execução do serviço, mediante prévia autorização do Contratante, podendo retirá-los ao término do contrato;

7.4. Efetuar, às suas expensas, as adaptações que se façam necessárias nas dependências do Contratante, mediante prévia e expressa autorização;

7.5. Manter em perfeitas condições de uso as dependências e equipamentos vinculados à execução do serviço, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

7.6. Responsabilizar-se pela manutenção predial, bem como das instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço;

7.7. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

7.8. Executar a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato quando necessário, a fim de garantir a continuidade do serviço;

7.9. Os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes ao Contratante, e disponibilizados à Contratada, deverão, ao término do contrato, ser devolvidos em condições de uso;

7.10. Providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos equipamentos, bem como o da cozinha, na presença de preposto designado pelo Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o citado período;

7.11. Garantir que as dependências vinculadas à execução do serviço sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;

7.12. Arcar com as despesas de gás, telefone e fax utilizados na execução do serviço;

7.13. Manter contingente técnico e operacional, qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas;

7.14. Manter profissional responsável técnico pelo serviço, objeto do contrato, com respectivo CRN, substituindo-o em seus impedimentos, por outro de mesmo nível, ou superior, mediante prévia aprovação do Contratante;

7.15. Registrar os seus empregados, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional;

7.16. Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas;

7.17. Assegurar que todo o empregado que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave não deverá ser mantido, nem retornar às instalações do Contratante;

7.18. Atender, de imediato, as solicitações do Contratante quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço;

7.19. Realizar exames de saúde periódicos a cada 12 (doze) meses, além dos exames admissionais, demissionais, inclusive exames específicos, de acordo com as normas vigentes, de todo pessoal do serviço, arcando com as despesas, e apresentar ao Contratante os laudos, quando solicitado;

7.20. Manter perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados, a fim de providenciar a substituição, de imediato, em caso de doença incompatível com a função;

7.21. Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individual (EPIs);

7.22. Identificar, acompanhar e orientar adequadamente o empregado em período de experiência;

7.23. Promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho;

7.24. Submeter-se às normas de segurança do Contratante, em especial quanto ao acesso às suas dependências;

7.25. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa do Contratante ou da Contratada e acompanhamento por responsável da Contratada;

7.26. Submeter os cardápios à Nutricionista do Contratante, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, para devida apreciação e aprovação;

7.27. Substituir o funcionário que não atender as necessidades do Contratante, assim que solicitado;

7.28. A Contratada somente poderá alterar os cardápios já aprovados, mediante justificativas e autorização do Contratante;

7.29. Encaminhar, semanalmente, cardápio diário completo, para e-mail do responsável;

7.30. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);

7.31. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

7.32. Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes;

7.33. Programar horários pré-determinados para o recebimento de gêneros e produtos alimentícios, bem como de materiais, de forma a não interferir na rotina da Unidade;

7.34. Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;

7.35. Realizar o pré-preparação dos alimentos, observando os critérios de higienização, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

7.36. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;

7.37. Realizar a manipulação dos alimentos prontos, somente com utensílios e/ou mãos protegidas com luvas descartáveis, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;

7.38. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo da alimentação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos "in natura" ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;

7.39. Observar a aceitação das preparações servidas, e no caso de aceitação inferior a 70% por parte dos comensais, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros;

7.40. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do serviço ou de materiais empregados;

7.41. Manter os utensílios em quantidades suficientes para atender os comensais, recolhendo e procedendo a higienização dos mesmos, na área destinada para esse fim;

7.42. Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;

7.43. Proceder a higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;

7.44. Proceder a higienização dos refeitórios (mesas, bancos), inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pelo Contratante;

7.45. Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo Contratante, observada a legislação ambiental;

7.46. Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos Órgãos competentes e qualidade comprovada;

7.47. Cumprir e fazer cumprir pelos seus empregados, o regulamento interno do Contratante, referente às normas de segurança;

7.48. Observar as regras de boa técnica e de segurança, quanto aos equipamentos e utensílios de uso na cozinha, bem como os de uso nas mesas, mantendo rigoroso controle, de forma a garantir que não seja possível sua utilização para outros fins;

7.49. Obedecer na execução e desenvolvimento das atividades, as determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente de PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO A SERVIDORES E EMPREGADOS Versão Junho/16 - Rev. 12 Jul/16 Especificações Técnicas 26 trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

7.50. Apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – P.C.M.S.O. e de Prevenção dos Riscos Ambientais – P.P.R.A., contendo, no mínimo os itens constantes das normas regulamentadoras nºs . 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77;

7.51. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, na prestação do serviço objeto do contrato, sejam eles decorrentes da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional;

7.52. Arcar com todas as despesas decorrentes da alimentação de seus empregados;

7.53. 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 objeto do contrato;

7.54. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase de licitação;

7.55. Reconhecer que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao Contratante, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer

comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o Contratante, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;

7.56. Realizar, para fins de recebimento, o controle diário de refeições e serviço efetivamente prestado;

7.57. Emitir a fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos;

7.58. A fiscalização e o controle do serviço pelo Contratante não exonera nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão na prestação do serviço objeto do contrato;

7.59. Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA, considerando o número total de trabalhadores no serviço, para o fiel cumprimento da legislação em vigor;

7.60. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus empregados, execução do serviço objeto do Contrato, sejam eles decorrentes da legislação social, previdenciária e/ou ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional; PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO A SERVIDORES E EMPREGADOS Versão Junho/16 - Rev. 12 Jul/16 Especificações Técnicas 27

7.61. Atender a todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados.

7.62. Observar as disposições de sua competência estabelecidas na Lei Federal no 12.305, de 02/08/2010, quanto à produção, acondicionamento e destinação final de resíduos sólidos.

7.63. A Contratada deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto a jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. Para a execução do serviço, objeto do contrato, o Contratante obrigar-se-á:

8.1.1. Indicar Gestores para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato;

8.1.2. Disponibilizar à Contratada as dependências e equipamentos existentes para execução do serviço objeto do contrato;

8.1.3. Fornecer, no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos disponibilizados;

8.1.4. Autorizar a Contratada, se necessário, a realizar adaptações nas instalações e equipamentos;

8.1.5. Arcar com as despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da Contratada.

8.1.6. Proporcionar todas as facilidades para que a Contratada possa desempenhar, por meio de seus profissionais, os serviços contratados;

8.1.7. Exigir o afastamento e/ou substituição imediata de empregado que não mereça confiança no trato com os serviços prestados, que adote posturas inadequadas ao serviço ou incompatível com o exercício das atribuições que lhe foram designadas;

CLÁUSULA NONA – DA FISCALIZAÇÃO

9.1. De acordo com o art. 67, § 1º, da Lei n.° 8.666/1.993, a execução do Contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por um representante da Administração especialmente designado para esse fim, o qual anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando, o que for necessário, à regularização das faltas ou dos defeitos observados.

9.2. A fiscalização será exercida no interesse da Prefeitura, e não exclui, nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES

10.1. São as fixadas no Decreto Municipal nº 4.309 de 28 de novembro de 2019 (**Anexo V** do Edital).

10.2. As pessoas jurídicas serão responsabilizadas objetivamente, nos âmbitos administrativo e civil, pela prática de atos lesivos contra a Administração Pública, nos termos da Lei nº 12.846/2013.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

11.1. O Município de Hortolândia reserva-se no direito de rescindir de pleno direito o Contrato, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem que caiba à CONTRATADA, direito à

indenização de qualquer espécie, quando ocorrer:

a) falência, pedido de recuperação judicial (caso não seja apresentado plano de recuperação homologado pelo juízo competente, apto a comprovar a viabilidade econômico-financeira) ou extrajudicial ou dissolução da CONTRATADA;

b)inadimplência de qualquer cláusula e/ou condição do Contrato, por parte da CONTRATADA;

c)descumprimento, pela CONTRATADA, das determinações da fiscalização do Município de Hortolândia;

d)a subcontratação ou cessão total ou parcial do contrato e,

e)outros fatos ou faltas, conforme previsto no art. 78 da Lei nº 8.666/1.993.

11.2. O Município de Hortolândia poderá, também, rescindir o Contrato, independente dos motivos relacionados nas letras "a" a "e " do **subitem 11.1**, por mútuo acordo.

11.3. Rescindido este Contrato, por qualquer um dos motivos citados nas letras "a" a "e" do primeiro **subitem deste capítulo**, a proponente vencedora, sujeitar-se-á a multa de **20% (vinte por cento)**, calculada sobre a parte inadimplente, respondendo, ainda, por perdas e danos decorrentes da rescisão contratual. Neste caso, serão avaliados e pagos, de acordo com a fiscalização do Município de Hortolândia, os serviços realizados, podendo o Município de Hortolândia, segundo a gravidade do fato ou falta, promover inquérito administrativo, a fim de se apurar as respectivas responsabilidades. Caso a CONTRATADA seja considerada inidônea, poderá ser suspensa para transacionar com o Município de Hortolândia, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO AMPARO LEGAL

12.1. O presente Contrato Administrativo é regido pelas disposições contidas na Lei Federal nº 10.520/2.002 e, subsidiariamente, com base nas disposições legais contidas na Lei Federal nº 8.666/1.993 e suas alterações, e demais normas complementares de direito privado e disposições deste instrumento, máxime as Leis e Decretos municipais, bem como as disposições contidas no Processo Administrativo protocolado sob nº 4707/2022**,** originário do Procedimento Licitatório instaurado na modalidade PREGÃO, registrado sob nº. **133/2022,** seus Anexos, Proposta Comercial ofertada pela ora CONTRATADA, tudo fazendo parte integrante do presente instrumento contratual, como se nele transcritos fossem.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. A tolerância das partes não implica em renovação ou novação das obrigações assumidas no presente Contrato.

13.2. A CONTRATADA deverá manter, durante toda a vigência contratual, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO REAJUSTE

14.1. Mediante solicitação da CONTRATADA, e decorrido o prazo de 12 (doze) meses, a contar da apresentação da proposta, os preços poderão ser reajustados após negociação entre as partes, observando-se como limite máximo a variação do índice IPCA/IBGE.

14.2. 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, a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da contratada e a retribuição do Município de Hortolândia para a justa remuneração da execução contratual poderá ser revisada, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial.

14.3. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data de apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou menos, conforme o caso.

14.4. Na hipótese de solicitação de revisão de preços pela contratada, esta deverá comprovar o desequilíbrio econômico-financeiro, em prejuízo da Municipalidade.

14.5. Fica facultado ao Município de Hortolândia realizar ampla pesquisa de mercado para subsidiar, em conjunto com a análise dos requisitos dos itens anteriores, a decisão quanto à revisão de preços solicitada pela contratada.

14.6. A eventual autorização da revisão de preços será concedida após a análise técnica e jurídica do Município de Hortolândia**,** porém, contemplará os serviços a partir da data do protocolo do pedido no protocolo geral pela Contratante.

14.6.1. Enquanto eventuais solicitações de revisão de preços estiverem sendo analisadas, a contratada não poderá suspender a prestação dos serviços e os pagamentos serão realizados conforme os preços vigentes.

14.6.2. O Município de Hortolândia deverá, quando autorizada a revisão dos preços, lavrar Termo Aditivo com os preços revisados e emitir Nota de Empenho complementar, inclusive para cobertura das diferenças devidas, sem juros e correção monetária, em relação aos serviços realizados após o protocolo do pedido de revisão.

14.7. O novo preço só terá validade após a sua publicação nos devidos meios de comunicação e, para efeito de pagamento dos serviços porventura prestados entre a data do pedido de adequação e a data da publicação do novo preço, retroagirá à data do pedido de adequação formulado pela contratada".

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

15.1. Fica eleito o foro da Comarca de Hortolândia, para dirimir eventuais dúvidas e/ou conflitos originados pelo presente Contrato, com renúncia a quaisquer outros por mais privilegiados que possam ser.

E por estarem às partes de pleno acordo firmam o presente contrato em 02 (duas) vias, para que o mesmo produza todos os devidos e efeitos legais.

Hortolândia, 04 de novembro de 2022.

JOLDEMAR NUNES CORREA:52273245149

Assinado de forma digital por JOLDEMAR NUNES CORREA:52273245149
Dados: 2022.11.11 14:25:59 -03'00'

Joldemar Nunes Correa

Secretário Municipal de Segurança

MUNICÍPIO DE HORTOLÂNDIA

gov.br Documento assinado digitalmente
SUELI APARECIDA DE MORAES PAULA
Data: 04/11/2022 15:26:47-0300
Verifique em https://verificador.iti.br

Sueli Aparecida de Moraes Paula

PURO SABOR SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO LTDA

CONTRATADA