

CONTRATO Nº. 149/2018

CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 005/2018

Contrato de Concessão de uso de área, equipamentos e instalações próprias do Município de Lucas do Rio Verde, necessários à exploração, por parte de empresa especializada em preparo e comércio de até 1.500 (mil e quinhentas) refeições diárias, de segunda-feira a sexta-feira.

O **MUNICÍPIO DE LUCAS DO RIO VERDE**, com sede na Avenida América do Sul, Nº 2500 S, Loteamento Parque dos Buritis, em Lucas do Rio Verde – MT, fone (065) 3549-8300, neste ato representado pelo Prefeito Municipal Sr. **FLORI LUIZ BINOTTI**, brasileiro, casado, empresário, portador do RG nº. 702.434.3373 SSP/RS e do CPF nº. 383.827.090-87, residente e domiciliado em Lucas do Rio Verde, Estado de Mato Grosso, doravante denominada simplesmente **CEDENTE**, e de outro lado a empresa **R G DE SOUZA & CIA LTDA**, inscrita no CNPJ nº 30.040.192/0001-20, com sede na Avenida da Feb, nº 1667, Galpão 03, Ponte Nova, CEP: 78.115-806, no Município de Várzea Grande, Estado de Mato Grosso, neste ato representado pelo sócio proprietário Sr. **RICARDO GABRIEL DE SOUZA**, brasileiro, casado, portador do RG nº. 7013 TEM-MT e do CPF nº 942.620.041-04 residente na Rua Gonçalo Gomes, nº 424, Ponte Nova, no Município de Várzea Grande, Estado de Mato Grosso, doravante denominado **CESSIONÁRIO**, celebram o presente Contrato de Cessão 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 **CESSIONÁRIA**, constante do Processo Licitatório de Concorrência Pública nº 005/2018, sujeitando-se o **CEDENTE** e a **CESSIONÁRIA** às normas disciplinares da Lei nº 8.666/93, e alterações posteriores, Lei Municipal nº 2.151/2013 e Lei Municipal nº 2.260/2014, mediante as cláusulas e condições que se seguem.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O presente contrato tem como objeto a concessão de área, equipamentos e instalações próprias do Município de Lucas do Rio Verde, necessários à exploração, por parte de empresa especializada em preparo e comércio de até 1.500 (mil e quinhentas) refeições diárias, de segunda-feira a sexta-feira, conforme as especificações constantes dos Anexos do Edital da Concorrência n.º 005/2018 e obedecendo à seguinte discriminação:

Unidade de atendimento	Valor Unitário
Restaurante do Trabalhador, localizado no Anel Viário – Quadra Nº04 - Bairro Tessele Júnior, CEP:78455000 - no Município de Lucas do Rio Verde - MT – almoços no horário comprometido entre 11h até 13h30min, até de segunda-feira a sexta-feira por 12 (doze) meses.	R\$ 8,80

1.2. A título de informação, estima-se que serão fornecidos, aproximadamente, os seguintes quantitativos diários no restaurante do trabalhador de até 1.500 (mil e quinhentas) refeições diárias.

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

1.4. Terão acesso exclusivo ao restaurante ora cedido, os empregados de empresas credenciadas junto a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e visitantes do **CEDENTE**, sendo que a entrada do público externo será permitida após credenciamento junto a **CESSIONÁRIA**.

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. Os serviços serão prestados no restaurante do edifício do **CEDENTE**, sendo tal edifício com as seguintes metragens: 1.436,06 m².

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS PREÇOS CONTRATADOS

3.1. A **CESSIONÁRIA** deverá cobrar dos usuários os preços unitários a seguir discriminados:

3.1.2.1. O valor a ser pago pela refeição será na proporção de 27% (vinte e sete por cento) para o empregado, 32% (trinta e dois por cento) para o empregador e 41% (quarenta e um por cento) para o Município.

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

3.2.1. Pelo empregador o valor correspondente aos 27% (vinte e sete por cento) da refeição deverá ser repassado a **CESSIONÁRIA** até o primeiro dia útil do mês em que o empregado utilizará dos serviços;

3.2.2. Pelo empregado, será repassado conforme o acordo estabelecido entre este e o empregador, podendo ser tal valor descontado da remuneração do colaborador, ou subsidiado pelo empregador, devendo o valor ser repassado a **CESSIONÁRIA** até o primeiro dia útil do mês em que utilizará os serviços;

3.2.3. Pelo Município, até o 5º (quinto) dia do mês subsequente a prestação dos serviços, devendo a **CESSIONÁRIA** apresentar relatório contendo o nome e quantidade de refeições fornecidas por beneficiário, acompanhada da nota fiscal e dos seguintes documentos:

3.2.3.1. 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;

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

3.2.3.3. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

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

4.1. A **CESSIONÁRIA** fica obrigada a iniciar os serviços em até 10 (dez) dias úteis após a assinatura deste Contrato de Concessão.

4.2. Os serviços serão prestados de segunda-feira a sexta-feira, devendo a **CESSIONÁRIA** observar rigorosamente, durante toda a vigência deste Contrato de Cessão, o período de funcionamento aberto ao público que será da 11h às 13h30min.

CLÁUSULA QUINTA - DO AMPARO LEGAL

5.1. A lavratura do presente Contrato de Concessão decorre da realização da Concorrência nº 005/2018, 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 em favor da **CESSIONÁRIA**, conforme **CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 005/2018** tomando como base o disposto no artigo 45, § 1º, inciso I, da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA SEXTA - DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

6.1. A execução deste Contrato de Concessão, bem como os casos nele omissos, regular-se-ão 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 - DA GARANTIA E DO SEGURO DOS BENS

7.1. A **CESSIONÁRIA** deverá apresentar à Administração do **CEDENTE**, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, após homologação do certame, comprovante de prestação de garantia de 5% (cinco pontos percentuais) sobre o valor estimado da concessão, com validade para todo o período de vigência do Contrato de Cessão, mediante a opção por uma das seguintes modalidades:

7.1.1. Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;

7.1.2. Seguro-garantia;

7.1.3. Fiança bancária.

7.2. A garantia em apreço, quando em dinheiro, deverá ser efetuada em conta específica, em favor do Município de Lucas do Rio Verde.

7.3. A **CESSIONÁRIA** também está obrigada a apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado da data de assinatura deste Contrato de Cessão, seguro que garanta todos os bens a serem entregues a sua guarda (seguro Contra Riscos Diversos), os quais se encontram relacionados no Anexo IV do Edital da Concorrência nº 005/2018, em substituição ao que dispõe o § 5º do art. 56 da Lei nº 8.666/93 e posteriores alterações.

7.3.1. O seguro de que trata este item deverá ser renovado sempre que necessário para que tenha validade durante toda a vigência deste Contrato de Cessão;

7.3.2. No caso de rescisão deste Contrato de Cessão, por culpa da **CESSIONÁRIA**, não será devolvida a garantia, responsabilizando-se a **CESSIONÁRIA** por perdas e danos causados ao **CEDENTE**, além de se sujeitar a outras penalidades previstas na Lei.

CLÁUSULA OITAVA - DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA

8.1. A vigência deste Contrato de Concessão será de **365 (trezentos e sessenta e cinco) dias**, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial do Tribunal de Contas do Estado de Mato Grosso - TCE-MT, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado, com a anuência do **CEDENTE** e da **CESSIONÁRIA**, por iguais e sucessivos períodos até o limite previsto no art. 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, e alterações posteriores, desde que exista adequabilidade das condições e dos preços, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

8.2. A **CESSIONÁRIA** receberá ofício solicitando a manifestação do interesse de renovação do Contrato, caso seja de interesse da Administração, com antecedência de 30 (trinta) dias do término do Contrato.

CLÁUSULA NONA - DOS ENCARGOS DO CEDENTE E DA CESSIONÁRIA

9.1. Caberá ao CEDENTE:

- 9.1.1 Permitir o livre acesso dos funcionários da **CESSIONÁRIA** ao local dos serviços;
- 9.1.2. Colocar à disposição da **CESSIONÁRIA**, sendo de sua propriedade, todos os móveis, equipamentos e utensílios que compõem as instalações do restaurante, listados no Anexo I do Edital da Concorrência n.º 005/2018;
- 9.1.3. Disponibilizar a instalação de água e energia elétrica;
- 9.1.4. Alterar o horário em que devam ser servidas as refeições, mediante simples ofício à **CESSIONÁRIA** no prazo de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência do novo horário;
- 9.1.5. 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;
- 9.1.6. Supervisionar a execução dos serviços por intermédio da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, pelo fiscal do Contrato e da Nutricionista do **CEDENTE**;
- 9.1.7. Exigir da **CESSIONÁRIA** 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;
- 9.1.8. Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pelos funcionários da **CESSIONÁRIA**.

9.2. Caberá à CESSIONÁRIA:

- 9.2.1. Entregar mensalmente ao **CEDENTE** a comprovação de recolhimento do INSS e do FGTS de seus funcionários;
- 9.2.2. Ser responsável, em relação aos seus funcionários, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços objeto do Contrato de Cessão, tais como:
 - 9.2.2.1. Salários;
 - 9.2.2.2. Seguros de acidente;
 - 9.2.2.3. Taxas, impostos e contribuições;
 - 9.2.2.4. Indenizações;
 - 9.2.2.5. Vale-refeição;
 - 9.2.2.6. Vale-transporte;
 - 9.2.2.7. Outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo;
- 9.2.3. Manter os seus funcionários sujeitos às normas disciplinares do **CEDENTE**, porém, sem qualquer vínculo empregatício com o Município;
- 9.2.4. 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 **CEDENTE**;
- 9.2.5. Responder pelos danos causados diretamente à Administração do **CEDENTE** 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 e pela Nutricionista do **CEDENTE**;

- 9.2.6. Responder, também, por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade do **CEDENTE**, quando esses tenham sido ocasionados por seus funcionários durante a execução dos serviços;
- 9.2.7. Recolher em favor do **CEDENTE**, no prazo de 5 (cinco) dias contados da comunicação efetuada pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, mediante Ofício, o valor total das contas de telefone dos ramais instalados nas dependências do restaurante;
- 9.2.8. 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;
- 9.2.9. Fornecer todos e quaisquer outros utensílios necessários ao perfeito funcionamento do serviço que não façam parte dos utensílios fornecidos pelo Município;
- 9.2.10. 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;
- 9.2.11. 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 do **CEDENTE**;
- 9.2.12. Utilizar os equipamentos instalados na cozinha do restaurante somente para preparar refeições a serem servidos nas dependências do **CEDENTE**;
- 9.2.13. 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;
- 9.2.14. A **CESSIONÁRIA** 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;
- 9.2.15. Fica sob a responsabilidade da **CESSIONÁRIA** o descarte de óleo proveniente de frituras em local apropriado ou a reciclagem do material, não sendo permitido o descarte pela tubulação de esgoto;
- 9.2.16. Servir refeições feitas exclusivamente na cozinha do restaurante do **CEDENTE**;
- 9.2.17. Fornecer as refeições de acordo com os cardápios semanais, aprovados pela Nutricionista do **CEDENTE**, 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;
- 9.2.18. Preparações complexas deverão ter seus ingredientes principais descritos e entregues juntamente com o cardápio para aprovação;
- 9.2.19. Preparar as refeições com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias;
- 9.2.20. 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;
- 9.2.21. Afixar, em local visível, a tabela contendo o preço da refeição, devidamente aprovada pelo **CEDENTE**, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte;

- 9.2.22. Utilizar somente utensílios em aço inoxidável para retirar as preparações de caldeirões, panelas e cubas de distribuição;
- 9.2.23. 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/bigode, unhas curtas, sem adereços).
- 9.2.23.1. Os uniformes dos funcionários que trabalham na produção deverão ser brancos;
- 9.2.23.2. Será exigido que os funcionários que trabalham com a limpeza vistam uniformes de cor clara diferente do branco;
- 9.2.23.3. 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;
- 9.2.23.4. Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme;
- 9.2.23.5. Será exigido que o uniforme seja vestido nas dependências do restaurante (vestiários);
- 9.2.23.6. Para todos os funcionários do restaurante será exigido o uso de calçados fechados.
- 9.2.24. Permitir a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, somente dos funcionários portadores de carteira de saúde atualizada e devidamente uniformizados;
- 9.2.25. 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 **CESSIONÁRIA** acatar a sugestão do **CEDENTE** quando este constatar que o número de pessoas estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços;
- 9.2.26. Fornecer à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico do **CEDENTE**, antes da assinatura do Contrato de Cessão, a relação nominal, com a respectiva especialização, da equipe responsável pelos serviços, solicitando, previamente, por escrito, à unidade fiscalizadora do Contrato de Cessão, qualquer alteração nessa relação, devendo o substituto ter as mesmas qualificações do substituído;
- 9.2.27. Indicar ao **CEDENTE** o nome de seu preposto ou funcionário com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à Nutricionista do **CEDENTE** e ao fiscal do Contrato de Cessão;
- 9.2.28. Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, Carteira/Atestado de Saúde, na forma legal, dos funcionários designados para os serviços nas dependências do restaurante do **CEDENTE**, cuja validade será conferida pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, sendo necessária a apresentação das respectivas carteiras sempre que houver a inclusão de novos funcionários;
- 9.2.29. O início das atividades nas dependências do restaurante de qualquer funcionário da **CESSIONÁRIA** só será permitido após a apresentação do Atestado/Carteira de Saúde;
- 9.2.30. 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, com o fiscal e com a Nutricionista do **CEDENTE**, incumbidos de fazer a supervisão dos serviços;
- 9.2.31. Comunicar à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico do **CEDENTE**, por escrito, qualquer anormalidade, de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços e prestar os esclarecimentos julgados necessários;

9.2.32. Manter em lugar visível quadro com a relação nominal e Carteira de Saúde dos funcionários que executarão os serviços de que trata o objeto do Edital, devidamente atualizada;

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

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

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

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

9.2.37. 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 (quinto) dia útil de cada mês;

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

9.2.39. 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.

9.2.40. 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;

9.2.41. 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 **CESSIONÁRIA** e **CEDENTE**.

9.2.42. Ao término da cessão, a **CESSIONÁRIA** deverá entregar o imóvel público conforme as condições prescritas na avaliação do imóvel.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS

10.1. À CESSIONÁRIA caberá, ainda:

10.1.2. 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 **CEDENTE**;

10.1.2.1. 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 **CEDENTE**;

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

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

10.1.6. Emitir cupom/nota fiscal das refeições comercializados;

10.2. A inadimplência da **CESSIONÁRIA**, com referência aos encargos estabelecidos no item anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração do **CEDENTE**, nem poderá onerar o objeto deste Contrato de Cessão, razão pela qual a **CESSIONÁRIA** renúncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com o **CEDENTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO CONTROLE DE QUALIDADE

11.1. Caberá à **CESSIONÁRIA**, visando o controle de qualidade dos alimentos:

11.1.2. 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 pelo **CEDENTE**;

11.1.3. 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;

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

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

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

11.1.7. Atender aos requisitos de Padrão de Qualidade estabelecidos pela nutricionista do **CEDENTE**, desde que dentro das normas legais.

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

11.1.9. Não permitir a presença de gêneros alimentícios, descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido em nenhuma área do restaurante;

11.1.10. Controlar a temperatura das preparações expostas no balcão de distribuição durante o almoço, de forma que não esteja acima de 20°C (vinte graus Celsius) para as preparações refrigeradas e abaixo de 60°C (sessenta graus Celsius) para as preparações quentes.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOS BENS E DAS INSTALAÇÕES

12.1. Ficará, também, a cargo da **CESSIONÁRIA**:

12.2. A guarda e a responsabilidade dos bens constantes no Anexo I do edital da Concorrência nº 005/2018, que os devolverá findo o prazo de vigência da cessão, em perfeito

estado de conservação, fazendo a reposição dos objetos perdidos ou danificados, por outros da mesma marca e qualidade;

12.3. O recebimento, no ato da assinatura deste Contrato de Cessão, da relação completa de todos os equipamentos e utensílios de propriedade do **CEDENTE**, 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;

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

12.5. 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;

12.6. O fornecimento de utensílios de copa e cozinha, que não sejam disponibilizados pela **CESSIONÁRIA**, 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 pelo **CEDENTE**;

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

12.8. A realização, até o último dia do prazo de vigência da cessão, 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;

12.9. 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 **CEDENTE**, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano, preservando os alimentos de qualquer contaminação.

12.10. 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.

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

12.12. A indenização ao **CEDENTE**, 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;

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

12.14. Os serviços de manutenção compreendem reparos e substituições de peças, obrigando-se, a **CESSIONÁRIA**, 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 do **CEDENTE**;

12.15. 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 **CEDENTE** autorizado a contratar os serviços necessários e a cobrar da **CESSIONÁRIA** os custos respectivos.

12.16. 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.

12.17. O **CEDENTE** poderá, a seu critério, determinar à **CESSIONÁRIA** 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.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES GERAIS

13.1. Deverá a **CESSIONÁRIA** observar, também, o seguinte:

13.1.1 É expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do **CEDENTE** durante a execução dos serviços mencionados;

13.1.2. É expressamente proibida a venda, pela **CESSIONÁRIA**, de bebida alcoólica de qualquer natureza nas dependências do restaurante;

13.1.3. É vedada a subcontratação total dos serviços objeto deste Contrato de Cessão;

13.1.4. A subcontratação parcial dos serviços só será admitida se previamente autorizada pela Administração do **CEDENTE**.

13.2. A **CESSIONÁRIA** 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 de Cessão poderá ser rescindido de pleno direito, adotando o **CEDENTE**, imediatamente, as demais providências cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS BENFEITORIAS

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

15.1. A fiscalização dos serviços de que trata esta Concorrência será exercida administrativamente pelo fiscal nomeado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e tecnicamente pela Nutricionista do **CEDENTE**, que terão, entre outras, as seguintes incumbências:

15.1.1. Caberá a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico:

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

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

15.2. Caberá ao fiscal e a nutricionista indicados pelo CEDENTE:

15.2.1. Fiscalizar e notificar executivamente o cumprimento do Contrato;

15.2.2. Encaminhar a Gestão de Contratos o documento que relacione as ocorrências que impliquem penalidades a serem aplicadas à **CESSIONÁRIA**;

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

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

15.2.5. Fazer vistorias diárias no refeitório e áreas afins;

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

15.2.7. Anotar todas as queixas para serem examinadas;

15.2.8. Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da **CESSIONÁRIA**;

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

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

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

15.2.12. Fiscalizar o acondicionamento de lixo e outros resíduos nos containers e áreas adjacentes;

15.2.13. Verificar a adequação do quantitativo de pessoal às atividades desenvolvidas pela **CESSIONÁRIA**;

15.2.14. Exigir o cumprimento de cláusulas contratuais.

15.3. Caberá à Nutricionista:

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

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

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

15.3.4. Verificar os hábitos de higiene do pessoal da **CESSIONÁRIA**;

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

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

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

15.5. A **CESSIONÁRIA** deverá manter preposto, durante todo o período de funcionamento diário, aceito pela Administração do **CEDENTE**, durante o período de vigência deste Contrato de Cessão, para representá-la na execução dos serviços ora tratados.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS DESPESAS E DOS PAGAMENTOS

16.1. O valor a ser pago pela refeição será na proporção de 27% (vinte e sete por cento) para o empregado, 32% (trinta e dois por cento) para o empregador e 41% (quarenta e um por cento) para o Município.

16.3. O valor máximo total a ser pago pelo Município de Lucas do Rio Verde, considerando a proporção estabelecida no item 16, será de **R\$ 1.528.310,06 (um milhão, quinhentos e vinte e oito mil, trezentos e dez reais e seis centavos)** no decorrer da execução do contrato;

16.4. As despesas acima indicadas correrão por conta da seguinte dotação orçamentária da: **Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico**

Dotação: 07.001.0.0.04.334.0702.2.038.3.3.90.39.00.00.0100000000

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO DE CESSÃO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DO REAJUSTE

18.1. É admitido o reajuste dos preços das refeições previstos neste Contrato, no caso de renovação contratual.

18.2. Será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), para cálculo do reajuste.

18.3. O valor da menor taxa de utilização, assim como o valor da taxa de utilização proposta pela licitante vencedora sofrerão reajustes anuais de acordo com o IGP-M/FGV.

18.5. O **CEDENTE** poderá exercer, perante a **CESSIONÁRIA**, seu direito ao reajuste dos preços do Contrato até a data da prorrogação contratual subsequente.

18.6. No caso de reajuste, será lavrado termo aditivo ao contrato vigente.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DAS SANÇÕES

19.1. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Contrato de Cessão, a Administração do **CEDENTE** poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à **CESSIONÁRIA** as seguintes sanções:

19.1.1. Advertência;

19.1.2. Multa;

19.1.3. Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do **CEDENTE**, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

19.1.4. 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 **CESSIONÁRIA** ressarcir a Administração do **CEDENTE** pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

19.2. Pelos motivos que se seguem, principalmente, a **CESSIONÁRIA** estará sujeita às penalidades tratadas no item anterior:

19.2.1. Pela não apresentação da garantia e do seguro;

19.2.3. Pelo atraso injustificado no início da execução dos serviços;

19.2.4. Pela execução dos serviços em desacordo com o estabelecido neste Contrato.

19.3. Além das penalidades citadas, a **CESSIONÁRIA** ficará sujeita, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores do **CEDENTE** e, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei n.º 8.666/93.

19.3.1. Comprovado o impedimento ou reconhecida a força maior, devidamente justificados e aceitos pela Administração do **CEDENTE**, a **CESSIONÁRIA** poderá ser isenta das penalidades mencionadas.

19.3.2. As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do **CEDENTE**, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à **CESSIONÁRIA** juntamente com as de multa, descontando-a da garantia prestada.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DA RESCISÃO

20.1. A inexecução total ou parcial deste Contrato de Cessão 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.

20.2. A rescisão deste Contrato de Cessão poderá ser:

20.2.1. Determinada por ato unilateral e escrito da Administração do **CEDENTE**, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada, notificando-se a **CESSIONÁRIA** com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias, exceto quanto ao inciso XVII;

20.2.2. Amigável, por acordo entre as partes, a termo neste Contrato de Cessão, desde que haja conveniência para a Administração do **CEDENTE**, e judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria;

20.3.1. Caberá ao **CEDENTE** o direito de rescindir unilateralmente este Contrato de Cessão, ocorrendo uma ou mais das seguintes hipóteses:

20.3.2. Não cumprimento ou cumprimento irregular do objeto contratado, prazos e condições contratuais;

20.3.3. Paralisação da exploração do restaurante sem justa causa e previamente comunicada ao **CEDENTE**;

20.3.4. Subcontratação total ou parcial, cessão ou transferência do objeto ajustado, assim como cisão, fusão ou incorporação que afetem a execução dos serviços;

20.3.5. Desatendimento das determinações regulares emanadas da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução deste Contrato de Cessão, assim como às de seus superiores;

20.3.6. Cometimento reiterado de faltas na execução deste Contrato de Cessão, anotadas na forma do § 1º do artigo 67 da Lei n.º 8.666/93;

20.3.7. Alteração social e/ou modificação da finalidade, de forma a prejudicar a execução deste Contrato de Cessão;

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

20.3.9. Ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste Contrato de Cessão;

20.3.10. Lentidão e/ou atraso comprovado e injustificado na exploração do restaurante, conforme ajustado neste Contrato de Cessão;

20.3.11. Falência, recuperação judicial ou liquidação da **CESSIONÁRIA**;

20.3.12. Incapacidade, desaparelhamento, inidoneidade técnica ou má fé da **CESSIONÁRIA**;

20.3.13. Dissolução da sociedade.

20.4. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DA VINCULAÇÃO

21.1. Este Contrato de Cessão fica vinculado aos termos da Concorrência n.º 005/2018, cuja realização decorre da autorização do Prefeito Municipal de Lucas do Rio Verde.

21.2. Serão partes integrantes deste Contrato de Cessão o Edital da Concorrência n.º 005/2018, Termo de Referência e a proposta apresentada pela **CESSIONÁRIA**.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - DO FORO

22.1. 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.

E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Contrato de Cessão em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para que surtam um só efeito, as quais, depois de lidas, são assinadas pelos representantes das partes, **CEDENTE** e **CESSIONÁRIA**, e pelas testemunhas abaixo.

Lucas do Rio Verde-MT, 25 de Setembro de 2018.

Município de Lucas do Rio Verde
Flori Luiz Binotti
Prefeito Municipal
CEDENTE

R G DE SOUZA & CIA LTDA
Ricardo Gabriel De Souza
Sócio Proprietário
CESSIONÁRIA

Testemunhas:

Nome: Marcio Rogerio Albieri
CPF: 930.067.999-68

Nome: Solange Cristiane Da Silva Tronco
CPF: 936.490.451-68