

CONTRATO nº 01/2014

**PROCESSO Nº 108/2013/FVOS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2014-SEGEP**

**TERMO DE CONTRATO Nº 01/2014
CELEBRADO ENTRE O FUNDO
MUNICIPAL DE SOLIDARIEDADE PARA
GERAÇÃO DE EMPREGO E RENDA VER
O SOL E A EMPRESA PROAM PRODUTOS
E SERVIÇOS DA AMAZÔNIA LTDA – EPP,
PARA GESTÃO E FORNECIMENTO DE
REFEIÇÕES PRONTAS, BALANCEADAS E
DE QUALIDADE, SENDO CADA
REFEIÇÃO COMPOSTA ENTRE 600 A 800
CALORIAS, A FIM DE ATENDER O
RESTAURANTE POPULAR DE BELÉM
“DESEMBARGADOR PAULO FROTA”.**

O FUNDO MUNICIPAL DE SOLIDARIEDADE PARA GERAÇÃO DE EMPREGO E RENDA VER O SOL, entidade pertencente à Prefeitura Municipal de Belém e neste ato vinculado a Secretaria Municipal de Economia, inscrito no CNPJ sob nº 10.245.579/0001-06, estabelecido a Rua Cipriano Santos, 40, Bairro: São Braz, CEP: 66.090-340, nesta capital, neste ato representado por sua Coordenadora Geral, Maria de Belém Batista Pereira, doravante denominada **CONTRATANTE** e a Empresa **PROAM PRODUTOS E SERVIÇOS DA AMAZÔNIA LTDA – EPP**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob nº 04.373.034/0001-82, Inscrição Estadual nº 15.217.311-0, com sede na Travessa Joaquim Távora, nº 526, Cidade Velha – Belém – Pará, CEP: 66.023-730, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pela Sra. Joana Darc Monteiro de Souza, brasileira, solteira, empresária, portador (a) do RG nº 2223560 SSP/Pa e do CPF/MF nº 427.678.062-49, residente e domiciliado na cidade de Belém-Pará, à Trav. Timbó, 981, Bairro: Pedreira, Cep: 66085-650, têm por justo e contratado o que melhor se declara nas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO FUNDAMENTO JURÍDICO

1.1. O presente Contrato decorre de licitação na modalidade Pregão Eletrônico nº 02/2014/FVOS do tipo menor preço global, vinculada ao Processo nº 108/2013 e tem como fundamento a Lei Federal nº. 8.666/93, observadas as alterações e demais regras de direito público e privado aplicáveis a matéria que o subsidiarem.

1.2. Aos casos omissos serão aplicadas as normas referidas no subitem anterior.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1. O presente Contrato tem por objeto a contratação de pessoa jurídica especializada na **Gestão de Restaurante com o fornecimento de até 1.000 (hum mil) refeições prontas, balanceadas e de qualidade, sendo cada refeição composta entre 600 a 800 calorias, a fim de atender o Restaurante Popular de Belém “Desembargador Paulo Frota”,** que funciona, em caráter

provisório, no imóvel localizado na Rua Gaspar Viana nº 754, Bairro: Reduto, sede do Portal do Trabalhador, por um período de 12 (doze) meses, conforme Termo de Referência (Anexo I do Edital).

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES

3.1. Os documentos abaixo elencados ficam fazendo parte integrante do presente contrato, em tudo que não contrarie o disposto neste instrumento, de forma a complementar-se:

- a) Edital do Pregão Eletrônico nº 02/2014/FVOS;
- b) Proposta do CONTRATADO, datada de 27/01/2014, devidamente assinada e rubricada; e
- c) Termo de Referência.

CLÁUSULA QUARTA - DO PREÇO

4.1. O valor global estimado do presente contrato é de R\$ 1.145.760,00 (hum milhão cento e quarenta e cinco mil e setecentos e sessenta reais), fixo, definitivo e irrevogável, correspondendo ao valor máximo que poderá ser subsidiado pelo CONTRATANTE.

Parágrafo Único – No valor estabelecido nesta cláusula estão incluídos todos os tributos, contribuições fiscais e parafiscais previstos na legislação em vigor incidentes, direta ou indiretamente e despesas de qualquer natureza decorrente da execução do presente contrato, sendo o valor fixo e irrevogável.

CLÁUSULA QUINTA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, do mês subsequente ao da prestação dos serviços, mediante a comprovação através do Controle de Caixa devidamente atestada pelo Fiscal do Contrato, de que os serviços foram executados com a qualidade exigida no Termo de Referência bem como com os quantitativos efetivamente mensurados pelo CONTRATANTE, sendo devida ao CONTRATADO, a título de subsídio, somente o valor da refeição consignado em sua proposta aceita e habilitada na licitação e o valor cobrado do usuário, que não poderá ser superior a R\$-2,00 (dois reais). O valor máximo do subsídio da refeição que poderá ser pago pela Prefeitura Municipal de Belém, **será de apenas o valor licitado (adjudicado)**, limitando-se ao fornecimento de até 1.000 (mil) refeições diárias.

5.2. Ocorrendo erro no documento da cobrança, este será devolvido e o pagamento será suspenso para que a adjudicatada tome medidas necessárias, passando o prazo para o pagamento a ser contado a partir da data da reapresentação do mesmo.

5.3. Condiciona-se o pagamento a:

- a) Apresentação do Controle de Caixa discriminativa da execução do serviço contratado;
- b) Declaração da fiscalização do contrato de que o serviço foi executado na forma avençada;
- c) Comprovação da regularidade da licitante vencedora perante a Seguridade Social (Certidão Negativa de Débito – CND, Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União), Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (Certidão de Regularidade de Situação - CRS) e a Justiça Trabalhista (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT);
- d) Comprovação do pagamento de todos os encargos legais da mão-de-obra relacionada à execução dos serviços, caso o Contratante tenha optado pela referida contratação;

5.4. Será procedida consulta antes do pagamento a ser efetuado à CONTRATADA, para verificação da situação da mesma, relativamente às condições de habilitação exigidas no Pregão, cujos resultados serão impressos e juntados aos autos do processo próprio.

5.5. Caso haja aplicação de multa, o valor será descontado de qualquer fatura ou crédito existente no órgão contratante em favor da contratada. Caso a mesma seja superior ao crédito eventualmente existente, a diferença será cobrada administrativamente ou judicialmente, se necessário.

Parágrafo Único - Caso se faça necessária a reapresentação do Controle de Caixa, por culpa da Contratada, o prazo de 30 (trinta) dias reiniciar-se-á a contar da respectiva reapresentação.

5.6. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços.

CLAUSULA SEXTA: OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- a)** Proporcionar todas as facilidades para que o CONTRATADO possa cumprir suas obrigações dentro das condições estabelecidas no Edital e termo de referência.
- b)** Rejeitar os serviços cujas especificações não atendam, aos requisitos mínimos constantes do Termo de Referência.
- c)** Controlar o número de refeições servidas diariamente por intermédio de fiscalização a ser executada pelo Fundo Ver-o-Sol/PMB;
- d)** Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços fixando prazos para as devidas correções;
- e)** Solicitar à CONTRATADA, nos prazos previstos, a documentação referente ao seu pessoal, observado as especificações constantes deste Edital, supervisionando rotineiramente a observância das normas de Segurança e Higiene do Trabalho;
- f)** Fiscalizar, rotineiramente, a manutenção das instalações gerais e especiais, dos equipamentos e de todo o material utilizado, bem como exigir da empresa a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso;
- g)** A licitante vencedora deverá disponibilizar um diário de ocorrências atualizado, que ficará à disposição do Fundo Ver-o-Sol a qualquer tempo.
- h)** Prestar todas as informações e/ou esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos técnicos da contratada.
- i)** Efetuar o controle e fiscalização da execução do Contrato firmado;
- j)** Prover a empresa vencedora da licitação, o local do funcionamento do Restaurante e os seguintes utensílios: bandejas, mesas e cadeiras sendo de inteira responsabilidade da licitante vencedora a manutenção e conservação destes objetos;
- k)** Efetuar o pagamento do objeto conforme estipulado no Contrato.

CLAUSULA SÉTIMA: OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- a) Fornecer todos os alimentos, insumos e mão-de-obra necessários a completa execução dos serviços contratados;
- b) Manter contatos efetivos com o Município de Belém (fiscalização), a fim de programar e determinar as prioridades dos serviços, em função do funcionamento do restaurante;
- c) Manter todas as instalações em bom funcionamento;
- d) Manter todos os seus empregados devidamente uniformizados, com os crachás de identificação, em conformidade com as normas estabelecidas pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome;
- e) Apresentar ao Município de Belém uma ficha com os seguintes dados pessoais de todos os seus empregados envolvidos na execução do objeto, antes do início da execução dos serviços: nome completo; número da carteira de identidade; CPF; carteira de trabalho; endereço; data de admissão, dentre outros que se fizerem necessários, desde que devidamente solicitados. No caso de alteração no quadro de pessoal, as correções, substituições e inclusões deverão ser feitas automaticamente e devidamente comunicada ao Fundo Ver-o-Sol, caso necessário, substituir funcionários que embarçam o bom funcionamento do restaurante;
- f) Manter, sempre um preposto, legalmente habilitado, como responsável técnico, com poderes para deliberar e/ou atender a qualquer solicitação da fiscalização, quanto a tudo que se relacione à boa execução dos serviços contratados;
- g) Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos Órgãos Públicos, quando aplicável, bem como por qualquer multa decorrente da não observância das legislações vigentes;
- h) Levar ao conhecimento da fiscalização, por escrito, para posterior definição, qualquer caso omissivo quanto à execução dos serviços;
- i) Responder por danos causados ao Município de Belém e a terceiros, decorrentes de atos praticados por seus empregados ou prepostos;
- j) Manter o local do restaurante diariamente limpo, bem como se responsabilizar pela remoção de todo o lixo por ele produzido e em seu entorno para o local determinado pela Secretaria Municipal de Saneamento – SESAN;
- k) Manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais e especiais, equipamentos, utensílios, móveis vinculados a execução dos serviços, que deverão ser devolvidos ao término do contrato em perfeitas condições de utilização. Para cumprimento deste item, deverá ser lavrado um termo do qual constará o arrolamento dos bens com a descrição do estado de conservação e funcionamento físico;
- l) Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e reparadora de todo o equipamento e instalações das áreas físicas;
- m) Encarregar-se das atividades de aquisição de gêneros alimentícios e do seu armazenamento, em setor próprio da Unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado na presente licitação;
- n) Apresentar, sempre que solicitado pela Seção de Vigilância Sanitária do Município de Belém, amostra de qualquer material e/ou gênero a ser empregado nos Serviços;
- o) Fornecer todo material descartável, como copos de 200 ml e guardanapos de papel (24x24cm), sem nenhum custo adicional para o usuário e para o Município de Belém;
- p) Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as áreas de trabalho, as instalações e o material utilizado pelo serviço, empregando-se preparações que satisfaçam as seguintes especificações:
 - Preparações detergentes/desinfetantes para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos das áreas de consumo (refeitório)

- q) Dedetizar e desratizar apropriadamente o local, no intervalo de 3 em 3 meses. No caso de ineficiência de quaisquer dos procedimentos, a Empresa ficará obrigada a repeti-los;
- r) Higienizar toalhas de mesa ou similar e esfregões por método adequados;
- s) Remover o lixo das dependências do restaurante, assim como outros materiais imprestáveis (caixotes, garrafas, latas vazias, etc.). O lixo úmido das diversas dependências do Serviço será acondicionado em embalagem descartável apropriada;
- t) Manter, permanentemente, em serviço, profissional de Nutrição de nível superior, para desenvolver atividades relacionadas com o abastecimento e produção de refeições, bem como pessoal de infra-estrutura qualificado, de forma a garantir o atendimento de acordo com as necessidades do Restaurante e pessoal necessário à execução dos serviços devidamente registrado pela empresa, cabendo a esta todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária, entendendo-se, porém, que estes empregados, embora sem qualquer vinculação empregatícia com o Município de Belém, obedecerão ao regulamento da Unidade onde o serviço está sendo prestado;
- u) Na ausência de empregado decorrente de férias, faltas ou afastamento, a Empresa obrigar-se-á a suprir a falta do mesmo a fim de não prejudicar a execução normal dos seus serviços;
- v) Afastar, imediatamente, das dependências da Unidade, qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada imprópria ao objeto do contrato, promovendo sua imediata substituição;
- w) Promover, por recursos próprios, treinamento específico de seu pessoal quando identificada essa necessidade pelo Município de Belém;
- x) Providenciar, obrigatoriamente, de acordo com o período legal determinado em legislação própria, exame de saúde de seus empregados, ficando a Licitante Vencedora responsável por manter um perfeito e regular controle de saúde dos mesmos;
- y) Segurar seus empregados contra riscos de acidentes de trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS, conforme preceitua a Lei, deverá ser apresentado à fiscalização;
- z) Respeitar e fazer respeitar as Normas de Segurança e Higiene de Trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários;
- aa) Atender a todos os encargos e despesas decorrentes da alimentação de seus empregados;
- bb) Solicitar, por escrito, à Nutricionista-Fiscal, autorização para modificar os cardápios, depois que estes já tiverem sido apresentados e aprovados pela mesma;
- cc) Fornecer no final de cada mês todos os dados solicitados pelo Fundo Ver-o-Sol para a formalização do relatório mensal das atividades do restaurante, conforme exigências do MDS;
- dd) Não embaraçar a fiscalização do Fundo Ver-o-Sol.
- ee) A licitante vencedora deverá disponibilizar um diário de ocorrências atualizado, que ficará à disposição do Fundo Ver-o-Sol a qualquer tempo.
- ff) Colocar o cardápio da semana exposto em local de fácil visualização pelos usuários.
- gg) A Contratante se responsabilizará pelo pagamento mensal das faturas de energia elétrica e água.
- hh) A contratante deverá oferecer aos usuários do restaurante água potável de qualidade por meio de 02 (dois) bebedouros com no mínimo 04 (quatro) torneiras cada um.
- ii) Iniciar a execução dos serviços 10 (dez) dias corridos após a assinatura do contrato.

CLAUSULA OITAVA: DO CARDÁPIO OFERTADO.

8.1. As refeições devem ser programadas atendendo todas as leis da alimentação – quantidade, qualidade, adequação e harmonia, considerando-se os aspectos básicos de nutrição, variando os alimentos e preparando-os de forma a garantir a ingestão de todos os nutrientes.

8.2. O Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, do Ministério do Trabalho, recomenda que as refeições principais devam ter no mínimo, cada uma delas, de 600 a 800 calorias.

8.3. O cardápio deverá ser adequado à preferência do público atendido, sendo composto conforme segue abaixo:

PRATO PRINCIPAL: proteína (Carne, Peixe, Aves, e Vísceras), sendo:

- A) Carne de 1ª qualidade - alcatra, patinho (bife, carne à churrascada, isca, churrasco) e lagarto (carne assada), no máximo 03 vezes por semana.
- B) Carne de 2ª qualidade - acém (carne cozida, guisada), músculo (picadinho), no máximo 03 vezes por semana, rabo e costela – no máximo de 15 em 15 dias.
- C) Peixe – filé de dourada e filé de pescada sem pele, no mínimo 01 vez por semana.
- D) Aves – peito e sobre coxa de frango sem pele, no máximo 03 vezes por semana.
- E) Víscera – fígado, bucho e língua, no máximo 01 vez por semana, sendo 30% de víscera e 70% de carne ou peixe ou aves.

ACOMPANHAMENTO: Arroz, Feijão, Macarrão, Farinha de mandioca, Salada. Sendo:

- A) Arroz de 1ª qualidade tipo 01.
- B) Feijão de 1ª qualidade tipo 01 (preto, cavalo e carioquinha).
- C) Macarrão espaguete – 01 vez por semana, substituindo o arroz.
- D) Farinha grossa branca – diariamente.
- E) Salada cozida (batata, cenoura, repolho, macaxeira, abobora, couve, beterraba, vagem e feijão verde).
- F) Salada Crua (alface, tomate, pepino, beterraba, acelga e cenoura).
- G) Sobremesa: Fruta (abacaxi, laranja, melancia, maçã, manga, melão, banana, tangerina, mamão). Gelatina – de 15 em 15 dias.
- H) Bebida – Água potável

8.4. A licitante vencedora deverá submeter à aprovação da Nutricionista do Município de Belém a Programação dos Cardápios Mensais, até o dia 15º (décimo quinto) dia útil do mês anterior ao mês da execução do cardápio.

8.4.1 - A Nutricionista - Fiscal analisará o cardápio apresentado e caso este esteja em acordo com as normas previamente estabelecidas neste Termo, autorizará a sua execução. Caso o cardápio não atenda ao estabelecido neste Termo e pelo MDS, caberá a Nutricionista-Fiscal, elaborar, juntamente com a nutricionista da licitante vencedora, o cardápio do mês.

8.5 - É dever da Nutricionista-fiscal fiscalizar se o cardápio executado diariamente encontra-se em conformidade com o cardápio mensal aprovado. Caso o cardápio executado seja diverso do cardápio autorizado, a Nutricionista-Fiscal deverá expedir Relatório do ocorrido e encaminhar à Coordenadoria do Fundo Ver-o-Sol.

8.6. Os cardápios deverão ser apresentados com os cálculos de calorias, os macronutrientes proteínas, lipídios e carboidratos, Ndpcal e o micronutriente ferro.

8.7. As demais especificações técnicas serão tratadas entre os técnicos da Licitante Vencedora e do Município de Belém, após a assinatura do contrato ajustando os demais itens do cardápio como: pratos protéicos, frequência dos pratos protéicos, especificações dos pratos compostos e aglomerados, suas porções e frequências mensais, composição das guarnições (vegetais, cereais, tubérculos e leguminosos) e suas frequências e porções, tipos de arroz, tipos de feijões e sobremesas.

8.8. Em complementação ao cardápio principal, informado acima, deverão ser oferecidos os seguintes produtos:

- a) Guardanapos de papel (24x24cm) alocados nos invólucros plásticos dos talheres e dispostos, em local específico, nos refeitórios;
- b) O líquido do dia (bebida - água) deverá ser oferecido em copo descartável no volume de 200ml;
- c) A distribuição das preparações constituintes do cardápio principal diário da refeição deverá ser realizada por auxiliares de cozinha devidamente treinadas para o serviço, em balcões de distribuição térmicos e refrigerados;

8.9. Com relação aos pratos protéicos citados, deve-se observar ainda:

- a) Todas as carnes utilizadas deverão ser de primeira qualidade, adquiridas em estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Pertinente;
- b) Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo;
- c) Será permitida a utilização de carnes, se estiverem devidamente limpas e armazenadas em sacos plásticos transparentes, dentro dos padrões de higiene e em temperatura adequados;
- d) As preparações de pescados deverão ser acompanhadas de limão, fracionado na proporção de 1:6 e disposto no balcão de saladas do refeitório;
- e) O prato deverá ser oferecido durante todo o período de almoço, não podendo ser substituído, por outra preparação, salvo em casos excepcionais e com a devida autorização, justificada, da Nutricionista-Fiscal; caso essa situação ocorra mais de três vezes no mês a licitante vencedora sofrerá as sanções previstas no contrato;

8.10. O prato protéico de opção só poderá ser substituído durante o período do almoço com a devida autorização, justificada, da Nutricionista-Fiscal que definirá a especificação do mesmo, mediante prévia elaboração de Parecer;

8.11. Para cada dia do cardápio deverá constar um tipo de sobremesa (fruta ou gelatina), sendo que as mesmas não poderão ser repetidas, no prazo mínimo de 7 dias e deverão ser embaladas individualmente em material descartável.

CLAUSULA NONA - QUADRO FUNCIONAL

9.1. É fundamental que a mão-de-obra do Restaurante Popular seja capacitada para o desempenho das operações.

9.2. A qualificação da mão-de-obra do Restaurante Popular é um elemento decisivo para imprimir eficiência em todo o funcionamento do Restaurante Popular.

9.3. Contar com o apoio de profissionais qualificados é fundamental para o ajuste do funcionamento do estabelecimento às normas sanitárias, para elaboração meticulosa dos cardápios, levando-se em consideração, não apenas os custos dos alimentos, mas também a necessidade de reposição energética dos usuários. O número de profissionais necessários depende do número de atendimentos previstos.

9.4. O processo de qualificação deve prever a reciclagem do conhecimento, mantendo a mão-de-obra atualizada sobre as práticas higiênicas de manipulação dos alimentos. Esse processo deve ser documentado a fim de permitir adequado controle e acompanhamento pela gerência.

QUADRO DEMONSTRATIVO MINIMO DE FUNCIONÁRIOS:

DESCRIÇÃO/CARGO	Nº FUNCIONÁRIOS
Nutricionista	01
Auxiliar de Cozinha	06
Supervisor de Atendimento	01
Serviço Geral (Limpeza)	03
Operador de Caixa	02
Segurança	02
TOTAL MINIMO DE FUNCIONÁRIOS	15

9.5. ATRIBUIÇÕES FUNCIONAIS:

A – Nutricionista:

- Coordenar e controlar todas as atividades desenvolvidas no restaurante, assegurando, o bom funcionamento e anormalidade de serviços;
- Planejar a produção e elaborar os cardápios, conforme diretrizes expostas neste Termo;
- Orientar o chefe de cozinha;
- auxiliar nos demais serviços correlatos à sua função, sempre que se fizer necessário.

B – Auxiliar de Cozinha nas Rampas e Salão:

- Verificar a necessidade de reabastecimento de cubas na rampa, providenciando-o sempre que necessário;
- Servir aos usuários na rampa de atendimento, observando os cuidados básicos de higiene e segurança;
- Garantir a ordem e limpeza da área de trabalho onde esteja desempenhando suas tarefas;
- Auxiliar na distribuição de refeições;
- zelar pelo ambiente da cozinha e por suas instalações e utensílios, cumprindo as normas estabelecidas na legislação sanitária em vigor;
- auxiliar nos demais serviços correlatos à sua função, sempre que se fizer necessário.

C – Supervisor de Atendimento:

- Orientar e atender aos usuários no salão de refeições;
- Auxiliar nas atividades de atendimento e operacionalização do Restaurante Popular promovendo, juntamente com o Fiscal da Prefeitura Municipal de Belém, as ações necessárias para garantir a qualidade dos serviços prestados.
- Executar e fazer executar as atividades necessárias ao bom funcionamento do restaurante;
- Coordenar e supervisionar a equipe que desempenha a atividade limpeza e conservação;
- Zelar pela qualidade da apresentação dos funcionários
- Identificar as necessidades de melhoria do desempenho dos funcionários e qualidade de atendimento apresentando soluções;
- Recolher e organizar sugestões dos usuários;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

D – Auxiliar de Serviços Gerais (Limpeza):

- Proceder à limpeza geral do refeitório e das áreas externas e internas do restaurante;
- Zelar pela organização e limpeza dos sanitários no horário de atendimento;
- Recolher o lixo do restaurante, acondicionando detritos e depositando-os de acordo com as determinações definidas;
- Manter arrumado o material sob sua guarda;
- Comunicar ao superior imediato qualquer irregularidade verificada, bem como a necessidade de consertos e reparos nas dependências, móveis e utensílios que lhe cabe manter limpos com boa aparência;
- Auxiliar o supervisor de atendimento com os usuários quando necessário;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

E – Operador de Caixa:

- Operar máquina registradora;
- Receber os valores de vendas das refeições;
- Fazer relatório de caixa;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo.

F – Segurança:

- Fazer a segurança interna dos usuários do Restaurante Popular;
- Comunicar imediatamente à gerência da Contratante, qualquer anormalidade verificada dentro de sua área de atuação, inclusive de ordem funcional, para que sejam adotadas as providências de regularização necessária;
- Observar a movimentação de indivíduos suspeitos nas imediações do local, adotando as medidas de segurança conforme orientação recebida da Contratante, bem como as que entender como oportunas;
- Colaborar nos casos de emergência, visando manutenção das condições de segurança;
- Executar outras tarefas pertinentes ao cargo

CLÁUSULA DÉCIMA - DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

10.1. A contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, nos termos do art. 65, § 1º, da Lei nº. 8.666/93, salvo a exceção prevista no § 2º do referido artigo.

CLÁUSULA DECIMA PRIMEIRA - DOS RECURSOS FINANCEIROS

11.1. Para atender às despesas do presente Contrato, o Fundo Ver-o-Sol, valer-se-á de recursos orçamentários na função programática:

FUNÇÃO PROGRAMÁTICA: 2.11.21.23.122.0003
ATIVIDADE: 2066 – Manutenção das atividades do Restaurante Popular de Belém
ELEMENTO DE DESPESA: 339039.00
FONTE: 0100000000 – Recurso do Tesouro Municipal

CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

12.1. O prazo de vigência do presente instrumento é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, com eficácia a partir da publicação do extrato no D.O.M., podendo ser prorrogado, por maiores, menores ou iguais e sucessivos períodos, desde que haja interesse das partes e em conformidade com a legislação vigente.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS PENALIDADES

13.1. No caso de a contratada deixar de entregar total ou parcialmente o objeto da contratação, ficará sujeita à aplicação das penalidades abaixo descritas, respeitado seu direito ao Contraditório e à Ampla Defesa.

13.2. Na ocorrência das situações previstas no capítulo IV da Lei 8.666/93, aplicam-se à contratada as penalidades correspondentes ficando, desde logo, fixada a respectiva multa, em até 10% (dez por cento) do valor deste contrato.

13.3. A inexecução total ou parcial das obrigações assumidas sujeitará a empresa contratada às sanções previstas, podendo a Administração, garantida prévia defesa, aplicar as seguintes sanções:

13.3.1. Advertência,

13.3.2. Multa de:

a) 0,2 % (zero vírgula dois por cento) por dia de atraso, no descumprimento das obrigações assumidas, sobre o valor do inadimplemento, até o 30º (trigésimo) dia, sem prejuízo das demais penalidades;

b) 0,4% (zero vírgula quatro por cento) por dia de atraso no descumprimento das obrigações assumidas, sobre o valor do inadimplemento, após o 30º (trigésimo) dia, limitado ao percentual de 10% (dez por cento), sem prejuízo das demais penalidades;

c) Multa indenizatória de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, na hipótese de inexecução total; e de até 10% (dez por cento), em casos de descumprimento parcial do contrato, calculado de forma proporcional ao inadimplemento e aos prejuízos dele advindos;

13.4. No caso de atraso ou inexecução do contrato superior a 30 (trinta) dias, poderá a Administração rescindir o contrato, sem prejuízo das penalidades previstas na Lei de Licitações;

13.5. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada do pagamento eventualmente devido pela contratante, ou, ainda quando for o caso, cobrada judicialmente;

13.6. As penalidades previstas poderão ser suspensas no todo ou em parte, quando o atraso no cumprimento das obrigações for devidamente justificado pela empresa contratada, por escrito, no prazo máximo de dez dias e aceito pela contratante;

13.7. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à contratada, as seguintes sanções:

13.7.1. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a dois anos;

13.7.2. Impedimento de participação em licitação e de contratar com a Administração, por prazo não superior a cinco anos;

13.7.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

13.8. As sanções serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de suspensão do direito de licitar, a contratada deverá ser descredenciada, por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital, no contrato e das demais cominações legais.

13.9. A multa aplicada após regular processo administrativo deverá ser recolhida no prazo máximo de dez dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela contratante.

13.10. O termo inicial para a incidência de qualquer das penalidades estipuladas será a data fixada para o adimplemento, e o termo final será a data do efetivo pagamento desta.

13.11. No caso de inexecução do objeto que configure ilícito penal, será declarada a inidoneidade da Contratada para licitar e contratar com o FUNDO VER-O-SOL, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESCISÃO

14.1. O presente Contrato poderá ser rescindido:

14.1.1. Unilateralmente nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII, do art. 78 da Lei n.º 8.666/93;

14.1.2. Amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da Licitação;

14.1.3. Judicialmente, nos termos da Legislação Processual.

14.1.3.1. No caso de rescisão Contratual, devidamente justificada nos autos do Processo, terá o contratado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação, para apresentar o contraditório e a ampla defesa.

14.2. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO

15.1. O Fundo Ver o Sol designará, no prazo máximo de 05 (cinco) dias contados da publicação do presente contrato, servidor ou comissão responsável pela fiscalização do Contrato, para representar a Prefeitura de Belém no exercício do dever de acompanhar e fiscalizar a execução do presente contrato, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA PUBLICAÇÃO

16.1. A publicação do presente Instrumento em extrato, no Diário Oficial do Município, ficará a cargo do Contratante, no prazo e forma disposto na legislação pertinente (Lei 8.666/93).

CLÁUSULA DÉCIMA SETIMA - DO FORO

17.1. Fica eleito o foro da Justiça Estadual do Pará, Comarca de Belém, Capital do Estado do Pará, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente Contrato.

E por estarem justos contratados e de comum acordo, assinam o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma, que declaram haver lido, na presença de duas testemunhas, para que possa produzir seus efeitos legais.

Belém, 14 de fevereiro de 2014.

MARIA DE BELÉM BATISTA PEREIRA
COORDENADORA GERAL DO FUNDO VER-O-SOL
(CONTRATANTE)

JOANA DARC MONTEIRO DE SOUZA
PROAM PRODUTOS E SERVIÇOS DA AMAZÔNIA LTDA – EPP
(CONTRATADA)

TESTEMUNHAS:

1. Nome : _____ Assinatura: _____

CPF n°.: _____

2. Nome: _____ Assinatura: _____

CPF n°.: _____