



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO
SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA
SECRETARIA EXECUTIVA DO NÚCLEO JURÍDICO E FAZENDÁRIO
SEJUF

TERMO DE CONTRATO N. 029/2009/SEJUF – SEFAZ/PGE (FUNGEFAZ)

O ESTADO DE MATO GROSSO, por meio da SECRETARIA DE ESTADO DE FAZENDA, por intermédio do FUNDO DE GESTÃO FAZENDÁRIA - FUNGEFAZ, instituído pela Lei n. 7.365/00, regulamentada pelo Decreto n. 2.193/00, inscrito no CNPJ n. 04.250.009/0001-01, com endereço na Avenida Historiador Rubens de Mendonça, n. 3.415, Edifício Octávio de Oliveira, Centro Político Administrativo - CPA, CEP 78.050-903, Cuiabá-MT, neste ato representado pelo Secretário de Estado de Fazenda Senhor **EDER DE MORAES DIAS**, brasileiro, casado, Bacharel em Direito, portador do RG n. 393225 SSP/MT e inscrito no CPF n. 346.097.921-68, denominada **CONCEDENTE**, e a empresa **RIBEIRO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ n. 00.176.421/0001-78 e na Inscrição Estadual n. 13.164.964-7, estabelecida na Rua Mariano de Campos Maia, n. 100, Bairro Construmat, Várzea Grande/MT, denominada **CONCESSIONÁRIA**, neste ato representada pela Senhora **ELOIZA ELENA DONI RIBEIRO**, portadora do RG n. 746.798-2 SSP/PR, inscrita no CPF n. 043.809.599-53, em conformidade com o que consta do Processo de Licitação, na Modalidade **CONCORRÊNCIA PÚBLICA NACIONAL N. 001/2009/SEJUF – SEFAZ/PGE (FUNGEFAZ)**, fundamentado no artigo 45, parágrafo primeiro, inciso IV, da Lei Federal n. 8.666/93 e demais legislações correlatas, celebram o presente **TERMO DE CONTRATO**, mediante as Cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

1.1. Aplicam-se ao presente Contrato as normas previstas na Lei Federal n. 8.666/93 e as suas posteriores alterações, e supletivamente, nos casos omissos, as demais normas e princípios do direito público e finalmente os princípios da Teoria Geral dos Contratos.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO

2.1. O objeto do presente Contrato é a **Concessão de Uso remunerado para exploração e administração do Restaurante instalado nas dependências do Edifício Sede da Secretaria de Estado de Fazenda**, conforme especificações descritas na Cláusula Terceira deste Contrato, atendendo ao disposto no Edital de Licitação da Concorrência Pública n. 001/2009/SEJUF – SEFAZ/PGE (FUNGEFAZ).

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

3.1. As especificações técnicas do objeto contratado descrito na Cláusula Segunda encontram-se abaixo relacionadas:

3.1.1. Concessão de uso remunerado de área física de 374,56 m² destinada para a exploração e a administração de Restaurante em área própria da Secretaria de Estado de Fazenda, situado na Avenida Historiador Rubens de Mendonça, n. 3.415, Cuiabá/MT, térreo, Complexo III, “B”, com previsão estimada de 350 (trezentos e cinqüenta) refeições diárias;

3.1.2. Áreas Concedidas:

3.1.2.1. Área Restaurante: 168,82 m²;

3.1.2.2. Área Lavabo 1: 2,08m²;

3.1.2.1. Área Lavabo 2: 2,08 m²;

3.1.2.2. Área Cozinha: 70,00 m²;

3.1.2.1. Área Despensa: 3,86 m²;

3.1.2.2. Área Passa Prato: 3,64 m²;

3.1.2.1. Área de Apoio: 48,00 m²;

3.1.2.2. Vestiário Feminino: 31,00 m²;

3.1.2.1. Vestiário Masculino: 31,00 m²;

3.1.2.2. Churrasqueira: 12,00 m²;

3.1.2.1. Área Circulação: 2,05 m².

CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZO E DO FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

4.1. A Concessionária deverá apresentar, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis, após a assinatura do Contrato, o projeto/*layout* com a devida relação dos Equipamentos, Móveis e Utensílios a serem instalados no Restaurante, para que a Concedente tome conhecimento, concorde ou solicite modificação;

4.1.1. A Concessionária deverá iniciar a execução dos serviços contratados no prazo máximo de 20 (vinte) dias consecutivos, contados da data da anuência do projeto/*layout* descrito no item 4.1., por parte da Concedente;

4.2. A Concessionária deverá prestar os serviços de fornecimentos de alimentação, tipo “*Self Service*” servida no Restaurante, imediatamente após o seu preparo, através do sistema de pesagem, sendo cobrada por quilograma de refeição, devendo ainda contemplar serviços de marmitas e marmitex, este servido em embalagens térmicas descartáveis;

4.3. A Concessionária deverá dispor de estrutura suficiente para o fornecimento de aproximadamente 350 (trezentos e cinquenta) refeições diárias, praticando o valor, por quilograma de almoço (PA), estabelecido no item 13.1., da Cláusula Treze, deste Contrato.

4.3.1. As sobremesas e as bebidas (refrigerantes, água mineral e sucos naturais ou industrializados) serão cobradas de acordo com o preço praticado no mercado, que deverá ser comprovado mediante orçamento estimativo, apresentado na Gerência de Qualidade de Vida – GQV/SEJUF, no início da execução dos serviços contratados, bem como quando houver reajuste nos respectivos valores;

4.4. Horário de funcionamento: de segunda a sexta-feira das 11:00 às 14:00 horas, podendo sofrer alterações mediante comunicação prévia;

4.5. Os serviços, devem ser prestados de acordo com as normas expressas no Contrato e ainda, em consonância com a legislação vigente do Ministério da Saúde e da ANVISA;

4.6. Os cardápios deverão atender as necessidades nutricionais diárias recomendadas às necessidades dos clientes, devendo ser organizados cardápios variados, de forma a garantir a aceitabilidade pelos usuários, composta, no mínimo, pelos seguintes itens:

4.6.1. Saladas (10 opções no mínimo):

4.6.1.1. Componentes (exemplificativos):

4.6.1.1.1. Alface e tomate frescos (deverão ser servidos todos os dias);

4.6.1.1.2. Dois tipos de vegetal folhoso (acelga, rúcula, agrião, etc);

4.6.1.1.3. Dois tipos de legumes crus frescos;

4.6.1.1.4. Dois tipos de legumes cozidos (batata, beterraba, chuchu, cenoura, rabanete, pimentão, nabo, etc);

4.6.1.1.5. Dois tipos de salada composta (mais de dois componentes) com ou sem maionese (tipo salpicão) ou qualquer outro molho especial (rose, francês, etc).

4.6.2. Acompanhamentos Quentes (porção de arroz e feijão):

4.6.2.1. Componentes (exemplificativos):

4.6.2.1.1. 2 (dois) tipos de arroz (grão longo tipo 1) sendo 01 branco e o outro composto (com legumes, à grega, galinhada, de carreteiro, “boliviano”, etc.), e/ou integral;

4.6.2.1.2. Feijão (carioquinha, jalo, roxo, preto) simples e/ou com proteína animal (bacon, lingüiça, etc.).

4.6.3. Prato principal protéico (três opções no mínimo):

4.6.3.1. Componentes (exemplificativos):

4.6.3.1.1. Uma opção de carne vermelha bovina sem osso diariamente (com molho, recheada, com legumes, etc) de primeira qualidade;

4.6.3.1.2. Uma opção podendo variar entre pescados, aves, carnes vermelhas com osso ou carne suína de primeira qualidade;

4.6.3.1.3. Outra opção que envolva carne moída, embutidos, lingüiça, empanados, etc.

4.6.4. Guarnições (4 opções no mínimo):

4.6.4.1. Componentes (exemplificativos):

4.6.4.1.1. Podem ser massas (lasanhas, nhoque, panqueca, macarrão), farofa, purês, suflês, tubérculos, tortas salgadas, etc.

4.6.5. Grelhados (2 opções):

4.6.5.1. Componentes (exemplificativos):

4.6.5.1.1. Podem variar entre filé de frango, peixes, alcatra e contra-filé. (de primeira qualidade e sem gordura).

4.6.6. Sobremesas (2 opções no mínimo):

4.6.6.1. Componentes (exemplificativos):

4.6.6.1.1. Podem variar entre pavês, tortas, pudins, doce de leite, doces regionais etc.

4.6.7. Fruta (mínimo 02 opções):

4.6.7.1. Componentes (exemplificativos):

- 4.6.7.1.1.** Frutas da época, de boa qualidade próprias para o consumo (não poderão estar passadas).
- 4.7.** As carnes deverão ser de primeira qualidade, servidas sem gorduras, nervuras, etc.
- 4.8.** Deverá ser evitado o uso de condimentos ou temperos fortes (especiarias) no preparo das refeições, os quais devem ser servidos, separadamente, a pedido;
- 4.9.** As bebidas serão pagas à parte do valor pago pela refeição, não cabendo, portanto, incluir tais itens no preço do quilograma da comida, sendo a bebida servida em embalagem própria, lata, garrafa ou caixinha;
- 4.10.** É facultativo o fornecimento gratuito de água mineral em garrações por parte da Concessionária;
- 4.11.** A embalagem “marmitex” (para transportar alimentos) acarretará acréscimo no custo da refeição, no máximo de R\$ 0,70 (setenta centavos);
- 4.12.** O alimento principal são as proteínas de origem animal as quais englobam carnes brancas e/ou vermelhas, não sendo consideradas estas apenas componentes de preparações tais como arroz de carreteiro;
- 4.13.** A Concessionária colocará à disposição dos usuários condimentos em cada mesa, em recipientes apropriados (galheteiros), em perfeito estado de higiene e conservação, sal de cozinha, palitos e guardanapos;
- 4.14.** Os talheres (garfos e facas) deverão ser disponibilizados em embalagens plásticas individuais, juntamente com guardanapos;
- 4.15.** O cardápio, devidamente assinado pela Nutricionista da Concessionária, para o 1º (primeiro) bimestre do Contrato, deverá ser apresentado à Gerência de Qualidade de Vida, 02 (dois) dias antes do início das atividades;
- 4.16.** O cardápio deverá ser diversificado durante a semana – segunda a sexta-feira, devendo haver diversidade de cardápio entre as semanas, ou seja, o cardápio da semana seguinte deve ser diferente ao cardápio da semana vencida;
- 4.17.** Os cardápios deverão ser avaliados, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização, pela Gerência de Qualidade de Vida – GQV/SEJUF;
- 4.18.** Ao final de cada bimestre, precisamente até o dia 28 (vinte e oito), a Concessionária deverá apresentar o cardápio, devidamente assinado pela Nutricionista, para o próximo bimestre, cabendo à Gerência de Qualidade de Vida da Concedente a aprovação ou solicitação de modificação, inclusive quanto à diversidade de opções;
- 4.19.** O acompanhamento dos cardápios bem como das atividades de preparo dos alimentos deverá ser constantemente acompanhado pelo Nutricionista da Concessionária;
- 4.20.** Não será considerado, o peso dos pratos e embalagens para fins de pesagem.

CLÁUSULA QUINTA – DO PADRÃO DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS/ REFEIÇÕES

- 5.1.** A Concessionária deverá fornecer refeições de acordo com os cardápios aprovados previamente pela Concedente, em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, dentro das melhores condições de higiene e técnicas culinárias, observando rigorosamente o valor nutritivo dos pratos;
- 5.2.** Os Gêneros Alimentícios devem obedecer, conforme mencionado, às normas da vigilância sanitária, bem como conter o selo de qualidade dos órgãos de inspeção competentes;
- 5.3.** Os óleos de cozinha deverão ser apenas os de origem vegetal (soja, milho, canola, girassol) e as sobras dos mesmos utilizados em frituras não poderão ser reaproveitados;
- 5.4.** Os azeites deverão ser de boa qualidade sem qualquer mistura com outros óleos;
- 5.5.** Todos os demais gêneros e materiais de consumo não relacionados e que fizerem parte do programa alimentar oferecido deverão obedecer aos mesmos requisitos mínimos do padrão de qualidade certificado pelos órgãos competentes;
- 5.6.** Os laticínios em geral deverão também ser de boa qualidade, fornecidos em embalagem à vácuo e “Tetra Pack” e consumido no prazo estipulado pelos fornecedores. No caso dos queijos, preferencialmente estes deverão ser do tipo: minas, prato, mussarela e parmesão (para massas);
- 5.7.** As proteínas de origem animal como carnes bovinas, suínas, de aves e de peixes assim como com os embutidos tipo lingüiça e presuntos, deverão necessariamente ser frescos, limpos, isentos de grande quantidade de gordura, com carimbo do SIF, nome do fornecedor e prazo de validade;
- 5.8.** Os Refrigerantes (do tipo: normal, diet e light), serão do tipo gasoso de sabores variados conforme oferta de mercado. Os sucos industrializados serão fornecidos em lata ou caixinha (do tipo: normal, diet e light) e a água mineral deverá ser em garrafas plásticas, com e sem gás. Para a venda deverão ser servidos obrigatoriamente na embalagem original, fornecidos com copos descartáveis para o consumo;
- 5.9.** Fica expressamente proibida a venda ou fornecimento de qualquer bebida alcoólica ou cigarros sob pena de rescisão imediata do Contrato.

CLÁUSULA SEXTA – DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

- 6.1.** A **CONCESSIONÁRIA** receberá as instalações, mediante Contrato de Concessão de Uso, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com reformas/manutenção das instalações, bem como o fornecimento e montagem da estrutura necessária à execução dos serviços, tais como: móveis, equipamentos e utensílios em geral, devendo apenas obedecer às exigências colocadas pela Concedente, tais como a procedência dos equipamentos e utensílios os quais deverão estar em perfeito estado de conservação, higiene e apresentação, mediante avaliação da Concedente;
- 6.2.** A Concessionária deverá providenciar todos os utensílios de cozinha do restaurante, tais como: pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, paliteiros, bandejas, formas, e todos os outros utensílios/equipamentos necessários ao perfeito funcionamento do serviço contratado. Os mesmos deverão ser de aquisição recente;
- 6.3.** A inclusão de qualquer equipamento deverá ser previamente comunicada à Gerência de Qualidade de Vida – GQV da Concedente;
- 6.4.** Caberá à Concessionária, tendo em vista as condições físicas do local a ser executado o objeto, definir quais móveis, utensílios e equipamentos serão apropriados e suficientes, cuja relação poderá ser acrescida ou suprimida a qualquer tempo, sendo, no caso de equipamentos elétricos, imprescindível comunicar à Concedente para adequação da estimativa do consumo;
- 6.5.** A Concessionária deverá proceder à instalação de exaustores em perfeito estado de conservação, higiene e apresentação, conforme orientação dos técnicos da GOPI – Gerência de Obras e Patrimônio Imobiliário da SEJUF/SEFAZ;
- 6.6.** As reformas necessárias no imóvel não poderão ultrapassar o prazo máximo estipulado para o início dos serviços contratados;
- 6.7.** Qualquer procedimento de reforma ou revitalização após a implantação definitiva do serviço do presente contrato deverá ocorrer sem que haja necessidade de paralisação do serviço por conta disso, ou seja, deverão ocorrer ao final do horário de funcionamento ou aos finais de semana;
- 6.8.** A Concessionária deverá zelar pela aparência e estrutura do prédio, mantendo-o sempre organizado, sem infiltrações, paredes mofadas, descascadas, entre outros;
- 6.9.** Sempre que houver necessidade, a Concessionária deverá proceder a pintura do local, revitalização dos banheiros e demais reparos/reformas, em horário que não afete a prestação dos serviços, exceto em caso de força maior, devidamente justificado e comunicada à Gerência de Qualidade de Vida, não podendo ultrapassar o prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas de interrupção do atendimento;
- 6.10.** A Concessionária deverá manter sempre os banheiros devidamente equipados com; papel higiênico de 1ª qualidade, papel toalha, sabonete líquido, desinfetante nos vasos e mictórios, espelhos próximos as pias, tampas nos vasos sanitários em perfeito estado de conservação e higiene, serviço hidráulico em perfeito estado de uso, etc.
- 6.11.** Toda e qualquer reforma, bem como, serviços de dedetização, desratização, eliminação de pragas em geral, recuperação hidráulica, elétrica e outras deverão ser realizadas nos finais de semana ou feriados prolongados, a fim de não afetar a prestação dos serviços, salvo em casos comprovados, cabendo justificativa ao Fiscal do Contrato;
- 6.12.** Havendo a necessidade dos serviços acima citados em dias úteis, os serviços contratados não poderão ser suspensos por mais de 24 (vinte e quatro) horas;
- 6.13.** Exemplificativamente, móveis, equipamentos e utensílios devem seguir o padrão mínimo de um restaurante comum conforme relação a seguir:
- 6.13.1.** Equipamentos em perfeito estado de conservação, higiene e apresentação:
- 6.13.1.1.** Aparador grande;
 - 6.13.1.2.** Aparelhos para fechar marmiteix;
 - 6.13.1.3.** Ar condicionado de 30.000 btus;
 - 6.13.1.4.** Ar condicionado de 60.000 btus;
 - 6.13.1.5.** Armário de aço para escritório;
 - 6.13.1.6.** Armário grande de ferro galvanizado;
 - 6.13.1.7.** Armário grande p/ despensa;
 - 6.13.1.8.** Assadeiras de alumínio;
 - 6.13.1.9.** Assadeiras médias;
 - 6.13.1.10.** Balanças eletrônicas;
 - 6.13.1.11.** Balcão grande frio para sobremesas;
 - 6.13.1.12.** Balcão para o caixa;
 - 6.13.1.13.** Balcão próprio para acondicionamento de saladas;
 - 6.13.1.14.** Bancadas de acondicionamento frio e quente com o espaço para cubas necessárias à distribuição da composição do cardápio;
 - 6.13.1.15.** Câmara fria – 8 portas;
 - 6.13.1.16.** Chapa para grelhados;
 - 6.13.1.17.** Chapa para manter massas e carnes aquecidas;

- 6.13.1.18.** Churrasqueira;
- 6.13.1.19.** Cilindro de massa;
- 6.13.1.20.** Coifa em aço inox com duto para retirada de ar quente do tamanho adequado (aproximadamente 1,30 x3,20 m);
- 6.13.1.21.** Conchas grandes em aço inox;
- 6.13.1.22.** Conchas pequenas em aço inox;
- 6.13.1.23.** Cuba grande de inox;
- 6.13.1.24.** Cuba grande de plástico;
- 6.13.1.25.** Cuba grande de plástico c/tampa;
- 6.13.1.26.** Descascador de legumes grande;
- 6.13.1.27.** Encanamento p/ gás;
- 6.13.1.28.** Escada grande;
- 6.13.1.29.** Escorredor de prato industrial;
- 6.13.1.30.** Escorredores grandes p/ macarrão em aço inox;
- 6.13.1.31.** Escumadeiras grandes;
- 6.13.1.32.** Espetos grandes;
- 6.13.1.33.** Escumadeira pequenas;
- 6.13.1.34.** Extrator para suco;
- 6.13.1.35.** Exaustor grande de parede;
- 6.13.1.36.** Faca grande;
- 6.13.1.37.** Faca pequena;
- 6.13.1.38.** Fatiadores de frios;
- 6.13.1.39.** Fogão industrial de alta pressão (novo);
- 6.13.1.40.** Fogão industrial c/06 bocas e chapa (novo);
- 6.13.1.41.** Formas para pudim;
- 6.13.1.42.** Forno industrial para tortas (novo);
- 6.13.1.43.** Forno de microondas;
- 6.13.1.44.** Freezer 1.400 litros 4 portas;
- 6.13.1.45.** FREEZER 480 Litros 2PORTAS (para acondicionar separadamente aves, bebidas, carnes vermelhas, massas e outros);
- 6.13.1.46.** Frigideira grande;
- 6.13.1.47.** Fritadeira industrial elétrica;
- 6.13.1.48.** Galheteiros;
- 6.13.1.49.** Geladeira vertical p/ refrigerantes com porta de vidro;
- 6.13.1.50.** Geladeira industrial para acondicionar frios;
- 6.13.1.51.** Jogos de mesas padronizados com capacidade para 04 lugares ou mais;
- 6.13.1.52.** Jogos de talheres;
- 6.13.1.53.** Latão para lixo;
- 6.13.1.54.** Liquidificador industrial;
- 6.13.1.55.** Mesa de ferro revestida de inox;
- 6.13.1.56.** Mesa de inox grande compatível com o estrado;
- 6.13.1.57.** Mesa grande de mármore;
- 6.13.1.58.** Multiprocessador de alimentos/legumes;
- 6.13.1.59.** Panelas a vapor grandes (novas);
- 6.13.1.60.** Panelas de pressão de 20 litros (novas);
- 6.13.1.61.** Panelas grandes de alumínio (novas);
- 6.13.1.62.** Panelas médias de alumínio (novas);
- 6.13.1.63.** Panelas pequenas de alumínio (novas);
- 6.13.1.64.** Pegador de saladas;
- 6.13.1.65.** Picador industrial de legumes;
- 6.13.1.66.** Porta guardanapos para as mesas;
- 6.13.1.67.** Pratos;
- 6.13.1.68.** Purificador de água;
- 6.13.1.69.** Recheau grande;
- 6.13.1.70.** Sistema de gás embutido com cilindro de reabastecimento;
- 6.13.1.71.** Sistema informatizado para recebimento e controle de mercadorias;
- 6.13.1.72.** Sistema informatizado para geração do peso e valor da alimentação (almoço);
- 6.13.1.73.** Suporte p/ papel toalha p/ banheiro;
- 6.13.1.74.** Tábuas de cortar de polietileno;
- 6.13.1.75.** Travessas de vidro p/sobremesa;
- 6.13.1.76.** Recipientes em geral para acondicionar qualquer tipo de alimento;

6.14. Os utensílios enumerados acima deverão ser necessariamente de inox, quando muito polietileno, compreendendo também aquário para molhos; aventais; bandejas; colheres grandes e pequenas; conchas; copos descartáveis; espátulas; facas; formas, travessas, assadeiras; galheteiros; guardanapos de papel; lixeiras grandes; luvas; material para limpeza e higienização; panelas de tamanhos diversos; panelas de pressão; panos de chão; panos de prato; peneiras; porta guardanapos; pratos grandes; pratos de sobremesa; rodos e vassouras; sacos de lixo; tábuas de carne de polietileno; tábuas para frios; talheres, conchas e pegadores de inox; toucas e demais acessórios; xícaras grandes, etc;

6.15. O rol dos utensílios, equipamentos e móveis destacados acima são meramente explicativos tomando por base o mínimo necessário para o bom funcionamento de um Restaurante;

6.16. Será feita avaliação periódica, pelo Fiscal do Contrato, para comprovação do bom estado de conservação, higiene e apresentação dos equipamentos e utensílios.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO ARMAZENAMENTO DA MATÉRIA-PRIMA

7.1. Os alimentos deverão ser armazenados separadamente respeitando as devidas categorias, divididos em: secos e não-percíveis; frutas, verduras e legumes; congelados; laticínios; carnes, peixes e aves crus; alimentos cozidos, etc., em temperaturas apropriadas;

7.2. Os produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente, rigorosamente isolados em dependência própria;

7.3. Alimentos fora do prazo, violados, expostos, infestados, acondicionados em embalagens enferrujadas ou deterioradas deverão ser descartados e nunca estocados;

7.4. Sempre que necessário deverão ser substituídas as borrachas dos freezers e geladeiras para manter os equipamentos em perfeito estado de conservação.

CLÁUSULA OITAVA - DO PREPARO DAS REFEIÇÕES

8.1. Utilização de alimentos tratados com técnicas de higiene como pasteurização, devidamente fiscalizados pelas autoridades competentes;

8.2. Utilizar ingredientes dentro dos padrões de referência mencionados neste Contrato;

8.3. Cozinhar os alimentos durante o tempo correto para o seu completo cozimento;

8.4. Não manter os alimentos prontos expostos por muito tempo à temperatura ambiente;

8.5. Armazenar os alimentos cozidos em condições específicas de calor ou de frio conforme a procedência;

8.6. Não permitir o contato entre alimentos crus e cozidos;

8.7. Sempre utilizar garfos e pegadores, de material próprio, para manusear os alimentos a serem servidos;

8.8. Observar a manutenção da limpeza de toda estrutura física e equipamentos antes, durante e depois do preparo e distribuição da alimentação;

8.9. Os recipientes de lixo, devem estar sempre tampados;

8.10. Evitar demasiada manipulação dos alimentos;

8.11. Obrigatório o uso de luvas descartáveis quando do corte da carne ou guarnições prontas;

8.12. Carnes, saladas, guarnições, doces e salgados deverão ser dispostos e preparados em ambientes separados específicos a cada um deles;

8.13. Lavar frutas verduras e legumes em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito para alimentos de acordo com instruções do fabricante.

CLÁUSULA NONA - DO ACONDICIONAMENTO, DO TRANSPORTE E DA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

9.1. É obrigatório uso de tocas, máscaras e luvas descartáveis pelos funcionários responsáveis pelo acondicionamento e manipulação das refeições durante a distribuição nas cubas térmicas;

9.2. Planejar adequadamente as atividades de preparo, acondicionamento e transporte favorecendo a distribuição e consumo o mais rápido possível evitando também tumulto entre funcionários e clientes;

9.3. Definir acesso rápido, preciso e amplo para os funcionários procederem a reposição dos alimentos nas ilhas de distribuição;

9.4. A organização do espaço será no sentido de estabelecer fila em sentido único para os usuários se servirem e outro sentido separado para os funcionários operarem a reposição dos alimentos nas cubas de distribuição com o intuito de evitar tumultos, e que os usuários e funcionários se debrucem sobre a cuba para servir ou repor os alimentos;

9.5. As cubas/estufas do buffet de distribuição deverão ser novas e estar de acordo com a estética reformulada para o local;

9.6. Deverá também haver organização do espaço para servir os grelhados para que não haja exposição direta dos usuários do restaurante a caloria e gordura suspensa excessiva;

9.7. Não será permitido em nenhuma hipótese o aproveitamento de qualquer componente da refeição preparada e não servida, para elaboração dos alimentos a serem servidos posteriormente;

9.8. Retirar os alimentos do balcão térmico ou das cubas de distribuição tão logo termine o horário de distribuição;

9.9. As medidas mencionadas acima e dos outros itens do presente Contrato não excluem a adoção de outras medidas determinadas por lei.

CLÁUSULA DEZ - DA RELAÇÃO DE MATERIAIS EXISTENTES NA ÁREA DO RESTAURANTE

10.1. Área externa:

10.1.1. 11 (onze) Luminárias de embutir c/ 02 lâmpadas fluorescentes 2x40w;

10.1.2. 03 (três) Ventiladores;

10.1.3. 01 (uma) Pia com cubas inox.

10.2. Área interna:

10.2.1. 10 (dez) Luminárias de sobrepor com lâmpadas fluorescentes 2x40w;

10.2.2. 03 (três) pias com cubas inox;

10.2.3. 02 (dois) vasos sanitários;

10.2.4. 02 (dois) Lavatórios;

10.2.5. 01 (um) armário revestido em fórmica medindo 460 x 60 x 80 (superior);

10.2.6. 01 (um) armário revestido em fórmica medindo 460 x 70 x 80 (superior).

10.3. A Concessionária deverá realizar a manutenção periódica dos itens elencados acima, realizando trocas sempre que necessário, mediante comunicação prévia à SEFAZ, através da Gerência de Obras e Patrimônio Imobiliário (GOPI).

CLÁUSULA ONZE – DO REAJUSTE DOS PREÇOS

11.1. Os preços das refeições por quilograma do almoço (PA) admitem reajuste visando à adequação aos novos preços de mercado, observando o interregno mínimo de 12 (doze) meses e demonstração analítica da variação dos custos dos componentes do Contrato, devidamente justificada;

11.2. O valor de remuneração (VR) pela Concessão de Uso será reajustado, anualmente, de acordo com a variação do INPC (Índice Nacional de Preços ao Consumidor), divulgado pelo Banco Central do Brasil.

CLÁUSULA DOZE – DO VALOR E DA FONTE DOS RECURSOS

12.1. O presente Contrato não produzirá quaisquer despesas para o Orçamento do Estado, sendo que, para efeitos de valor global do Contrato será considerado o VALOR DE REMUNERAÇÃO PELA CONCESSÃO DE USO (VR) ANUAL, sendo obtido através da multiplicação do VR mensal pelo número de meses de vigência do Contrato, ou seja, 12 (doze) meses;

12.2. Os recursos recebidos da Concessionária do Valor de Remuneração pela Concessão de Uso (VR), serão contabilizados mensalmente, sendo que a Concessionária se compromete a apresentar o comprovante de recolhimento para controle mensal da Gerência de Contratos – GCON da Concedente, sob pena de rescisão contratual.

CLÁUSULA TREZE - DO PREÇO E DA FORMA DE PAGAMENTO

13.1. O preço por quilograma de refeição será de **R\$ 12,99 (doze reais, noventa e nove centavos);**

13.2. Para arcar com as despesas decorrentes dos gastos mensais com energia elétrica e água/esgoto do prédio, a Concessionária pagará para a Concedente, mensalmente, o valor de **R\$ 2.101,00 (dois mil, cento e um reais), reajustável anualmente pelo INPC;**

13.3. O pagamento do Valor da Remuneração pela Concessão de Uso (VR) será efetuado mediante a emissão de guia de recolhimento por **Documentação de Arrecadação – DAR**, com código de pagamento **9415**, com vencimento até o dia 05 (cinco) do mês subsequente ao da execução dos serviços;

13.4. O pagamento somente será confirmado mediante a apresentação do comprovante de pagamento acompanhado pelos comprovantes de regularidade com os encargos sociais previstos, em especial dos empregados;

13.5. A Concessionária, sob pena de rescisão contratual, deverá apresentar mensalmente ao Fiscal do Contrato, o comprovante de pagamento acompanhado da prova de regularidade junto a Fazenda Pública Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou da sede da Concessionária, por meio das Certidões expedidas pelos órgãos competentes, que estejam dentro do prazo de validade expresso na própria Certidão, composta de:

13.5.1. Certidão de quitação de Tributos Federais, neles abrangidos as Contribuições Sociais, administrados pela Secretaria da Receita Federal;

13.5.2. CND – Certidão Negativa de Débito do ISSQN, expedida pela Prefeitura Municipal;

13.5.3. CND – Certidão Negativa de Débito Fiscal, expedida pela Agência Fazendária da Secretaria de Estado de Fazenda, do respectivo domicílio tributário;

13.5.4. CND – Certidão Negativa de Débito do INSS, relativo à empresa Concessionária;

13.5.5. CRF – Certidão de Regularidade do FGTS;

13.5.6. Prova de Recolhimento do FGTS, mediante apresentação do GFIP, relativo a todos os empregados da Concessionária, correspondente ao mês da última competência vencida.

13.6. Apresentação da folha de pagamento, relativa aos funcionários executores das atividades estabelecidas no contrato, devendo haver concordância com a relação de funcionários entregue ao fiscal do contrato;

13.7. Comprovação de recolhimento individual, relativo ao mês anterior, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, referente aos funcionários executores das atividades estabelecidas no contrato, devendo haver concordância com a relação de funcionários entregue ao fiscal do contrato;

13.8. Comprovação do recolhimento, relativo ao mês anterior, da previdência social – INSS, referente aos funcionários das atividades estabelecidas no contrato, devendo haver concordância com a relação de funcionários entregue ao fiscal do contrato;

13.9. Os documentos acima poderão ser modificados caso haja alteração na legislação vigente, podendo, a critério da Administração, ser solicitado algum documento complementar julgado necessário à complementação do Contrato.

CLÁUSULA QUATORZE - DA VIGÊNCIA

14.1. O presente Contrato vigorará por um período de 12 (doze) meses, **com início em 01/08/2009 e término em 01/08/2010**, podendo ser prorrogado nos termos da Lei Federal n. 8.666/93 e as suas posteriores alterações;

14.2. Fazendo-se necessária a prorrogação de vigência, esta será formalizada mediante celebração de Termo Aditivo.

CLÁUSULA QUINZE – DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES

15.1. Este Contrato deverá ser executado fielmente pelas partes de acordo com as Cláusulas avençadas e na Lei Federal n. 8.666/93, respondendo as mesmas pelas conseqüências de sua inexecução total ou parcial.

15.2. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA:

15.2.1. Responsabilizar-se integralmente pelo objeto contratado, nos termos da legislação vigente;

15.2.2. Responder pela manutenção, após instalação definitiva do Restaurante lanchonete, das dependências do Restaurante no que tange a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, cozinha, banheiro, e etc, diária e continuamente utilizando produtos de limpeza adequados e específicos para a natureza do serviço, incluindo alto teor bactericida e ação fungicida;

15.2.3. Realizar dedetização periódica, de 6 (seis) em 6 (seis) meses, ou menos, caso haja necessidade. Essa atividade deverá ocorrer sempre ao final do expediente da sexta-feira, **e ainda a cozinha deverá receber a limpeza necessária antes de voltar a preparar as refeições;**

15.2.4. Zelar pela qualidade de saúde de seus funcionários por intermédio da realização de exames médicos, no mínimo a cada 6 (seis) meses;

15.2.5. Garantir a segurança física da mão-de-obra, fornecendo os equipamentos de segurança individuais indispensáveis;

15.2.6. Designar um funcionário para manter relações e estabelecer entendimentos, receber comunicações bem como transmiti-las, entre outras atividades/providências;

15.2.7. Responsabilizar-se por todos os impostos, taxas, encargos sociais e obrigações de ordem trabalhista, previdenciária e civil, decorrentes de suas atividades, bem como o pagamento de salários e benefícios a seus funcionários;

15.2.8. Apresentar ao fiscal do contrato, antes do início da execução do contrato, cópia dos seguintes documentos: qualificação profissional dos seus funcionários, carteira de identidade, contrato de trabalho e exames médicos laborais admissionais (previstos na NR- 7 do Ministério do Trabalho);

15.2.8.1. Mesmo quando da inclusão de novos funcionários no quadro, a exigência acima deverá ser observada.

15.2.9. Manter por conta própria todos os funcionários devidamente uniformizados e identificados pelo uso de crachá. A apresentação deverá ser obrigatória e permanentemente limpa e asseada tanto no aspecto pessoal como no de vestuário e calçado, podendo ser substituído imediatamente, por solicitação da Concedente aquele que não preencher estas exigências ou for considerado inapropriado à boa ordem e às normas disciplinares;

15.2.9.1. Fornecer aos funcionários a quantidade de uniformes completos necessários compreendendo calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorros, toca, boné, luvas, máscara, etc., adequados inclusive para as atividades de produção das refeições e distribuição;

15.2.11. Os profissionais para execução dos serviços contratados devem ser devidamente qualificados;

15.2.12. O serviço prestado é de caráter contínuo e ininterrupto, portanto a Concessionária deverá manter pessoal capaz de atender aos serviços não sendo justificável desfalque por motivo de férias,

licença, falta, demissão ou qualquer outro motivo devendo a Concessionária acatar a sugestão da Concedente quando esta por ventura constatar insuficiência no número de pessoal acarretando falha no atendimento;

15.2.13. Garantir a utilização de matéria-prima padrão adequada, em consonância com critérios higiênico-sanitários e nutricionais;

15.2.14. Garantir a supervisão quanto ao processo de higienização dos utensílios, pratos e talheres visando manter a sanidade microbiológica;

15.2.15. A reciclagem material dos funcionários é de extrema importância, sendo necessário para este feito, promover anualmente treinamentos de manipulação de alimentos entre outros;

15.2.16. A aquisição e o uso do Gás de cozinha é de responsabilidade da Concessionária;

15.2.17. A Concessionária deverá providenciar a instalação de novos exaustores para a melhora do ar no espaço do refeitório, conforme orientação dos engenheiros da GOPI/SEFAZ, além de proporcionar ambiente climatizado, mediante a instalação 04 (quatro) condicionadores de ar tipo Split com capacidade de 36.000 BTU's. Deverá ainda providenciar a instalação de mesas e cadeiras em número suficiente para acomodação dos clientes, cujo padrão de composição e *design* deverá seguir ao das instalações do local, devendo ainda ser submetido à aprovação Gerência de Qualidade de Vida;

15.2.18. Submeter, periodicamente, os bens utilizados para execução dos serviços à manutenção para garantir o pleno funcionamento dos mesmos. Toda manutenção dos equipamentos, utensílios, bem como estrutura que se deteriorar fica a cargo da Concessionária;

15.2.19. É de responsabilidade da Concessionária também a manutenção **semestral** da rede hidráulica, elétrica, de esgoto, reposição de metais e pintura do espaço concedido, além da limpeza **mensal** da caixa de gordura e fossa séptica;

15.2.19.1. No que diz respeito a equipamentos condicionadores de Ar, os mesmo deverão, além de ter pouco tempo de uso, serem submetidos a manutenção periódica, cabendo à Concessionária comprovar mediante apresentação de nota fiscal/fatura dos serviços de manutenção realizados por empresa autorizada;

15.2.20. Manter fixado em local visível o cardápio semanal assim como a tabela de preços;

15.2.21. Utilizar o mínimo de óleo vegetal possível a fim de prevenir doenças crônico-degenerativas;

15.2.22. A Concessionária precisa manter em seu quadro de funcionários pelo menos uma pessoa graduada em nutrição que exerça a profissão para executar atividades de educação nutricional através de informativos e outros recursos;

15.2.23. Os itens programados nos cardápios deverão manter-se disponíveis até o encerramento das atividades;

15.2.24. Utilizar somente utensílios novos, em aço inoxidável para o preparo, até mesmo para retirada dos alimentos dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição;

15.2.25. A Concessionária deverá, durante toda a execução do contrato, manter-se regular com os documentos e tributos federais, estaduais e municipais, tais como: Certidão Negativa de Débitos do FGTS; Certidão Negativa de Débitos do INSS; Certidão Negativa de Débitos da Fazenda Estadual modelo ICMS/IPVA para recebimento da Administração Pública (obtida pela Secretaria de Fazenda do Estado);

15.2.26. Responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, cíveis, penais, comerciais, fiscais, previdenciários e aqueles decorrentes de acidentes de trabalho de seus empregados, no desempenho de seus serviços ou em conexão com eles;

15.2.27. Providenciar prontamente a correção de quaisquer deficiências apontada pela Concedente quanto à execução dos serviços;

15.2.28. Responsabilizar-se por eventuais danos e prejuízos que a qualquer título vier causar a Secretaria de Estado de Fazenda respondendo por si e por seus funcionários;

15.2.29. Não transferir a terceiros, nem que parcialmente, o objeto do Contrato;

15.2.29.1. O serviço de dedetização e manutenção em geral poderão ser terceirizados para empresa especializada com registro em órgão competente, ficando sob inteira responsabilidade da Concessionária os serviços prestados;

15.2.30. Manter visível o Alvará de Funcionamento e o Sanitário, emitidos pelo Órgão competente no prazo adequado;

15.2.31. Disponibilizar chaves de acesso às instalações para eventuais casos de emergência e fora do horário normal de atendimento;

15.2.32. Manter disponíveis e em perfeitas condições de funcionamento extintores de incêndios para possíveis infortúnios que venham ocorrer;

15.2.33. Primar pela coleta, quantas vezes se fizer necessário, do lixo resultante da atividade, devidamente acondicionado em sacos plásticos próprios para o recolhimento, conforme normas técnicas de higiene, evitando assim proliferação de insetos, roedores e microorganismos bem como a disseminação de odores desagradáveis, sendo de responsabilidade da Concessionária a aquisição dos

materiais e equipamentos específicos para esse serviço, inclusive atentando para a coleta e acondicionamento seletivo.

15.2.34. Caberá à Concessionária responsabilizar-se pelos danos causados aos consumidores dos alimentos quando comprovada a inobservância das condições previstas na presente norma, na legislação do Ministério da Saúde e na ANVISA;

15.2.34.1. A Concessionária deverá manter, obrigatoriamente por 72 (setenta e duas) horas e guardados em recipientes e local apropriados, amostras das refeições servidas diariamente para, em caso de intoxicação alimentar coletiva, encaminhá-la para análise, correndo por conta da Concedente as despesas da referida análise;

15.2.35. Cumprir integralmente os termos do Edital de Licitação da Concorrência Pública Nacional n. 001/2009/SEJUF – SEFAZ/PGE (FUNGEFAZ);

15.2.36. A CONCESSIONÁRIA deverá responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar à Secretaria de Estado de Fazenda ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou de seus prepostos, independentemente de outras comunicações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

15.3. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE:

15.3.1. A Lei Complementar n. 264, de dezembro de 2006, que dispõe sobre a organização e o funcionamento da administração sistêmica, no âmbito do Poder Executivo Estadual, prevê que a competência para administrar as hipóteses constantes nos itens abaixo dispostos, cabe ao Núcleo Sistêmico, representado no caso da Secretaria de Estado de Fazenda, pela SEJUF – Secretaria Executiva Jurídica e Fazendária;

15.3.2. Assegurar o livre acesso dos empregados da Concessionária aos locais onde se fizerem necessários os serviços, ou seja, proporcionar toda facilidade para que a Concessionária possa desempenhar suas atividades dentro das normas impostas;

15.3.3. Colocar à disposição da Concessionária as áreas destinadas ao vestiário feminino e masculino para serem usadas pelos funcionários do Restaurante, não sendo, porém, de uso exclusivo dos mesmos;

15.3.4. Fiscalizar a execução do contrato, por intermédio da Gerência de Qualidade de Vida – GQV da Secretaria de Estado de Fazenda a qual elaborará relatório mensal de ocorrências aos quais serão remetidos quaisquer fatos relevantes;

15.3.5. Em caso de alteração nos horários de funcionamento da Secretaria de Estado de Fazenda que acarrete mudanças no atendimento aos usuários do Restaurante, a comunicação será feita mediante simples ofício, encaminhado com antecedência.

CLÁUSULA DEZESSEIS - DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

16.1. A Concessionária deverá explorar o espaço objeto da presente concessão, ficando expressamente proibida a transferência dos mesmos para exploração de terceiros;

16.2. A Concessionária não poderá em hipótese alguma utilizar as dependências do Restaurante para produzir, estocar ou receber alimentos provenientes e/ou destinados a outros estabelecimentos que não sejam para o Restaurante do servidor para o qual foi contratada;

16.3. Para a acomodação dos usuários, a Concessionária deverá providenciar móveis em material de qualidade seguindo o padrão de estética local e ainda às normas de ergonomia;

16.4. A Concessionária deverá providenciar a documentação necessária junto às autoridades competentes para o funcionamento do restaurante dentro das normas legais vigentes, mantendo-as sempre atualizadas;

16.5. É de responsabilidade da Concessionária arcar com uma linha telefônica para ligações externas;

16.6. O preparo das refeições deverá necessariamente ser realizado nas dependências do Restaurante. Os itens que porventura não puderem ser processados na sede da Concedente serão de inteira responsabilidade da Concessionária desde a produção até o transporte que deverá ser realizado com estrita observância das normas técnicas pertinentes;

16.7. A Concedente poderá solicitar a inspeção de Órgãos oficiais tais como a Secretaria Estadual de Saúde, vigilância sanitária entre outros Órgãos oficiais competentes a fim de verificar as condições de higiene do Restaurante. É de responsabilidade da Concessionária pagar todas as multas que venham a ser impostas pelos Órgãos competentes pela não observância da lei ou regulamentos relativos a prestação dos serviços contratados;

16.8. As benfeitorias que eventualmente sejam realizadas pela Concessionária nas dependências do restaurante dependerão da prévia e expressa autorização da Concedente e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à Concessionária o direito de retenção ou reclamar indenização a qualquer título, exceto as voluptuárias, desde que sua retirada não prejudique ou afete a estrutura do espaço ocupado;

16.9. A Concessionária não poderá aumentar os preços das refeições sem a prévia autorização por escrito da Concedente.

CLÁUSULA DEZESSETE – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. Caso a CONTRATADA falhe ou fraude a execução deste Contrato, não mantenha a proposta, se comporte de modo inidôneo, faça declaração falsa ou cometa fraude fiscal, garantido o direito de ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, conforme determina a Lei Federal n. 8.666/93;

17.2. Ressalvada a hipótese de força maior e caso fortuito, conforme definido no item 17.5, o atraso injustificado na execução parcial ou total do objeto, sujeitará a CONTRATADA, nos termos do artigo 86 da Lei n. 8.666/93, à multa de mora diária, a ser calculada conforme a seguinte fórmula:

$$M = R\$ 0,20 \times \frac{V}{T} \times \text{dias de atraso}$$

onde:

M = é o valor da multa a ser paga

V = é o preço global atualizado do contrato

T = é o prazo máximo de execução do objeto contratado

17.3. Na aplicação da fórmula acima, ocorrendo dízima na divisão dos valores representados por “V” e “T”, estes serão arredondados para mais.

17.4. A aplicação de multa não impede que a Contratante rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas na Lei Federal n. 8.666/93;

17.5. Entende-se por motivos de caso fortuito/força maior, para efeito de penalidades e sanções: ato de inimigo público, guerra, bloqueio, insurreições, levantes, epidemias, avalanches, tempestades, raios, enchentes, perturbações civis, explosões, greves, ou quaisquer outros acontecimentos semelhantes aos acima enumerados, ou de força equivalente, que fujam ao controle razoável de qualquer das partes interessadas, que mesmo diligentemente, não consiga impedir sua ocorrência;

17.6. A CONTRATADA deverá comunicar à Contratante a ocorrência da inexecução do ajuste por motivo de força maior/caso fortuito, dentro de prazo de 02 (dois) dias de sua verificação, e apresentar os documentos da respectiva comprovação, em até 05 (cinco) dias contados do evento, sob pena de não serem considerados os motivos alegados;

17.7. A CONTRATANTE no prazo máximo de até 05 (cinco) dias consecutivos, contados do recebimento dos documentos de comprovação, deverá aceitar ou recusar os motivos alegados, dando por escrito as razões de sua eventual aceitação ou recusa;

17.8. Nos termos do art. 87 da Lei 8.666/93, pela inexecução total ou parcial do objeto contratado, a Contratante, também, poderá, garantida a prévia defesa e mediante publicação no Diário Oficial do Estado, aplicar as seguintes penalidades:

17.8.1. Advertência por escrito;

17.8.2. Multa, de natureza penal, compensatória das perdas e danos sofridos pela Administração, que será aplicada da seguinte forma:

17.8.2.1. No caso de inexecução parcial do Contrato, multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida;

17.8.2.2. No caso de inexecução total do Contrato, multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o Valor Global;

17.8.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos, sendo que em caso de inexecução total sem justificativa aceita pela Administração, será aplicado o limite máximo previsto de 05 (cinco) anos;

17.8.4. 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 sanção, depois do ressarcimento à Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item 17.8.3.(inciso IV, do art. 87, da Lei n. 8.666/1993);

17.9. O valor das multas previstas no item 17.2 será descontado dos créditos que a CONTRATADA possuir junto à Contratante, e poderá cumular com as demais sanções administrativas, exceto com a multa prevista no subitem 17.8.2;

17.10. Na hipótese de que venha a ser aplicada multa, o depósito do valor da mesma deverá ser feito no Banco do Brasil, Agência 3834-2, Conta Corrente 316.0110-3, em favor do Fundo de Gestão Fazendária;

17.11. No processo de aplicação da sanção administrativa é assegurado o direito ao contraditório e a ampla defesa, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis;

17.12. Caso a Concessionária não proceda ao recolhimento da multa no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação por parte da Concedente, o respectivo valor será descontado dos créditos que esta possuir com a Concedente, e, se estes não forem suficientes, o valor que sobejar será encaminhado para inscrição em Dívida Ativa e execução pela Procuradoria-Geral do Estado de Mato Grosso;

17.13. No prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da ciência da intimação, do ato que aplicar penalidade caberá recurso, podendo a Administração reconsiderar sua decisão ou nesse prazo encaminhá-la devidamente informada para a apreciação e decisão superior, dentro do mesmo prazo.

CLÁUSULA DEZOITO - DA RESCISÃO

18.1. O inadimplemento das cláusulas estabelecidas neste Instrumento pela Concessionária assegurará a Concedente o direito de rescindir o Contrato, no todo ou em parte, a qualquer tempo, mediante comunicação oficial no mínimo de 05 (cinco) dias de antecedência à outra parte, assegurando o direito de ampla defesa e do contraditório, em consonância com os artigos 77 *usque* 80 da Lei Federal n. 8.666/93 e as suas posteriores alterações;

18.2. A Concedente poderá rescindir o contrato por razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da Concedente e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato, mediante comunicação oficial no mínimo de 30 (trinta) dias de antecedência à outra parte, em consonância com o inciso XII, do artigo 78 c/c o artigo 79, inciso I, da Lei Federal n. 8.666/93 e as suas posteriores alterações.

CLÁUSULA DEZENOVE – DO FISCAL DO CONTRATO

19.1. A Gerência de Qualidade de Vida – GQV é a responsável em acompanhar e fiscalizar a execução do presente Contrato, devendo anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas ao Instrumento;

19.2. O servidor encarregado de acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, nos termos do artigo 67 da Lei Federal n. 8.666/93, entre outras atribuições, anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto contratado, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;

19.2.1. Quando as decisões e as providências ultrapassarem a sua alçada de competência, deverá o referido servidor solicitar aos seus superiores hierárquicos, em tempo hábil, a adoção das medidas convenientes.

CLÁUSULA VINTE - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1. Promovendo o Governo Federal medidas que alterem as condições aqui estabelecidas, os direitos e obrigações oriundas deste Contrato, serão alteradas em atendimento às disposições legais aplicáveis mediante termo de re-ratificação, exceto quando for necessária a celebração de termo aditivo, consoante o disposto no artigo 65, § 6º, da Lei Federal n. 8.666/93 e as suas posteriores alterações;

20.2. As alterações do valor do Contrato decorrentes de modificação de quantitativos, bem como as prorrogações de prazos serão formalizadas por lavratura de Termos Aditivos, os quais deverão ser autorizadas pelo Ordenador de Despesas da Concedente;

20.3. A Concedente poderá revogar este contrato por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado;

20.4. A declaração de nulidade deste Contrato opera retroativamente, impedindo efeitos jurídicos que ele, ordinariamente, deveria produzir, além de desconstituir os que porventura já tenha produzido. A nulidade não exonera a Concedente do dever de indenizar a Concessionária pelo que este houver executado até a data em que ela for declarada, e por outros prejuízos regularmente comprovados, contanto que não lhe seja imputável, promovendo-se a responsabilidade de quem lhe deu causa.

CLÁUSULA VINTE E UM – DOS PRAZOS

21.1. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Contrato, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário;

21.2. Os prazos referidos neste Contrato somente se iniciam e vencem em dia de expediente normal na Concedente.

CLÁUSULA VINTE E DOIS – DO FORO

22.1. Fica eleito o foro da Comarca de Cuiabá-MT, como competente para dirimir quaisquer dúvidas ou questões decorrentes da execução deste Contrato, excluído qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por se acharem justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento na presença das testemunhas abaixo, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para que produza todos os efeitos legais.

Cuiabá-MT, 22 de junho de 2009.

**EDER DE MORAES DIAS
SECRETÁRIO DE ESTADO DE FAZENDA
CONCEDENTE**

**BENEDITO NERY GUARIM STROBEL
SECRETÁRIO ADJUNTO EXECUTIVO DO NÚCLEO JURÍDICO E FAZENDÁRIO**

**ELOIZA ELENA DONI RIBEIRO
RIBEIRO INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA
CONCESSIONÁRIA**

TESTEMUNHAS:

RG:

RG: