

ANEXO V

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

**TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS Nº/...., QUE FAZEM ENTRE
SI O MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO E A
EMPRESA**

O MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO, com sede na Avenida Alberto Braune, 225 - Centro, na cidade de Nova Friburgo / RJ, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 28.606.630/0001-23, neste ato representado(a) pelo(a) Exmo. Senhor Prefeito Municipal JOHNNY MAYCON CORDEIRO RIBEIRO, inscrito no CPF sob o nº, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no **Processo Administrativo nº 16.957/2020** e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e da Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico por Sistema de Registro de Preços nº 047/2021**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é O **REGISTRO DE PREÇOS** para **PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO** destinada a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados nas dependências do Hospital Municipal Raul Sertã, pelo período de 12 (doze) meses, conforme condições, quantidades e especificações contidas no TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I do edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato de (mês) meses com início na data de ____/____/____ e encerramento em ____/____/____, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;

2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ (.....).

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da **Secretaria Municipal de Saúde**, para o exercício de **2021** na classificação abaixo:

Elemento de Despesa – 3.3.90.39-12;

Fonte de Recurso – 07 – SUS;

Programas de Trabalho: 30001.10.302.007.2.188 - Hospital Municipal Raul Sertã.

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), as despesas correspondentes correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado conforme estabelece o Decreto Municipal nº 258 de 27 de Setembro de 2018, desde que as certidões listadas abaixo estejam dentro da validade:

5.1.1. Negativa de Débitos Trabalhistas;

5.1.2. Fazenda Federal – abrange as contribuições sociais;

5.1.3. FGTS;

5.1.4. PGE – referente à Dívida Ativa Estadual;

5.1.5. Municipal – referente ao ISS e Dívida Ativa;

5.1.6. Estadual CND – referente ao ICMS.

5.2. A Nota Fiscal de Serviço deverá conter a identificação do Banco, número da Agência e da Conta Corrente, para que possibilite o CONTRATANTE efetuar o pagamento do valor devido;

5.3. Na ocorrência de rejeição da(s) Nota(s) Fiscal (is), motivada por erro ou incorreções, o prazo para pagamento estipulado acima passará a ser contado a partir da data de sua reapresentação.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE e REVISÃO DOS PREÇOS

6.1. Os preços serão fixos e irrealizáveis, exceto nas hipóteses do art. 65, II, d, da Lei nº 8.666/93, devidamente comprovadas.

6.2. No caso de prorrogação do prazo contratual e desde que observado o interregno mínimo de um ano, contado da data limite para apresentação da proposta, ou, nos reajustes subsequentes ao primeiro, da data de início dos efeitos financeiros do último reajuste ocorrido, os valores contratados **poderão** ser reajustados utilizando-se a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), instituído pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

6.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

6.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

6.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

6.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

6.7. Os reajustes serão formalizados por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO.

7.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

8. CLÁUSULA OITAVA - REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1.1. Executar e prestar os serviços nas dependências do Hospital Municipal Raul Sertã nos horários estabelecidos, durante 24 (vinte e quatro) horas, inclusive aos Sábados, Domingos e Feriados, sob determinação e fiscalização do Serviço de Nutrição do referido nosocômio.

9.1.2. Toda estruturação e adequação do local, onde será realizada a prestação dos serviços, ficará a cargo da CONTRATADA.

9.1.3. Efetuar os reparos e as adaptações que se façam necessários nas dependências dos Serviços de Nutrição e Dietética, nos termos da RDC vigente, para tal.

9.1.4. Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas.

9.1.5. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto do deste Termo de Referência.

9.1.6. Repor e/ou complementar, sempre que necessário, o material e equipamento recebido da CONTRATANTE, de modo que, o atendimento não fique prejudicado.

9.1.7. Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso inclusive ao término de contrato, responsabilizando-se por eventuais entupimentos causados nos ralos e calhas vinculados a prestação de serviços nas dependências do Hospital Municipal Raul Sertã, realizando reparos imediatos.

9.1.8. Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção.

9.1.9. Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

9.1.10. Deverá apresentar a Diretoria do Hospital Municipal Raul Sertã, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar da assinatura do contrato, uma listagem relacionando todos os equipamentos e materiais de propriedade da CONTRATADA e colocada à disposição da Unidade Hospitalar para que ao término do contrato possam ser retirados.



9.1.11. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários a execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas/fiscais da CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação.

9.1.12. Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da Unidade de Alimentação e Nutrição, bem como tudo que a ela disser respeito.

9.1.13. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE.

9.1.14. Fazer a manutenção preventiva, corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE quando disponível na Unidade, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.

9.1.15. Apresentar um relatório mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento.

9.1.16. Responder pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da administração.

9.1.17. Utilizar material descartável de qualidade comprovada, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para pacientes com doenças infectocontagiosas, Serviço de Emergência, Unidade de Isolamento, na custódia, pavilhão asilar e sempre que for detectada a sua necessidade pelo Serviço de Nutrição da Unidade.

9.1.18. Instalar sistema de catraca eletrônica com cartão magnético (com recarga) e/ou ponto biométrico para controle de acesso dos servidores e acompanhantes ao refeitório do Hospital Municipal Raul Sertão. Para pacientes o controle do número de refeições será feito através do quantitativo diário atualizado diariamente. O setor de Recursos Humanos, bem como o Setor de Nutrição assegurará todas as informações necessárias para implementação do sistema.

9.1.19. Deverá constar no Manual de Boas Práticas, entre outras informações, toda a tecnologia empregada na aquisição de matéria-prima, recebimento, armazenagem, descongelamento, dessalga, pré-preparo, preparo e distribuição/manutenção dos alimentos e preparações.

9.1.20. Deverão ser cumpridas e registradas as seguintes atividades em relação à aquisição de mercadorias:

9.1.20.1. Qualificação de fornecedores cadastrados com visitas técnicas registradas em formulário próprio com periodicidade semestral;

9.1.20.2. Em relação ao recebimento de mercadorias:

9.1.20.2.1. Registro da temperatura de recebimento de produtos cárneos, verificando características organolépticas, embalagens e validade;

9.1.20.2.2. Hortifrutigranjeiros, leite e derivados e estocáveis – seguir a RDC vigente ou outra legislação que a substitua;

9.1.20.3. Em relação a armazenagem de mercadorias seguir a RDC vigente ou outra legislação que a substitua.

9.1.20.4. Descrever e afixar nos locais de lavagem de mãos a técnica correta para a higienização de mãos e orientar através de treinamento registrado a frequência e necessidade da mesma.

9.1.20.5. Criar métodos para evitar a contaminação cruzada de equipamentos e utensílios.

9.1.20.6. Proteção ambiental de equipamentos, utensílios, alimentos e preparações.

9.1.20.7. Controle e registro de temperatura da cadeia quente (do preparo até a distribuição).

9.1.20.8. Registrar neste formulário justificativa e providência tomada caso a temperatura não esteja dentro do padrão recomendado.

9.1.20.9. Controle e registro da temperatura de equipamentos refrigerados.

9.1.20.10. Registrar neste formulário justificativa e providência tomada caso a temperatura não esteja dentro do padrão recomendado.

9.1.21. Em relação à distribuição de alimentos, deverá haver identificação com etiqueta adesiva na base da bandeja contendo: nome do paciente, leito, tipo de dieta e data da entrega da bandeja que será feita pela contratante (entregue em horários combinados entre ambos) e impressa pela contratada nas grandes refeições (almoço e jantar) diariamente.

9.1.22. As bandejas de dietas de pacientes deverão ser transportadas em carros fechados ou com proteção ambiental adequada e segura.

9.1.23. Descrever a técnica de higienização e desinfecção de equipamento, utensílios e superfícies.

9.1.24. Descrição da técnica de sanitização de alimentos, equipamentos, superfícies e utensílio. Para isso, deverão ser usados produtos adequados e registrados no Ministério da Saúde, bem como obedecidas as diluições recomendadas para cada produto e técnica recomendada pelo fabricante.

9.1.25. Elaboração de plano de contingência para situações emergenciais da cadeia quente e fria a fim de assegurar a continuidade dos serviços estabelecidos no presente contrato.

9.1.26. Realizar treinamento anual e individual a cada contratação de funcionários abordando a higiene pessoal, organização ambiental, postura e manipulação de alimentos e padronização de dietas após análise da contratante com material disponível para os funcionários, supervisionando, diariamente, o cumprimento das normas estabelecidas no treinamento, fazendo as ações corretivas necessárias, desta forma facilitando a correta distribuição das dietas e sua padronização visando uma melhor administração das dietas.

9.1.27. Controle bacteriológico através do método APPCC.

9.1.28. Encaminhar semestralmente e conforme solicitação da contratante, amostra de alimentos e preparações servidas aos comensais e pacientes para análise microbiológica.

9.1.29. As amostras devem ser coletadas na presença da contratante, responsabilizando-se (a contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

9.1.30. Deverão ser coletadas diariamente e a cada refeição, amostras de sentinela seguindo recomendações da legislação vigente.

9.1.31. Em caso de obras na cozinha ou em outras dependências entregues à CONTRATADA que impeça o seu funcionamento regular, os serviços não poderão ser paralisados, devendo a mesma, por meio de providências próprias, continuar a prestá-lo sem ônus de qualquer natureza e sem prejuízo para a alimentação dos beneficiários do Serviço.

9.1.32. A CONTRATADA deverá dispor na Unidade Hospitalar de container para acondicionamento de resíduo orgânico de acordo com a RDC vigente, para tal.

9.2. OUTRAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

9.2.1. Responder civil e criminalmente por todos os prejuízos, perdas e danos que por si, seus empregados e ou prepostos causarem ao imóvel e patrimônio ali contido, à Instituição, aos servidores ou a terceiros;

9.2.2. Responsabilizar-se integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, de acordo com o discriminado neste Termo de Referência;

9.2.3. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente contrato;

9.2.4. Cumprir e responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas legais de Segurança e Medicina no Trabalho, vigentes nos âmbitos federal, estadual e municipal, assim como das normas de segurança e disciplinares internas;

9.2.5. Não realizar “venda” de qualquer outro produto que não esteja contemplado neste Termo de Referência;

9.2.6. 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;



9.2.7. Respeitar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições para pacientes, padronizados pelo Setor de Nutrição da CONTRATANTE;

9.2.8. Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da CONTRATANTE;

9.2.9. Garantir a qualquer momento, o acesso dos nutricionistas da CONTRATANTE às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

9.2.10. Fazer a instalação de filtros na cozinha, mantendo o equipamento com a etiqueta de validade da troca do refil filtrante e/ou da manutenção;

9.2.11. Recrutar em seu nome e sob exclusiva responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução do objeto deste Termo de Referência, certificando-se de suas habilitações, cabendo à CONTRATADA efetuar todos os pagamentos e arcar com todos os encargos previstos nas leis trabalhistas, previdenciárias, fiscais, etc. em decorrência da sua condição de empregadora;

9.2.12. Realizar o Controle Integrado de Pragas (CIP) periodicamente promovendo a desinsetização e desratização, e no caso de ineficiência dos procedimentos, a CONTRATADA ficará obrigada a repeti-los, sem ônus para a CONTRATANTE;

9.2.13. A CONTRATADA deverá desenvolver atividades relacionadas a boas práticas ambientais, adotando entre outras práticas, o uso racional da água, eficiência energética, programa de gerenciamento de resíduos sólidos, destinação final adequada de resíduos de óleos utilizados no preparo das refeições;

9.2.14. Não fazer depósito de gêneros, equipamentos ou materiais de qualquer natureza, que não sejam utilizados para atender ao contrato;

9.2.15. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial da CONTRATANTE;

9.2.16. Elaborar e implantar as fichas de preparações, Anexo I deste Termo de Referência, para que as refeições servidas apresentem um padrão uniforme de qualidade e quantidade e entregar uma cópia ao Setor de Nutrição da CONTRATANTE;

9.2.17. Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;

9.2.18. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou

contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo e substituídos prontamente sem ônus para a CONTRATANTE e encaminhados para análise microbiológica;

9.2.19. Elaborar e implementar em até 60 (sessenta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Boas Práticas de Produção de Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padronizados específicos da Unidade, procedendo periodicamente, a revisão e atualização dos mesmos;

9.2.20. Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

9.2.21. Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos operacionais durante os finais de semana e feriados;

9.2.22. Responsabilizar-se pela vigilância e segurança interna do espaço físico concedido para desenvolvimento dos serviços contratuais;

9.2.23. Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital. Os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato deverão ser resolvidos entre a Nutrição da CONTRATANTE e a CONTRATADA;

9.2.24. Deverá providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pela CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato;

9.2.25. Reexecutar serviços sempre que solicitado pela CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;

9.2.26. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos e refeições servidas, respondendo perante a Administração da CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de quaisquer formas incorretas e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato;

9.2.27. Responsabilizar-se pela vigilância e segurança interna do espaço físico concedido para desenvolvimento dos serviços contratuais;

9.2.28. Atender por sua conta, risco e responsabilidade, no que se refere às atividades, todas e quaisquer notificações, citações, intimações e exigências das autoridades municipais, estaduais e federais, relativas à saúde, higiene, segurança, silêncio, ordem pública, obrigações trabalhistas e sociais, respondendo pelas multas e penalidades decorrentes de sua inobservância;

9.2.29. Obter, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, licenças, alvarás, autorizações, etc. junto aos órgãos competentes, necessários à prestação do serviço, assim como o pagamento das taxas ou multas advindas da concessão do uso do espaço físico, objeto do contrato;

9.2.30. Não adquirir matéria-prima clandestina;

9.2.31. Avaliar, periodicamente, em conjunto com a CONTRATANTE, os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade dos produtos comercializados, higiene ambiental e pessoal, inclusive, o grau de satisfação dos usuários;

9.2.32. Não alojar seus empregados nos prédios da CONTRATANTE, exceto os que forem autorizados pela CONTRATANTE.

9.3. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.3.1. Promover através da Diretoria do Hospital Municipal Raul Sertão o acompanhamento e a fiscalização da execução do CONTRATO, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando, por escrito, à Secretaria Municipal de Saúde, que se responsabilizará em propor ao setor competente a aplicação das penalidades previstas no contrato de acordo com legislação em vigor, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.

9.3.2. Disponibilizar à CONTRATADA as áreas, equipamentos e instalações para a prestação dos serviços, objeto deste Termo de Referência.

9.3.3. Caso a Unidade Hospitalar não possua ou necessite de complementação de equipamentos e reparos nas instalações das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição, os mesmos ficarão a cargo da CONTRATADA.

9.3.4. Estabelecer, no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados da assinatura do CONTRATO, cronograma a ser cumprido pela CONTRATADA para manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações dos locais onde serão prestados os serviços.

9.3.5. Designar como fiscal de contrato um(a) Nutricionista da Unidade Hospitalar para o acompanhamento e fiscalização do cumprimento dos termos e condições do CONTRATO.

9.3.6. Descontar da CONTRATADA mediante relatório emitido pela fiscalização do CONTRATO o valor de itens e/ou produtos que apresentem vício, discrepância e/ou defeito.

9.3.7. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela contratada, submetidas para aprovação, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias a qualquer tempo.

9.3.8. A contratante se reserva o direito de indicar, formalmente, o gestor e/ou fiscal para acompanhamento do escopo contratado, cabendo:

9.3.8.1. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências.

9.3.8.2. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições oferecidas aos comensais e pacientes, mantendo o registro por tipo de refeição servida.

9.3.8.3. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela contratada, efetivando avaliação periódica.

9.3.8.4. Aprovar as faturas de prestação de serviços somente das refeições efetivamente servidas.

9.3.8.5. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.

9.3.8.6. Verificar as condições de higiene e conservação das dependências, equipamentos e utensílios usados para a prestação de serviços bem como as condições de higiene pessoal e apresentação dos funcionários.

9.3.8.7. A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

9.3.9. Disponibilizar normas e regulamentos internos do hospital para a contratada para que a mesma informe aos seus funcionários.

9.3.10. A Secretaria Municipal de Saúde através do Fiscal de Contrato da unidade realizará para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas.

9.4. E demais obrigações previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

10.1.1. - não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

10.1.2. - não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

10.1.3. - apresentar documentação falsa;

10.1.4. - deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

10.1.5. - ensejar o retardamento da execução do objeto;

10.1.6. - não mantiver a proposta;

10.1.7. - cometer fraude fiscal;

10.1.8. - comportar-se de modo inidôneo;

10.2. - Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

10.3. - O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

10.3.1. - Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

10.3.2. - Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

10.3.3. - Suspensão de licitar e impedimento de contratar com a Administração Pública Municipal pelo prazo de até dois anos;

10.3.4. - Impedimento de licitar e de contratar com o Município e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

10.4. - 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 Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

10.5. - A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

10.6. - Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013 (Lei Anticorrupção), como ato lesivo à administração pública nacional, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

10.7. - A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional nos termos da Lei nº 12.846/2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

10.8. - O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Municipal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

10.9. - Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, o Município poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

10.10. - A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

10.11. - A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

10.12. - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

11.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

11.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS CASOS OMISSOS.

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da Município, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. É eleito o Foro da Comarca de Nova Friburgo/RJ para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

....., de..... de 20.....

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1-

2-