CONTRATO N. 70/2019

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE *COFFEE BREAK* PARA ATENDER AS CAPACITAÇÕES E EVENTOS DA ESCOLA DA MAGISTRATURA – ESMAGIS, QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE MATO GROSSO POR INTERMÉDIO DO TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DE MATO GROSSO/FUNDO DE APOIO AO JUDICÁRIO - FUNAJURIS E A EMPRESA PIRES DE MIRANDA E CIA LTDA.

O **ESTADO DE MATO GROSSO**, por intermédio do **PODER JUDICIÁRIO/TRIBUNAL DE JUSTIÇA**, CNPJ N. 03.535606/0001-10 (Fonte 100), ou do **FUNDO DE APOIO AO JUDICIÁRIO/FUNAJURIS**, CNPJ sob o n° 01.872837/0001-93 (Fonte 240/640), sediado no Palácio da Justiça, Centro Político Administrativo, em Cuiabá/MT, CEP 78.049-926, neste ato representado pelo seu Presidente, Excelentíssimo Senhor Desembargador **CARLOS ALBERTO ALVES DA ROCHA**, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade n. 7.388.085-1 SSP/SP e do CPF sob o n. 012.075.878-42, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a Empresa **PIRES DE MIRANDA E CIA LTDA** inscrita no CNPJ/MF sob o nº 70.428.388/0001-01, sediada na Rua

Manoel Gomes nº 279 – Sala 01, bairro Ponte Nova, Várzea Grande-MT, CEP 78.115-030, e-mail rosanemirandarh@terra.com.br, fone (65) 3685-0889, **CONTRATADA**, neste ato representada pela Sra. **ROSANE GARCIA PIRES DE MIRANDA**, portadora da Carteira de Identidade nº 0538434-6, expedida pela (o) SSP/MT e CPF nº 570.011.971-49, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo n. 156/2018 (CIA 0043573-81.2018.8.11.0000) – Pregão Eletrônico n. 46/2018, Ata de Registro de Preço n. 152/2018 – CIA 0101260-16.2018.8.11.0000 e em observância à Lei nº 8.666/1993, à Lei nº 10.520/2002 e ao Decreto nº 2.271/1997, resolvem celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a CONTRATAÇÃO de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de *coffee break* para atender as capacitações e eventos da **ESCOLA DA MAGISTRATURA – ESMAGIS,** conforme termos condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão Eletrônico n. 46/2018, ao Termo de Referência n. 01/2018 e a Ata de Registro de Preço n. 152/2018, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência será de **12 (doze) meses**, a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, nos termos do inciso II, do artigo 57 da Lei 8.666/93, 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 total da Contratação é de R$ **40.290,00 (quarenta mil duzentos e noventa reais),** conforme quadro abaixo.

Lote	Especificação	Quantidade licitada	Quantidade solicitada	Preço Unit. Por Pessoa	Preço Global
LOTE ÚNICO	Coffee Break - Escola Da Magistratura – ESMAGIS.	5.000	3.000	R$ 13,43	R$ 40.290,00
Quarenta mil duzentos e noventa reais					

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, 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 do Tribunal de Justiça do Estado de Mato Grosso, para o exercício de 2019, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: UG 0001 – 1° Grau e UG 0002 – 2º Grau

Fonte: 240/640

Programa de Trabalho: 400 – Gestão de Pessoas

Elemento de Despesa: 3.3.90.30.4.1

Projeto/Atividade/Operação Especial: 4071 - Capacitação Permanente de Magistrados da 1° e 2° Instâncias

4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), 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 – FISCALIZAÇÃO

5.1. A execução contratual dos serviços será acompanhada e fiscalizada por pessoa designada.

5.2. Os valores praticados pelo FORNECEDOR, bem como os serviços prestados pela mesma serão objeto de constante verificação pela FISCALIZAÇÃO, com a finalidade de assegurar que os preços

praticados pelo FORNECEDOR estarão em conformidade com os praticados pelo mercado, observadas as peculiaridades do mercado e do contrato celebrado.

6. CLÁUSULA SEXTA – CONDIÇÕES DE GARANTIA

6.1. Para efeito do Termo de Referência, e ainda em se tratando de Serviços de Alimentação, O FORNECEDOR deverá estar adequado a algumas exigências importantes como:

6.1.1. Legislação editada pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, autarquia integrante da Administração Pública Federal indireta, vinculada ao Ministério da Saúde concernente a proteção da saúde humana e ao controle da vigilância sanitária, inclusive dos ambientes.

6.1.2. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprovado pela Resolução RDC nº 216, de 15/9/04 da ANVISA, que trata dos procedimentos que devem ser adotados na prestação de serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

6.1.3. O FORNECEDOR ainda deverá:

- OBSERVAR OS PARÂMETROS OBRIGATÓRIOS PARA AS PREPARAÇÕES DO COFFEE BREAK:
- PARÂMETROS PARA O COFFEE BREAK:

6.1.3.1. Considerações:

6.1.3.2. Manter o padrão de qualidade e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência da Ata de Registro de Preço, bem como todas as condições de higiene e validade dos alimentos, exigidas na licitação.

6.1.3.3. Disponibilizar as ferramentas necessárias para a execução dos serviços e apresentar, sempre que solicitado pela Escola da Magistratura - ESMAGIS, os documentos que comprovam a procedência dos alimentos e utensílios utilizados.

6.2. Formas de Preparo:

6.2.1. Gelo: A ser adicionado às bebidas. Deverá ser preparado com a utilização de água própria para consumo (filtrada ou mineral).

6.2.2. Temperos: Valorizar as ervas aromáticas e as especiarias naturais, quando for o caso, para o preparo e/ ou finalização dos salgados.

6.2.3. Salgados: Assados, fritos e preparações naturais. Ex: sanduíches naturais.

6.2.4. Sucos: Deverão ser preparados com a utilização de água própria para consumo (filtrada ou mineral) e deverão ser sempre naturais, dando-se sempre preferência às frutas da estação.

6.2.5. É proibido utilizar sucos industrializados comercializados em embalagens tetra pack, garrafas ou em pó pois apresentam um ou mais aditivos químicos como corantes, aromatizantes e/ou conservantes.

6.2.6. É proibido utilizar condimentos industrializados e/ou que possuam glutamato monossódico ou outro produto industrializado que realce o sabor dos alimentos.

6.2.7. É permitido o uso de conservas artesanais.

6.2.8. É proibido utilizar gorduras hidrogenadas na preparação

dos alimentos a serem servidos, sejam salgados ou doces.

6.2.9. É proibido o reaproveitamento de salgados preparados e não servidos.

6.2.10. Usar com muita moderação: açúcar refinado (branco), óleo, manteiga e sal.

6.2.11. A composição dos salgados deverá obedecer à seguinte proporção: 30% de massa e 70% de recheio.

6.2.12. De acordo com o tamanho do salgado, a quantidade ideal a ser servida deverá ser de:

6.2.12.1. 08 (oito) salgados, tamanho médio, por pessoa (salgado de festa) ou 10 (dez) salgados, tamanho mini, por pessoa (salgado tipo coquetel).

6.2.13. O recheio dos salgados deverá ser composto de carnes brancas sem gordura, pele e osso, carnes vermelhas sem gordura e osso e em relação aos queijos, dar preferência aos queijos brancos aos amarelos.

6.2.14. No refogado do recheio, quando for o caso, deverá predominar a utilização das verduras naturais às em conserva (industrializadas). É permitido o uso de conservas artesanais.

6.2.15. Para capacitações com duração de 03 (TRÊS) dias úteis ou mais, NÃO DEVERÁ HAVER REPETIÇÕES DURANTE TODO O PERÍODO. OBSERVAR OS PARÂMETROS OBRIGATÓRIOS PARA A COMPOSIÇÃO DOS PRATOS A SEREM SERVIDOS NOS ALMOÇOS E DOS SALGADOS A SEREM SERVIDOS NOS COFFEE BREAKS.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – CONSIDERAÇÕES

7.1. Manter o padrão de qualidade e de atendimento pessoal, desde o

primeiro até o último dia de vigência da Ata de Registro de Preço, bem como todas as condições de higiene e validade dos alimentos, exigidas na licitação.

7.2. Disponibilizar as ferramentas necessárias para a execução dos serviços e apresentar, sempre que solicitado pela Escola da Magistratura/MT, os documentos que comprovam a procedência dos alimentos e utensílios utilizados.

7.3. Para capacitações com duração de 03 (três) dias úteis ou mais, não deverá haver repetições das preparações durante todo o período.

7.4. Formas de preparo:

7.4.1. Gelo: A ser adicionado às bebidas. Deverá ser preparado com a utilização de água própria para consumo (filtrada ou mineral).

7.4.2. Molhos: valorizar os molhos a base de iogurtes, ervas aromáticas, frutas e sementes.

7.4.3. Pratos: Crus, cozidos, assados, refogados, ensopados e fritos.

7.4.4. Sucos: Deverão ser preparados com a utilização de água própria para consumo (filtrada ou mineral) e deverão ser sempre naturais, dando-se sempre preferência às frutas da estação.

7.4.5. É proibido utilizar sucos industrializados ou comercializados em embalagens *tetra pack*, garrafas ou em pó, pois apresentam um ou mais aditivos químicos como corantes, aromatizantes e/ou conservantes, e, deverão serem servidos em copos descartáveis biodegráveis.

7.4.6. Temperos: Valorizar as ervas aromáticas e as especiarias

naturais, quando for o caso, para o preparo e/ ou finalização dos salgados.

7.4.7. Quanto à sobremesa: Deve-se dar preferência às frutas nacionais e da estação em suas preparações, utilizando preferencialmente o açúcar cristal, mascavo ou mel para adoçar. Poderá ser acrescida de leite ou iogurte natural.

7.5. Usar com muita moderação: açúcar refinado (branco), manteiga e sal.

8. CLÁUSULA OITAVA – PRAZO, MODO DE ENTREGA E LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO

8.1. O *COFFEE BREAK* será solicitado com antecedência de pelo menos, 6 horas, através de *e-mail*, com descrição do cardápio, local, horário e demais observações necessárias. Deverá o produto ser entregue com antecedência mínima de 30 (trinta) minutos no local designado no *e-mail*.

8.2. Ao atraso na entrega superior a 03 ocorrências, será aplicada a penalidade leve e em caso de reincidência, será aplicada a penalidade média, conforme item 12 do Termo de Referência.

8.3. O local da entrega será sempre informado no ato das solicitações dos serviços contratados, através de fax ou e-mail.

8.4. Os salgados deverão ser entregues bem acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de ser consumidos, devendo ser levadas em consideração às normas higiênicas e sanitárias que regem a matéria, em especial, as de salubridade.

8.5. A montagem do *coffee break* nas devidas mesas, será a cargo do FORNECEDOR.

9. CLÁUSULA NONA – METODOLOGIA DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

9.1. Os fornecimentos de ***COFFEE BREAK,*** para atender as ações de capacitação na Escola da Magistratura - ESMAGIS, serão definidos conforme Cronograma de Metas 2018/2019 da Coordenadoria da Escola da Magistratura.

9.2. OBS: Os *coffee breaks* deverão ser entregues em dias úteis, sábados e domingos de acordo com calendário de cursos da Escola da Magistratura.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

10.1. A fiscalização do serviço prestado à Escola da Magistratura/MT ficará a cargo da servidora **Telma Alvina da Costa,** Matrícula 6664, que será responsável pelo ateste das NOTAS FISCAIS de fornecimento de *coffee break*.

10.2. O fiscal substituto será a servidora **Sarah Camila Baracat de Arruda,** Matrícula 35462, lotado na Escola da Magistratura/MT.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

11.1. O FORNECEDOR deverá iniciar a prestação dos serviços no prazo de até **05 (cinco) dias** a contar da assinatura da Ata de Registro de Preços, executando os serviços com observância rigorosa das normas de segurança alimentar, bem como das normas constantes deste Edital.

11.2. O FORNECEDOR deverá utilizar, na prestação do serviço, equipamentos, acessórios e utensílios (incluindo descartáveis) higienizados e em perfeitas condições de uso, adequados para cada tipo de serviço e que possuam atualização compatível com os

existentes no mercado.

11.3. Toda a infraestrutura necessária à execução do serviço deverá estar em conformidade com a solicitação da Escola da Magistratura - ESMAGIS.

11.4. O FORNECEDOR deverá disponibilizar todos os recursos necessários ao pleno atendimento das demandas provenientes das capacitações e eventos realizados na Escola da Magistratura.

11.5. O FORNECEDOR deverá atender a todas as solicitações encaminhadas e contratadas nos prazos definidos nos subitens 11.16.1 e 11.16.2.

11.6. Na proposta técnica encaminhada pelos licitantes, deverá constar o prazo mínimo para solicitação dos diversos tipos de cardápio. Tal prazo poderá ser igual ou inferior ao mínimo exigido pelo CONTRATANTE.

11.7. O FORNECEDOR deverá prestar as informações e /ou esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATANTE, atendendo em até 48 (quarenta e oito) horas, a partir do recebimento da solicitação, por meio de um preposto designado para acompanhamento permanente da execução do contrato.

11.8. O FORNECEDOR deverá levar imediatamente ao conhecimento da CONTRATANTE, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorrer na execução do objeto contratado, para adoção das medidas cabíveis.

11.9. O FORNECEDOR deverá garantir o pleno atendimento a todas as normas relativas à segurança alimentar, mesmo das que possam surgir no decorrer do Contrato.

11.10. O FORNECEDOR deverá observar, quando tratar-se de fornecimento de almoço, o horário estabelecido para ser servido, dimensionando o cardápio com o número de participantes do evento,

considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponível para alimentação, bem como efetuar as reposições que se fizerem necessárias ao bom atendimento.

11.11. O FORNECEDOR deverá assumir inteira responsabilidade técnica e administrativa do objeto contratado, não podendo, sob qualquer hipótese, transferir a outras empresas a responsabilidade por problemas na execução do serviço.

11.12. O FORNECEDOR compromete-se a manter em seu quadro, durante todo o período de execução do contrato, profissionais qualificados para o pleno atendimento dos serviços contratados.

11.13. O FORNECEDOR deverá apresentar sua equipe com uniformes padronizados e de acordo com a função desempenhada.

11.14. O FORNECEDOR deverá estar durante sua permanência nas dependências do CONTRATADO, devidamente identificada através de crachá (identificação da pessoa e da empresa).

11.15. A retirada dos materiais e equipamentos utilizados deverá ocorrer imediatamente após a realização dos eventos, bem como o recolhimento e acondicionamento do lixo proveniente da execução dos serviços.

11.16. O fornecimento deverá ser realizado de acordo com os pedidos da Administração, sendo:

11.16.1. Pedido ordinário (normal) – com um dia de antecedência, devendo o FORNECEDOR ter obrigação em seu cumprimento.

11.16.2. Pedido extraordinário – com seis horas de antecedência (dentro do horário comercial), devendo o FORNECEDOR ter obrigação em seu cumprimento.

11.17. Será disponibilizado o FORNECEDOR um local de apoio, com instalações de água e luz, o qual ficará sob inteira responsabilidade

do FORNECEDOR, durante a realização do evento.

11.18. O FORNECEDOR deverá disponibilizar uma pessoa para exercer a supervisão e fiscalização dos serviços, devendo permanecer a disposição durante todas as etapas da realização dos mesmos.

11.19. O FORNECEDOR deverá fornecer Declarações de que estão incluídos no preço os encargos tributários, trabalhista e previdenciário, despesas com transporte e armazenamento dos produtos e serviços a serem oferecidos, bem como as exigências mínimas do edital.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – MODO DE PAGAMENTO

12.1. Ao final de cada mês, o FORNECEDOR deverá emitir Nota Fiscal de Serviços, colocando como descrição os serviços de fornecimento dos produtos pertinentes a cada item.

12.2. O documento fiscal deverá contemplar o valor mensal dos serviços efetivamente prestados, conforme as solicitações da Escola da Magistratura/MT.

12.3. Ao final de cada mês o contratado deverá emitir Nota Fiscal de Serviços especificando o serviço prestado.

12.4. A Nota Fiscal deverá ser acompanhada das certidões de regularidade apontadas no item 12.2 do Termo de Referência, todas devidamente VÁLIDAS.

12.5. O documento fiscal deverá contemplar o valor dos serviços efetivamente prestados durante o mês de referência, conforme as solicitações do Tribunal, por intermédio da Escola.

12.6. O pagamento será feito em até 30 (trinta) dias a partir da entrega da Nota Fiscal, via depósito em conta bancária da empresa.

12.7. Ocorrendo atraso no pagamento, e desde que para tal não tenha concorrido de alguma forma o Fornecedor, haverá incidência de

atualização monetária sobre o valor devido, pela variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA/IBGE, ocorrida entre a data final prevista para o pagamento e a data de sua efetiva realização.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

13.1. As obrigações da CONTRATADA são:

13.1.1. Caberá à empresa vencedora do certame, além de cumprir com as determinações da Lei de Licitações e com os regulamentos editados pela ANVISA no que concerne a proteção da saúde humana, ao controle da vigilância sanitária e condições higiênico-sanitárias do alimento preparado;

13.1.2. Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, durante todo o período de vigência da Ata de Registro de Preços.

13.1.3. Constitui condição para a realização dos pagamentos por ocasião da emissão de cada nota fiscal a apresentação das certidões de regularidade fiscal, quais sejam:

a) Certidão Negativa relativa às contribuições administradas pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) conjunta com a inscrição em Dívida Ativa do Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), devidamente válida;

b) Certidão Negativa relativa a contribuições administradas pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) conjunta com a inscrição em Dívida Ativa da União junto à Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), devidamente válida;

c) Certidão do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço

(FGTS), devidamente válida;

d) Certidão Negativa de Débito Estadual (CND) do respectivo domicílio tributário, devidamente válida;

e) Certidão Negativa de Débito Municipal (CND) do respectivo domicílio tributário, devidamente válida;

f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), devidamente válida;

g) Certidão Negativa de Falência e Concordata, emitida pelo Distribuidor da sede do fornecedor.

13.1.4. Providenciar a imediata correção das deficiências e ou irregularidades apontadas pela contratante.

13.1.5. Designar um fiscal para ser o contato com a Escola da Magistratura, na condução de eventuais problemas ou ajustes na realização de serviços.

13.1.6. Executar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidas, prezando pelas Leis da Alimentação:

a) A quantidade de alimento deve ser suficiente para cobrir as exigências energéticas do organismo.

b) Optar por alimentos variados e ricos em nutrientes, garantindo o bom funcionamento do organismo.

c) Os nutrientes presentes na alimentação devem obedecer a uma relação de proporção entre si.

13.1.7. Executar os serviços em estrita observância das especificações técnicas e dos detalhamentos constantes do objeto do Termo de Referência.

13.1.8. Executar os serviços prezando pela **organização, pontualidade e lisura,** estando sujeitas às penalidades do Item 12 do Termo de Referência.

13.1.9. Emitir relatório dos serviços efetivamente prestados, apresentando à CONTRATANTE, até o 5º (quinto) dia útil do mês

subsequente, discriminando a data de execução do serviço, número do contrato que deu origem ao mesmo e o valor efetivamente cobrado (discriminado de acordo com os serviços).

13.1.10. Reparar ou corrigir, às suas expensas, no todo ou em parte, os serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução.

13.1.11. Responder diretamente por quaisquer perdas, danos ou prejuízos que vierem a causar a CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua ação ou omissão dolosa ou culposa, na execução deste Contrato, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

13.1.12. A empresa terá o prazo de 05 (cinco) dias para justificar as anomalias dos serviços prestados e as notificações emitidas via e-mail, correio ou pessoalmente.

13.1.13. Responsabilizar-se por todos e quaisquer ônus e encargos decorrentes da Legislação Fiscal (Federal, Estadual e Municipal) e da Legislação Social, Previdenciária, Trabalhista e Comercial, sendo certo que os empregados do FORNECEDOR não terão vínculo empregatício com a CONTRATANTE.

13.1.14. A inadimplência do FORNECEDOR, com referência aos encargos trabalhistas, sociais, previdenciários, fiscais e comerciais, não transfere a CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste Contrato.

13.1.15. Submeter à anuência do Fiscal, todo e qualquer tipo de equipamento que venha a ser utilizado nas dependências do CONTRATANTE.

13.1.16. Apresentar semestralmente atestado de dedetização de suas instalações.

13.1.17. Autorizar visitas de nutricionistas do quadro de

servidores da CONTRATANTE, suas instalações a qualquer momento, desde que previamente solicitado.

13.1.18. O FORNECEDOR estará sujeita a análise microbiológica dos alimentos se o CONTRATADO julgar conveniente.

13.1.19. A empresa FORNECEDORA executará os serviços com pessoas de qualificação profissional adequada, utilizando-se de equipamentos e matérias apropriados, orientando e exigindo de seus empregados a utilização de equipamentos de higiene pessoal.

13.1.20. A CONTRATADA será avaliada pelos participantes das capacitações ou eventos, e caso seja aferido que o serviço prestado tenha sofrido queda na qualidade, estará sujeita a aplicação de penalidade leve, e em caso de reincidência, aplicação de penalidade média, conforme Item 12 do Termo de Referência.

13.2. As Obrigações do Contratante são:

13.2.1. Para o fiel cumprimento do contrato a ser firmada, a Administração do Tribunal de Justiça do Estado de Mato Grosso por meio da Escola da Magistratura - ESMAGIS se comprometerá a:

13.2.2. Assegurar o livre acesso dos empregados da CONTRATADA aos locais onde se fizerem necessários os serviços, prestando a eles todas as informações e esclarecimentos que forem solicitados para o bom desempenho de suas atribuições e ser alcançado o objeto deste contrato em toda a sua extensão.

13.2.3. Designar o Fiscal do Contrato e o Fiscal Substituto, que deverão primar pela boa prestação do serviço, verificando sempre o bom desempenho e o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, inclusive quanto à continuidade do padrão de

qualidade do produto, emitindo-se relatório mensal quanto à qualidade dos serviços, recomendando-se nele os ajustes quanto forem necessários, sempre cientificando a contratada por escrito.

13.2.4. Elaborar Relatório de Ocorrências, no qual serão anotados quaisquer fatos relevantes.

13.2.5. Documentar as ocorrências e controlar os prazos de resolução das pendências.

13.2.6. Fiscalizar a origem, medidas, preços, qualidade, quantidade e higiene dos materiais e produtos fornecidos pela CONTRATADA, quando estes apresentarem características alheias ao padrão de qualidade exigido.

13.2.7. Efetuar o pagamento até o 5 º (quinto) dia útil após a apresentação do documento fiscal.

13.2.8. Notificar o FORNECEDOR, formalmente, para entregar os *coffee breaks* e almoços em atendimento às ações Escola da Magistratura - ESMAGIS, informando o nome do evento, período de realização, local, tipo e quantidades solicitadas e quaisquer outros detalhamentos necessários a realização dos serviços desejados;

13.2.9. Comunicar às autoridades as irregularidades ocorridas ou atos ilícitos cometidos pelo FORNECEDOR.

13.2.10. Avaliar a qualidade do serviço prestado junto aos participantes das capacitações ou eventos, e caso seja aferido que o serviço prestado tenha sofrido queda na qualidade, solicitar a aplicação de penalidade leve, e em caso de reincidência, aplicação de penalidade média ao FORNECEDOR, conforme Item 12, do Termo de Referência.

13.2.11. A CONTRATANTE se responsabiliza em indenizar qualquer material de uso do FORNECEDOR na execução dos

serviços que seja quebrado ou extraviado, desde que seja comprovado que o dano foi causado pela Escola da Magistratura – ESMAGIS. O valor unitário referente à indenização será aquele mencionado pela empresa em sua proposta de preço ou através de pesquisa de mercado.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – SANÇÕES

14.1. A recusa injustificada da licitante vencedora em apresentar nova proposta ou assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração, sem motivo justificado, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sendo-lhe aplicada, isolada ou cumulativamente, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor a ela adjudicado.

14.2. Além das penalidades pecuniárias previstas neste edital, a concessionária estará sujeita à sanção de advertência, suspensão temporária de participação em licitação, declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração pública, cabendo defesa prévia, recurso e vista do processo.

14.3. A licitante, sem prejuízo das demais cominações legais, poderá ficar **pelo prazo de até 05 (cinco) anos** impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, nos casos de:

14.3.1. Ausência de entrega de documentação exigida para habilitação.

14.3.2. Apresentação de declaração ou documentação falsa para participação no certame.

14.3.3. Retardamento da execução do certame, por conduta reprovável do licitante.

14.3.4. Não-manutenção da proposta escrita ou lance verbal,

após a adjudicação.

14.3.5. Comportamento inidôneo.

14.3.6. Cometimento de fraude fiscal.

14.3.7. Fraudar a execução do Contrato.

14.3.8. Falhar na execução do Contrato.

14.4. Na aplicação das penalidades, a Administração considerará motivadamente a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da licitante, podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as suas justificativas.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – AVALIAÇÃO TÉCNICA

15.1. A qualidade técnica também será avaliada pelo fiscal do contrato.

15.2. Para fins de aplicação de penalidades as irregularidades serão classificadas em: leve, média, grave e gravíssima.

15.2.1. Leve – Advertência;

15.2.2. Média - Multa de 10 vezes o valor do coffee break ou almoço;

15.2.3. Grave - Multa de 15 vezes o valor do coffee break ou almoço;

15.2.4. Gravíssima - Multa de 20 vezes o valor do coffee break ou almoço.

15.3. Irregularidades leves:

15.3.1. Ausência de placas/etiquetas de identificação das preparações.

15.3.2. Ausência de comunicação antecipada de alteração de cardápio.

15.3.3. Atraso de até 15 (quinze) minutos em caso de descumprimento do horário pré-estabelecido.

15.4. Irregularidades médias:

15.4.1. Reincidência das faltas leves.

15.4.2. Higiene pessoal de funcionários inadequada. Presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área.

15.4.3. Alimentos armazenados em embalagens danificadas.

15.4.4. Alimentos encharcados de óleo.

15.4.5. Falta de acompanhamento de profissional nutricionista, conforme estabelecido no contrato.

15.5. Irregularidades graves:

15.5.1. Presença de insetos nos alimentos, nas áreas de produção e armazenamento de alimentos.

15.5.2. Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas.

15.5.3. Atraso superior a 15 (quinze) minutos em caso de descumprimento do horário pré-estabelecido.

15.6. Irregularidades gravíssima:

15.6.1. Presença de alimentos com prazo de validade vencido.

15.6.2. Ocorrência de casos de intoxicações alimentares.

15.6.3. Higienização inadequada de hortaliças, frutas e vasilhames.

15.6.4. Utilização de óleo inadequado ao consumo em frituras e preparações.

15.7. A aplicação das penalidades acima previstas não afasta a incidência de outras penalidades, eventualmente cabíveis, constantes do instrumento contratual e edital.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – RESCISÃO

16.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

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

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

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

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

16.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

16.4.3. Indenizações e multas.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – VEDAÇÕES

17.1. É vedado à CONTRATADA:

17.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

17.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – ALTERAÇÕES

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

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

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

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DOS CASOS OMISSOS

19.1. 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 aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

20. CLÁUSULA VIGÉSIMA – PUBLICAÇÃO

20.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial do Estado de Mato Grosso, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

21. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – FORO

21.1. É eleito o Foro da Comarca de Cuiabá-MT, para dirimir quaisquer controvérsias oriundas deste instrumento, renunciando-se qualquer outro.

21.2. Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Cuiabá - MT, 18 de setembro de 2019.

Desembargador **CARLOS ALBERTO ALVES DA ROCHA**
Presidente
CONTRATANTE

Senhora **ROSANE GARCIA PIRES DE MIRANDA**
Representante Legal
CONTRATADO

Testemunhas:

1 Rosideth R. Ribeiro 2

Nome: Rosideth Rosa Ribeiro
RG CPF: 002.399.301-42
RG: 1190969-2 SSP/MT
CPF

Nome: Jean Marcel de Almeida Barros
RG CPF: 005.653.041-27
RG: 1166073-2 SSP/MT
CPF

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

CARTEIRA DE IDENTIDADE

DOBRADO PONTILHADO

VÁLIDA EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL

15/05/2018 3 ª via

ROSANE GARCIA PIRES DE MIRANDA

WILSON GARCIA
AIRTES DE ARRUDA GARCIA

26/11/1968

CUIABÁ-MT

C.CASAM.16230 LIV.47 FLS.164 CUIABA-MT

570.011.971-49

ALTON SILVA MACHADO

002

LEI Nº 7.116 DE 29/08/83