

CONTRATO Nº 369/2013
PROCESSO Nº 13340062-0



CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DO CEARÁ, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA DA EDUCAÇÃO, E A D&A COMÉRCIO DE MATERIAL ESCOLAR LTDA, ABAIXO QUALIFICADOS, PARA O FIM QUE NELE SE DECLARA.

O ESTADO DO CEARÁ, por intermédio da SECRETARIA DA EDUCAÇÃO, localizada no Centro Administrativo Governador Virgílio Távora, na Av. Gal. Afonso Albuquerque Lima, s/n, Cambéa, Fortaleza/CE, inscrita no CNPJ nº 07.954.514/0001-25, daqui por diante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representada pela Excelentíssima Senhora Secretária da Educação **MARIA IZOLDA CELA DE ARRUDA COELHO**, brasileira, inscrita no CPF sob o nº 208.730.773-34, RG nº 1244632 SSP/CE, residente e domiciliada em Fortaleza/CE, e a **D&A COMÉRCIO DE MATERIAL ESCOLAR LTDA**, estabelecida na Av. Rogaciano Leite, 2566B, Jardim das Oliveiras, Fortaleza/CE, CEP nº 60.821-072, inscrita no CNPJ sob o nº 09.150.655/0001-10, neste ato representada pelo Sr. **DANIEL GUILHERME SAUNDERS LINHARES**, brasileiro, portador da Carteira de Identidade nº 90002279970 SSP/CE, e do CPF nº 472.215.933-53, doravante denominada **CONTRATADA**, resolvem celebrar o Contrato, respaldado na **DISPENSA DE LICITAÇÃO nº 017/2013**, em conformidade as disposições contidas no art. 24, inciso IV da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, mediante as condições contidas nas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO

1.1. O presente Contrato tem como fundamento a *Dispensa de licitação nº 017/2013* e seus anexos, os preceitos do direito público, o art. 24, IV, da Lei Federal nº 8.666/1993, com suas alterações, e, ainda, outras leis especiais necessárias ao cumprimento de seu objeto.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO PROJETO BÁSICO E A PROPOSTA

2.1. O cumprimento deste Contrato está vinculado aos termos da *Dispensa de licitação nº 017/2013* e seus anexos, e à proposta da CONTRATADA, os quais constituem parte deste instrumento, independente de sua transcrição.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO OBJETO

3.1. Constitui objeto deste Contrato o serviço de alimentação (dois lanches e um almoço diário) para o fornecimento de refeições durante 100 (cem) dias letivos destinados aos 2.875 (dois mil, oitocentos e setenta e cinco) beneficiários das Escolas Estaduais de Educação Profissional – EEEP: Plácido Aderaldo Castelo, Comendador Miguel Gurgel, Joaquim Moreira de Sousa e Dona Creuza do Carmo Rocha, de acordo com as especificações e quantitativos previstos no Projeto Básico e na proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR E DO REAJUSTAMENTO DO PREÇO

4.1. O valor contratual global importa na quantia de **R\$ 1.550.200,00 (um milhão, quinhentos e cinquenta mil, duzentos reais)**, sujeito a reajustes, desde que observado o interregno mínimo de 01 (um) ano, a contar da apresentação da proposta.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado a CONTRATADA, mensalmente, em até 30 (trinta) dias, pela Coordenadoria Administrativa Financeira da CONTRATANTE, após a realização dos serviços, devidamente atestado pelo setor competente, mediante a apresentação da nota fiscal/fatura e o atesto do fornecimento devidamente assinado pelo Gestor da Unidade Escolar.

5.1.1. As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA para as devidas correções, mediante crédito em conta corrente em nome da CONTRATADA, exclusivamente no Banco Brasileiro de Descontos S/A – BRADESCO.

CONTRATO Nº 369/2013
PROCESSO Nº 13340062-0

5.1.2. A nota fiscal/fatura que apresente incorreções será devolvida à CONTRATADA para as devidas correções. Nesse caso, o prazo de que trata o subitem anterior começará a fluir a partir da data de apresentação da nota fiscal/fatura corrigida.

5.2. Não será efetuado qualquer pagamento à CONTRATADA, em caso de descumprimento das condições de habilitação e qualificação exigidas na Lei nº 8.666/93.

5.3. É vedada a realização de pagamento antes da execução do objeto ou se o mesmo não estiver de acordo com as especificações do Projeto Básico da *Dispensa de licitação nº 017/2013*.

5.4. Os pagamentos encontram-se ainda condicionados à apresentação dos seguintes comprovantes:

5.4.1. Documentação relativa à regularidade para com a Seguridade Social (INSS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), Trabalhista e Fazendas Federal, Estadual e Municipal.

5.5. Toda a documentação exigida deverá ser apresentada em original ou por qualquer processo de reprografia, obrigatoriamente autenticada em cartório. Caso esta documentação tenha sido emitida pela internet, só será aceita após a confirmação de sua autenticidade.

CLÁUSULA SEXTA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

6.1. As despesas decorrentes da contratação serão provenientes dos recursos :

22100022.12.363.014.28685.0100000.33903900.00.0.30

22100022.12.363.014.28685.0500000.33903900.00.0.30

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA E DE EXECUÇÃO

7.1. O prazo de vigência deste Contrato é de 180 (cento e oitenta) dias, contado a partir da sua assinatura, devendo ser publicado na forma do parágrafo único, do art. 61, da Lei Federal nº 8.666/1993.

7.2. O prazo de execução do objeto deste Contrato é de 100 (cem) dias letivos, contado a partir do recebimento da Ordem de Serviço.

CLÁUSULA OITAVA – DA GARANTIA CONTRATUAL

8.1. A garantia prestada será restituída e/ou liberada após o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente, conforme dispõe o § 4º, do art. 56, da Lei Federal nº 8.666/1993.

CLAÚSULA NONA – DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO

9.1. Quanto à entrega:

9.1.1. O objeto contratual deverá ser entregue em conformidade com as especificações estabelecidas no Projeto Básico, nas condições previstas nos subitens seguintes:

9.1.1.1. Serviços de alimentação para fornecimento de refeições diárias constituídas por: 1 (um) lanche pela manhã, 1 (um) almoço e 1(um) lanche à tarde, visando atendimento aos beneficiários das Escolas Estaduais de Educação Profissional.

9.1.1.2. Os serviços de fornecimento de alimentação serão executados nas dependências das Escolas Estaduais de Educação Profissional, onde a alimentação será preparada, distribuída e servida.

9.1.2. Os atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito, desde que justificados até 2 (dois) dias úteis antes do término do prazo de entrega, e aceitos pela CONTRATANTE, não serão considerados como inadimplemento contratual.

9.2. Quanto ao recebimento:

9.2.1. PROVISORIAMENTE, mediante recibo, para efeito de posterior verificação da conformidade do objeto contratual com as especificações, devendo ser feito por pessoa credenciada pela CONTRATANTE.

9.2.2. DEFINITIVAMENTE, sendo expedido termo de recebimento definitivo, após verificação da qualidade e da quantidade do objeto, certificando-se de que todas as condições estabelecidas foram



CONTRATO Nº 369/2013
PROCESSO Nº 13340062-0

atendidas e, consequente aceitação das notas fiscais pelo gestor da contratação, devendo haver rejeição no caso de desconformidade.

9.2.3. As refeições deverão ser preparadas na escola e servidas no refeitório diariamente, de segunda a sexta-feira, pela manhã, meio-dia e à tarde, de acordo com os horários estabelecidos por cada unidade escolar.

9.2.4. A escola disponibilizará as instalações físicas, hidráulicas e elétricas necessárias para viabilização do serviço.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Executar o objeto em conformidade com as condições deste instrumento.

10.2. Manter durante toda a execução deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Lei Federal nº 8.666/1993.

10.3. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os percentuais de acréscimos ou supressões limitados ao estabelecido no §1º, do art. 65, da Lei Federal nº 8.666/1993, tomando-se por base o valor contratual.

10.4. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo, quando da execução do objeto, não podendo ser arguido para efeito de exclusão ou redução de sua responsabilidade o fato da CONTRATANTE proceder à fiscalização ou acompanhar a execução contratual.

10.5. Responder por todas as despesas diretas e indiretas que incidam ou venham a incidir sobre a execução contratual, inclusive as obrigações relativas a salários, previdência social, impostos, encargos sociais e outras providências, respondendo obrigatoriamente pelo fiel cumprimento das leis trabalhistas e específicas de acidentes do trabalho e legislação correlata, aplicáveis ao pessoal empregado na execução contratual.

10.6. Prestar imediatamente as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATANTE, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

10.7. Refazer o objeto contratual que comprovadamente apresente condições de defeito ou em desconformidade com as especificações do Projeto Básico, no prazo fixado pela CONTRATANTE, contado da sua notificação.

10.8. Cumprir, quando for o caso, as condições de garantia do objeto, responsabilizando-se pelo período oferecido em sua proposta comercial, observando o prazo mínimo exigido pela Administração.

10.9. Providenciar a substituição de qualquer profissional envolvido na execução do objeto contratual, cuja conduta seja considerada indesejável pela fiscalização da CONTRATANTE.

10.10. Responsabilizar-se integralmente pela observância do dispositivo no título II, capítulo V, da CLT, e na Portaria nº 3.460/77, do Ministério do Trabalho, relativos a segurança e higiene do trabalho, bem como a Legislação correlata em vigor a ser exigida.

10.11. Responsabilizar-se integralmente por toda a operacionalização e execução dos serviços de alimentação, devendo as refeições destinadas aos beneficiários serem preparadas nas Escolas Estaduais de Educação Profissional e servidas em seus refeitórios diariamente, de segunda a sexta-feira, pela manhã, ao meio dia e à tarde, de acordo com os horários estabelecidos por cada unidade escolar.

10.12. Ter controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e cardápios servidos responsabilizando-se por reparar ou substituir imediatamente, após a sua notificação, no total ou em partes, as refeições fornecidas em que se verificarem defeitos ou incorreções que possam causar danos à saúde dos alunos.

10.13. Realizar capacitação antes de iniciar os serviços de alimentação, para a equipe de funcionários que estarão diretamente envolvidos com a manipulação dos alimentos (capacitação deverá ser comprovada através de certificação), abordando temas de acordo com as exigências da Resolução-RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária-



CONTRATO Nº 369/2013
PROCESSO Nº 13340062-0

ANVISA e o que orienta a Organização Mundial da Saúde. De acordo com a legislação vigente, os treinamentos deverão ser contínuos, ou seja, periódicos e sempre que se fizer necessário. Após a contratação, a CONTRATADA terá um prazo de 60 (sessenta) dias para apresentar o referido documento a direção da escola, com cópia à Coordenadoria da Educação Profissional/ Célula de Gestão de Materiais/CEGEM/SEDUC, para apreciação e parecer do Nutricionista. Estes documentos devem estar disponíveis para auditorias e autoridades sanitárias (**Ver modelo anexo – Apêndice VI do Projeto Básico**).

10.14. Os cardápios elaborados, assinados e identificados com o respectivo CRN do Nutricionista da CONTRATADA deverão ser enviados a escola com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis antes do início dos serviços de alimentação, para serem submetidos à apreciação do gestor das Escolas Estaduais de Educação Profissional com cópia para a Coordenadoria da Educação Profissional/CEGEM/SEDUC, para ser emitido o parecer técnico do nutricionista (SEDUC), podendo sofrer alterações mediante a concordância da nutricionista (SEDUC) e da unidade escolar. Os cardápios deverão ser afixados em local visível aos alunos e, na primeira semana da prestação de serviço de alimentação na escola, os cardápios que foram apresentados na proposta comercial deverão ser ofertados no ambiente escolar.

10.15. Aplicar o teste de aceitabilidade, por sua Nutricionista, sempre que ocorrer, no cardápio, a introdução de alimento atípico ao hábito alimentar local ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar aceitação dos cardápios praticados frequentemente. A aplicação do teste de aceitabilidade deverá ser participado/comunicado ao nutricionista da Contratante. No caso de aceitação inferior a 90% por parte dos alunos, a preparação deverá ser excluída dos cardápios (**ver modelo anexo – Apêndice III do Projeto Básico**).

10.16. Dispor do Manual de Boas Práticas (MBP) atualizado, constando os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), documento formal elaborado por nutricionista baseado na Resolução-RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária-ANVISA. Após a contratação, a contratada terá um **prazo de 45 dias** para elaborar e apresentar o referido documento à direção da escola, com cópia para a Coordenadoria da Educação Profissional /Célula de Gestão de Materiais/SEDUC, para apreciação e parecer do Nutricionista. Estes documentos devem estar disponíveis para auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta dos funcionários (manipuladores de alimentos).

10.17. Dispor de número adequado e suficiente de funcionários de **no mínimo 2 ajudantes, 1 auxiliar de cozinha e 1 cozinheiro**, assegurando a qualidade da execução dos serviços de alimentação e nutrição nas unidades escolares.

10.18. Prever esquemas alternativos de trabalho para contornar situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, defeitos nos equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços contratados.

10.19. Assumir os custos das adaptações e reparos que se fizerem necessários na estrutura física das dependências da cozinha e refeitório da Escola Estadual de Educação Profissional de Granja, mediante prévia autorização do gestor da escola e do setor de engenharia da SEDUC. As adaptações realizadas serão incorporadas ao Patrimônio do Estado.

10.20. Responsabilizar-se pela manutenção das dependências e instalações hidráulicas e elétricas da Escola Estadual de Educação Profissional de Granja, vinculadas à execução do serviço.

10.21. Dispor de equipamentos, utensílios e gás de cozinha necessário à execução dos serviços e, manter esses equipamentos e utensílios em condições de uso, a fim de garantir a continuidade do serviço.

10.22. Utilizar as dependências vinculadas à execução do serviço, exclusivamente para atender o objeto do Contrato.

10.23. Disponibilizar pessoal técnico (Nutricionista) e operacional, assumindo total responsabilidade por encargos administrativos e obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias.

10.24. Manter o quadro de pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, substituindo empregados que apresentem doenças infecto-contagiosas, pondo em risco a qualidade

CONTRATO Nº 369/2013
PROCESSO Nº 13340062-0

da alimentação oferecida. A empresa deverá responsabilizar-se pelos exames laboratoriais que atestem a saúde do manipulador: coprocultura, coproparasitológico e VDRL.

10.25. Garantir o padrão de higiene dos empregados em conformidade com a legislação vigente, disponibilizando uniformes necessários à especificidade de cada função. Os uniformes deverão ser camisas com mangas, logomarca da Contratada, calças compridas/vestidos, avental, proteção para o cabelo (gorro ou touca) luva (quando necessária), máscara, botas/calçados fechados com saltos baixos e solado antiderrapante.

10.26. Manter a higienização e limpeza do ambiente, equipamentos e utensílios, de acordo com as normas da ANVISA.

10.27. Cumprir rigorosamente os horários estabelecidos pela Unidade Escolar, para servir as refeições.

10.28. Utilizar critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens. Os gêneros e produtos alimentícios deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o prazo de validade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

10.29. Armazenar os gêneros e produtos alimentícios adequadamente, de maneira a não serem misturados com produtos de limpeza, descartáveis e similares e de forma a garantir as condições ideais de consumo;

10.30. Atender, através de seu nutricionista, as solicitações de dietas especiais (portadores de patologias e/ou deficiências associadas à nutrição, tais como diabetes, dislipidemias, anemia ferropriva, doença celíaca, dentre outras), através da recomendação médica por escrito, para que recebam uma alimentação adequada.

10.31. 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 de consumo.

10.32. Coletar diariamente duas amostras de cada alimentação preparada e serem devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados, lacrados, com nome da preparação e data, mantendo-os sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais. Quando houver dúvidas quanto à qualidade dos alimentos, ou ainda, quando ocorrerem distúrbios gastrointestinais e ou toxinfecções alimentares a CONTRATADA deverá providenciar o imediato encaminhamento de amostra dos alimentos para análises laboratoriais (Vigilância Sanitária do Município), e arcando com toda e qualquer despesa, independentemente da CONTRATANTE tomar a iniciativa.

10.33. Desprezar, no mesmo dia, os "restos ingesta" e as "sobras sujas" de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que forem "sobras limpas", respeitando-se as preconizações da RDC 216 (ANVISA) de 15 de setembro de 2004 e regras de segurança alimentar e nutricional, condições corretas de temperatura e adequado armazenamento.

10.34. Realizar o controle higiênico sanitário dos alimentos durante o pré-preparo e em todas as suas etapas, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes, com o objetivo da prevenção da ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.

10.35. Realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação destes. Deverá ser dedetizado pelo menos 1 (uma) vez a cada 4 (quatro) meses os espaços destinados à execução dos serviços de alimentação, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando a Contratante julgar necessário com empresas que tenham registro no Ministério da Saúde, com comprovação da realização do serviço mediante CERTIFICADO (que deverá estar exposto na unidade escolar).



CONTRATO Nº 369/2013
PROCESSO Nº 13340062-0

10.36. Utilizar somente água potável para a manipulação dos alimentos. A potabilidade da água deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sendo portanto a CONTRATADA responsável pelas despesas dos exames laboratoriais.

10.37. Manter afixado em local visível no refeitório em um quadro emoldurado o nome do(a) Nutricionista responsável técnico pelos serviços de alimentação, constando o nº do Registro do Profissional no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

10.38. Realizar, através de sua nutricionista, ações de educação alimentar e nutricional na(s) escola(s), em comum acordo com a nutricionista da Coordenadoria da Educação Profissional-COEDP/SEDUC.

10.39. O (A) nutricionista da CONTRATADA deve fazer um acompanhamento de forma contínua nos serviços de alimentação na(s) unidade(s) escolar(es), com o objetivo de monitorar e orientar todas as etapas do processo de operacionalização dos serviços, verificando entre outros a higienização, distribuição das refeições, aceitação, análise de apresentação dos cardápios/refeições, porcionamentos e temperatura da alimentação servida, fazendo as interferências e alterações que se fizerem necessárias, visando a qualidade, atendimento adequado e satisfatório. A(s) visita(s) do(s) nutricionista(s) deverá(ão) ficar registrada(s) na unidade escolar com as ações que foram desenvolvidas para serem encaminhadas mensalmente a COEDP/SEDUC e o(a) nutricionista da CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, comparecer à unidade escolar para acompanhar o serviço de alimentação, pelo menos, duas vezes ao mês, podendo ser exigido um maior número de visitas técnicas conforme necessidade da **EEEP (ver modelo anexo – Apêndice VII do Projeto Básico)**.

10.40. Não subcontratar, ceder ou transferir parcialmente a execução do objeto da presente Contrato.

10.41. **BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS - Específicas**

10.41.1. **Uso Racional da Água**

a) Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;

b) Adotar procedimentos corretos com uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;

c) Procedimentos de higienização de folhas e legumes:

d) Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;

1. Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;

2. Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm).

3. Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;

4. Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;

5. Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);

6. Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).

e) Evitar desperdícios, mantendo a torneira fechada quando:

1. Desfolhar verduras e hortaliças;

2. Descascar legumes e frutas;

3. Cortar carnes, aves, peixes, etc;

4. Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc;

5. Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.



CONTRATO Nº 369/2013
PROCESSO Nº 13340062-0

10.41.2. Eficiência Energética:

- a) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.
- b) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
- c) Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- d) Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- e) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE;

10.41.3. Redução da Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos

- a) A Nutricionista da CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares.
- b) Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverão ser observadas todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas.
- c) A Nutricionista da CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas;
- d) Enriquecer os cardápios com as idéias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc;
- e) A Nutricionista da CONTRATADA deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter à CONTRATANTE a aprovação de tais substituições;
- f) Utilizar procedimentos indispensáveis para preservar o valor nutritivo dos alimentos;

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 11.1. Solicitar a execução do objeto à CONTRATADA através da emissão de Ordem de Serviço.
- 11.2. Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do objeto contratual, consoante estabelece a Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores.
- 11.3. Fiscalizar a execução do objeto contratual através de sua unidade competente, podendo, em decorrência, solicitar providências da CONTRATADA, que atenderá ou justificará de imediato.
- 11.4. Notificar a CONTRATADA de qualquer irregularidade decorrente da execução do objeto contratual.
- 11.5. Efetuar os pagamentos devidos à CONTRATADA nas condições estabelecidas neste Contrato.
- 11.6. Aplicar as penalidades previstas em lei e neste instrumento.
- 11.7. Indicar o gestor de cada Escola Estadual de Educação Profissional, para acompanhar a execução deste Contrato.
- 11.8. Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações elétricas e hidráulicas para a execução dos serviços.
- 11.9. Autorizar à CONTRATADA a realizar adaptações e reparos que se fizerem necessária, nas dependências e instalações da Unidade Escolar, sem qualquer ônus para CONTRATANTE.



CONTRATO Nº 369/2013
PROCESSO Nº 13340062-0

- 11.10. Planejar e informar a CONTRATADA em tempo hábil, para execução dos serviços, a quantificação diária por tipo de refeições a serem servidas.
- 11.11. A CONTRATANTE efetuará o pagamento a CONTRATADA após a realização dos serviços, devidamente atestados pelo setor competente, mediante a apresentação da nota fiscal/fatura e o atesto do fornecimento devidamente assinado pelo gestor de cada unidade escolar, conforme **modelo anexo do TERMO DE RECEBIMENTO – Apêndice II do Projeto Básico.**
- 11.12. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA no que se refere às especificações do objeto;
- 11.13. Exercer rigoroso controle de qualidade sobre o objeto solicitado, de forma a recebê-lo nas condições estabelecidas por ocasião do Contrato.
- 11.14. Fiscalizar e monitorar a operacionalização e execução dos serviços de alimentação e nutrição pela Contratada.
- 11.15. Registrar por escrito toda e qualquer reclamação e/ou denúncia dos serviços de alimentação que porventura venham a acontecer e solicitar a CONTRATADA esclarecimentos e providências, caso não sejam tomadas as providências necessárias por parte da CONTRATADA, a CONTRATANTE formalizará (reclamação e/ou denúncia) em processo para encaminhamento a Assessoria Jurídica /SEDUC para que esta tome as providências cabíveis.
- 11.16. Realizar, periodicamente, pesquisa junto à clientela atendida para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto da qualidade e o atendimento dos serviços alimentação. A pesquisa será realizada em datas não conhecidas previamente pela Contratada e coordenada pelas nutricionistas da COEDP e o gestor da unidade escolar. Sempre que houver resultado “insatisfatório” o nutricionista da COEDP/SEDUC juntamente com gestor da EEEP deverá informar à CONTRATADA os itens insatisfatórios e solicitar a imediata melhoria e/ou modificação dos itens em questão. **(modelo de Pesquisa em anexo – Apêndice IV do Projeto Básico).** O resultado final da referida pesquisa deverá ser colocado no instrumental destinado a este fim e enviado pelo gestor escolar à Coordenadoria da Educação Profissional /Célula de Gestão de Materias/SEDUC, para apreciação e parecer do Nutricionista. Estes documentos devem estar disponíveis para auditorias e autoridades sanitárias. **(modelo de Instrumental com a resposta da Pesquisa, que deverá ser preenchida pelo gestor escolar, baseando-se nas respostas dos alunos, em anexo – Apêndice V do Termo).**
- 11.17. Aplicar pesquisa de nível de satisfação mensalmente consultando em cada pesquisa aleatoriamente, no mínimo, 50% dos beneficiários dos serviços executados(somente alunos).
- 11.18. Realizar reunião mensalmente ou sempre que se fizer necessário com os nutricionistas e/ou representantes da Contratada, com datas a serem determinadas pela CONTRATANTE com objetivo de acompanhar, monitorar e avaliar a qualidade dos serviços de alimentação executados na(s) escola(s).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA FISCALIZAÇÃO

- 12.1. A fiscalização e o gerenciamento deste Contrato serão exercidos pela CONTRATANTE, por intermédio do gestor de cada Escola Estadual de Educação Profissional, do Gestor de Contratos e dos Nutricionistas da Coordenadoria da Educação Profissional/SEDUC, cabendo-lhe:
- Fiscalizar os serviços contratados, acompanhando o cumprimento da execução do objeto contratado, em todas as etapas;
 - Exercer a fiscalização dos serviços contratados, acompanhando o cumprimento da execução do escopo contratado, verificando horários estabelecidos, as quantidades preparadas e servidas de refeições e a compatibilidade com o cardápio estabelecido;
 - Registrar, diariamente, o quantitativo de refeições fornecidas, inclusive o tipo de cardápio servido;
 - Registrar irregularidades na execução deste Contrato, informando-as a SEDUC, a fim de serem aplicadas as medidas corretivas e/ou punitivas;



CONTRATO Nº 369/2013
PROCESSO Nº 13340062-0

- e) Verificar a qualidade dos alimentos, rejeitando aqueles que apresentam condições impróprias ao consumo, exigindo imediata substituição.
- f) Avaliar, periodicamente, todas as atividades desenvolvidas pela CONTRATADA;
- g) Atestar a execução dos serviços, das refeições efetivamente servidas;
- h) Exigir a manutenção das condições de higiene pessoal, ambiental, dos equipamentos e utensílios.
- i) Verificar as condições higiênicas sanitárias no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. No caso de inadimplemento de suas obrigações, a CONTRATADA estará sujeita, sem prejuízo das sanções legais nas esferas civil e criminal, às seguintes penalidades :

13.1.1. Multas, estipuladas na forma a seguir:

- a) Multa diária de 0,3% (três décimos por cento), no caso de atraso na execução do objeto contratual até o 30º (trigésimo) dia, sobre o valor da nota de empenho ou instrumento equivalente.
- b) Multa diária de 0,5% (cinco décimos por cento), no caso de atraso na execução do objeto contratual superior a 30 (trinta) dias, sobre o valor da nota de empenho ou instrumento equivalente. A aplicação da presente multa exclui a aplicação da multa prevista na alínea anterior.
- c) Multa diária de 0,5% (cinco décimos por cento), sobre o valor do Contrato, em caso de descumprimento das demais cláusulas contratuais, elevada para 1% (um por cento), em caso de reincidência.
- d) Multa de 20% (vinte por cento), sobre o valor do Contrato, no caso de desistência da execução do objeto ou rescisão contratual não motivada pela CONTRATANTE, inclusive o cancelamento do registro de preço.

13.1.2. Impedimento de licitar e contratar com a Administração, sendo, então, descredenciada no cadastro de fornecedores da Secretaria do Planejamento e Gestão (SEPLAG) do Estado do Ceará, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas neste instrumento e das demais cominações legais.

13.2. Se não for possível o pagamento da multa por meio de descontos dos créditos existentes, a CONTRATADA recolherá a multa por meio de Documento de Arrecadação Estadual (DAE), podendo ser substituído por outro instrumento legal, em nome do órgão CONTRATANTE. Se não o fizer, será cobrado em processo de execução.

13.3. Nenhuma sanção será aplicada sem garantia da ampla defesa e contraditório, na forma da lei.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

14.1. É facultado à CONTRATANTE rescindir o presente contrato na forma dos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações e pelos motivos seguintes:

- **RESCISÃO POR INADIMPLÊNCIA** – Sem prejuízo de qualquer outra medida cabível por inadimplência de cláusula contratual, a CONTRATANTE poderá rescindir, este Contrato, mediante notificação por escrito, ouvida previamente a Assessoria Jurídica: I - se a CONTRATADA deixar de prestar quaisquer ou todos os serviços dentro do prazo estipulado no Contrato, ou em qualquer prorrogação concedida pela CONTRATANTE; II - se a CONTRATADA deixar de cumprir quaisquer outras obrigações contratuais.
- **RESCISÃO POR INSOLVÊNCIA** - A CONTRATANTE poderá rescindir o contrato, ouvida previamente a Assessoria Jurídica, mediante notificação, por escrito, à CONTRATADA, sem qualquer dever de compensações se esta vier a falir ou tornar-se de qualquer outra forma insolvente, observando-se que tal rescisão não irá afetar ou prejudicar nenhum direito, ação ou medida já cabível ou que vier a caber à CONTRATANTE;
- **RESCISÃO POR CONVENIÊNCIA ADMINISTRATIVA** - A CONTRATANTE poderá rescindir o contrato, ouvida previamente a Assessoria Jurídica, mediante notificação, por escrito, à CONTRATADA, de, no mínimo, 30 (trinta) dias, nos casos das rescisões decorrentes do previsto no inciso XII do art. 78, da Lei Federal nº 8.666/1993, sem que caiba à



CONTRATO Nº 369/2013
PROCESSO Nº 13340062-0

CONTRATADA direito à indenização de qualquer espécie. A notificação deverá especificar o motivo, a extensão e a data a partir da qual se tornará eficaz a rescisão.

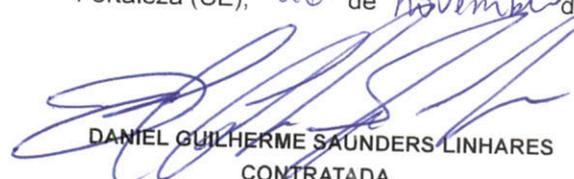
CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

15.1. Fica eleito o foro do Município de Fortaleza do Estado do Ceará, para dirimir quaisquer questões decorrentes da execução deste Contrato, que não puderem ser resolvidas na esfera administrativa.

E, por estarem de acordo, foi mandado lavrar o presente Contrato, que está visado pela Assessoria Jurídica da CONTRATANTE, e do qual se extraíram 4 (quatro) vias de igual teor e forma, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, vão assinadas pelos representantes das partes e pelas testemunhas abaixo.

Fortaleza (CE), 26 de novembro de 2013.


MARIA IZOLDA CELA DE ARRUDA COELHO
CONTRATANTE


DANIEL GUILHERME SAUNDERS LINHARES
CONTRATADA

- TESTEMUNHAS: 1. _____
Cristina Rodrigues C. Bacelar - CPF 46823832304
2. _____
Simone Almeida da Silva - CPF 23483466304