

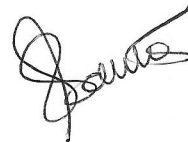
PROCESSO TC/0092/2022
PREGÃO PRESENCIAL N. 27/2022
CONTRATO Nº 002/2023

CONTRATO DE PESSOA JURÍDICA PARA
FINS DE EXPLORAÇÃO DE RESTAURANTE
E LANCHONETE, COM SERVIÇO DO TIPO
“CAFÉ DA MANHÃ POR QUILO, BUFFET
POR QUILO, PRATOS EXECUTIVOS E
MARMITAS, QUE FIRMAM O TRIBUNAL DE
CONTAS DO ESTADO DE MATO GROSSO
DO SUL E A EMPRESA MARIAS
PANIFICADORA LTDA.

CONCEDENTE: TRIBUNAL DE CONTAS DO ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL, inscrito no Cadastro Geral de Contribuintes do Ministério da Fazenda, sob o número 15.424.948/0001-41, com sede na Rua Des. José Nunes da Cunha Bloco 29 - Parque dos Poderes – CEP 79.031-902, Campo Grande/MS, representado pelo seu Presidente em exercício Conselheiro **JERSON DOMINGOS**.

CONCESSIONÁRIA: MARIAS PANIFICADORA LTDA, pessoa jurídica de direito privado registrada sob o CNPJ 39.304.816/0001-44, endereço Rua Jose Antônio nº 1902, bairro Monte Castelo, Campo Grande – MS, neste ato representada por meio da sua representante legal Santina Silva Santos Targino, nacionalidade Brasileira, Casada, Empresária, número do RG nº 1097314 – SSP/MS, e CPF nº 860.475.401-63, residente e domiciliada na Rua Doutor Jivago nº 1186, Bairro Conjunto Residencial Estrela do Sul, Município de Campo Grande – MS, 79013-820.

As partes acima qualificadas resolvem celebrar o presente contrato para a concessão de uso de área física, para fins de exploração de restaurante e cantina, nas dependências do Tribunal de Contas do Estado de Mato Grosso do Sul, conforme quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência,



Anexo I do edital, decorrente do procedimento licitatório de Pregão Presencial de nº 27/2022.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO E VALOR:

1.1 O objeto do presente contrato consiste na concessão de uso de área física, para fins de exploração de restaurante do tipo "self service", nas dependências do TCE-MS, quantidades e especificações abaixo:

LOTE ÚNICO					
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR ESTIMADO	DESCONTO	VALOR DA PROPOSTA COM DESCONTO
1	Café da Manhã do tipo "self service", em conformidade com o cardápio básico – Anexo "D" do Termo de Referência.	1 Kg	R\$ 50,00	2%	R\$49,00
2	Almoço do tipo "self service", em conformidade com o cardápio básico – Anexo "D" do Termo de Referência.	1 Kg	R\$ 55,00		R\$53,90

1.2 O valor global do quilo do café da manhã consiste na cifra de **R\$ 49,00 (quarenta e nove reais)**.

1.3 O valor global do quilo do almoço consiste na cifra de **R\$ 53,90 (cinquenta e três reais e noventa centavos)**.

1.4 O valor do aluguel (valor do contrato) da área concedida consiste na cifra de **R\$ 5.000,00 (cinco mil reais)**, podendo haver desconto no valor final a ser pago, a depender do desempenho da concessionária na execução do serviço, conforme previsto nos subitens 11.4 e 11.5 do Termo de Referência.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1 Do funcionamento:

2.1.1 a **CONCESSIONÁRIA** terá o prazo de até 20 (vinte) dias a contar da assinatura do contrato, para o início da execução dos serviços de restaurante,




podendo ser prorrogado mediante solicitação da empresa ou a critério do Tribunal de Contas.

2.1.2 para dar início às atividades a **CONCESSIONÁRIA** deve apresentar a relação de funcionários e os certificados de conclusão do curso de Boas Práticas de Serviços de Alimentação dos mesmos.

2.1.3 o restaurante deverá funcionar durante 7 horas diárias, com horário de atendimento das 07:00 às 14:00 horas, de segunda à sexta-feira, exceto em feriados ou dias em que não haja expediente no órgão.

2.1.4 a **CONCESSIONÁRIA** e **CONCEDENTE** poderão acordar sobre alteração do horário de funcionamento, em caso de necessidade.

2.1.5 Durante o recesso do Tribunal de Contas, de 20 de dezembro a 6 de janeiro, conforme calendário anual do TCE/MS, a cantina poderá permanecer fechada.

2.1.5 A manipulação e o processamento dos alimentos deverão ser realizados no estabelecimento concedido, com exceção daqueles por sua natureza e comercialização são entregues congelados (ex.: salgados).

2.2. Do serviço de restaurante:

2.2.1 O serviço a ser prestado compreende o fornecimento diário de refeições, almoço: por quilo, marmita e prato executivo; Café da manhã por quilo e preço unitário de produtos em separado. Serviço será prestado aos servidores e visitantes do Tribunal de Contas.

2.2.2 As refeições servidas no restaurante autosserviço serão pesadas em balanças eletrônicas, aferida pelo INMETRO, de propriedade da **CONCESSIONÁRIA**.

2.2.3 Deverá ser afixada tabela de preços dos produtos em lugar de fácil visualização, em observação ao Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078/1990.

2.2.4 É vedada a comercialização de cigarros e bebidas alcoólicas.

2.2.5 Deverá constar na borda das cubas dos balcões térmicos a denominação dos pratos servidos no *self-service*, bem como oferecer cardápios de mesa para os lanches servidos.





TRIBUNAL DE CONTAS
Estado de Mato Grosso do Sul

2.2.6 Deverá ser exposto ao público, em lugar visível, o cardápio semanal.

2.2.7 Os pratos executivos e marmitas deverão, sem restrição, serem montados por um funcionário do restaurante dentro da cozinha, para haver similaridade e padronização (obedecendo a regra carne vermelha ou branca).

2.3 Do cardápio:

2.3.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá seguir a composição do cardápio básico – “Anexo D”, do Termo de Referência.

2.3.2 os itens constantes no cardápio poderão ser alterados, mediante solicitação à Comissão Fiscalizadora do Contrato, a fim de diversificar as refeições e lanches.

2.3.3 deverá ser encaminhado à Comissão Fiscalizadora, o cardápio quinzenal elaborado e assinado pela nutricionista da **CONCESSIONÁRIA**.

2.3.4 a Comissão Fiscalizadora poderá, em qualquer momento, exigir a exclusão ou a alteração de algum item, motivando sua decisão.

2.3.5 a **CONCESSIONÁRIA** poderá fornecer outros produtos não citados no item 2.2.1, tais como: salada de frutas, frutas, sanduíches naturais, sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, bolos, sorvetes, doces, lanches, salgados e coquetéis para confraternização (sob encomenda).

2.4 Dos funcionários:

2.4.1 Para o bom funcionamento do restaurante, a **CONCESSIONÁRIA** deverá manter em seu quadro de funcionários, no mínimo, os seguintes profissionais:

PROFISSIONAIS	QUANTIDADE
Nutricionista	1 (um)
Gerente/caixa	1 (um)
Chefe de Cozinha	1 (um)
Cozinheiro auxiliar	2 (dois)
Atendentes	2 (dois)

2.4.2 Deverão ser mantidos, no local de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental.

2.4.3 Para que o funcionário comece a executar os serviços, ele deve ter concluído o curso de Boas Práticas em Serviços de Alimentação proporcionado pela **CONCESSIONÁRIA**.

2.4.3 A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar à Comissão Fiscalizadora a Certidão de Registro e Quitação junto ao Conselho Regional de Nutricionistas do Nutricionista Técnico Responsável.

2.4.4 A(o) Nutricionista não ficará obrigado a permanecer nas dependências do restaurante, entretanto, estará sob sua responsabilidade a assinatura do cardápio, a confecção e exposição da tabela nutricional das refeições e lanches.

2.4.5 A nutricionista da **CONCESSIONÁRIA** deverá comparecer às reuniões com a nutricionista da **CONCEDENTE**, para fins de alinhamento mensal do cardápio.

2.4.6 Os funcionários deverão estar devidamente uniformizados (calçados antiderrapantes fechados, calças, camisas ou camisetas, aventais impermeáveis e toucas descartáveis para proteção dos cabelos), equipados com os EPIs exigidos pela legislação e com higiene pessoal adequada (sem barba/bigode, unhas curtas, sem maquiagem e sem adereços).

2.4.7 A **CONCESSIONÁRIA** deverá indicar o preposto, de preferência o gerente ou proprietário do restaurante, mediante declaração apresentada à Comissão Fiscalizadora, em até 5 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato, e antes do início das atividades.

2.4.8 O preposto ficará responsável por representar a **CONCESSIONÁRIA** administrativamente durante a vigência do contrato, devendo está nomear um substituto.

2.4.9 O preposto ficará responsável por manter contato com a Comissão Fiscalizadora, devendo estar apto a esclarecer as questões relacionadas aos serviços prestados.

2.4.10 Todos os encargos e obrigações trabalhistas são de exclusiva responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.



CLÁUSULA TERCEIRA – DO REAJUSTE

3.1 Os valores cobrados pelo quilo do almoço e do café da manhã, bem como o aluguel da área concedida serão reajustados após um ano, a contar da data da apresentação da proposta de preço atualizada, através do competente Termo Aditivo, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA).

CLÁUSULA QUARTA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E CRITÉRIOS DE ATUALIZAÇÃO:

4.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá depositar o valor do aluguel até o dia 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, na conta corrente do Fundo Especial de Desenvolvimento, Modernização e Aperfeiçoamento do TCE/MS-FUNTC, Conta corrente: 116.186-5, Agência: 2576-3, Banco do Brasil.

4.2 Havendo atraso no pagamento, o valor ficará sujeito à correção monetária de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor (IPCA), acrescido de multa moratória diária de 0,3% (três décimos percentuais) ao dia e despesas administrativas e/ou bancárias incorridas na cobrança.

CLÁUSULA QUINTA - DA VIGÊNCIA:

5.1. O presente Contrato terá duração de 60 (sessenta) meses, contados da data de sua assinatura.

CLÁUSULA SEXTA - RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

Tribunal de Contas/MS - Fundo Especial de Desenvolvimento, Modernização e Aperfeiçoamento do TCE/MS-FUNTC.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS GARANTIAS:

7.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar ao tribunal, no prazo de 10 (dez) dias corridos, contados da data da assinatura do contrato, comprovante de garantia, no valor correspondente a 5% (cinco por cento) total do contrato, que é o valor do aluguel (item 1.4) multiplicado por 12 (doze) meses, cabendo-lhe optar por uma das modalidades de garantia previstas no art. 56, § 1º da Lei n.º



8.666/93:

- a) Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;
- b) Seguro garantia;
- c) Fiança bancária

7.1.1 A garantia deverá ter validade de 03 (três) meses após o término da vigência contratual, deverá ser renovada a cada prorrogação efetivada no contrato.

7.1.2 A garantia somente será liberada ante a comprovação de que a **CONCESSIONÁRIA** pagou todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação. Caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas diretamente pela **CONCEDENTE**.

7.1.3 Caso a garantia não seja em dinheiro, ela não poderá ser restritiva quanto às obrigações da **CONCESSIONÁRIA** com a **CONCEDENTE** advinda de prejuízos diretos ou indiretos, multas, indenizações ou ressarcimento de quaisquer espécies.

7.1.4 se a garantia for utilizada para pagamento de multa aplicada, a **CONCESSIONÁRIA** se obrigará a fazer a respectiva reposição, no prazo máximo de 8 (oito) dias, a contar da data em que for notificada pela **CONCEDENTE**.

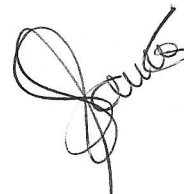
7.1.5 - Sempre que ocorrer aditamento ao Contrato a garantia deve ser renovada ou atualizada;

7.1.6 Em caso de fiança bancária, deverá constar do instrumento à renúncia, expressa pelo fiador, dos benefícios previstos nos Artigos. 827 e 835 do Código Civil.

CLÁUSULA OITAVA - DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DAS PARTES:

8.1. São obrigações da CONCEDENTE (Tribunal de Contas):

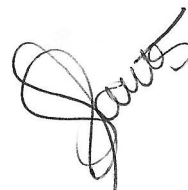
- I – Cumprir os termos do presente contrato;
- II – Realizar o pagamento nos prazos ajustados;



- III – Permitir a entrega dos objetos em suas instalações;
- IV - Instalação e manutenção do sistema de exaustão;
- V - Todas as despesas de água, energia elétrica e internet da estrutura cedida;

8.2. São obrigações da CONCESSIONÁRIA:

- I - Entregar ao Tribunal os bens objeto do contrato, em estado de servir ao uso a que se destinam;
- II – Disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários;
- III - A garantir-lhe, durante o tempo do contrato, o uso pacífico da coisa;
- IV- A substituição dos produtos que eventualmente apresentarem defeitos sem comprometer o andamento dos serviços no âmbito do TCE/MS.
- V - Responder pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato;
- VI - A manutenção preventiva e corretiva, limpeza e higienização do espaço físico concedido serão de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, observado o que dispõe a Resolução-RDC ANVISA nº 216/04.
- VII - A limpeza da caixa de gordura, bimestralmente, podendo ser realizada conforme a necessidade, respeitada a norma da ABNT NBR 8160/1999.
- VIII - Providenciar, em intervalos de 4 (quatro) meses, a dedetização e desratização das áreas de serviços, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente, devendo comunicar a **CONCEDENTE** com antecedência mínima de 5 (cinco) dias.
- IX - O abastecimento de gás GLP necessário a realização de suas atividades, ficando responsável também pela manutenção do sistema canalizado.
- X - A guarda, a responsabilidade e a manutenção dos bens constantes no **ANEXO “B” do Termo de Referência – BENS DISPONIBILIZADOS PELA CONCEDENTE**, assinando o “Termo de Recebimento e Responsabilidade”, comprometendo-se em devolvê-los findo o prazo de vigência da concessão, em perfeito estado de conservação. Em caso de perda ou danificação dos objetos deverá repô-los por outros da mesma marca e qualidade.



- XI - O fornecimento de equipamentos e utensílios de cozinha, os uniformes dos funcionários e demais objetos necessários para o pleno funcionamento do restaurante, em complemento ao disponibilizado pela **CONCEDENTE**.
- XII - A aquisição dos equipamentos novos, comprovados com nota fiscal, na quantidade e especificações dispostas no **ANEXO "C" do Termo de Referência – BENS A SEREM ADQUIRIDOS PELA CONCESSIONÁRIA**.
- XIII - A **CONCESSIONÁRIA** deverá contratar seguro que cobrirá os seguintes sinistros: equipamentos estacionários e móveis, danos elétricos, responsabilidade civil de operações e responsabilidade civil a empresa em casos de indenizações decorrentes de danos causados a terceiros, exigência fundamentada no Art. 40, inciso XIV, alínea e, da Lei 8.666/93.
- XIV Deverá obedecer rigorosamente às normas municipais, estaduais e federais sobre os procedimentos técnicos higiênico-sanitários adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo e acondicionamento dos produtos vendidos na "cantina", a fim de garantir as qualidades higiênicas sanitárias, nutritivas e sensoriais dos alimentos.
- XV - A **CONCESSIONÁRIA** obriga-se a manter um estoque adequado ao bom atendimento da demanda diária de produtos, sendo que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, bem como seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, observando-se os prazos de validade, de forma a garantir a não deterioração ou contaminação até seu consumo.
- XVI - A **CONCESSIONÁRIA** deverá obedecer ao previsto no **Item 6.9** do Termo de Referência quanto ao acondicionamento e descarte dos resíduos sólidos.
- XVII - Indicar formalmente representante legal devidamente credenciado para representá-la durante a execução contratual.
- XVIII - Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, bem como as despesas de transporte e alimentação, resultante da execução deste contrato. A inadimplência da CONTRATADA referente a estes encargos não transfere ao TRIBUNAL a reponsabilidade pelo pagamento.



XIX – Manter durante a vigência do contrato, as condições de habilitação exigidas na licitação, devendo comunicar à CONTRATANTE a superveniência de fato impeditivo da manutenção dessas condições;

XX - A presente cláusula não exclui outras obrigações e responsabilidades decorrentes da interpretação das normas e condições estabelecidas no Edital e Termo de Referência.

CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO, DAS PENALIDADES E DOS VALORES DAS MULTAS:

9.1. A inexecução parcial ou total das condições pactuadas, erro de execução ou mora na execução, sujeitará a **CONCESSIONÁRIA** às seguintes penalidades:

I. Advertência;

II. Multa de 0,5 % (cinco décimos por cento) por dia de atraso, havendo descumprimento do contrato e seu anexos, calculada sobre o valor total do contrato, até o máximo de 10 % (dez por cento);

III. Multa de 5 % (cinco por cento), sobre o valor atualizado deste Contrato, cumulativa com as demais sanções, por infração a quaisquer outras de suas cláusulas.

IV. Suspensão temporária de licitar e contratar com o (Governo, Prefeitura, Entidade) pelo prazo de até 5 (cinco) anos;

V. 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 **CONCESSIONÁRIA** ressarcir a **CONCEDENTE** pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

9.2. A critério da **CONCEDENTE**, as sanções previstas nos incisos "I", "IV" e "V" do item 1, desta cláusula, poderão ser aplicadas juntamente com as previstas nos incisos "II" ou "III", facultada a defesa prévia da **CONCESSIONÁRIA**, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.



- 9.3. Aplicar-se-á advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação.
- 9.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei n.º 8.666, de 1993.
- 9.5. 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.
- 9.6. A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação pela **CONCESSIONÁRIA**.
- 9.7. O presente Contrato poderá ser rescindido pelos motivos previstos nos art. 77 e 78 e nas formas estabelecidas no art. 79, todos da Lei nº 8.666/93.
- 9.8. Haverá rescisão contratual se na vigência do contrato a concessionária obter nota de avaliação de desempenho superior a 50 pontos, 02 (duas) vezes consecutivas ou 03 (três) vezes alternadas no período de 12 (doze) meses, ensejará a rescisão do contrato de concessão, por má qualidade na prestação dos serviços concedidos, conforme previsto no Item 6.5.1 do Termo de Referência.
- 9.9. Fica expressamente acordado que, em caso de rescisão, nenhuma remuneração será cabível, a não ser o ressarcimento dos serviços prestados pela **CONCESSIONÁRIA**, nos termos do presente contrato e anexo, bem como extensão do disposto na Lei 8.666/93.
- 9.10. Em caso de cisão, incorporação ou fusão da **CONCESSIONÁRIA**, caberá à **CONCEDENTE** decidir sobre a continuidade do presente Contrato.
- 9.11. A rescisão, por algum dos motivos previstos na Lei nº 8.666/93, não dará à **CONCESSIONÁRIA** direito à indenização a qualquer título, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, com a exceção do que estabelece o art. 79, § 2º, da referida Lei.
- 9.12. A rescisão acarretará, independentemente de qualquer procedimento judicial ou extrajudicial por parte da **CONCEDENTE**, a retenção dos créditos



decorrentes deste Contrato, limitada ao valor dos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, além das sanções previstas neste ajuste.

9.13. A totalidade das multas que vierem a ser aplicadas à **CONCESSIONÁRIA**, durante toda a vigência do contrato, independentemente de qualquer natureza, são limitadas ao máximo de 10% (dez por cento) do valor global da contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO RECONHECIMENTO DE DIREITOS:

10.1. A contratada reconhece os direitos da contratante, em caso de rescisão administrativa, previstos no Art. 77 da Lei 8.666/93

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

12.1. Este contrato pode ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei n.º 8.666/93, desde que haja interesse da **CONTRATANTE**, com a apresentação das devidas justificativas.

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E DA VINCULAÇÃO DO CONTRATO:

13.1. O presente contrato, decorrente da modalidade de licitação "Pregão Presencial", rege-se pelos termos da Lei nº 10.520/02 e Lei nº 8.666/93, vinculando-se ao Edital de Licitação e anexos, bem como à proposta de preço apresentada pela **CONCESSIONÁRIA**.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA IDONEIDADE DA CONTRATAÇÃO:

14.1. A **CONCESSIONÁRIA** obriga-se a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas e permanecer quite perante os fiscos municipal, estadual e federal, bem como perante às justiças Estaduais, Federais e Trabalhistas.



CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA GESTÃO DO CONTRATO E FISCALIZAÇÃO

15.1. A gestão e fiscalização contratual ficará sob responsabilidade do funcionário designado pela Presidência do TCE/MS.

15.2 A comissão de fiscalização será composta por 03 (três) servidores do TCE/MS, que, com auxílio técnico de uma nutricionista farão o acompanhamento, orientação, avaliação, e penalização da concessionária durante a execução da concessão.

Dos critérios de avaliação:

15.2.1. A comissão fiscalizadora realizará avaliações técnicas mensalmente, em datas não conhecidas previamente pela concessionária, a critério da **CONCEDENTE**, a fim de verificar a qualidade dos serviços prestados.

15.2.2 A primeira avaliação ocorrerá em até 30 (trinta) dias contados da data de início das atividades do restaurante.

15.2.3 Não haverá limite de diligências a serem realizadas pela comissão fiscalizadora.

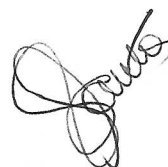
15.2.4 O valor do aluguel a ser pago pela **CONCEDENTE** poderá ter descontos, conforme a seguinte fórmula: **TM - (TM x D)**

TM: Taxa mensal (R\$ 5.000,00)

D: Desconto (%) – verificada em função da Nota Final obtida.

15.2.5 O desconto a ser concedido no valor do aluguel será resultante da avaliação de desempenho somatória dos pontos sobre as irregularidades verificadas, conforme tabela abaixo:

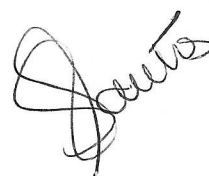
	Irregularidades	Pontos
LEVE	Descumprimento dos horários e abertura e fechamento dos refeitórios, por vez.	2
	Ausência ou inadequação de placas/etiquetas de identificação das preparações, por preparação e por dia	2
	Não realização de manutenção adequada dos equipamentos por mais 48 horas, por vez.	2



Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas, por preparação e por vez	7
Presença ou venda de preparações não produzidas na unidade, por gênero e por vez	7
Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições, por preparação e por dia.	7
Higiene pessoal de funcionários inadequada, por funcionário e por vez Não cumprir o cardápio apresentado e autorizado, por preparação, por dia.	7

GRAVÍSSIMA	Interromper parcial ou totalmente qualquer atividade contratual descrita no Edital referentes às unidades de funcionamento, por vez	10
	Não cumprir o cardápio apresentado e autorizado, por preparação, por dia.	10
	Utilizar alimentos e/ou preparações já expostos nos balcões de distribuição e lanchonete em outras preparações e lanches, por preparação e por vez	10
	Presença de insetos vivos ou mortos nas áreas da cozinha e lanchonete, por vez.	10
	Não coletar e/ou não acondicionar adequadamente amostra diária de todas as preparações servidas, por	10
	Preços cobrados pelo quilo do almoço e café da manhã em desacordo com a proposta de preço atualizada, por vez.	10
	Ocorrência de intoxicação alimentar, por pessoa e por vez.	10

15.2.6 a Concessão de desconto sobre o valor mensal do aluguel obedecerá aos parâmetros estabelecidos no quadro abaixo:

NOTA FINAL DA AVALIAÇÃO	DESCONTO (%)
40 – 50	10
31 – 40	20
21 – 30	40
11 – 20	60
06 – 10	80
00 – 05	100

15.2.7 A comissão deverá dar ciência da avaliação pormenorizada à concessionária, dando oportunidade de manifestação da empresa contratada sobre o relatório e a nota obtida.

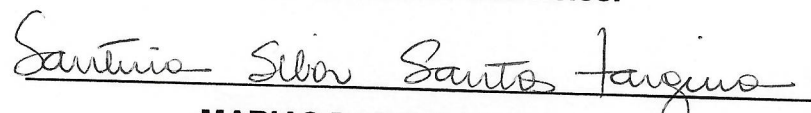
CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO

16.1. As questões decorrentes da execução deste Contrato que não possam ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas no Foro de Campo Grande, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

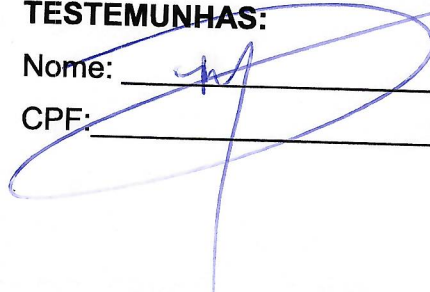
16.2. E, por estarem justas e acordadas, assinam o presente Contrato em duas vias de igual teor e forma.

Campo Grande - MS, 16 de janeiro de 2023.


TRIBUNAL DE CONTAS DE MATO GROSSO DO SUL
Jerson Domingos
Presidente em exercícios.


MARIAS PANIFICADORA LTDA
Santina Silva Santos Targino

TESTEMUNHAS:

Nome:  Nome: 
CPF: _____ CPF: _____