

PROTOCOLO GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
PROTOCOLO Nº <u>60153 / 2016</u>
RECEBIDO EM <u>14 / 10 / 2016</u>
<u>CBMS</u> PROTOCOLISTA

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 34/2016-
CBMPA, QUE CELEBRAM O CORPO DE
BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E A EMPRESA
FEIRÃO DA DONA DE CASA LTDA-EPP,
CONSOANTES AS CLÁUSULAS E CONDIÇÕES
SEGUINTE:

O CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO ESTADO DO PARÁ - CBMPA, com sede na Av. Júlio César nº 3.000, bairro de Val-de-Cans, nesta cidade de Belém, inscrita no Cadastro Geral de Contribuintes do Ministério da Fazenda sob o n.º 34.847.236/0001-80, como **CONTRATANTE**, representado neste ato por seu Comandante Geral, Exm.º Sr. **CEL QOBM Zanelli Antônio Melo Nascimento**, residente e domiciliado nesta cidade, portador da Cédula de Identidade nº 1106882 - CBM/PA e do CPF 802.969.044-49, e a Empresa **FEIRÃO DA DONA DE CASA LTDA-EPP**, sociedade mercantil estabelecida na Travessa Lomas Valentina, nº 1236, Bairro: Pedreira, CEP: 66.087-440, Belém-Pa, Telefone (91) 3276-8170/ 999624097, email: vilpan@hotmail.com.br, inscrita no Cadastro Geral de Contribuintes do Ministério da Fazenda sob o n.º 10.888.680/0001-85, como **CONTRATADA**, por seu representante legal, **Vilton Lopes Pinto**, residente e domiciliado na Passagem Getúlio Vargas, nº 50, Conjunto Império Amazônico, Bairro: Souza, Belém-PA, portador da cédula de identidade n.º 5392485, emitida pela PC/PA e do CPF/MF n.º 049.254.242-20, ajustam para as finalidades e sob as condições declaradas e reciprocamente aceitas o que segue:

CLÁUSULA I - ORIGEM DO CONTRATO:

Este Contrato Administrativo tem como origem o Processo licitatório na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO n.º 16/2016- CBMPA**.

CLÁUSULA II - LEGISLAÇÃO:

As cláusulas e condições deste contrato observam às disposições da Lei Estadual nº 6.474 de 06/08/2002, regulamentada pelo Decreto nº 199, de 09/06/2003; Lei Estadual nº 5.416, de 11/12/86, naquilo que não conflitar com os citados dispositivos e, subsidiariamente pela Lei Federal nº 8.666/93, às quais a **CONTRATANTE** e **CONTRATADA** estão sujeitas.

CLÁUSULA III - OBJETOS E SEUS ELEMENTOS CARACTERÍSTICOS:

Este Contrato tem como objeto a Contratação de empresa especializada em exploração dos serviços de restaurantes, com fornecimento de refeição, mediante concessão de uso da área própria do CBMPA não onerosa, adjudicado a **CONTRATADA** conforme especificado em sua proposta financeira que doravante é parte integrante do presente Contrato.

CLÁUSULA IV - DA ENTREGA DO OBJETO

4.1 A Contratada deverá implantar o serviço no espaço oferecido no prazo máximo de 10 (dez) dias, contados a partir da assinatura do Contrato.

4.2 O objeto deverá ser implantado no endereço abaixo:

CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ.

Av. Júlio César, n.º 3000. Bairro: Val de Cans.
Cidade: Belém-Pa CEP: 66013-010

CLÁUSULA V - PREÇO

Os preços por quilo contratado estão previstos na Proposta de Preços, ofertada pela empresa vencedora que doravante faz parte deste Contrato. O preço global contratado por quilo é de **R\$ 20.33 (Vinte reais e trinta e três centavos)**, conforme demonstrado no quadro abaixo:

Especificação do serviço	UND	Preço (R\$)
Almoço Self Service Comum	(KG)	20,33
Almoço Self Service Especial	(KG)	40,66

CLÁUSULA VI - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

Não haverá despesas orçamentárias pelo Corpo de bombeiros militar do Pará.

CLÁUSULA VII - PRAZOS:

O prazo para a vigência do presente Contrato será de **12 (doze) meses** de modo a assegurar o cumprimento das obrigações, no mencionado período.

CLÁUSULA VIII – RESPONSABILIDADE:

8.1. A penalidade de suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual poderá ser aplicada, a critério do CBM, a contratada, no cometimento das seguintes ocorrências, garantido o direito prévio de citação e da ampla defesa:

8.2. Em caso de inexecução total ou parcial do Contrato, independente de rescisão, será iniciado e instruído pelo CBMPA processo de declaração de inidoneidade da **CONTRATADA** para licitar, contratar ou subcontratar com o Estado, podendo ocorrer o cancelamento do Certificado de Registro Cadastral da Firma;

8.3. No caso de atraso na entrega dos serviços ou entrega destes com características diferentes das previstas no Anexo I do Termo de Referência, a **CONTRATADA** será sujeita às penalidades seguintes:

a) Advertência por escrito;

b) Multa de mora de 0,1% (zero vírgula um por cento), sobre o valor global do Contrato, por dia de atraso, até o limite de 10 (dez) dias; e, 2% (dois por cento) após o prazo em questão, até o limite de trinta dias, quando então o ajuste contratual será rescindido de pleno direito;

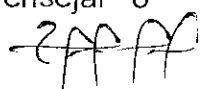
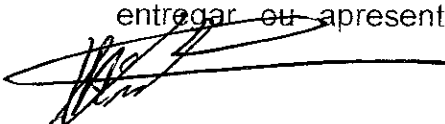
c) Suspensão temporária do direito de licitar, contratar ou subcontratar com o CBM, por prazo não superior a 05 (cinco) anos, a critério da Autoridade Contratante;

d) 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 na forma da lei perante o CBMPA.

8.4. A **CONTRATADA** será penalizada com a multa de 10% (dez por cento), do preço global do Contrato, quando, injustificadamente, ocasionar a rescisão do mesmo;

8.5. As multas pecuniárias referidas nesta cláusula serão descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

8.6. Nos termos do artigo 7º da Lei 10.520, de 17/07/2002, se a empresa deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o



retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais, poderá ficar, pelo prazo de até 5 (cinco) anos:

a) impedido de contratar com a Administração Pública;

b) se for o caso, Cancelamento do Certificado de Registro Cadastral da Firma;

8.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão do direito de licitar, a empresa deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais.

CLÁUSULA IX – DESCRIÇÃO GERAL DOS SERVIÇOS:

9.1. Os serviços objeto deste contrato serão executados nas dependências do Quartel do Comando-Geral do CBMPA-QCG, em Belém - Pa, por empresa especializada em administração, preparo e fornecimento de refeições e lanches sob as condições estabelecidas nos itens seguintes.

9.2. Os serviços deverão iniciar em até 10(dez) dias corridos da assinatura deste Contrato de Concessão.

9.3. Os serviços serão prestados nas instalações do restaurante deste Comando Geral do CBMPA, em uma área que compreende aproximadamente 125 m², localizada no térreo do prédio sede (sendo a cozinha com área aproximada de 25 m²; e uma área para mesas de aproximadamente 100 m²).

9.4 São estimadas aproximadamente 170 refeições diárias, sendo 100 refeições diárias no horário do almoço, e 70 refeições diárias no café da manhã/lanche. A indicação dos quantitativos, não constitui nenhum compromisso presente ou futuro por parte do CBMPA, que não poderá ser responsabilizada, também, por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela concessionária.

9.5 A concessionária prestará os serviços de distribuição das refeições e dos lanches de segunda a sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente no CBMPA, nos seguintes horários: 7:00h às 10:00h (café) e 12:00 as 15:00 h (almoço).

9.6. A clientela constitui-se de militares e civis que trabalham nas dependências do QCG, quartéis do CBM próximos ao QCG, funcionários de empresas prestadoras de serviços e estagiários.

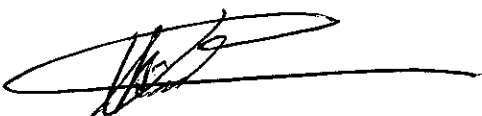
9.7. O atendimento ao público externo será permitido, a critério do CBMPA desde que não comprometa a qualidade de atendimento aos empregados, sendo definido o horário na ocasião.

9.8. Será de responsabilidade da Concessionária a montagem do espaço, no tocante a equipamentos, eletrodomésticos, mobiliários, utensílios e vasilhames necessários ao bom funcionamento dos serviços a serem desenvolvidos no espaço concedido sem que caiba ao CBMPA, quaisquer ressarcimentos ou indenizações pelas adaptações realizadas.

9.9. É de responsabilidade da Concessionária as adaptações que se fizerem necessárias para a execução dos serviços, desde que mantidos os padrões de acabamento do espaço concedido sem que caiba ao CBMPA, ao término deste Contrato de Concessão de Uso, quaisquer ressarcimentos ou indenizações pelas adaptações realizadas, sendo obrigatória a avaliação e aprovação prévia do CBMPA.

9.10. Além do espaço serão disponibilizados móveis, equipamentos e utensílios, cuja listagem está no Anexo III do Termo de Referência.

9.11. Outros equipamentos necessários à prestação dos serviços, que não constem no Anexo III, serão de responsabilidade da concessionária.



9.12. Não será permitida a execução de obra ou modificação na estrutura do prédio onde está localizado o restaurante ou em suas instalações, sem o prévio e expresso consentimento da administração do CBMPA. No caso de benfeitorias, a Concessionária não terá o direito de reclamar indenização a qualquer título.

9.13. A Concessionária deverá executar, exclusivamente, os serviços inerentes à comercialização de produtos alimentícios, não utilizando o espaço em questão para o exercício de outra e qualquer atividade que não esteja especificada no Termo de Referência, não sendo permitida a comercialização de artigos e materiais de procedência duvidosa, considerados ilegais e/ou, de alguma forma, antiéticos.

CLÁUSULA X: DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

10.1. Da Lanchonete Balcão:

10.1.1. O cardápio mínimo para a lanchonete balcão deverá seguir o constante do anexo II do Termo de Referência e terão seus preços aprovados previamente pelo fiscal do Contrato.

10.2. Da Lanchonete Self service:

10.2.1 O cardápio mínimo da lanchonete self service, no café da manhã e lanche, deverá seguir o constante do anexo II do Termo de Referência.

10.3. Do Almoço Self service Comum:

10.3.1. O cardápio mínimo do restaurante self service comum deverá seguir as especificações do Anexo I do Termo de Referência.

10.4. Do Almoço Self Service Especial:

10.4.1. Deverá ser servido todos os dias uma opção de prato especial que seguirá as sugestões especificadas no Anexo I do Termo de Referência.

10.4.2. O valor cobrado será o dobro do quilo praticado no Self service comum.

CLÁUSULA XI: DOS PREÇOS A SEREM PRATICADOS E REAJUSTES

11.1. Os preços por quilo praticados no almoço/lanche e a planilha de preços a serem praticados no restaurante/lanchonete não constituirão critério de julgamento das propostas.

11.2. O preço do quilo praticado no almoço/lanche será de no máximo R\$ 20,33. Esse valor foi obtido com base na pesquisa de preço realizada junto a restaurantes que exploram este tipo de serviços localizados nas imediações da CBMPA.

11.3. O valor do preço por quilo supracitado justifica-se em virtude do CBMPA fornecer a concessionária água, energia elétrica e espaço físico.

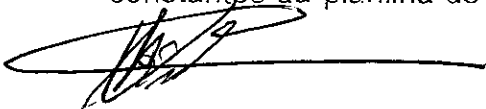
11.4. Não poderá haver preço diferenciado no sistema de comida a quilo, exceto para o almoço self service especial que será cobrado o dobro do valor do preço do quilo praticado no almoço/lanche do item 5.2.

11.5. Antes do início do funcionamento do Restaurante a concessionária deverá apresentar a "Planilha de preços a serem praticados", com o valor que será cobrado nos itens da lanchonete, bem como os não licitados, ver Anexo II, os quais deverão estar em conformidade com os praticados no mercado, estando estes sujeitos a aprovação do CBMPA.

11.6. Eventuais inclusões de itens não contemplados no Anexo II, só serão permitidas com a autorização prévia e expressa da fiscalização do contrato.

11.7. Poderá ser cobrado o custo de embalagens para transporte de alimento, devendo, para tanto, o preço estar previsto na planilha de preço constante do Anexo II.

11.9. Os valores cobrados pelo quilo do almoço e do lanche, bem como aqueles constantes da planilha de preços a serem praticados só poderão ser reajustados após



1(um) ano a contar da data de apresentação da proposta, mediante autorização do CBMPA, de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA aplicando-se a seguinte fórmula:

$$R = \frac{V (I - I^{\circ})}{I^{\circ}}$$

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor constante da proposta;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento

I° = Índice relativo ao mês da proposta

11.10. Os novos valores somente passarão a vigorar após apresentação, por parte da Concessionária do cálculo de reajuste, e por parte do CBMPA após conferência da fiscalização e da apreciação e autorização do Comandante Geral do CBMPA.

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

11.12. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento dos preços da refeição e lanches.

11.13. A Concessionária poderá abdicar do reajuste ou praticar reajuste inferior ao do índice adotado, para a manutenção de preços atrativos ou para o arredondamento dos preços de um ou mais itens dos lanches e/ou da refeição.

CLÁUSULA XII-QUALIFICAÇÃO TÉCNICA EXIGIDA PARA CONTRATAÇÃO

12.1. A empresa deverá apresentar Registro de Pessoa Jurídica, referente ao presente exercício, com validade em vigor, expedida pelo Conselho Regional de Nutrição do domicílio ou sede da empresa, comprovando habilitação para o desempenho dos serviços objeto do contrato, nos termos do parágrafo único do Art. 15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978;

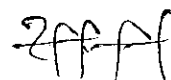
12.2. A empresa deverá apresentar comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto deste contrato, através de Atestado(s) de capacidade técnica, expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado(s) na entidade competente, Conselho Regional de Nutrição – CRN, que caracterize que a empresa prestou ou vem prestando serviços similares ao objeto deste contrato, com relevância: preparo e fornecimento de, no mínimo, 100 (cem) refeições por dia, tipo “self-service”.

12.3. O CBMPA poderá realizar diligências, caso o conteúdo dos Atestados ou Declarações apresentadas não seja claro quanto às exigências descritas no item 6.2.

12.4. A empresa deverá apresentar declaração de que disponibilizará, durante todo o período de vigência do contrato, em seu quadro de empregados de um nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN e detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto deste contrato.

12.5. Declaração emitida pela empresa de que vistoriou o local onde serão executados os serviços e de que é detentora de todas as informações necessárias.

CLÁUSULA XIII- OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA



13.1. Operar no sistema "self-service" cobrando a quilo. As refeições/lanches serão pesadas em balança eletrônica, de propriedade da concessionária, e submetidas à pesagem de cada prato servido, padronizados, descontando-se a tara (peso do prato padronizado), já previamente ajustada na balança de pesagem.

13.1.1 Afixar em local visível aos clientes os valores da tara do prato e do quilo.

13.2. Operar na lanchonete também no sistema balcão com o preço estabelecido na "Planilha de preços a serem praticados", constante no Anexo II.

CLÁUSULA XIV-DOS EMPREGADOS DA CONCESSIONÁRIA

14.1. O restaurante/lanchonete deverá ter no seu quadro de pessoal um nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutricionista – CRN, a quem caberá as seguintes atividades, dentre outras: assistência alimentar abrangendo a requisição, produção e distribuição dos alimentos/lanches; acompanhamento do preparo dos alimentos; controle do acondicionamento dos alimentos; dentre outras responsabilidades exclusiva deste profissional, estabelecida na Resolução nº 380/CFN.

14.2. Manter, diariamente, no estabelecimento, empregados em quantidade necessária para evitar transtornos no atendimento aos usuários.

14.3. Manter pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outro motivo, devendo a Concessionária acatar a sugestão do CBMPA quando esta constatar que o número de pessoal estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços.

14.4. Apresentar, quando da assinatura deste Contrato, relação nominal com a respectiva identificação e qualificação dos empregados que executarão os serviços nas dependências da CBMPA, bem como o horário de trabalho correspondente de cada empregado.

14.4.1 Qualquer substituição, exclusão ou inclusão de empregados deverá ser notificada à fiscalização em até 48 horas a contar da ocorrência.

14.5. Os empregados deverão se apresentar no restaurante/lanchonete, com vestuários condizentes e conservados, em correta condição de higiene, segurança, conforme normas estabelecidas pelos órgãos competentes, disponibilizando calça, camisa, avental, gorro, touca, luvas, máscaras e sapatos adequados à função, devendo substituir imediatamente qualquer um deles que seja considerado inconveniente pela fiscalização do CBMPA.

14.5.1 Fornecer equipamentos de proteção individual (EPIs), conforme NR-06 do Ministério do Trabalho e alterações, tais como botas e luvas de borracha, luvas de malha de aço entre outros, bem como fiscalizar o uso correto.

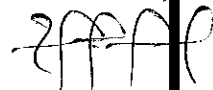
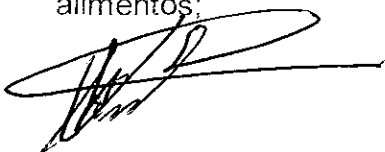
14.6. Os empregados da Concessionária deverão estar devidamente uniformizados, qualificados e identificados, portando crachás com fotografias recentes.

14.7. Os uniformes dos empregados deverão ser substituídos a cada 06(seis) meses ou a qualquer tempo, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação.

14.8. O uso de uniforme completo é obrigatório, cabendo a Concessionária o fornecimento aos seus empregados da seguinte forma:

14.8.1 Empregados que trabalham nas áreas de pré - preparo, preparo e cocção da cozinha e lanchonete devem usar uniformes de cor branca, podendo nos demais setores serem adotadas outras cores, porém em tons claros.

14.8.2 Fornecer aos empregados responsáveis por atividade de higienização das instalações, uniforme apropriado e diferenciado daqueles utilizados na manipulação de alimentos;



14.8.3 O uso de luva, touca, máscara e avental é obrigatório durante todos os processos de manipulação de alimentos, bem como durante limpeza das dependências, inclusive sanitárias existentes na área do restaurante.

14.9 A troca de luvas para manuseio de alimentos deverá ser feita sempre que houver mudança de alimento, e em especial, quando deixar de preparar ou manipular carnes e alimentos crus, passando a manipular carne e alimentos cozidos, ou quando houver contaminação da luva, ou então quando houver alguma avaria no equipamento, como, por exemplo, rasgar. Com relação ao uso de máscara, ela deve ser usada sempre que se manusear alimentos. A substituição deverá ser feita, seguindo a legislação e as normas específicas.

14.10. As condições de saúde dos empregados serão comprovadas pela Concessionária no prazo máximo de dez dias do início dos serviços

14.11. Os empregados da Concessionária deverão se submeter a exames admissionais e, posteriormente, a reavaliação anualmente.

14.11.1 Coprocultura de fezes;

14.11.2 Coproparasitológico de fezes;

14.11.3 Hemograma completo;

14.11.4 Outros de acordo com a avaliação médica.

14.12 Não é permitida a manipulação de alimentos por empregados que apresentem feridas, lesões, cortes nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas, bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível por contato direto com o alimento.

14.13 Considera-se apto para o trabalho da área de alimentos o empregado que não seja portador de doenças infecciosas ou parasitárias.

14.14 Manter disciplina nos locais de serviço, substituindo, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após solicitação do CBMPA, qualquer empregado ou preposto cuja atuação, permanência e/ou comportamento seja considerado inadequado, inconveniente ou insatisfatório ao interesse do serviço público e à prestação dos serviços, impedindo que a mão-de-obra que cometer falta disciplinar seja mantida ou retorne às instalações do QCG.

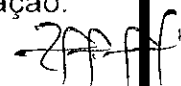
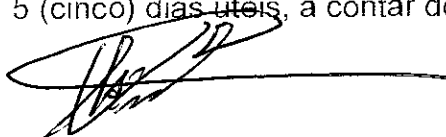
14.15 Responsabilizar-se, desde que devidamente comprovado, pela indenização decorrente de danos causados ao CBMPA, resultante de qualquer ação ou omissão de seus empregados ou prepostos, adotando-se as providências necessárias, indicadas e pertinentes no sentido de proceder, à devida reposição dos bens ou ressarcimento dos prejuízos após a comprovação da culpabilidade da Concessionária.

14.16 Responsabilizar-se por todos os ônus decorrentes da prestação dos serviços, inclusive salários de pessoal, alimentação e transporte, bem como pelos encargos trabalhistas e previdenciários, previstos em legislação específica e vigente, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que seus empregados não mantêm nenhum vínculo empregatício com o CBMPA, além de responder, também, por eventual demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas ao objeto deste Contrato de Concessão.

14.17 A Concessionária será a única responsável por acidente de que possa ser vítima a mão-de-obra fornecida, durante os períodos que estiverem desempenhando os serviços decorrentes deste Contrato, bem como por todo e qualquer dano que seus empregados ou equipamentos venham a causar às instalações do CBMPA.

14.18 Apresentar ao CBMPA, sempre que solicitado, as cópias das carteiras de trabalho de seus empregados, devidamente assinadas, os comprovantes de pagamento de salário e benefícios e do recolhimento dos impostos obrigatórios.

14.19 O prazo que a concessionária terá para apresentação dos comprovantes será de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento do pedido da fiscalização.



CLÁUSULA XV-DOS PREPAROS DAS REFEIÇÕES/LANCHES

15.1 Preparar nas próprias instalações do restaurante/lanchonete, com orientação e supervisão de nutricionista, as refeições que serão servidas.

15.2 As atividades do restaurante e lanchonete deverão ficar sob a supervisão de uma Nutricionista, legalmente habilitada para o exercício da profissão, pertencente ao quadro de empregados da empresa concessionária.

15.3 A Concessionária deverá fornecer alimentos preparados dentro dos padrões higiênicos sanitários exigidos e necessários na prática dos serviços de alimentação, sendo proibida a venda, pela Concessionária, de bebidas alcoólicas nas dependências do CBMPA.

15.4 Não será admitido que alimentos preparados no dia anterior sejam reaproveitados, devendo ser retirados do local dos serviços, diariamente, até o final de cada expediente, os alimentos preparados, encaminhados à distribuição e não servidos (restos).

15.5 Dispensa-se o cumprimento da exigência acima somente para os lanches já preparados que sejam mantidos sob refrigeração ou congelados desde que dentro do prazo de validade.

15.6 O prazo de validade deverá estar fixado e visível na embalagem de todos esses produtos.

15.7 Usar temperos e aromatizantes comuns, evitando-se os excessos, ressalvando-se os casos de pratos típicos. Será vedado o emprego de qualquer aditivo para facilitar o cozimento ou alterar a textura ou paladar dos alimentos.

15.8 Na medida em que os alimentos forem preparados, eles devem ficar cobertos ou protegidos pelas tampas das cubas, enquanto aguardam a hora de serem servidos.

Os serviços deverão atender as legislações e normas vigentes de industrialização, preparação de alimentos e limpeza de ambientes.

15.9 Colocar diariamente à disposição dos usuários, os itens do cardápio do restaurante e da lanchonete, com indicação de valor calórico dos alimentos.

15.10 Identificar os pratos e lanches com respectivos nomes e valor calórico para uma porção de 100g, composição da preparação e identificação de glúten/lactose/pimenta.

Todas as preparações servidas deverão ser identificadas por meio de displays de acrílico com visor duplo, contendo as seguintes especificações: altura de 20 cm e largura de 8cm.

Afixar em quadro de aviso acessível e visível aos clientes, cardápio das refeições a serem servidas durante toda a semana no restaurante e tabela de preços de todos os itens disponíveis na Lanchonete, medindo no mínimo 1000 mm por 1300 mm, fonte legível.

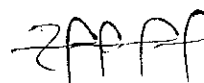
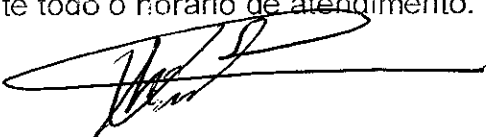
15.11 Informar ao fiscal deste Contrato na semana anterior, o cardápio a ser servido durante toda a semana seguinte para as refeições do tipo "self-service", objetivando a aprovação prévia.

15.12 A alteração do conteúdo dos cardápios aprovados deverá ser submetida à apreciação e aprovação prévia da fiscalização com, no mínimo, um dia de antecedência.

Apresentar cardápios alternativos quando for constatada a insatisfação da maioria dos usuários.

15.13 Refazer ou substituir, em parte ou no todo, refeições ou lanches impugnados fundamentadamente pelo CBMPA.

15.14 Todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão estar disponibilizados durante todo o horário de atendimento.



15.15A reposição das preparações expostas para consumo deverá ser feita antes de seu término, de modo que nunca fique recipiente vazio e que o cardápio mínimo seja sempre obedecido.

15.16 A reposição deverá ser feita através da troca das cubas por outras já preparadas e organizadas na cozinha. Assim, não será permitida a reposição com o depósito dos alimentos diretamente nas cubas do balcão.

15.17 Manter amostras das refeições e lanches servidos durante 72 (setenta e duas) horas e guardá-las em recipiente e local conforme determinação dos órgãos de saúde. Estas amostras deverão ser encaminhadas para análise em caso de intoxicação alimentar coletiva, ocasionada pelos alimentos servidos no restaurante/lanchonete. É de exclusiva responsabilidade da concessionária, qualquer problema de saúde que venha acometer aos usuários, decorrente do consumo de seus produtos.

15.18 Arcar com o custo das análises microbiológicas efetuadas nas amostras, sempre que for detectada qualquer tipo de irregularidade nos produtos disponibilizados.

CLÁUSULA XVI-DOS DESCARTES DO LIXO E ÓLEO DE COZINHA

16.1 A concessionária deverá separar o lixo resultante de suas atividades, em orgânico e seco, acondicionando-os em sacos plásticos apropriados, conforme Lei Ordinária de Belém nº 8.999/2011 e Lei ordinária nº 8.014/2000, pertencentes ao município de Belém. O descarte desse material se dará conforme os dias estabelecidos pelo Serviço de Limpeza Urbana de Belém. Para o lixo seco, deverá ser observada a rota da coleta seletiva, implantada pelo CBMPA. Deverão ser observadas também as normas técnicas de higiene e a legislação ambiental pertinente.

16.2 Disponibilizar, no mínimo, 2 (dois) contêineres com tampa para a deposição de lixo orgânico e seco, contendo identificação da empresa;

16.3 A concessionária retirará diariamente o lixo resultante de suas atividades.

Para transporte do lixo a concessionária deverá utilizar carrinhos com tampa própria para este fim e demais materiais necessários a esses serviços.

16.4 Fazer a manutenção dos contêineres sempre que necessário ou a pedido da fiscalização.

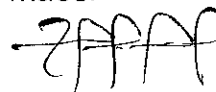
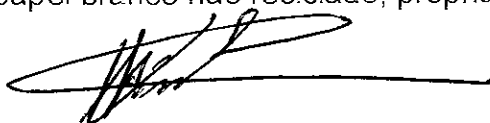
16.5 Proceder à separação, o armazenamento e descarte do óleo usado de origem animal, vegetal ou mineral, de forma ambientalmente correta. O armazenamento deverá preferencialmente ser realizado em recipientes de plástico, sendo proibido o descarte deste na rede de esgoto.

CLÁUSULA XVII-DA HIGIENE DO ESPAÇO

17.1 Manter limpo, o salão, as áreas de armazenamento, preparação, manipulação, distribuição de alimentos, sanitários, instalações, área de carga e descarga, pisos, vidros, paredes, mesas, utensílios e equipamentos, etc. no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização, com o fornecimento de todos os materiais e equipamentos necessários à sua execução, devendo o salão de refeições ser higienizado semanalmente e as mesas e cadeiras deverão ser limpas sistematicamente durante o funcionamento.

17.1.1 Manter, na cozinha, nos sanitários e na pia do salão, recipiente com sabonete líquido ou similar, que não possua efeito residual, de fácil aplicação, específico para cozinha industrial, para assepsia das mãos de seus empregados e usuários.

17.2 A Concessionária deverá manter a disposição de seus empregados e usuários, na cozinha, nos sanitários e na pia do salão, porta-papel-toalha com toalhas descartáveis de papel branco não reciclado, próprias para secagem de mãos.



17.3 Manter, nos locais designados pelo fiscal deste Contrato, dispenses com álcool em gel a 70% para sanitização das mãos de seus empregados e usuários.

17.4 Empregar somente produtos de limpeza, preferencialmente biodegradáveis, específicos para cozinhas industriais, que disponham de registro concedido por órgão regulador, sendo vedado o uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal.

17.5 Não permitir lavagem de roupas (toalhas, uniformes e etc.) nas dependências do CBMPA.

17.6 Limpar os filtros dos terminais do sistema de exaustão, até a completa remoção do acúmulo da gordura oriunda do preparo das refeições.

17.7 Realizar mensalmente, ou sempre que necessário, desinsetização e desratização de todas as instalações sob concessão.

17.8 É obrigatório que a empresa contratada para tal fim seja especializada no ramo e realize o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos federal e distrital de fiscalização.

17.9 O serviço deverá ser contratado sem ônus para o CBMPA.

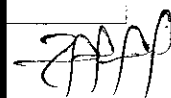
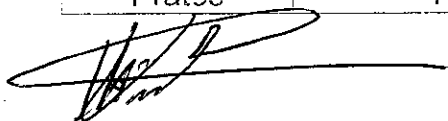
17.10 Apresentar ao fiscal deste Contrato, o certificado emitido pela empresa que realizou o serviço, em 48 horas após a realização do serviço, inclusive declaração de reforço.

17.11 A dedetização deverá ser feita sempre ao final do expediente da sexta-feira ou véspera de feriados prolongados, sendo que a cozinha deverá sofrer a necessária limpeza antes do reinício do preparo de novas refeições ou lanches.

CLÁUSULA XVIII-DAS CONDIÇÕES PARA ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS

18.1 Os alimentos deverão ser acondicionados conforme as referências abaixo:

ALIMENTOS	TEMPERATURA DE ACONDICIONAMENTO	UMIDADE	OBSERVAÇÕES
Frutas	4 a 6 °C	85 a 95%	Acondicionados em sacos plásticos transparentes esterilizados e
Hortalças	5 a 8 °C	85 a 95%	Acondicionados em sacos plásticos transparentes esterilizados e
Carnes e Peixes	0 a 6 °C		Acondicionados em monoblocos, sobre prateleiras, cobertos com filme PVC
Ovos	4 a 6 °C	85 a 95%	Acondicionados com a parte mais estreita para baixo
Laticínios e Frios	4 a 6 °C	85 a 95%	Devem ser retirados da embalagem inicial e depositos em pilhas trançadas.
Produtos de Confeitaria	4 a 6 °C	x	Especialmente tortas e doces com creme
Pratos	4 a 6 °C	x	x



prontos para consumo				
Carnes em descongelamento	6 a 12 ° C	x	x	

CLÁUSULA XIX-DOS UTENSÍLIOS

19.1 Deverá a Concessionária fornecer todos os utensílios de cozinha, lanchonete e restaurante, tais como, pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, paliteiros, galheteiros, toalhas de mesa de padrão liso e de boa qualidade, além de outros equipamentos necessários para o perfeito funcionamento dos serviços, sem prejuízo dos equipamentos contidos no Anexo III.

19.2 Deverá a Concessionária submeter à aprovação do CBMPA, antes do início das atividades, as amostras dos materiais a serem utilizados, tais como pratos, talheres, toalhas de mesa e outros utensílios.

19.3 A Concessionária deverá usar talheres de aço inoxidável de superfície lisa e sem material que retenha odores e sabores, e pratos brancos de louça (cerâmica ou porcelanato) em forma circular.

19.4 Os talheres deverão estar devidamente acondicionados em sacos de papel próprios para essa finalidade, acompanhados de 01 (um) guardanapo de papel de 24 x 24 cm.

Disponibilizar no mínimo: 100 pratos para refeição, 100 conjunto de talheres, 70 pratos de sobremesa, 70 xícaras e 70 copos.

19.5 Não será permitido o uso de louças e copos danificados. Estes devem ser imediatamente substituídos e descartados.

19.6 Não será permitido o uso de pratos e talheres de plásticos, salvo se for o tipo descartável, e neste caso, somente para sobremesa. O material descartável utilizado para sobremesas deverá ser descartado conforme item 6.36.

19.7 Manter mesas e cadeiras em quantidade suficiente para o atendimento aos usuários do restaurante e sempre repor as que forem danificadas. O material danificado deverá ser descartado conforme legislação aplicada, sendo proibido o seu descarte em qualquer lugar e deverá seguir as orientações da fiscalização.

19.8 Manter, por sua inteira responsabilidade, todas as mesas cobertas por toalhas em tecido de cor clara, devidamente higienizadas. Sobre a toalha deverá ser colocado uma toalha sobreposta em tecido, ou outro material que deverá ser apresentado a fiscalização para aprovação. A substituição, obrigatoriamente, deverá ser realizada diariamente ou sempre que houver necessidade, mesmo que a troca seja necessária inúmeras vezes em um mesmo dia.

19.9 Manter em cada mesa do restaurante recipiente contendo sachês individuais e de uso único do tipo: palito, sal, açúcar, adoçante dietéticos, catchup, mostarda, maionese, pimenta e azeite.

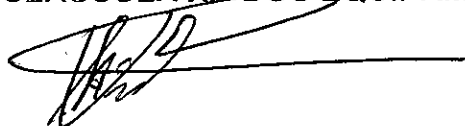
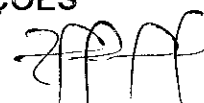
19.10 Disponibilizar guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (24x24cm) em todas as mesas acondicionados em recipiente apropriado.

19.11 Disponibilizar canudos embalados individualmente.

Utilizar somente utensílios todo em aço inoxidável, de superfície lisa e sem material que retenha odores e sabores, para retirar as preparações de caldeirões, panelas e cubas de distribuição.

19.12 Disponibilizar os sucos em refresqueiras.

CLÁUSULA XX-DOS EQUIPAMENTOS E DAS INSTALAÇÕES

20.1 É de responsabilidade da Concessionária a instalação, bem como a operação de equipamentos de pesagem e máquinas registradoras, aferidos pelo órgão competente.

20.2 O número mínimo de balanças eletrônicas digitais com módulo de impressão automática de etiquetas a serem instaladas para atendimento no restaurante self service será de: 01 (uma) para a pesagem do almoço self service comum/ lanche/ sobremesa e 01(uma) para pesagem do almoço self service especial.

20.3 Utilizar, na operação dos caixas, máquina registradora para emissão de nota ou cupom fiscal. Tal procedimento deverá estar disponível quando do início da prestação dos serviços.

Fazer, sob suas expensas, a manutenção preventiva e corretiva dos móveis, equipamentos e instalações do restaurante, inclusive as reposições de peças necessárias, tanto dos bens pertencentes ao CBMPA, como os de sua propriedade.

20.4 Celebrar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a assinatura deste Contrato, um Contrato de Manutenção Preventiva e Corretiva para os equipamentos da CBMPA colocados à disposição para uso em suas atividades, em período correspondente à vigência deste Contrato, devendo aquele ser submetido previamente à Diretoria de Apoio Logístico do CBMPA, que deverá aprovar suas cláusulas e o contrato.

20.5 Mensalmente, a Concessionária apresentará ao CBMPA um relatório das manutenções realizadas nos equipamentos, inclusive as ocorrências que se encontrem cobertas pela garantia de fabricação.

20.6 Zelar pela permanente limpeza, higiene e conservação do local e equipamentos objeto desta concessão, sem que desta conservação decorra qualquer espécie de ônus para o CBMPA.

20.7 Adquirir e/ou instalar nas dependências do restaurante e lanchonete da CBMPA os seguintes equipamentos e utensílios, sendo sanduicheira, reaquecedoras, liquidificador industrial, micro-ondas e equipamentos domésticos, visando melhor forma de atendimento do restaurante e lanchonete, cujos bens pertencerão ao patrimônio da Concessionária.

20.8 Apresentar a relação dos materiais e equipamentos a serem instalados.

20.9 Os bens móveis colocados à disposição da concessionária não são passíveis de substituição pelo CBMPA. Qualquer baixa dos bens deverá ser reposta pela concessionária.

20.10 Fazer solicitação expressa ao CBMPA, quando necessitar utilizar as dependências da unidade fora dos horários previstos no item 9.5 deste Contrato.

20.11 No Anexo III do Termo de Referência existe um inventário de todos os bens patrimoniais do CBMPA, colocados à disposição da concessionária para execução dos serviços.

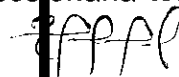
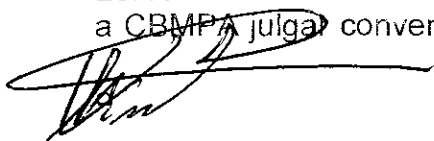
20.12 Caberá à concessionária manter o imóvel e os equipamentos do CBMPA nas mesmas condições que os recebeu, abstendo-se de efetuar qualquer adaptação ou modificação, inclusive melhoria útil ou sumária, sem o consentimento prévio e expresso do CBMPA. Qualquer modificação ou melhoria introduzida no imóvel, com a anuência do CBMPA, passará a fazer parte integrante do mesmo, vedada a sua retirada, antes, durante ou depois da rescisão deste Contrato.

20.13 É vedada à concessionária pedir ou exigir indenização por qualquer melhoria introduzida no imóvel, mesmo com a anuência prévia do CBMPA.

20.14 É igualmente vedado instalar novos equipamentos elétricos no restaurante, sem autorização prévia e escrita do CBMPA.

20.15 A retirada, por parte da concessionária, de qualquer móvel, equipamento ou utensílio de propriedade do CBMPA somente poderá ser realizada após autorização expressa da Diretoria de Apoio Logístico.

20.16 A concessionária deverá permitir vistoria das instalações e nos serviços, quando a CBMPA julgar conveniente. Verificada qualquer irregularidade, a concessionária terá



o prazo de 10 (dez) dias corridos para a correção; expirado este prazo o CBMPA poderá rescindir o contrato.

20.17 O inventário dos móveis e equipamentos será conferido e atualizado, semestralmente, por ambas as partes.

20.18 Toda verificação do inventário, fora dos períodos semestrais, deverá ser formalizada através de uma comunicação por escrito, do CBMPA, à concessionária.

20.19A concessionária será responsável pelo reparo de qualquer bem constante do inventário ou de instalações que for avariado ou extraviado pelo seu pessoal, ou pela reposição, se for o caso, a critério do CBMPA.

20.20 A concessionária deverá comunicar imediatamente, por escrito, sempre que ocorrer quebra ou defeito nos equipamentos instalados nas dependências de prestação de serviços.

20.21 A manutenção dos equipamentos e instalações deverá ser realizada por firmas especializadas e autorizadas, sem qualquer ônus para a CBMPA, cujos serviços deverão ser, preliminarmente, aprovados pelo CBMPA.

20.22 Os serviços de manutenção compreendem reparos e substituições de peças, obrigando-se, a concessionária, a colocar os equipamentos, imprescindíveis ao atendimento do público, em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, contado da detecção do defeito, para equipamentos que não estejam relacionados diretamente ao atendimento do público, o reparo deverá ser realizado no máximo de 10 (dez) dias corridos, contado da detecção do defeito; no caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, tal fato deverá ser comunicado à Diretoria de Apoio Logístico.

20.23 A concessionária compromete-se a indenizar os danos causados ao CBMPA e a seus bens. Caso a concessionária não pague tal indenização, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, após ser exigida, responderá independentemente da responsabilidade civil e penal, pelos danos que vier a causar aos empregados do CBMPA e a terceiros.

20.24 A concessionária deverá devolver ao CBMPA ao término deste Contrato, nas mesmas condições em que recebeu as dependências, os móveis, equipamentos e utensílios de propriedade do CBMPA, utilizados durante a vigência do contrato, responsabilizando-se pela reposição dos mesmos, dentro de 03 (três) dias corridos, a contar da data em que se efetive a rescisão deste Contrato, se desaparecidos ou inutilizados, ou pela restauração, no mesmo prazo, se apenas danificados.

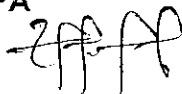
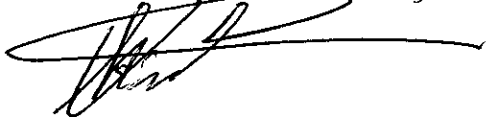
20.25 Manter o restaurante permanentemente dotado de adequada aparelhagem ou equipamentos de prevenção e extinção de incêndios e sinistros, mantendo igualmente o seu pessoal instruído quanto ao emprego eficaz desses equipamentos.

CLÁUSULA XXI- DOS DOCUMENTOS APÓS A ASSINATURA DO CONTRATO DE CONCESSÃO

21.1 Providenciar sem quaisquer ônus para o CBMPA, após a assinatura deste Contrato, a obtenção de licenças, alvarás, autorizações, e outros que se fizerem necessários junto às autoridades competentes, para o funcionamento do restaurante e da lanchonete, como por exemplo: o alvará de funcionamento e os registros de inspeção sanitária, que deverão afixar e manter em locais visíveis e de fácil identificação.

21.2 Credenciar, oficialmente, junto ao CBMPA, um preposto com experiência e poderes de supervisão.

CLÁUSULA XXII- OBRIGAÇÕES DO CBMPA

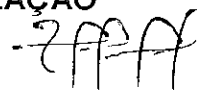
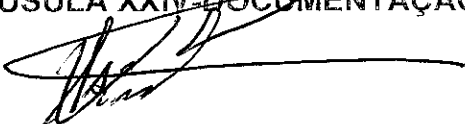


- 22.1 Proporcionar todas as facilidades para que o fornecedor possa cumprir suas obrigações;
- 22.2 Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constantes dos serviços que compõem o objeto deste Contrato, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- 22.3 Prestar todas as informações e/ou esclarecimentos que venham a ser solicitadas pela contratada;
- 22.4 Garantir o fornecimento de água e luz necessárias ao expediente do restaurante.
- 22.5 Permitir à empresa instalar uma linha telefônica, de sua propriedade, para suas comunicações externas.

CLÁUSULA XXIII-DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

- 23.1 A fiscalização dos serviços de que trata esta Concorrência será exercida administrativamente pelo Fiscal do Contrato designado em portaria pelo Comandante Geral do CBMPA, sendo responsável por:
- 23.1.1 Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto.
- 23.1.2 Aprovar as alterações dos cardápios conforme o prazo previsto.
- 23.1.3 Fiscalizar o atendimento das orientações contidas nos documentos, "Manual de Boas Práticas" e "Procedimento Operacional Padrão", conforme a RDC 216/04, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, ou outra que a venha a substituir.
- 23.1.4 Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente Contrato.
- 23.1.5 Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços.
- 23.1.6 Fazer vistorias periódicas do local de preparo e onde são servidas as refeições e lanches.
- 23.1.7 Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da concessionária.
- 23.1.8 Aplicar as penalidades de sua competência, e propor as que competirem às autoridades superiores.
- 23.1.9 Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações e da conservação e funcionamentos dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos disponibilizados pelo CBMPA.
- 23.1.10 A fiscalização será responsável por averiguar se o lixo gerado pelo restaurante está sendo separado de forma correta, conforme item 6.34.
- 23.1.11 Disponibilizar Diário de Ocorrência Permanente, para que sejam anotadas quaisquer falhas detectadas através de vistoria realizada pelo CBMPA, relativamente à execução dos serviços.
- 23.1.12 Realizar Pesquisa de Satisfação e Avaliação da Execução do Contrato, para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e refeições servidas que poderá servir como base para motivar a rescisão deste contrato, a critério do CBMPA.
- 23.1.13 A pesquisa de satisfação será realizada, pelo menos uma vez a cada quadrimestre, em datas não conhecidas previamente pela Concessionária.
- 23.1.14 A pesquisa será coordenada pelo CBMPA e informada a Concessionária os itens de avaliação e o cálculo para a nota geral da pesquisa de satisfação que deverá atingir a média de 70 pontos para ser satisfatório.
- 23.1.15 A avaliação pela CBMPA da execução do Contrato de Concessão será feita por meio de supervisões e controles realizados por fiscalização designada. Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

CLÁUSULA XXIV-DOCUMENTAÇÃO PARA FISCALIZAÇÃO



24.1 A Concessionária deverá apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal com a respectiva identificação e qualificação dos empregados que executarão os serviços nas dependências da CBMPA, bem como o horário de trabalho correspondente de cada empregado.

24.2 Qualquer substituição, exclusão ou inclusão de empregados deverá ser notificada à fiscalização em até 48 horas a contar da ocorrência.

24.3 A Concessionária deverá apresentar a comprovação das condições de saúde dos empregados, conforme estabelecido nos itens 6.12 e 6.13.

24.4 A Concessionária deverá apresentar no início das atividades a relação dos materiais e equipamentos a serem instalados no restaurante.

24.5 Durante a execução do contrato sempre que forem instalados novos equipamentos deverá ser comunicado por escrito à fiscalização do Contrato.

24.6 A Concessionária deverá apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a assinatura deste contrato, um Contrato de Manutenção Preventiva e Corretiva para os equipamentos da CBMPA colocados à disposição para uso em suas atividades, em período correspondente à vigência deste Contrato, devendo aquele ser submetido previamente à Diretoria de Apoio Logístico, que deverá aprovar suas cláusulas e o contratado.

24.7 Mensalmente, a Concessionária apresentará à CBMPA um relatório das manutenções realizadas nos equipamentos, inclusive as ocorrências que se encontrem cobertas pela garantia de fabricação.

24.8 A Concessionária deverá apresentar a fiscalização do Contrato de Manutenção Preventiva e Corretiva, o certificado emitido pela empresa que realizou o serviço de desinsetização e desratificação, em 48 horas após a realização do serviço.

24.9 A Concessionária deverá informar ao fiscal deste Contrato na semana anterior, o cardápio a ser servido durante a semana seguinte para as refeições do tipo "self-service", objetivando a aprovação prévia.

24.10 A alteração do conteúdo dos cardápios aprovados deverá ser submetida à apreciação e aprovação prévia do fiscal do contrato com, no mínimo, um dia de antecedência.

24.11 A Concessionária deverá apresentar outras documentações sempre que solicitado pelo fiscal deste contrato durante sua execução.

CLÁUSULA XXV- DAS DESPESAS E DOS PAGAMENTOS

25.1 Este Contrato de Concessão não gerará despesa para o CBMPA.

25.2 O valor da refeição/lanche será pago diretamente pelo cliente, não tendo a CBMPA qualquer participação ou responsabilidade neste sentido.

25.3 Os serviços de restaurante e de lanchonete serão pagos diretamente pelo usuário à Concessionária, mediante a emissão de cupom/nota fiscal.

25.4 A Concessionária deverá disponibilizar aos clientes as seguintes modalidades de pagamento: à vista (dinheiro em espécie), cartão de crédito, cartão de débito e rede de compras do Banpará, sendo que a utilização de outros meios de pagamento, bem como consequências resultantes desta utilização, será de total responsabilidade da contratada.

25.5 A CBMPA não terá responsabilidade por quaisquer dívidas ou compras feitas pelos usuários no restaurante ou na lanchonete.

CLÁUSULA XXVI- DAS MULTAS

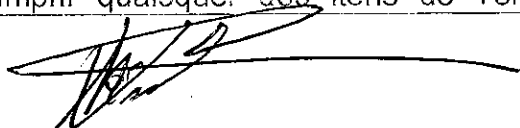
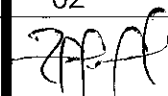
26.1 Pela inexecução, total ou parcial, do objeto deste Contrato, o CBMPA poderá, garantida ampla defesa, aplicar, além das penalidades previstas na Lei nº 8.666/93 e



suas alterações, sem prejuízo de outras previstas na legislação em vigor, multas conforme as infrações cometidas pela Concessionária, nos graus atribuídos na tabela a seguir:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	R\$ 70,00
02	R\$ 100,00
03	R\$ 150,00
04	R\$ 300,00
05	R\$ 1.000,00
06	R\$ 2.000,00

INFRAÇÃO	GRAU
1. Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	05
2. Cobrar preços maiores do que os fixados nas Tabelas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez;	03
3. Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente, por dia;	03
4. Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços prestados nas dependências deste Órgão, por ocorrência;	02
5. Utilizar as dependências do Centro de Perícias para fins diversos do objeto do Contrato de Concessão, por vez;	04
6. Servir bebida alcoólica no restaurante ou lanchonete, o que poderá ensejar a rescisão do Contrato;	06
7. Servir alimento contaminado, deteriorado ou com data de validade vencida, por vez;	06
8. Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia;	02
9. Atrasar, sem justificativa comprovada, os inícios dos serviços objeto do Contrato de Concessão, por dia;	05
10. Deixar de:	
a) Submeter à avaliação de um profissional de nutrição o projeto de fornecimento de refeições.	03
b) Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez;	03
c) Manter empregado qualificado para responder perante o CBMPA, por vez;	01
d) Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia;	01
e) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia;	03
f) Manter Tabela de preços em lugar visível, por dia;	01
g) Manter documentação legal, por vez;	02
h) Remover o lixo, por dia;	04
i) Cumprir o horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez;	04
j) Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia;	02
k) Cumprir quaisquer dos itens do Termo de Referência e seus	02

Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador;	
l) Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez;	02
m) Disponibilizar, no início do Contrato, dois <i>contêineres</i> para coleta, respectivamente, de lixo seco e molhado;	06
11. Permitir:	
a) A presença de empregado sem uniforme, sem identificação, mal apresentado ou descalço, por empregado;	01
b) A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.	01

26.2 A critério da Administração poderão ser suspensas às penalidades, no todo ou em parte, quando o descumprimento das obrigações for devidamente justificado pela Concessionária, por escrito, no prazo máximo de **05 (cinco) dias** da ocorrência, e aceito pelo Comandante Geral do CBMPA, que fixará novo prazo, este imperorrogável, para a completa execução das obrigações assumidas.

CLÁUSULA XXVII- DO PRAZO DE VALIDADE DO CONTRATO

27.1 O prazo da concessão objeto deste contrato terá duração inicial de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, após avaliação da qualidade dos serviços prestados e dos preços praticados no mercado, desde que seja de interesse do CBMPA e vantajoso para a administração pública.

CLÁUSULA XXVIII- DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

28.1 Nos termos dos artigos 86 a 88 da Lei nº 8.666/1993, e no caso de atraso no atendimento das determinações da fiscalização ou inexecução total ou parcial do contrato, as sanções administrativas aplicadas à concessionária, garantida a prévia defesa, serão:

28.1.1 Advertência por escrito;

28.1.2 Multa, na forma e nos valores constante no item 11;

28.1.3 Suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração;

28.1.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração.

28.1.5 Pelos motivos que se seguem, principalmente, a empresa estará sujeita às penalidade tratadas acima:

28.1.6 Pela recusa injustificada em assinar o Contrato;

28.1.7 Pelo atraso injustificado no início da execução dos serviços;

28.1.8 Pela execução dos serviços em desacordo com o estabelecido no respectivo Contrato.

28.1.9 Comprovado o impedimento ou reconhecida a força maior, devidamente justificados e aceitos pelo CBMPA, em relação a um dos eventos arrolados acima, a Concessionária ficará isenta das penalidades mencionadas.

CLÁUSULA XXIX- DA RESCISÃO

29.1 Fica assegurado ao CBMPA, o direito a rescisão deste Contrato nos seguintes casos:

29.1.1 Interrupção dos serviços por qualquer período;

- 29.1.2 Lentidão no cumprimento do objeto deste Contrato, em desacordo com as necessidades peculiares aos serviços a serem prestados;
- 29.1.3 Atraso injustificado no início do cumprimento dos serviços contratados;
- A paralisação dos serviços, sem justa causa e prévia comunicação ao CBMPA;
- 29.1.4 Perda da qualidade da refeição oferecida;
- 29.1.5 Deixar de atender as exigências de limpeza, higiene e conservação do local objeto da presente concessão;
- 29.1.6 O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e prazos;
- 29.1.7 A subcontratação total ou parcial do serviço, a associação do contrato com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação que afetem a boa execução deste, sem prévio conhecimento e anuência do CBMPA;
- 29.1.8 O cometimento reiterado de faltas registradas durante a prestação do serviço;
- 29.1.9 A decretação de falência, o pedido de concordata ou a instauração de insolvência civil;
- 29.1.10 A dissolução da empresa vencedora;
- 29.1.11 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa vencedora que, a juízo do CBMPA, prejudique a execução do Contrato;
- 29.1.12 O protesto de títulos ou a emissão, pela empresa vencedora de cheques sem suficiente provisão de fundos, que caracterizem a sua insolvência;
- 29.1.13 O interesse público, devidamente justificado, quando por exigência técnica ou conveniência dos usuários;
- 29.2 O não cumprimento de qualquer das obrigações da concessionária relacionadas no Contrato.
- 29.3 Os casos omissos neste Contrato serão dirimidos pela Diretoria de Apoio Logístico do CBMPA.

CLÁUSULA XXX- CONDIÇÃO GERAL:

30.1 Ao Contrato se aplica a seguinte disposição geral: Os casos omissos serão resolvidos pela Administração, sempre que suscitados pela **CONTRATADA**.

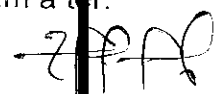
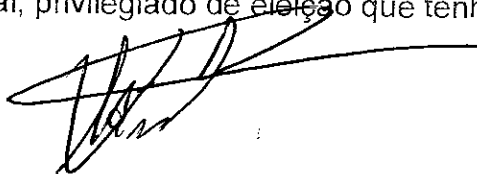
CLÁUSULA XXXI – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

31.1 Todo e qualquer ônus referente a direitos de propriedade industrial, marcas e patentes, segredos comerciais e outros direitos de terceiros, bem como a responsabilidade por sua violação, suas consequências e efeitos jurídicos, são de exclusiva responsabilidade da **CONTRATADA**, se esta tiver dado causa por sua culpa ou dolo, que deverá por eles responder, e defender o CBMPA, fora dele, contra reclamações relacionadas com o assunto.

Será permitido ao contratante solicitar a adaptação dos sistemas licitados às peculiaridades do CBMPA, bem como de relatórios gerenciais adicionais necessários a melhor gestão do serviço, sem custos adicionais aos valores contratados.

CLÁUSULA XXXII - DO FORO:

32.1 Para a solução de quaisquer dúvidas, litígios ou ações decorrente deste Contrato Administrativo, fica eleito, pelos **CONTRATANTES**, o Foro de Belém, com a renúncia de qualquer outro, especial, privilegiado de eleição que tenham ou venham a ter.



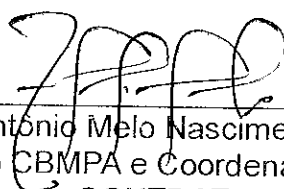
CLÁUSULA XXXIII - REGISTRO E PUBLICAÇÃO:

33.1 Este Contrato será publicado, em forma de extrato, no Diário Oficial do Estado, no prazo de até 10 (dez) dias de suas assinaturas, face o que dispõe o parágrafo 5º do art. 28 da Constituição Estadual, e a Resolução 12.094, de 31 de janeiro de 1991, do Tribunal de Contas do Estado.

CLÁUSULA XXXIV - ASSINATURA:

34.1 E, por estarem justos e contratados, firmam o ato em 03 (três) vias de igual teor e forma, para que sejam produzidos os efeitos legais e pretendidos.

Belém, _____ de 14 OUT. 2016 de 2016.



Zanelli Antonio Melo Nascimento - **CEL QOBM**
Comandante Geral do CBMPA e Coordenador Estadual De Defesa Civil
CONTRATANTE

Condurú 

Vilton Lopes Pinto
Feirão da Dona De Casa LTDA-EPP
CONTRATADA

4º OF. DE NOTAS - BELÉM - PARA
FOFIE: (91) 3249-40 / 83243-0177

CARTÓRIO CONDURÚ
Reconhecimento por semelhança a(s) *u*
Firma(s) com a seta. *(Condurú)*
Vilton Lopes Pinto
Belém, 14 OUT. 2016

KELLY CRISTINA AMARAL MACEDO
Escrivente
VIA _____ SELO



TESTEMUNHAS:

1ª

CPF N° _____

2ª

CPF N° _____

PROTOCOLO GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
PROTOCOLO Nº <u>6013/2016</u>
RECEBIDO EM <u>14/10/2016</u>
<u>CBM PA</u> PROTOCOLISTA

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 34/2016-
CBMPA, QUE CELEBRAM O CORPO DE
BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ E A EMPRESA
FEIRÃO DA DONA DE CASA LTDA-EPP,
CONSOANTES AS CLÁUSULAS E CONDIÇÕES
SEGUINTE:

O CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO ESTADO DO PARÁ - CBMPA, com sede na Av. Júlio César nº 3.000, bairro de Val-de-Cans, nesta cidade de Belém, inscrita no Cadastro Geral de Contribuintes do Ministério da Fazenda sob o n.º 34.847.236/0001-80, como **CONTRATANTE**, representado neste ato por seu Comandante Geral, Exmº Sr. **CEL QOBM Zanelli Antônio Melo Nascimento**, residente e domiciliado nesta cidade, portador da Cédula de Identidade nº 1106882 - CBM/PA e do CPF 802.969.044-49, e a Empresa **FEIRÃO DA DONA DE CASA LTDA-EPP**, sociedade mercantil estabelecida na Travessa Lomas Valentina, nº 1236, Bairro: Pedreira, CEP: 66.087-440, Belém-Pa, Telefone (91) 3276-8170/ 99962409, email: vilpan@hotmail.com.br, inscrita no Cadastro Geral de Contribuintes do Ministério da Fazenda sob o n.º 10.888.680/0001-85, como **CONTRATADA**, por seu representante legal, **Vilton Lopes Pinto**, residente e domiciliado na Passagem Getúlio Vargas, nº 50, Conjunto Império Amazônico, Bairro: Souza, Belém-PA, portador da cédula de identidade nº 5392485, emitida pela PC/PA e do CPF/MF nº 049.254.242-20, ajustam para as finalidades e sob as condições declaradas e reciprocamente aceitas o que segue:

CLÁUSULA I - ORIGEM DO CONTRATO:

Este Contrato Administrativo tem como origem o Processo licitatório na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO n.º 16/2016- CBMPA**.

CLÁUSULA II - LEGISLAÇÃO:

As cláusulas e condições deste contrato observam às disposições da Lei Estadual nº 6.474 de 06/08/2002, regulamentada pelo Decreto nº 199, de 09/06/2003; Lei Estadual nº 5.416, de 11/12/86, naquilo que não conflitar com os citados dispositivos e, subsidiariamente pela Lei Federal nº 8.666/93, às quais a **CONTRATANTE** e **CONTRATADA** estão sujeitas.



CLÁUSULA III - OBJETOS E SEUS ELEMENTOS CARACTERÍSTICOS:

Este Contrato tem como objeto a Contratação de empresa especializada em exploração dos serviços de restaurantes, com fornecimento de refeição, mediante concessão de uso da área própria do CBMPA não onerosa, adjudicado a **CONTRATADA** conforme especificado em sua proposta financeira que doravante é parte integrante do presente Contrato.

CLÁUSULA IV - DA ENTREGA DO OBJETO

4.1 A Contratada deverá implantar o serviço no espaço oferecido no prazo máximo de 10 (dez) dias, contados a partir da assinatura do Contrato.

4.2 O objeto deverá ser implantado no endereço abaixo:


CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO PARÁ. 

Av. Júlio César, n.º 3000. Bairro: Val de Cans.
Cidade: Belém-Pa CEP: 66013-010

CLÁUSULA V - PREÇO

Os preços por quilo contratado estão previstos na Proposta de Preços, ofertada pela empresa vencedora que doravante faz parte deste Contrato. O preço global contratado por quilo é de **R\$ 20.33 (Vinte reais e trinta e três centavos)**, conforme demonstrado no quadro abaixo:

Especificação do serviço	UND	Preço (R\$)
Almoço Self Service Comum	(KG)	20,33
Almoço Self Service Especial	(KG)	40,66

CLÁUSULA VI - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

Não haverá despesas orçamentárias pelo Corpo de bombeiros militar do Pará.

CLÁUSULA VII - PRAZOS:

O prazo para a vigência do presente Contrato será de **12 (doze) meses**, de modo a assegurar o cumprimento das obrigações, no mencionado período.

CLÁUSULA VIII – RESPONSABILIDADE:

8.1. A penalidade de suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual poderá ser aplicada, a critério do CBM, a contratada, no cometimento das seguintes ocorrências, garantido o direito prévio de citação e da ampla defesa:

8.2. Em caso de inexecução total ou parcial do Contrato, independente de rescisão, será iniciado e instruído pelo CBMPA processo de declaração de inidoneidade da **CONTRATADA** para licitar, contratar ou subcontratar com o Estado, podendo ocorrer o cancelamento do Certificado de Registro Cadastral da Firma;

8.3. No caso de atraso na entrega dos serviços ou entrega destes com características diferentes das previstas no Anexo I do Termo de Referência, a **CONTRATADA** será sujeita às penalidades seguintes:

a) Advertência por escrito;

b) Multa de mora de 0,1% (zero vírgula um por cento), sobre o valor global do Contrato, por dia de atraso, até o limite de 10 (dez) dias; e, 2% (dois por cento) após o prazo em questão, até o limite de trinta dias, quando então o ajuste contratual será rescindido de pleno direito;

c) Suspensão temporária do direito de licitar, contratar ou subcontratar com o CBM, por prazo não superior a 05 (cinco) anos, a critério da Autoridade Contratante;

d) 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 na forma da lei perante o CBMPA.

8.4. A **CONTRATADA** será penalizada com a multa de 10% (dez por cento), do preço global do Contrato, quando, injustificadamente, ocasionar a rescisão do mesmo;

8.5. As multas pecuniárias referidas nesta cláusula serão descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

8.6. Nos termos do artigo 7º da Lei 10.520, de 17/07/2002, se a empresa deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o

retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais, poderá ficar, pelo prazo de até 5 (cinco) anos:

a) impedido de contratar com a Administração Pública;

b) se for o caso, Cancelamento do Certificado de Registro Cadastral da Firma;

8.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão do direito de licitar, a empresa deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais.

CLÁUSULA IX – DESCRIÇÃO GERAL DOS SERVIÇOS:

9.1. Os serviços objeto deste contrato serão executados nas dependências do Quartel do Comando-Geral do CBMPA-QCG, em Belém - Pa, por empresa especializada em administração, preparo e fornecimento de refeições e lanches sob as condições estabelecidas nos itens seguintes.

9.2. Os serviços deverão iniciar em até 10(dez) dias corridos da assinatura deste Contrato de Concessão.

9.3. Os serviços serão prestados nas instalações do restaurante deste Comando Geral do CBMPA, em uma área que compreende aproximadamente 125 m², localizada no térreo do prédio sede (sendo a cozinha com área aproximada de 25 m²; e uma área para mesas de aproximadamente 100 m²).

9.4 São estimadas aproximadamente 170 refeições diárias, sendo 100 refeições diárias no horário do almoço, e 70 refeições diárias no café da manhã/lanche. A indicação dos quantitativos, não constitui nenhum compromisso presente ou futuro por parte do CBMPA, que não poderá ser responsabilizada, também, por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela concessionária.

9.5 A concessionária prestará os serviços de distribuição das refeições e dos lanches de segunda a sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente no CBMPA, nos seguintes horários: 7:00h às 10:00h (café) e 12:00 as 15:00 h (almoço)

9.6. A clientela constitui-se de militares e civis que trabalham nas dependências do QCG, quartéis do CBM próximos ao QCG, funcionários de empresas prestadoras de serviços e estagiários.

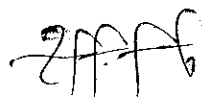
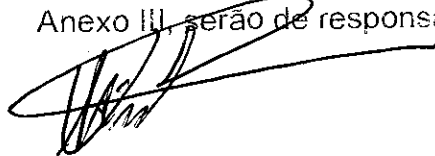
9.7. O atendimento ao público externo será permitido, a critério do CBMPA, desde que não comprometa a qualidade de atendimento aos empregados, sendo definido o horário na ocasião.

9.8. Será de responsabilidade da Concessionária a montagem do espaço, no tocante a equipamentos, eletrodomésticos, mobiliários, utensílios e vasilhames necessários ao bom funcionamento dos serviços a serem desenvolvidos no espaço concedido sem que caiba ao CBMPA, quaisquer ressarcimentos ou indenizações pelas adaptações realizadas.

9.9. É de responsabilidade da Concessionária as adaptações que se fizerem necessárias para a execução dos serviços, desde que mantidos os padrões de acabamento do espaço concedido sem que caiba ao CBMPA, ao término deste Contrato de Concessão de Uso, quaisquer ressarcimentos ou indenizações pelas adaptações realizadas, sendo obrigatória a avaliação e aprovação prévia do CBMPA.

9.10. Além do espaço serão disponibilizados móveis, equipamentos e utensílios, cuja listagem está no Anexo III do Termo de Referência.

9.11. Outros equipamentos necessários à prestação dos serviços, que não constem no Anexo III, serão de responsabilidade da concessionária.



9.12. Não será permitida a execução de obra ou modificação na estrutura do prédio onde está localizado o restaurante ou em suas instalações, sem o prévio e expresso consentimento da administração do CBMPA. No caso de benfeitorias, a Concessionária não terá o direito de reclamar indenização a qualquer título.

9.13. A Concessionária deverá executar, exclusivamente, os serviços inerentes à comercialização de produtos alimentícios, não utilizando o espaço em questão para o exercício de outra e qualquer atividade que não esteja especificada do Termo de Referência, não sendo permitida a comercialização de artigos e materiais de procedência duvidosa, considerados ilegais e/ou, de alguma forma, antiéticos.

CLÁUSULA X: DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

10.1. Da Lanchonete Balcão:

10.1.1. O cardápio mínimo para a lanchonete balcão deverá seguir o constante do anexo II do Termo de Referência e terão seus preços aprovados previamente pelo fiscal do Contrato.

10.2. Da Lanchonete Self service:

10.2.1 O cardápio mínimo da lanchonete self service, no café da manhã e lanche, deverá seguir o constante do anexo II do Termo de Referência.

10.3. Do Almoço Self service Comum:

10.3.1. O cardápio mínimo do restaurante self service comum deverá seguir as especificações do Anexo I do Termo de Referência.

10.4. Do Almoço Self Service Especial:

10.4.1. Deverá ser servido todos os dias uma opção de prato especial que seguirá as sugestões especificadas no Anexo I do Termo de Referência.

10.4.2. O valor cobrado será o dobro do quilo praticado no Self service comum.

CLÁUSULA XI: DOS PREÇOS A SEREM PRATICADOS E REAJUSTES

11.1. Os preços por quilo praticados no almoço/lanche e a planilha de preços a serem praticados no restaurante/lanchonete não constituirão critério de julgamento das propostas.

11.2. O preço do quilo praticado no almoço/lanche será de no máximo R\$ 20,33. Esse valor foi obtido com base na pesquisa de preço realizada junto a restaurantes que exploram este tipo de serviços localizados nas imediações da CBMPA.

11.3. O valor do preço por quilo supracitado justifica-se em virtude do CBMPA fornecer a concessionária água, energia elétrica e espaço físico.

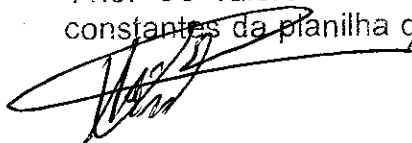
11.4. Não poderá haver preço diferenciado no sistema de comida a quilo, exceto para o almoço self service especial que será cobrado o dobro do valor do preço do quilo praticado no almoço/lanche do item 5.2.

11.5. Antes do início do funcionamento do Restaurante a concessionária deverá apresentar a "Planilha de preços a serem praticados", com o valor que será cobrado nos itens da lanchonete, bem como os não licitados, ver Anexo II, os quais deverão estar em conformidade com os praticados no mercado, estando estes sujeitos a aprovação do CBMPA.

11.6. Eventuais inclusões de itens não contemplados no Anexo II, só serão permitidas com a autorização prévia e expressa da fiscalização do contrato.

11.7. Poderá ser cobrado o custo de embalagens para transporte de alimento, devendo, para tanto, o preço estar previsto na planilha de preço constante do Anexo II.

11.9. Os valores cobrados pelo quilo do almoço e do lanche, bem como aqueles constantes da planilha de preços a serem praticados só poderão ser reajustados após



1(um) ano a contar da data de apresentação da proposta, mediante autorização do CBMPA, de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA aplicando-se a seguinte fórmula:

$$R = \frac{V (I - I^o)}{I^o}$$

R = Valor do reajuste procurado;
V = Valor constante da proposta;
I = Índice relativo ao mês do reajustamento
I^o = Índice relativo ao mês da proposta

11.10. Os novos valores somente passarão a vigorar após apresentação, por parte da Concessionária do cálculo de reajuste, e por parte do CBMPA após conferência da fiscalização e da apreciação e autorização do Comandante Geral do CBMPA.

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

11.12. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento dos preços da refeição e lanches.

11.13. A Concessionária poderá abdicar do reajuste ou praticar reajuste inferior ao do índice adotado, para a manutenção de preços atrativos ou para o arredondamento dos preços de um ou mais itens dos lanches e/ou da refeição.

CLÁUSULA XII-QUALIFICAÇÃO TÉCNICA EXIGIDA PARA CONTRATAÇÃO

12.1. A empresa deverá apresentar Registro de Pessoa Jurídica, referente ao presente exercício, com validade em vigor, expedida pelo Conselho Regional de Nutrição do domicílio ou sede da empresa, comprovando habilitação para o desempenho dos serviços objeto do contrato, nos termos do parágrafo único do Art. 15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978;

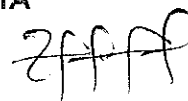
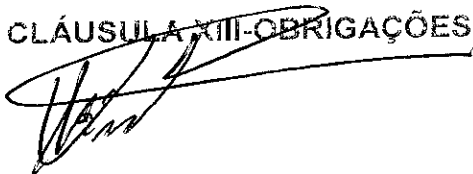
12.2. A empresa deverá apresentar comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto deste contrato, através de Atestado(s) de capacidade técnica, expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado(s) na entidade competente, Conselho Regional de Nutrição – CRN, que caracterize que a empresa prestou ou vem prestando serviços similares ao objeto deste contrato, com relevância: preparo e fornecimento de, no mínimo, 100 (cem) refeições por dia, tipo “self-service”.

12.3. O CBMPA poderá realizar diligências, caso o conteúdo dos Atestados ou Declarações apresentadas não seja claro quanto às exigências descritas no item 6.2.

12.4. A empresa deverá apresentar declaração de que disponibilizará, durante todo o período de vigência do contrato, em seu quadro de empregados de um nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN e detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto deste contrato.

12.5. Declaração emitida pela empresa de que vistoriou o local onde serão executados os serviços e de que é detentora de todas as informações necessárias.

CLÁUSULA XIII- OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA



13.1. Operar no sistema "self-service" cobrando a quilo. As refeições/lanches serão pesadas em balança eletrônica, de propriedade da concessionária, e submetidas à pesagem de cada prato servido, padronizados, descontando-se a tara (peso do prato padronizado), já previamente ajustada na balança de pesagem.

13.1.1 Afixar em local visível aos clientes os valores da tara do prato e do quilo.

13.2. Operar na lanchonete também no sistema balcão com o preço estabelecido na "Planilha de preços a serem praticados", constante no Anexo II.

CLÁUSULA XIV-DOS EMPREGADOS DA CONCESSIONÁRIA

14.1. O restaurante/lanchonete deverá ter no seu quadro de pessoal um nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutricionista – CRN, a quem caberá as seguintes atividades, dentre outras: assistência alimentar abrangendo a requisição, produção e distribuição dos alimentos/lanches; acompanhamento do preparo dos alimentos; controle do acondicionamento dos alimentos; dentre outras responsabilidades exclusiva deste profissional, estabelecida na Resolução nº 380/CFN.

14.2. Manter, diariamente, no estabelecimento, empregados em quantidade necessária para evitar transtornos no atendimento aos usuários.

14.3. Manter pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outro motivo, devendo a Concessionária acatar a sugestão do CBMPA quando esta constatar que o número de pessoal estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços.

14.4. Apresentar, quando da assinatura deste Contrato, relação nominal com a respectiva identificação e qualificação dos empregados que executarão os serviços nas dependências da CBMPA, bem como o horário de trabalho correspondente de cada empregado.

14.4.1 Qualquer substituição, exclusão ou inclusão de empregados deverá ser notificada à fiscalização em até 48 horas a contar da ocorrência.

14.5. Os empregados deverão se apresentar no restaurante/lanchonete, com vestuários condizentes e conservados, em correta condição de higiene, segurança, conforme normas estabelecidas pelos órgãos competentes, disponibilizando calça, camisa, avental, gorro, touca, luvas, máscaras e sapatos adequados à função, devendo substituir imediatamente qualquer um deles que seja considerado inconveniente pela fiscalização do CBMPA.

14.5.1 Fornecer equipamentos de proteção individual (EPIs), conforme NR-06 do Ministério do Trabalho e alterações, tais como botas e luvas de borracha, luvas de malha de aço entre outros, bem como fiscalizar o uso correto.

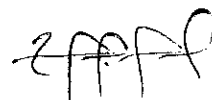
14.6. Os empregados da Concessionária deverão estar devidamente uniformizados, qualificados e identificados, portando crachás com fotografias recentes.

14.7. Os uniformes dos empregados deverão ser substituídos a cada 06(seis) meses ou a qualquer tempo, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação.

14.8. O uso de uniforme completo é obrigatório, cabendo a Concessionária o fornecimento aos seus empregados da seguinte forma:

14.8.1 Empregados que trabalham nas áreas de pré - preparo, preparo e cocção da cozinha e lanchonete devem usar uniformes de cor branca, podendo nos demais setores serem adotadas outras cores, porém em tons claros.

14.8.2 Fornecer aos empregados responsáveis por atividade de higienização das instalações, uniforme apropriado e diferenciado daqueles utilizados na manipulação de alimentos;



14.8.3 O uso de luva, touca, máscara e avental é obrigatório durante todos os processos de manipulação de alimentos, bem como durante limpeza das dependências, inclusive sanitárias existentes na área do restaurante.

14.9 A troca de luvas para manuseio de alimentos deverá ser feita sempre que houver mudança de alimento, e em especial, quando deixar de preparar ou manipular carnes e alimentos crus, passando a manipular carne e alimentos cozidos, ou quando houver contaminação da luva, ou então quando houver alguma avaria no equipamento, como, por exemplo, rasgar. Com relação ao uso de máscara, ela deve ser usada sempre que se manusear alimentos. A substituição deverá ser feita, seguindo a legislação e as normas específicas.

14.10. As condições de saúde dos empregados serão comprovadas pela Concessionária no prazo máximo de dez dias do início dos serviços

14.11. Os empregados da Concessionária deverão se submeter a exames admissionais e, posteriormente, a reavaliação anualmente.

14.11.1 Coprocultura de fezes;

14.11.2 Coproparasitológico de fezes;

14.11.3 Hemograma completo;

14.11.4 Outros de acordo com a avaliação médica.

14.12 Não é permitida a manipulação de alimentos por empregados que apresentem feridas, lesões, cortes nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas, bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível por contato direto com o alimento.

14.13 Considera-se apto para o trabalho da área de alimentos o empregado que não seja portador de doenças infecciosas ou parasitárias.

14.14 Manter disciplina nos locais de serviço, substituindo, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após solicitação do CBMPA, qualquer empregado ou preposto cuja atuação, permanência e/ou comportamento seja considerado inadequado, inconveniente ou insatisfatório ao interesse do serviço público e à prestação dos serviços, impedindo que a mão-de-obra que cometer falta disciplinar seja mantida ou retorne às instalações do QCG.

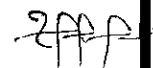
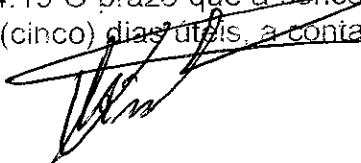
14.15 Responsabilizar-se, desde que devidamente comprovado, pela indenização decorrente de danos causados ao CBMPA, resultante de qualquer ação ou omissão de seus empregados ou prepostos, adotando-se as providências necessárias, indicadas e pertinentes no sentido de proceder, à devida reposição dos bens ou ressarcimento dos prejuízos após a comprovação da culpabilidade da Concessionária.

14.16 Responsabilizar-se por todos os ônus decorrentes da prestação dos serviços, inclusive salários de pessoal, alimentação e transporte, bem como pelos encargos trabalhistas e previdenciários, previstos em legislação específica e vigente, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o CBMPA, além de responder, também, por eventual demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas ao objeto deste Contrato de Concessão.

14.17 A Concessionária será a única responsável por acidente de que possa ser vítima a mão-de-obra fornecida, durante os períodos que estiverem desempenhando os serviços decorrentes deste Contrato, bem como por todo e qualquer dano que seus empregados ou equipamentos venham a causar às instalações do CBMPA.

14.18 Apresentar ao CBMPA, sempre que solicitado, as cópias das carteiras de trabalho de seus empregados, devidamente assinadas, os comprovantes de pagamento de salário e benefícios e do recolhimento dos impostos obrigatórios.

14.19 O prazo que a concessionária terá para apresentação dos comprovantes será de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento do pedido da fiscalização.



CLÁUSULA XV-DOS PREPAROS DAS REFEIÇÕES/LANCHES

15.1 Preparar nas próprias instalações do restaurante/lanchonete, com orientação e supervisão de nutricionista, as refeições que serão servidas.

15.2 As atividades do restaurante e lanchonete deverão ficar sob a supervisão de uma Nutricionista, legalmente habilitada para o exercício da profissão, pertencente ao quadro de empregados da empresa concessionária.

15.3 A Concessionária deverá fornecer alimentos preparados dentro dos padrões higiênicos sanitários exigidos e necessários na prática dos serviços de alimentação, sendo proibida a venda, pela Concessionária, de bebidas alcoólicas nas dependências do CBMPA.

15.4 Não será admitido que alimentos preparados no dia anterior sejam reaproveitados, devendo ser retirados do local dos serviços, diariamente, até o final de cada expediente, os alimentos preparados, encaminhados à distribuição e não servidos (restos).

15.5 Dispensa-se o cumprimento da exigência acima somente para os lanches já preparados que sejam mantidos sob refrigeração ou congelados desde que dentro do prazo de validade.

15.6 O prazo de validade deverá estar fixado e visível na embalagem de todos esses produtos.

15.7 Usar temperos e aromatizantes comuns, evitando-se os excessos, ressalvando-se os casos de pratos típicos. Será vedado o emprego de qualquer aditivo para facilitar o cozimento ou alterar a textura ou paladar dos alimentos.

15.8 Na medida em que os alimentos forem preparados, eles devem ficar cobertos ou protegidos pelas tampas das cubas, enquanto aguardam a hora de serem servidos.

Os serviços deverão atender as legislações e normas vigentes de industrialização, preparação de alimentos e limpeza de ambientes.

15.9 Colocar diariamente à disposição dos usuários, os itens do cardápio do restaurante e da lanchonete, com indicação de valor calórico dos alimentos.

15.10 Identificar os pratos e lanches com respectivos nomes e valor calórico para uma porção de 100g, composição da preparação e identificação de glúten/lactose/pimenta.

Todas as preparações servidas deverão ser identificadas por meio de displays de acrílico com visor duplo, contendo as seguintes especificações: altura de 2 cm e largura de 8cm.

Afixar em quadro de aviso acessível e visível aos clientes, cardápio das refeições a serem servidas durante toda a semana no restaurante e tabela de preços de todos os itens disponíveis na Lanchonete, medindo no mínimo 1000 mm por 1300 mm, fonte legível.

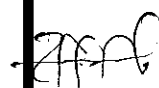
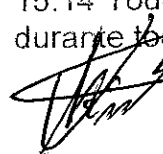
15.11 Informar ao fiscal deste Contrato na semana anterior, o cardápio a ser servido durante toda a semana seguinte para as refeições do tipo "self-service", objetivando a aprovação prévia.

15.12 A alteração do conteúdo dos cardápios aprovados deverá ser submetida à apreciação e aprovação prévia da fiscalização com, no mínimo, um dia de antecedência.

Apresentar cardápios alternativos quando for constatada a insatisfação da maioria dos usuários.

15.13 Refazer ou substituir, em parte ou no todo, refeições ou lanches impugnados fundamentadamente pelo CBMPA.

15.14 Todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão estar disponibilizados durante todo o horário de atendimento.



15.15A reposição das preparações expostas para consumo deverá ser feita antes de seu término, de modo que nunca fique recipiente vazio e que o cardápio mínimo seja sempre obedecido.

15.16 A reposição deverá ser feita através da troca das cubas por outras já preparadas e organizadas na cozinha. Assim, não será permitida a reposição com o depósito dos alimentos diretamente nas cubas do balcão.

15.17 Manter amostras das refeições e lanches servidos durante 72 (setenta e duas) horas e guardá-las em recipiente e local conforme determinação dos órgãos de saúde. Estas amostras deverão ser encaminhadas para análise em caso de intoxicação alimentar coletiva, ocasionada pelos alimentos servidos no restaurante/lanchonete. É de exclusiva responsabilidade da concessionária, qualquer problema de saúde que venha acometer aos usuários, decorrente do consumo de seus produtos.

15.18 Arcar com o custo das análises microbiológicas efetuadas nas amostras, sempre que for detectada qualquer tipo de irregularidade nos produtos disponibilizados.

CLÁUSULA XVI-DOS DESCARTES DO LIXO E ÓLEO DE COZINHA

16.1 A concessionária deverá separar o lixo resultante de suas atividades, em orgânico e seco, acondicionando-os em sacos plásticos apropriados, conforme Lei Ordinária de Belém nº 8.999/2011 e Lei ordinária nº 8.014/2000, pertencentes ao município de Belém. O descarte desse material se dará conforme os dias estabelecidos pelo Serviço de Limpeza Urbana de Belém. Para o lixo seco, deverá ser observada a rota da coleta seletiva, implantada pelo CBMPA. Deverão ser observadas também as normas técnicas de higiene e a legislação ambiental pertinente.

16.2 Disponibilizar, no mínimo, 2 (dois) contêineres com tampa para a deposição de lixo orgânico e seco, contendo identificação da empresa;

16.3 A concessionária retirará diariamente o lixo resultante de suas atividades.

Para transporte do lixo a concessionária deverá utilizar carrinhos com tampa própria para este fim e demais materiais necessários a esses serviços.

16.4 Fazer a manutenção dos contêineres sempre que necessário ou a pedido da fiscalização.

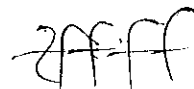
16.5 Proceder à separação, o armazenamento e descarte do óleo usado, de origem animal, vegetal ou mineral, de forma ambientalmente correta. O armazenamento deverá preferencialmente ser realizado em recipientes de plástico, sendo proibido o descarte deste na rede de esgoto.

CLÁUSULA XVII-DA HIGIENE DO ESPAÇO

17.1 Manter limpo, o salão, as áreas de armazenamento, preparação, manipulação, distribuição de alimentos, sanitários, instalações, área de carga e descarga, pisos, vidros, paredes, mesas, utensílios e equipamentos, etc. no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização, com o fornecimento de todos os materiais e equipamentos necessários à sua execução, devendo o salão de refeições ser higienizado semanalmente e as mesas e cadeiras deverão ser limpas sistematicamente durante o funcionamento.

17.1.1 Manter, na cozinha, nos sanitários e na pia do salão, recipiente com sabonete líquido ou similar, que não possua efeito residual, de fácil aplicação, específico para cozinha industrial, para assepsia das mãos de seus empregados e usuários.

17.2 A Concessionária deverá manter a disposição de seus empregados e usuários, na cozinha, nos sanitários e na pia do salão, porta-papel-toalha com toalhas descartáveis de papel branco não reciclado, próprias para secagem de mãos.



17.3 Manter, nos locais designados pelo fiscal deste Contrato, dispenses com álcool em gel a 70% para sanitização das mãos de seus empregados e usuários.

17.4 Empregar somente produtos de limpeza, preferencialmente biodegradáveis, específicos para cozinhas industriais, que disponham de registro concedido por órgão regulador, sendo vedado o uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal.

17.5 Não permitir lavagem de roupas (toalhas, uniformes e etc.) nas dependências do CBMPA.

17.6 Limpar os filtros dos terminais do sistema de exaustão, até a completa remoção do acúmulo da gordura oriunda do preparo das refeições.

17.7 Realizar mensalmente, ou sempre que necessário, desinsetização e desratização de todas as instalações sob concessão.

17.8 É obrigatório que a empresa contratada para tal fim seja especializada no ramo e realize o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos federal e distrital de fiscalização.

17.9 O serviço deverá ser contratado sem ônus para o CBMPA.

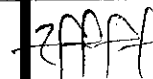
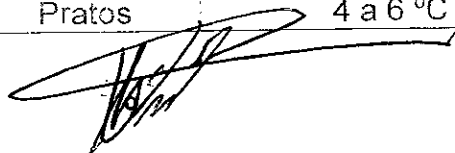
17.10 Apresentar ao fiscal deste Contrato, o certificado emitido pela empresa que realizou o serviço, em 48 horas após a realização do serviço, inclusive declaração de reforço.

17.11 A dedetização deverá ser feita sempre ao final do expediente da sexta-feira ou véspera de feriados prolongados, sendo que a cozinha deverá sofrer a necessária limpeza antes do reinício do preparo de novas refeições ou lanches.

CLÁUSULA XVIII-DAS CONDIÇÕES PARA ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS

18.1 Os alimentos deverão ser acondicionados conforme as referências abaixo:

ALIMENTOS	TEMPERATURA DE ACONDICIONAMENTO	UMIDADE	OBSERVAÇÕES
Frutas	4 a 6 °C	85 a 95%	Acondicionados em sacos plásticos transparentes e esterilizados
Hortaliças	5 a 8 °C	85 a 95%	Acondicionados em sacos plásticos transparentes e esterilizados
Carnes e Peixes	0 a 6 °C		Acondicionados em monoblocos, sobre prateleiras, cobertos com filme PVC
Ovos	4 a 6 °C	85 a 95%	Acondicionados com a parte mais estreita para baixo
Laticínios e Frios	4 a 6 °C	85 a 95%	Devem ser retirados da embalagem inicial e depositos em pilhas trançadas.
Produtos de Confeitaria	4 a 6 °C	x	Especialmente tortas e doces com creme
Pratos	4 a 6 °C	x	x



prontos para consumo				
Carnes em descongelamento	6 a 12 ° C	x	x	

CLÁUSULA XIX-DOS UTENSÍLIOS

19.1 Deverá a Concessionária fornecer todos os utensílios de cozinha, lanchonete e restaurante, tais como, pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, paliteiros, galheteiros, toalhas de mesa de padrão liso e de boa qualidade, além de outros equipamentos necessários para o perfeito funcionamento dos serviços, sem prejuízo dos equipamentos contidos no Anexo III.

19.2 Deverá a Concessionária submeter à aprovação do CBMPA, antes do início das atividades, as amostras dos materiais a serem utilizados, tais como pratos, talheres, toalhas de mesa e outros utensílios.

19.3 A Concessionária deverá usar talheres de aço inoxidável de superfície lisa e sem material que retenha odores e sabores, e pratos brancos de louça (cerâmica ou porcelanato) em forma circular.

19.4 Os talheres deverão estar devidamente acondicionados em sacos de papel próprios para essa finalidade, acompanhados de 01 (um) guardanapo de papel de 24 x 24 cm.

Disponibilizar no mínimo: 100 pratos para refeição, 100 conjunto de talheres, 70 pratos de sobremesa, 70 xícaras e 70 copos.

19.5 Não será permitido o uso de louças e copos danificados. Estes devem ser imediatamente substituídos e descartados.

19.6 Não será permitido o uso de pratos e talheres de plásticos, salvo se for o tipo descartável, e neste caso, somente para sobremesa. O material descartável utilizado para sobremesas deverá ser descartado conforme item 6.36.

19.7 Manter mesas e cadeiras em quantidade suficiente para o atendimento aos usuários do restaurante e sempre repor as que forem danificadas. O material danificado deverá ser descartado conforme legislação aplicada, sendo proibido o seu descarte em qualquer lugar e deverá seguir as orientações da fiscalização.

19.8 Manter, por sua inteira responsabilidade, todas as mesas cobertas por toalhas em tecido de cor clara, devidamente higienizadas. Sobre a toalha deverá ser colocado uma toalha sobreposta em tecido, ou outro material que deverá ser apresentado a fiscalização para aprovação. A substituição, obrigatoriamente, deverá ser realizada diariamente ou sempre que houver necessidade, mesmo que a troca seja necessária inúmeras vezes em um mesmo dia.

19.9 Manter em cada mesa do restaurante recipiente contendo sachês individuais e de uso único do tipo: palito, sal, açúcar, adoçante dietéticos, catchup, mostarda, maionese, pimenta e azeite.

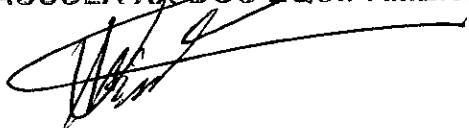
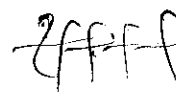
19.10 Disponibilizar guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (24x24cm) em todas as mesas acondicionados em recipiente apropriado.

19.11 Disponibilizar canudos embalados individualmente.

Utilizar somente utensílios todo em aço inoxidável, de superfície lisa e sem material que retenha odores e sabores, para retirar as preparações de caldeirões, panelas e cubas de distribuição.

19.12 Disponibilizar os sucos em refresqueiras.

CLÁUSULA XX-DOS EQUIPAMENTOS E DAS INSTALAÇÕES

20.1 É de responsabilidade da Concessionária a instalação, bem como a operação de equipamentos de pesagem e máquinas registradoras, aferidos pelo órgão competente.

20.2 O número mínimo de balanças eletrônicas digitais com módulo de impressão automática de etiquetas a serem instaladas para atendimento no restaurante self service será de: 01 (uma) para a pesagem do almoço self service comum/ lanche/ sobremesa e 01(uma) para pesagem do almoço self service especial.

20.3 Utilizar, na operação dos caixas, máquina registradora para emissão de nota ou cupom fiscal. Tal procedimento deverá estar disponível quando do início da prestação dos serviços.

Fazer, sob suas expensas, a manutenção preventiva e corretiva dos móveis, equipamentos e instalações do restaurante, inclusive as reposições de peças necessárias, tanto dos bens pertencentes ao CBMPA, como os de sua propriedade.

20.4 Celebrar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a assinatura deste Contrato, um Contrato de Manutenção Preventiva e Corretiva para os equipamentos da CBMPA colocados à disposição para uso em suas atividades, em período correspondente à vigência deste Contrato, devendo aquele ser submetido previamente à Diretoria de Apoio Logístico do CBMPA, que deverá aprovar suas cláusulas e o contratado.

20.5 Mensalmente, a Concessionária apresentará ao CBMPA um relatório das manutenções realizadas nos equipamentos, inclusive as ocorrências que se encontrem cobertas pela garantia de fabricação.

20.6 Zelar pela permanente limpeza, higiene e conservação do local e equipamentos objeto desta concessão, sem que desta conservação decorra qualquer espécie de ônus para o CBMPA.

20.7 Adquirir e/ou instalar nas dependências do restaurante e lanchonete da CBMPA os seguintes equipamentos e utensílios, sendo sanduicheira, refresqueiras, liquidificador industrial, micro-ondas e equipamentos domésticos, visando a melhor forma de atendimento do restaurante e lanchonete, cujos bens pertencerão ao patrimônio da Concessionária.

20.8 Apresentar a relação dos materiais e equipamentos a serem instalados.

20.9 Os bens móveis colocados à disposição da concessionária não são passíveis de substituição pelo CBMPA. Qualquer baixa dos bens deverá ser reposta pela concessionária.

20.10 Fazer solicitação expressa ao CBMPA, quando necessitar utilizar as dependências da unidade fora dos horários previstos no item 9.5 deste Contrato.

20.11 No Anexo III do Termo de Referência existe um inventário de todos os bens patrimoniais do CBMPA, colocados à disposição da concessionária para execução dos serviços.

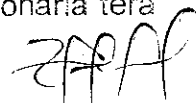
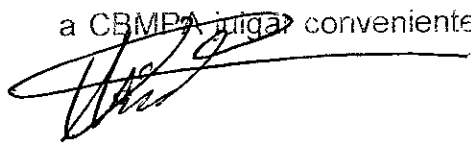
20.12 Caberá à concessionária manter o imóvel e os equipamentos do CBMPA nas mesmas condições que os recebeu, abstendo-se de efetuar qualquer adaptação ou modificação, inclusive melhoria útil ou sumária, sem o consentimento prévio e expresso do CBMPA. Qualquer modificação ou melhoria introduzida no imóvel, com a anuência do CBMPA, passará a fazer parte integrante do mesmo, vedada a sua retirada, antes, durante ou depois da rescisão deste Contrato.

20.13 É vedada à concessionária pedir ou exigir indenização por qualquer melhoria introduzida no imóvel, mesmo com a anuência prévia do CBMPA.

20.14 É igualmente vedado instalar novos equipamentos elétricos no restaurante, sem autorização prévia e escrita do CBMPA.

20.15 A retirada, por parte da concessionária, de qualquer móvel, equipamento ou utensílio de propriedade do CBMPA somente poderá ser realizada após autorização expressa da Diretoria de Apoio Logístico.

20.16 A concessionária deverá permitir vistoria das instalações e nos serviços, quando a CBMPA julgar conveniente. Verificada qualquer irregularidade, a concessionária terá



o prazo de 10 (dez) dias corridos para a correção; expirado este prazo o CBMPA poderá rescindir o contrato.

20.17 O inventário dos móveis e equipamentos será conferido e atualizado, semestralmente, por ambas as partes.

20.18 Toda verificação do inventário, fora dos períodos semestrais, deverá ser formalizada através de uma comunicação por escrito, do CBMPA, à concessionária.

20.19 A concessionária será responsável pelo reparo de qualquer bem constante do inventário ou de instalações que for avariado ou extraviado pelo seu pessoal, ou pela reposição, se for o caso, a critério do CBMPA.

20.20 A concessionária deverá comunicar imediatamente, por escrito, sempre que ocorrer quebra ou defeito nos equipamentos instalados nas dependências de prestação de serviços.

20.21 A manutenção dos equipamentos e instalações deverá ser realizada por firmas especializadas e autorizadas, sem qualquer ônus para a CBMPA, cujos serviços deverão ser, preliminarmente, aprovados pelo CBMPA.

20.22 Os serviços de manutenção compreendem reparos e substituições de peças, obrigando-se, a concessionária, a colocar os equipamentos, imprescindíveis ao atendimento do público, em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, contado da detecção do defeito, para equipamentos que não estejam relacionados diretamente ao atendimento do público, o reparo deverá ser realizado no máximo de 10 (dez) dias corridos, contado da detecção do defeito; no caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, tal fato deverá ser comunicado à Diretoria de Apoio Logístico.

20.23 A concessionária compromete-se a indenizar os danos causados ao CBMPA e a seus bens. Caso a concessionária não pague tal indenização, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, após ser exigida, responderá independentemente da responsabilidade civil e penal, pelos danos que vier a causar aos empregados do CBMPA e a terceiros.

20.24 A concessionária deverá devolver ao CBMPA ao término deste Contrato, nas mesmas condições em que recebeu as dependências, os móveis, equipamentos e utensílios de propriedade do CBMPA, utilizados durante a vigência do contrato, responsabilizando-se pela reposição dos mesmos, dentro de 03 (três) dias corridos, a contar da data em que se efetive a rescisão deste Contrato, se desaparecidos ou inutilizados, ou pela restauração, no mesmo prazo, se apenas danificados.

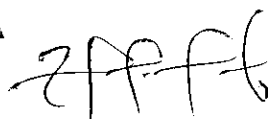
20.25 Manter o restaurante permanentemente dotado de adequada aparelhagem ou equipamentos de prevenção e extinção de incêndios e sinistros, mantendo igualmente o seu pessoal instruído quanto ao emprego eficaz desses equipamentos.

CLÁUSULA XXI- DOS DOCUMENTOS APÓS A ASSINATURA DO CONTRATO DE CONCESSÃO

21.1 Providenciar sem quaisquer ônus para o CBMPA, após a assinatura deste Contrato, a obtenção de licenças, alvarás, autorizações, e outros que se fizerem necessários junto às autoridades competentes, para o funcionamento do restaurante e da lanchonete, como por exemplo: o alvará de funcionamento e os registros de inspeção sanitária, que deverão afixar e manter em locais visíveis e de fácil identificação.

21.2 Credenciar, oficialmente, junto ao CBMPA, um preposto com experiência e poderes de supervisão.

CLÁUSULA XXII OBRIGAÇÕES DO CBMPA

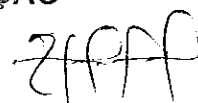


- 22.1 Proporcionar todas as facilidades para que o fornecedor possa cumprir suas obrigações;
- 22.2 Notificar a empresa, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constantes dos serviços que compõem o objeto deste Contrato, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- 22.3 Prestar todas as informações e/ou esclarecimentos que venham a ser solicitadas pela contratada;
- 22.4 Garantir o fornecimento de água e luz necessárias ao expediente do restaurante.
- 22.5 Permitir à empresa instalar uma linha telefônica, de sua propriedade, para suas comunicações externas.

CLÁUSULA XXIII-DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

- 23.1 A fiscalização dos serviços de que trata esta Concorrência será exercida administrativamente pelo Fiscal do Contrato designado em portaria pelo Comandante Geral do CBMPA, sendo responsável por:
- 23.1.1 Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto.
- 23.1.2 Aprovar as alterações dos cardápios conforme o prazo previsto.
- 23.1.3 Fiscalizar o atendimento das orientações contidas nos documentos, "Manual de Boas Práticas" e "Procedimento Operacional Padrão", conforme a RDC 216/04, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, ou outra que a venha a substituir.
- 23.1.4 Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente Contrato.
- 23.1.5 Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços.
- 23.1.6 Fazer vistorias periódicas do local de preparo e onde são servidas as refeições e lanches.
- 23.1.7 Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da concessionária.
- 23.1.8 Aplicar as penalidades de sua competência, e propor as que competirem às autoridades superiores.
- 23.1.9 Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações e da conservação e funcionamentos dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos disponibilizados pelo CBMPA.
- 23.1.10 A fiscalização será responsável por averiguar se o lixo gerado pelo restaurante está sendo separado de forma correta, conforme item 6.34.
- 23.1.11 Disponibilizar Diário de Ocorrência Permanente, para que sejam anotadas quaisquer falhas detectadas através de vistoria realizada pelo CBMPA, relativamente à execução dos serviços.
- 23.1.12 Realizar Pesquisa de Satisfação e Avaliação da Execução do Contrato, para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e refeições servidas que poderá servir como base para motivar a rescisão deste contrato, a critério do CBMPA.
- 23.1.13 A pesquisa de satisfação será realizada, pelo menos uma vez a cada quadrimestre, em datas não conhecidas previamente pela Concessionária.
- 23.1.14 A pesquisa será coordenada pelo CBMPA e informada a Concessionária os itens de avaliação e o cálculo para a nota geral da pesquisa de satisfação que deverá atingir a média de 70 pontos para ser satisfatório.
- 23.1.15 A avaliação pela CBMPA da execução do Contrato de Concessão será feita por meio de supervisões e controles realizados por fiscalização designada. Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

CLÁUSULA XXIV-DOCUMENTAÇÃO PARA FISCALIZAÇÃO



24.1 A Concessionária deverá apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal com a respectiva identificação e qualificação dos empregados que executarão os serviços nas dependências da CBMPA, bem como o horário de trabalho correspondente de cada empregado.

24.2 Qualquer substituição, exclusão ou inclusão de empregados deverá ser notificada à fiscalização em até 48 horas a contar da ocorrência.

24.3 A Concessionária deverá apresentar a comprovação das condições de saúde dos empregados, conforme estabelecido nos itens 6.12 e 6.13.

24.4 A Concessionária deverá apresentar no início das atividades a relação dos materiais e equipamentos a serem instalados no restaurante.

24.5 Durante a execução do contrato sempre que forem instalados novos equipamentos deverá ser comunicado por escrito à fiscalização do Contrato.

24.6 A Concessionária deverá apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após a assinatura deste contrato, um Contrato de Manutenção Preventiva e Corretiva para os equipamentos da CBMPA colocados à disposição para uso em suas atividades, em período correspondente à vigência deste Contrato, devendo aquele ser submetido previamente à Diretoria de Apoio Logístico, que deverá aprovar suas cláusulas e o contratado.

24.7 Mensalmente, a Concessionária apresentará à CBMPA um relatório das manutenções realizadas nos equipamentos, inclusive as ocorrências que se encontrem cobertas pela garantia de fabricação.

24.8 A Concessionária deverá apresentar a fiscalização do Contrato de Manutenção Preventiva e Corretiva, o certificado emitido pela empresa que realizou o serviço de desinsetização e desratificação, em 48 horas após a realização do serviço.

24.9 A Concessionária deverá informar ao fiscal deste Contrato na semana anterior, o cardápio a ser servido durante a semana seguinte para as refeições do tipo "self-service", objetivando a aprovação prévia.

24.10 A alteração do conteúdo dos cardápios aprovados deverá ser submetida à apreciação e aprovação prévia do fiscal do contrato com, no mínimo, um dia de antecedência.

24.11 A Concessionária deverá apresentar outras documentações sempre que solicitado pelo fiscal deste contrato durante sua execução.

CLÁUSULA XXV- DAS DESPESAS E DOS PAGAMENTOS

25.1 Este Contrato de Concessão não gerará despesa para o CBMPA.

25.2 O valor da refeição/lanche será pago diretamente pelo cliente, não tendo a CBMPA qualquer participação ou responsabilidade neste sentido.

25.3 Os serviços de restaurante e de lanchonete serão pagos diretamente pelo usuário à Concessionária, mediante a emissão de cupom/nota fiscal.

25.4 A Concessionária deverá disponibilizar aos clientes as seguintes modalidades de pagamento: à vista (dinheiro em espécie), cartão de crédito, cartão de débito e rede de compras do Banpará, sendo que a utilização de outros meios de pagamento, bem como consequências resultantes desta utilização, será de total responsabilidade da contratada.

25.5 A CBMPA não terá responsabilidade por quaisquer dívidas ou compras feitas pelos usuários no restaurante ou na lanchonete.

CLÁUSULA XXVI- DAS MULTAS

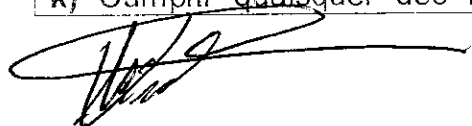
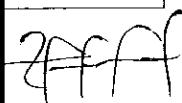
26.1 Pela inexecução, total ou parcial, do objeto deste Contrato, o CBMPA poderá, garantida ampla defesa, aplicar, além das penalidades previstas na Lei nº 8.666/93 e



suas alterações, sem prejuízo de outras previstas na legislação em vigor, multas conforme as infrações cometidas pela Concessionária, nos graus atribuídos na tabela a seguir:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	R\$ 70,00
02	R\$ 100,00
03	R\$ 150,00
04	R\$ 300,00
05	R\$ 1.000,00
06	R\$ 2.000,00

INFRAÇÃO	GRAU
1. Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	05
2. Cobrar preços maiores do que os fixados nas Tabelas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez;	03
3. Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente, por dia;	03
4. Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços prestados nas dependências deste Órgão, por ocorrência;	02
5. Utilizar as dependências do Centro de Perícias para fins diversos do objeto do Contrato de Concessão, por vez;	04
6. Servir bebida alcoólica no restaurante ou lanchonete, o que poderá ensejar a rescisão do Contrato;	06
7. Servir alimento contaminado, deteriorado ou com data de validade vencida, por vez;	06
8. Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia;	02
9. Atrasar, sem justificativa comprovada, os inícios dos serviços objeto do Contrato de Concessão, por dia;	05
10. Deixar de:	
a) Submeter à avaliação de um profissional de nutrição o projeto de fornecimento de refeições.	03
b) Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez;	03
c) Manter empregado qualificado para responder perante o CBMPA, por vez;	01
d) Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia;	01
e) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia;	03
f) Manter Tabela de preços em lugar visível, por dia;	01
g) Manter documentação legal, por vez;	02
h) Remover o lixo, por dia;	04
i) Cumprir o horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez;	04
j) Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia;	02
k) Cumprir quaisquer dos itens do Termo de Referência e seus	02

Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador;	
l) Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez;	02
m) Disponibilizar, no início do Contrato, dois <i>contêineres</i> para coleta, respectivamente, de lixo seco e molhado;	06
11. Permitir:	
a) A presença de empregado sem uniforme, sem identificação, mal apresentado ou descalço, por empregado;	01
b) A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.	01

26.2 A critério da Administração poderão ser suspensas às penalidades, no todo ou em parte, quando o descumprimento das obrigações for devidamente justificado pela Concessionária, por escrito, no prazo máximo de **05 (cinco) dias** da ocorrência, e aceito pelo Comandante Geral do CBMPA, que fixará novo prazo, este improrrogável, para a completa execução das obrigações assumidas.

CLÁUSULA XXVII- DO PRAZO DE VALIDADE DO CONTRATO

27.1 O prazo da concessão objeto deste contrato terá duração inicial de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, após avaliação da qualidade dos serviços prestados e dos preços praticados no mercado, desde que seja de interesse do CBMPA e vantajoso para a administração pública.

CLÁUSULA XXVIII- DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

28.1 Nos termos dos artigos 86 a 88 da Lei nº 8.666/1993, e no caso de atraso no atendimento das determinações da fiscalização ou inexecução total ou parcial do contrato, as sanções administrativas aplicadas à concessionária, garantida a prévia defesa, serão:

28.1.1 Advertência por escrito;

28.1.2 Multa, na forma e nos valores constante no item 11;

28.1.3 Suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração;

28.1.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração.

28.1.5 Pelos motivos que se seguem, principalmente, a empresa estará sujeita às penalidade tratadas acima:

28.1.6 Pela recusa injustificada em assinar o Contrato;

28.1.7 Pelo atraso injustificado no início da execução dos serviços;

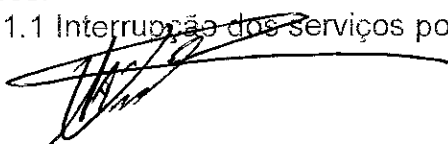
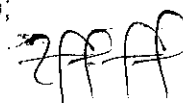
28.1.8 Pela execução dos serviços em desacordo com o estabelecido no respectivo Contrato.

28.1.9 Comprovado o impedimento ou reconhecida a força maior, devidamente justificados e aceitos pelo CBMPA, em relação a um dos eventos arrolados acima, a Concessionária ficará isenta das penalidades mencionadas.

CLÁUSULA XXIX- DA RESCISÃO

29.1 Fica assegurado ao CBMPA, o direito a rescisão deste Contrato nos seguintes casos:

29.1.1 Interrupção dos serviços por qualquer período;

- 29.1.2 Lentidão no cumprimento do objeto deste Contrato, em desacordo com as necessidades peculiares aos serviços a serem prestados;
- 29.1.3 Atraso injustificado no início do cumprimento dos serviços contratados;
A paralisação dos serviços, sem justa causa e prévia comunicação ao CBMPA;
- 29.1.4 Perda da qualidade da refeição oferecida;
- 29.1.5 Deixar de atender as exigências de limpeza, higiene e conservação do local objeto da presente concessão;
- 29.1.6 O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e prazos;
- 29.1.7 A subcontratação total ou parcial do serviço, a associação do contrato com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação que afetem a boa execução deste, sem prévio conhecimento e anuência do CBMPA;
- 29.1.8 O cometimento reiterado de faltas registradas durante a prestação do serviço;
- 29.1.9 A decretação de falência, o pedido de concordata ou a instauração de insolvência civil;
- 29.1.10 A dissolução da empresa vencedora;
- 29.1.11 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa vencedora que, a juízo do CBMPA, prejudique a execução do Contrato;
- 29.1.12 O protesto de títulos ou a emissão, pela empresa vencedora de cheques sem suficiente provisão de fundos, que caracterizem a sua insolvência;
- 29.1.13 O interesse público, devidamente justificado, quando por exigência técnica ou conveniência dos usuários;
- 29.2 O não cumprimento de qualquer das obrigações da concessionária relacionadas no Contrato.
- 29.3 Os casos omissos neste Contrato serão dirimidos pela Diretoria de Apoio Logístico do CBMPA.

CLÁUSULA XXX- CONDIÇÃO GERAL:

30.1 Ao Contrato se aplica a seguinte disposição geral: Os casos omissos serão resolvidos pela Administração, sempre que suscitados pela **CONTRATADA**.

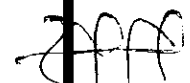
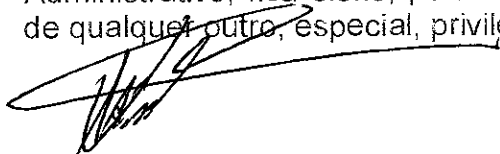
CLÁUSULA XXXI – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

31.1 Todo e qualquer ônus referente a direitos de propriedade industrial, marcas e patentes, segredos comerciais e outros direitos de terceiros, bem como a responsabilidade por sua violação, suas consequências e efeitos jurídicos, são de exclusiva responsabilidade da **CONTRATADA**, se esta tiver dado causa por sua culpa ou dolo, que deverá por eles responder, e defender o CBMPA, fora dele, contra reclamações relacionadas com o assunto.

Será permitido ao contratante solicitar a adaptação dos sistemas licitados às peculiaridades do CBMPA, bem como de relatórios gerenciais adicionais necessários a melhor gestão do serviço, sem custos adicionais aos valores contratados.

CLÁUSULA XXXII - DO FORO:

32.1 Para a solução de quaisquer dúvidas, litígios ou ações decorrente deste Contrato Administrativo, fica eleito, pelos **CONTRATANTES**, o Foro de Belém, com a renúncia de qualquer outro, especial, privilegiado de eleição que tenham ou venham a ter.



CLÁUSULA XXXIII - REGISTRO E PUBLICAÇÃO:

33.1 Este Contrato será publicado, em forma de extrato, no Diário Oficial do Estado, no prazo de até 10 (dez) dias de suas assinaturas, face o que dispõe o parágrafo 5º do art. 28 da Constituição Estadual, e a Resolução 12.094, de 31 de janeiro de 1991, do Tribunal de Contas do Estado.

CLÁUSULA XXXIV - ASSINATURA:

34.1 E, por estarem justos e contratados, firmam o ato em 03 (três) vias de igual teor e forma, para que sejam produzidos os efeitos legais e pretendidos.

Belém, 14 OUT. 2016 de _____ de 2016.

Zanelli Antônio Melo Nascimento - CEL QOBM
Comandante Geral do CBMPA e Coordenador Estadual De Defesa Civil
CONTRATANTE

Vilton Lopes Pinto
Feirão da Dona De Casa LTDA-EPP
CONTRATADA



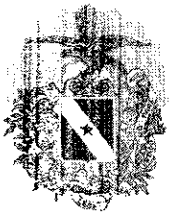
TESTEMUNHAS:

1ª

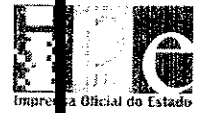
CPF N° _____

2ª

CPF N° _____



DIÁRIO OFICIAL



Belém, sexta-feira
21 de novembro de 2016

ANO CXXVI DA IOE
129ª DA REPÚBLICA
Nº 33.236


República Federativa do Brasil - Estado do Pará

80 Páginas

Outubro
ROSA

**IMPRESA OFICIAL
DO ESTADO APOIA
ESSA CAMPANHA.**

PREVINA-SE



IMPRESA OFICIAL DO ESTADO

Uepa oferece mestrado profissional de Ensino em Saúde na Amazônia

No período de 1 a 30 de novembro, a Universidade do Estado do Pará (Uepa) fará inscrições ao Processo Seletivo do Programa de Pós-Graduação Mestrado Profissional Ensino em Saúde na Amazônia (ESA), para o ano acadêmico de 2017.

As inscrições serão realizadas pelo site http://cursos.fadsp.org.br/index_area.asp?tipo=C&area=7.28.

O mestrado é voltado a profissionais da área de saúde, como médicos, enfermeiros, fisioterapeutas, odontólogos e farmacêuticos. Tem

como objetivo proporcionar melhorias para o ensino e para o serviço na área da saúde na região amazônica.

Mais informações em mestradoesauepa@gmail.com ou em <https://sites.google.com/site/mestradoesaucpa>.

PÁGINA 55

Concurso Público

A Prefeitura de Jacareacanga abre inscrições ao concurso destinado ao preenchimento de vagas a cargos efetivos. O candidato poderá fazer sua inscrição no site www.portalfadsp.org.br até o dia 21 de novembro.

As normas do certame, vagas, síntese das atividades, salário base e requisitos para investidura, constam no edital fixado no quadro de avisos da prefeitura e no site da Fadsp.

PÁGINA 72

Impressão e acabamento

A contratação de empresa especializada na prestação de serviço de impressão e acabamento do livro Plano Estadual de Gestão Integrada de Resíduos Sólidos do Estado do Pará (Pegirs) será objeto de licitação da Secretaria de Estado de Meio Ambiente e Sustentabilidade (Semas).

A abertura será no site www.comprasgovernamentais.gov.br, no dia 04/11, às 10h (horário de Brasília).

PÁGINA 26

Serviços de assistência

O Instituto de Assistência dos Servidores do Estado do Pará (Iasep) realiza Chamada Pública para prestação de serviços de assistência na área de saúde aos servidores e dependentes para o município de Belém.

O recebimento da documentação ocorre até 28 de outubro, na agência do Iasep em Belém. Edital completo disponível em www.compraspara.pa.gov.br e www.iasep.pa.gov.br.

PÁGINA 6



www.ioe.pa.gov.br
Fone: (91) 4009-7802

CB PM MÁRCIO ANDRÉ FEITOSA MALCHER
CPF: 377.405.872-00;
CB PM PAULO CESAR ALVES PEREIRA
CPF: 488.812.952-53;
SD PM MIZUEL MIRANDA LDBATD
CPF: 007.888.962-61.
ORDENADOR: ROBERTO LUIZ DE FREITAS CAMPOS

PORTARIA Nº 7496-DC-DF-16

OBJETIVO: REFORÇO DE POLÍCIAMENTO.
FUNDAMENTO LEGAL: Lei. Nº 5.119/84
MUNICÍPIO DE ORIGEM: BELÉM - PA
DESTINO(S): SANTA ISABEL - PA
PERÍODO: 09/09/16
QUANTIDADE DE DIÁRIAS: 01 DE ALIMENTAÇÃO.
SERVIDOR (ES): SGT PM MARCOS JONES
MESQUITA DA SILVA CPF: 399.816.142-20;
CB PM ABRAÃO TEIXEIRA CORREA
CPF: 516.900.632-20;
SD PM LUIS DA COSTA SILVA
CPF: 746.903.292-49;
SD PM GERSON PEDRO DE OLIVEIRA BRITO
CPF: 941.672.572-20.
ORDENADOR: ROBERTO LUIZ DE FREITAS CAMPOS

PORTARIA Nº 7497-DC-DF-16

OBJETIVO: REFORÇO DE POLÍCIAMENTO.
FUNDAMENTO LEGAL: Lei. Nº 5.119/84
MUNICÍPIO DE ORIGEM: BELÉM - PA
DESTINO(S): SANTA ISABEL - PA
PERÍODO: 12/09/16
QUANTIDADE DE DIÁRIAS: 01 DE ALIMENTAÇÃO.
SERVIDOR (ES): CB PM ELIALDO SOUZA
FERREIRA CPF: 427.771.512-53;
CB PM GLAUCSON FERNANDO DE SOUZA
LUIZ CPF: 687.076.652-53;
SD PM AUGUSTO OLIVEIRA DA COSTA
CPF: 834.475.392-91;
SD PM FELIPE LEON MIRANDA CORREA
CPF: 993.587.602-06.
ORDENADOR: ROBERTO LUIZ DE FREITAS CAMPOS

PORTARIA Nº 7498-DC-DF-16

OBJETIVO: REFORÇO DE POLÍCIAMENTO.
FUNDAMENTO LEGAL: Lei. Nº 5.119/84
MUNICÍPIO DE ORIGEM: BELÉM - PA
DESTINO(S): SANTA ISABEL - PA
PERÍODO: 14/09/16
QUANTIDADE DE DIÁRIAS: 01 DE ALIMENTAÇÃO.
SERVIDOR (ES): SGT PM FRANCISCO MONTEIRO
DA COSTA CPF: 318.102.092-34;
SGT PM IREMAR MARIO ALVES DOS REIS
CPF: 423.003.982-49;
SD PM DIDINISID AUGUSTO COSTA
MARQUES CPF: 527.456.782-72;
SD PM VALDEONE VIANA SOARES
CPF: 851.253.002-25.
ORDENADOR: ROBERTO LUIZ DE FREITAS CAMPOS

PORTARIA Nº 7499-DC-DF-16

OBJETIVO: REFORÇO DE POLÍCIAMENTO.
FUNDAMENTO LEGAL: Lei. Nº 5.119/84
MUNICÍPIO DE ORIGEM: BELÉM - PA
DESTINO(S): SANTA ISABEL - PA
PERÍODO: 22/09/16
QUANTIDADE DE DIÁRIAS: 01 DE ALIMENTAÇÃO.
SERVIDOR (ES): SGT PM MAURICIO REGO
CPF: 372.256.851-64;
CB PM MANOEL MAURD VAZ DOS SANTOS
CPF: 256.941.202-30;
CB PM EMERSON RICARDO ALVES DA SILVA
CPF: 410.638.722-00;
SD PM ROBERTO CESAR RODRIGUES
GONCALVES CPF: 763.917.872-04.
ORDENADOR: ROBERTO LUIZ DE FREITAS CAMPOS

Protocolo: 120972

**FUNDO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DA
POLÍCIA MILITAR**

**EXTRATO DE PORTARIA DE CONCESSÃO DE DIÁRIA
PORTARIA Nº 121/2016-GAB DIRETORA;**

Valor: 72,00
Favorecido: Paulo Sergio Rosa Marques - CB PM; MF: 5019915;
Origem: Belém - PA
Destino: Barcarena - PA
Período: 21 de outubro de 2016
Qtd de Diárias de Alimentação: 01(diária);

Prazo para Prestação de Contas: 10 (dez) dias, a contar do recebimento da diária;
Rubrica Orçamentária: 890101/08.303.1425.0000/33.90.15
Neyla Regina Bahia Vieira Da Silva - CEL QCOPM
Ordenadora De Despesa

**EXTRATO DE PORTARIA DE CONCESSÃO DE DIÁRIA
PORTARIA Nº 120/2016-GAB DIRETORA;**

Protocolo: 121096
Valor: 75,00
Favorecido: Ana Augusta Palheta dos Santos - SGT PM; MF: 5385830;
Origem: Belém - PA
Destino: Barcarena - PA
Período: 21 de outubro de 2016
Qtd de Diárias de Alimentação: 01(diária);
Prazo para Prestação de Contas: 10 (dez) dias, a contar do recebimento da diária;
Rubrica Orçamentária: 890101/08.303.1425.0000/33.90.15
Neyla Regina Bahia Vieira Da Silva - CEL QCOPM
Ordenadora De Despesa

**EXTRATO DE PORTARIA DE CONCESSÃO DE DIÁRIA
PORTARIA Nº 119/2016-GAB DIRETORA;**

Protocolo: 121094
Valor: 247,50
Favorecido: João Batista Ferreira - SGT PM; MF: 5078245;
Origem: Castanhal - PA
Destino: Belém - PA
Período: 02,05,06,08 e 09 de setembro de 2016
Qtd de Diárias de Alimentação: 05(diárias);
Prazo para Prestação de Contas: 16 (dez) dias, a contar do recebimento da diária;
Rubrica Orçamentária: 890101/08.303.1425.0000/33.90.15
Neyla Regina Bahia Vieira Da Silva - CEL QCOPM
Ordenadora De Despesa

Protocolo: 121092

**FUNDO DE SAÚDE DA POLÍCIA
MILITAR**

SUPRIMENTO DE FUNDO

PORTARIA Nº 056/16 - FUNSAU, de 19 de outubro de 2016
Prazo para Aplicação (em dias): 60
Prazo para Prestação de Contas (em dias): 15
Nome do Servidor / cargo do Servidor / CPF:
CAP QOPM MARCELO ALEXANDRE LOPES MACHADO
OFICIAL DO FUNSAU/CPF: 568.490.012-72
Fonte: 0150 (Recurso Próprio), Natureza da Despesa: 339039
Valor: R\$ 3.850,00
Ordenadora: IVONE DA SILVA MENDES - CEL QOPM RG 13861
Protocolo: 120870

**CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO
ESTADO DO PARÁ**

CONTRATO

Contrato: 37
Exercício: 2016
Objeto: Contratação de empresa especializada no fornecimento de materiais de atendimento Pré-hospitalar, para uso nas viaturas de resgate do CBMPA
Pregão Eletrônico nº 15/2016 - CBMPA
Valor Total: R\$ 156.705,25
Data da Assinatura: 14/10/2016
Vigência: 14/10/2016 a 14/10/2017
Programa de Trabalho: 06.182.1425.8282- Combate a Incêndio, Busca e Salvamento e Atendimento Pré-Hospitalar.
Natureza da Despesa: 339030 - Material de consumo
Fonte: 0106003122 - INFRAERO.
Contratado: a Empresa Farmacêutica Distribuidora Ltda, CNPJ nº. 10.468.162/0001-02, Estabelecida na Travessa 9 de Janeiro nº 42, Bairro: Umarizal, CEP: 66.060-370, Belém-PA, Telefone: (91) 3223- 2320/ 99809-8659, E-mail: farmacautica@distribuidora@hotmail.com
Ordenador: Zanelli Antônio Melo Nascimento - CEL QOBM
Protocolo: 120820

**Contrato: 34
Exercício: 2016**

Pregão Eletrônico nº 16/2016 - CBMPA
Data de Assinatura: 14/10/2016
Vigência: 14/10/2016 a 14/10/2017
Valor: R\$ 20,33/KG - Almoço Self Service
R\$ 40,86/KG - Almoço Self Service
Contratada: Feirão da Dona de Casa LTDA.
CNPJ:10.888.680/0001-85
Objeto: Contratação de empresa especializada em exploração dos serviços de restaurantes, com fornecimento de refeições, mediante concessão de uso da área própria do CBMPA.
Dotação Orçamentária: Não Haverá Despesa pelo Corpo de Bombeiros Militar do Pará.
Contratada: Travessa Lomas Valentina, nº 1236, Bairro: Pedreira, Belém/PA CEP: 66.087-440, Em cam, Telefone: (91) 3276-8170/ 99962-497.
Ordenador: Zanelli Antônio Melo Nascimento

Camum Especial EPP,
em exploração do CBMPA,
das Organizações
1236, Bairro:
vipan@hotmail.
CEL QOBM
Protocolo: 120821

**Contrato: 36
Exercício: 2016**

Objeto: Contratação de serviços de locação de veículos para atender as necessidades do CBMPA
Pregão Eletrônico nº 65/2015 - 7º Grupo de Campanha- Exército Brasileiro, Ata de Registro de Preços nº 04/2015
Valor Total: R\$ 204.128,40
Data da Assinatura: 20/10/2016
Vigência: 20/10/2016 a 20/10/2017
Programa de Trabalho: 06.122.1297.8588- Operacionalização das Ações Administrativas.
Natureza da Despesa: 339033 - Passagens e locomoção.
Fonte: 0101006355 - TESOURO.
Contratado: Empresa Localiza Rent a Car S/A, CNPJ nº. 016.670.085/0001-55, Estabelecida na Avenida Bernardo Harizante - MG, CEP 30150-902, Telefone (31) 3247-7895, e-mail: centraldeservicos@localiza.com, em, www.localiza.com, e-mail: centraldeservicos@localiza.com
Ordenador: Zanelli Antônio Melo Nascimento - CEL QOBM
Protocolo: 121024

veículos para
nto de Artilharia de
tra de Preços nº
Operacionalização
Despesas com
A, CNPJ nº.
a Bernardo
Horizonte - MG,
te: www.localiza.
- CEL QOBM
Protocolo: 121024

**Contrato: 35
Exercício: 2016**

Objeto: Contratação de serviços de locação de veículos para atender as necessidades do CBMPA
Pregão Eletrônico nº 05/2015 - 7º Grupo de Campanha- Exército Brasileiro, Ata de Registro de Preços nº 04/2015
Valor Total: R\$ 16.758,00
Data da Assinatura: 20/10/2016
Vigência: 20/10/2016 a 20/10/2017
Programa de Trabalho: 06.182.1425.8588- Atendimento às populações em situação de risco, de emergência e/ou calamidade pública.
Natureza da Despesa: 339033 - Passagens e locomoção.
Fonte: 0101006355 - TESOURO.
Contratado: Empresa Localiza Rent a Car S/A, CNPJ nº. 016.670.085/0001-55, Estabelecida na Avenida Bernardo Harizante - MG, CEP 30150-902, Telefone (31) 3247-7895, e-mail: centraldeservicos@localiza.com, em, www.localiza.com, e-mail: centraldeservicos@localiza.com
Ordenador: Zanelli Antônio Melo Nascimento - CEL QOBM
Protocolo: 121027

veículos para
de Artilharia de
de Preços nº
Atendimento
ência e/ou
Despesas com
CNPJ nº.
a Bernardo
Horizonte - MG,
te: www.localiza.
CEL QOBM
Protocolo: 121027

TERMO DE HOMOLOGAÇÃO

HOMOLOGAÇÃO DE LICITAÇÃO
De acordo com o resultado do Pregão Eletrônico nº 017/2016, rasado:
1- HOMOLOGAR o Pregão Eletrônico nº 017/2016 para a empresa:
GRUPO 1: J.E DE OLIVEIRA RODRIGUES - ME, CNPJ: 17.142.432/0001-30
Belém - PA, 19 de Outubro de 2016.
ZANELLI ANTONIO MELO NASCIMENTO - Cel QOBM
Comandante Geral do CBMPA e Coordenador Estadual de Defesa Civil.
Protocolo: 120996

DIÁRIA

PORTARIA - CEDEC
PORTARIA Nº 768 DE 20 DE SETEMBRO DE 2016.
Conceder aos militares (05) cinco diárias para cada, conforme planilha. Origem: Belém/PA. Destino: Santarém, Itaituba e Castanhal. Período: conforme planilha. Os militares que participaram do Curso de Combate a Incêndio Florestal na Amazônia CBCIF/2016, na qualidade de instrutores.