



Presidência da República
Casa Civil
Imprensa Nacional

CONTRATO Nº 06/2018

**CONTRATO QUE ENTRE SI
CELEBRAM A UNIÃO, POR
INTERMÉDIO DA IMPRENSA
NACIONAL, E A EMPRESA
OSVALDO DIVINO PEREIRA DE
SOUZA PARA CONCESSÃO DE
USO, A TÍTULO GRACIOSO, DE
ÁREA PÚBLICA, NAS
INSTALAÇÕES DA IMPRENSA
NACIONAL, PARA EXPLORAÇÃO
DE LANCHONETE.**

A **União**, por intermédio da **Imprensa Nacional**, Órgão específico, singular, integrante da estrutura regimental da Casa Civil – Presidência da República, inscrita no CNPJ sob o nº 04.196.645/0001-00, com sede no Setor de Indústrias Gráficas, Quadra 06, Lote 800, CEP 70.610-460, Brasília-DF, doravante denominada **Concedente**, neste ato representada pelo seu Coordenador-Geral de Administração, Senhor **Amarildo Baesso**, portador do Documento de Identidade nº 15.150.898 – SSP/SP, e do CPF nº 047.693.808-28, residente e domiciliado no Distrito Federal, nomeado pela Portaria nº 225, de 12 de junho de 2017, combinada com a subdelegação outorgada pela Portaria nº 145, de 29 de junho de 2012, publicada no DOU, Seção 1, de 2 de julho de 2012, do Diretor-Geral da Imprensa Nacional, com base na competência delegada pela Ministra de Estado Chefe da Casa Civil da Presidência da República, por meio da Portaria nº 1.045, de 21 de novembro de 2017, publicada na Seção I do Diário Oficial da União, do dia 22 de novembro de 2017, e a empresa **Osvaldo Divino Pereira de Souza**, estabelecida à QNL 16, Via 29, Casa 29, Taguatinga Norte, Brasília-DF, inscrita no CNPJ sob o nº 26.733.463/0001-56, doravante denominada **Concessionária**, neste ato representada por **Osvaldo Divino Pereira de Souza**, portador da Carteira de Identidade nº 82.809 SSP/DF e do CPF nº 179.615.051-72, de acordo com o que consta no **Processo nº 00034.004576/2017-13**, resolvem celebrar o presente contrato, sujeitando-se as partes as disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações posteriores, observadas as condições estabelecidas na **Concorrência nº 01/2018** e seus Anexos, mediante as cláusulas e condições que se seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto a concessão de uso, a título gracioso, de área pública, nas instalações da Imprensa Nacional, para exploração de serviço de lanchonete, mediante a comercialização de produtos, conforme especificado abaixo, e consoante Anexo I (Projeto Básico e Anexos) do Edital de Concorrência nº 01/2018.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A área concedida mede 84,85 m² e destina-se à exploração dos serviços de lanchonete no Edifício Sede da Concedente.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Vinculam-se ao presente Contrato o Edital de Concorrência nº 01/2018 e seus anexos, bem como a proposta da Concessionária, os quais se constituem partes integrantes deste instrumento, independentemente de sua transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A Concessionária foi selecionada por meio de Concorrência nº 01/2018, realizada com fundamento nas disposições regulamentares contidas na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. Do Serviço de lanchonete mediante a comercialização de produtos.

a) Da comercialização de produtos:

3.1.1. A comercialização de produtos, por meio dos serviços de lanchonete, consiste na venda, pela Concessionária, de lanches prontos ou produzidos, conforme os itens constantes do Anexo B do projeto básico.

3.1.2. A lanchonete funcionará de segunda-feira a sexta-feira, sendo o atendimento realizado no horário de 7h30 as 18h30, podendo excepcionalmente, mediante aviso prévio de 24 horas, serem convocados para funcionamento em finais de semana e feriados e/ou modificados ou ampliados em outros horários, de acordo com a necessidade estabelecida pela Concedente.

3.1.3. A Concessionária explorará o serviço de lanchonete:

a) Por meio da venda direta no balcão e/ou do serviço de “disque-lanche”, que consiste no atendimento aos chamados por telefone, para a entrega de qualquer item ofertado na lanchonete, em embalagens descartáveis com tampa, quando couber, nos setores da Imprensa Nacional, sem acréscimo de preço.

a1) O serviço de “disque-lanche” poderá ser ampliado à Advocacia-Geral da União e ao Arquivo Nacional, desde que não comprometa a prestação do serviço de atendimento à Concedente.

3.1.4. A Concessionária ficará obrigada a disponibilizar, diariamente, no mínimo a metade das opções de lanches apresentadas no Anexo B, com arredondamento para número inteiro superior, quando a divisão não for exata, salvo indicações de obrigatoriedade.

3.1.5. Para a composição dos preços, deverão ser consideradas as combinações das variações propostas, quando for o caso.

3.1.6. A Concessionária poderá comercializar outros produtos, mediante prévia autorização da Concedente, e desde que os preços estejam compatíveis com os praticados no mercado.

3.1.7. A Concessionária deverá dispor aos usuários, gratuitamente, em quantidade adequada, sachês individuais de açúcar, de adoçante artificial, de azeite extravirgem e de sal, assim como de molhos (*ketchup*, mostarda, maionese, pimenta etc.), guardanapos de papel e palitos embalados individualmente.

3.1.8. As instalações e equipamentos em uso na lanchonete somente poderão ser utilizados para a preparação de lanches a serem servidos nas dependências da Concedente.

3.1.9. O espaço físico para a comercialização de lanches possui a seguinte característica:

- lanchonete – área medindo 84,85 m².

CLÁUSULA QUARTA – DOS PRODUTOS, DOS PREÇOS E DA VEDAÇÃO

A Concessionária cobrará dos usuários, no máximo, os preços indicados em sua proposta, quais sejam:

Da Lanchonete:

Itens a serem cotados na proposta, que não poderão exceder os valores constantes da pesquisa de preços:

ITEM	PRODUTO	VARIAÇÕES	PESO	PREÇO (R\$)
1	Queijo quente	Pão, queijo	120g	3,30
2	Misto quente	Pão, queijo, presunto	150g	4,10
3	Pão com manteiga	Pão, manteiga	80g	1,83
4	Pão com ovo	Pão, ovo	100g	3,13
5	Pão com ovo completo	Pão, ovo, queijo, presunto	150g	5,16
6	Hambúrguer	Pão, frango ou carne	150g	6,16
7	Hambúrguer com queijo	Pão, frango ou carne, queijo	150g	6,83
8	Hambúrguer com salada	Pão, frango ou carne, queijo, salada	150g	7,33
9	Sanduíche natural	Sabores diversos	150g	6,00
10	Enroladinho (assado)	Queijo	80g	3,16
		Presunto	80g	3,16
		Salsicha	80g	3,16
		Outros	80g	3,16
11	Coxinha frango	Com catupiry	80g	3,26
		Sem catupiry	80g	2,83
12	Quibe carne	Com catupiry	80g	3,26
		Sem catupiry	80g	2,83
13	Esfirra	Frango	80g	3,16
		Carne	80g	3,16
14	Empada	Frango	80g	3,33
		Palmito	80g	3,33
15	Pão de queijo	-	80g	2,06
16	Biscoito de queijo	-	80g	1,76
17	Risole	Frango	80g	3,16
		Carne	80g	3,16
		Milho	80g	3,16
		Palmito	80g	3,16
18	Pastel	Carne	60g	3,16
		Frango	60g	3,16
		Queijo	60g	3,16
		Palmito	60g	3,16
		Dois recheios	95g	3,50

ITEM	PRODUTO	VARIAÇÕES	PESO	PREÇO (R\$)
19	Pizza brotinho	Queijo	160g	4,96
		Presunto	160g	4,96
		Outros	160g	4,96
20	Torta salgada	Camarão	100g	4,33
		Frango	100g	3,83
		Palmito	100g	3,83
		Outros	100g	3,83
21	Tapioca	Manteiga/margarina	120g	3,26
		Queijo	120g	4,33
		Presunto	120g	4,66
		Coco ralado	120g	4,66
		Leite condensado	120g	4,33
		Dois recheios	120g	5,26
DOCES				
22	Bolo	Sabores variados	100g	2,66
23	Biscoito	Diferentes variações	80g	2,66
24	Torta	Com recheio e/ou cobertura	100g	2,83
25	Rosca	Com recheio	80g	3,00
		Sem recheio	80g	2,50
26	Rocambole	Sabores variados	100g	3,33
27	Sonho	Creme de baunilha	80g	2,36
		Goiabada	80g	2,36
		Outros	80g	2,36
DIVERSOS				
28	Caldo	Sabores variados	300ml	4,00
29	Salada de frutas	Simples	250g	4,66
		Leite condensado	250g	4,66
		Granola	250g	4,76
BEBIDAS				
30	Refrigerante garrafa	Normal	290ml	2,93
		Dietético	290ml	2,93
		Leve (light)	290ml	2,93
31	Refrigerante lata	Normal	350ml	3,91
		Dietético	350ml	3,93
		Leve (light)	350ml	3,93
32	Refrigerante pet	Normal	2 litros	7,30
		Dietético	2 litros	7,33
		Leve (light)	2 litros	7,33
33	Suco natural	Sabores diversos	300ml	3,93
34	Suco polpa congelada	Sem leite	300ml	3,60
		Com leite	300ml	4,83
35	Suco lata	Normal	350ml	4,43
		Dietético	350ml	4,46
		Leve (light)	350ml	4,46
36	Chá gelado (lata)	Normal	350ml	3,93
		Dietético	350ml	3,93
		Leve (light)	350ml	3,96
37	Leite integral	Com café	200ml	2,50
		Com chocolate e/ou achocolatado	200ml	2,66

ITEM	PRODUTO	VARIAÇÕES	PESO	PREÇO (R\$)
38	Leite desnatado	Com café	200ml	2,60
		Com chocolate e/ou achocolatado	200ml	2,76
39	Vitamina	Frutas c/ leite integral	300ml	5,00
		Fruta c/ leite desnatado	300ml	5,00

c) Da Vedação

É vedada a comercialização e o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica (Lei nº 9.294, de 15 de julho de 1996), cigarros ou derivados do tabaco (Portaria DIRGE/IN nº 192/2004), nas dependências da Concedente.

PARÁGRAFO ÚNICO - Os produtos não relacionados acima, somente poderão ser comercializados mediante autorização expressa da Diretoria-Geral da Imprensa Nacional.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

I – São obrigações da **Concessionária**:

a) Das obrigações gerais, dos serviços e dos empregados:

1. Iniciar os serviços objeto deste contrato em, no máximo, 10 (dez) dias úteis, contados da data de assinatura do contrato.

2. Acatar as orientações do fiscal do contrato, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.

3. Fornecer todo o mobiliário, equipamentos e materiais necessários para a perfeita execução do contrato, exceto aqueles disponibilizados pela Concedente e aceitos pela Concessionária.

4. Obrigar-se a realizar, no momento da assinatura do contrato, inspeção completa em todas as instalações e equipamentos, juntamente com servidor designado pela Concedente e informar, por escrito, as reais condições das instalações.

5. Fornecer à fiscalização, quando da assinatura do contrato, relação nominal dos funcionários responsáveis pelos serviços, com nome, função e horário de trabalho, comunicando, por escrito, quaisquer alterações no quadro de funcionários, devendo considerar que o substituto tenha pelo menos as mesmas qualificações do substituído.

6. Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, Carteira de Trabalho, Carteira de Saúde e comprovação da idoneidade moral e profissional, na forma legal, dos empregados devidamente registrados e designados para os serviços nas dependências da lanchonete.

7. Indicar a Concedente o nome de seu preposto, sendo ele idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a empresa em tudo que se relacione com a execução dos serviços, inclusive sua supervisão.

8. Obrigar-se a somente permitir a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições e lanches, de seus funcionários devidamente uniformizados, identificados e portadores de carteira de saúde atualizada, tanto em suas dependências quanto nas disponibilizadas pela Concedente.

9. Afixar, em local visível, a tabela de preços praticados e, para os produtos devidamente aprovados pela Concedente, sendo vedada a inclusão de qualquer taxa além do estabelecido na tabela.

10. Apresentar relação de quaisquer equipamentos, utensílios ou objetos de sua propriedade, utilizados no contrato, mantendo sob sua guarda uma cópia dessa relação para eventuais conferências ou ajustes.

11. Substituir, sempre que exigido pela Concedente, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios às normas da Concedente ou, ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

12. Adotar providências e assumir as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência de espécie, os seus empregados forem vítimas, no desempenho dos serviços ou na conexão com eles, ainda que verificados nas dependências da Concedente.

13. Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento do contrato.

14. Responder por danos materiais ou físicos causados, culposa ou dolosamente, por seus empregados, quando em serviço, a servidor da Concedente ou a terceiros, ou equipamentos, devendo ser adotadas providências necessárias, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicado pela Concedente.

15. Não utilizar as instalações da lanchonete para preparação lanches a serem comercializados externamente.

16. Excepcionalmente, a Concessionária para os serviços de lanchonete poderá fornecer produtos, sob encomenda, para eventos realizados no âmbito da Imprensa Nacional, da Advocacia-Geral da União e do Arquivo Nacional, desde que, previamente, solicitado por escrito e autorizado pela fiscalização do contrato e ou pela Coordenação de Recursos Logísticos/Colog.

17. Assumir o ônus decorrente das despesas relativas ao asseio, à conservação, à guarda e à manutenção das instalações e equipamentos, sempre realizada por firma especializada, mediante aprovação da Concedente.

18. Receber fornecedores, ou qualquer outra pessoa estranha ao serviço e que tenha acesso às instalações em uso pela Concessionária, somente pela entrada principal da Concedente. O recebimento de gêneros alimentícios se dará pela garagem do subsolo.

19. Utilizar somente o elevador de carga do restaurante para transporte de materiais, gêneros alimentícios e outras cargas.

20. Comunicar, imediatamente, ao fiscal do contrato, por escrito, qualquer anormalidade, de caráter urgente, verificada na execução dos serviços, e prestar os esclarecimentos julgados necessários.

21. Manter o padrão de qualidade dos alimentos e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato.

22. Manter atendentes uniformizados e em número suficiente para a prestação de serviços com cordialidade, rapidez e eficiência.

23. Realizar, até o último dia do prazo contratual, revisão nas instalações, bem como limpeza geral na rede de esgoto e caixas de gordura localizadas nas áreas de serviço.

24. Corrigir, no prazo determinado pela Concedente, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pela comissão de fiscalização do contrato.

25. Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras.

26. Realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização da Concedente, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à empresa o direito de indenização sob qualquer título.

27. Facilitar a fiscalização dos Órgãos de Vigilância Sanitária, dar cumprimento às determinações e cientificar a Concedente do resultado das inspeções.

28. Providenciar junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais.

29. Afixar o quadro informativo ou tabela de preços em mural, não podendo ser afixado nas paredes da lanchonete, salvo autorização da Concedente.

30. Solicitar prévia anuência da Concedente, caso pretenda instalar telefone, cuja despesa correrá a sua conta.

31. Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel ao que estabelecem as cláusulas e condições do contrato, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade.

b) Quanto ao quadro de pessoal

a) Prover pessoal necessário para garantir a execução dos serviços contratados, compreendendo desde a produção, a comercialização de produtos e o fornecimento de lanches prontos, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão e outras análogas, obedecidas às disposições da legislação trabalhista vigente.

b) Empregar pessoal devidamente qualificado, com experiência comprovada na atividade a ser executada e maior de 18 (dezoito) anos, reservando-se a Concedente o direito de impugnar, a qualquer tempo, aqueles empregados que, ao seu juízo, não preencham os requisitos exigíveis para o desempenho dos serviços;

c) Manter empregados devidamente registrados em Carteira de Trabalho e com Carteira de Saúde atualizada, responsabilizando-se por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade;

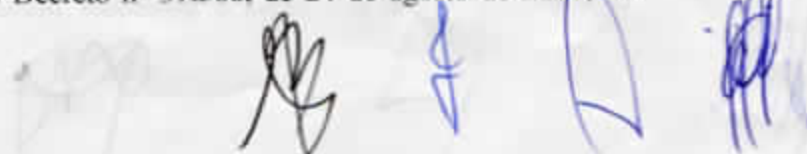
d) Fornecer uniformes completos, de cor clara: calças, blusas, camisas ou camisetas, botas/calçados fechados (salto baixo, solado antiderrapante), aventais, proteção para cabelos (gorro, touca, redes, bibicos), máscaras e luvas descartáveis, em quantidade suficiente, considerando as particularidades de cada função;

e) Fornecer crachás de identificação;

f) Manter seu pessoal devido e completamente uniformizado e identificado, quando em horário de trabalho, e nas dependências da Concedente, bem como sujeitos às normas disciplinares da Concedente.

c) Quanto ao acondicionamento e descarte de lixo e de outros materiais

a) Arcar com os custos de todos os resíduos sólidos indiferenciados (não reciclados) em conformidade com o Decreto nº 37.568, de 24 de agosto de 2016, do



Governo do Distrito Federal, que regulamenta a Lei Distrital nº 5.610, de 16 de fevereiro de 2016, que dispõe sobre a responsabilidade dos grandes geradores de resíduos sólidos, altera o Decreto nº 35.816, de 16 de setembro de 2014, e dá outras providências;

b) Separar o lixo resultante de suas atividades, em orgânico e seco, acondicionando-os em sacos plásticos apropriados, conforme legislação e normas vigentes;

b.1) Para o lixo seco, observar a rota da coleta seletiva implantada pelo Governo do Distrito Federal/GDF e as normas técnicas de higiene e a legislação ambiental pertinente. Quanto ao descarte deste material se dará conforme os dias estabelecidos pelo Serviço de Limpeza Urbana de Brasília – SLU.

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

d) Retirar diariamente, tantas vezes quanto forem necessárias, o lixo resultante de suas atividades;

e) Utilizar carrinhos com tampa e demais equipamentos e materiais necessários para transporte do lixo, fazendo a manutenção ou a substituição destes sempre que necessário ou por solicitação da Imprensa Nacional; e

f) Recolher, em recipiente próprio, caso haja a utilização, a sobra de óleos em frituras que não serão reaproveitados e nem jogados na rede de água pluvial e/ou de esgoto da Concedente ou pública, e aplicando a destinação correta, conforme legislação pertinente.

d) Quanto ao controle de qualidade dos serviços e produtos:

a) O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com o prescrito na Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde, e Instrução Normativa DIVISA/SVS Nº 04, de 15 de dezembro de 2014, que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, Anexo C.

b) As mesas e as cadeiras da lanchonete deverão ser estáveis, de material resistente e superfície lisa que facilitem a limpeza diária com produto específico para esse fim.

c) Os alimentos preparados deverão estar dispostos de modo que permaneçam organizados e adequados às condições higiênico-sanitárias, de acordo com o disposto na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Anvisa, alterada pela RDC nº 52, de 29 de setembro de 2014, e Resolução CNNPA nº 33, de 9 de novembro de 1977, da ANVISA, que fixa normas gerais de higiene para assegurar as condições de pureza necessárias aos alimentos destinados ao consumo humano.

d) Para que não falte nenhum dos itens da tabela de produtos, deverão ser mantidas quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento da lanchonete, bem como respeitado o limite mínimo estabelecido no subitem 4.2.1.2.

e) Quanto à produção de lanches:

a) A Concessionária deverá seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo, com exclusividade, por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades

competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando falta grave a interdição do local por qualquer motivo.

f) Quanto à segurança alimentar:

a) A Concessionária deverá coletar amostras diariamente, de acordo com o estabelecido na legislação pertinente, RDC nº 12/2001 da ANVISA e Portaria M.S. nº 2914/2011, ou normas que venham a substituí-las;

b) Em especial as amostras tratadas no subitem anterior deverão ser coletadas em recipiente plástico lacrado e datado e mantidas congeladas, pelo prazo de 72 horas, após a fabricação/produção dos alimentos, para averiguação de conformidade;

c) Amostras de alimentos sob suspeita de contaminação deverão ser encaminhadas para análise em Laboratório Microbiológico de Referência, pela Concessionária, devendo essa arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico;

d) Caso alguma amostra esteja em desacordo com o estabelecido pela legislação pertinente, RDC nº 12/2001 da ANVISA e Portaria M.S. nº 2914/2011 ou normas que venham a substituí-las, a Concessionária deverá imediatamente tomar as medidas cabíveis para corrigir a desconformidade;

e) A Concessionária deverá encaminhar uma cópia dos laudos enviados pelo laboratório à Concedente, para conhecimento.

II – São obrigações da Concedente:

1. Fornecer "Declaração de Vistoria", declarando que a empresa licitante vistoriou os locais onde serão prestados os serviços, que tomou conhecimento, mediante inspeção e coleta de informações, das condições e peculiaridades inerentes à execução dos serviços e dos elementos que poderiam vir a influir no valor da proposta ofertada, ocasião em que foram sanadas as dúvidas existentes.

2. Prestar ao representante da Concessionária as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados e que sejam necessários ao funcionamento da lanchonete.

3. Elaborar "Termo de Responsabilidade", contendo o inventário dos bens (instalações, móveis e equipamentos) de propriedade da Concedente que estarão à disposição da Concessionária, a ser assinado no momento da formalização do contrato, conforme Anexo E.

4. Examinar, por meio da comissão de fiscalização, a quantidade e a qualidade das refeições e lanches preparados pela Concessionária.

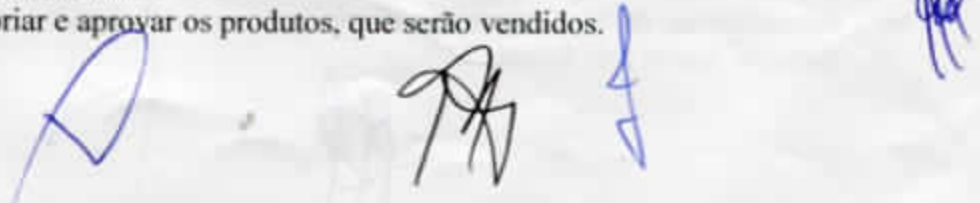
5. Fiscalizar a execução dos serviços objeto deste contrato, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e/ou exigências especificadas.

6. Verificar as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como das instalações e também o local onde são servidas as refeições e lanches.

7. Notificar a Concessionária, quando for o caso, sobre a aplicação de eventuais sanções previstas neste contrato.

8. Exigir, em qualquer tempo, a comprovação de que os empregados da Concessionária possuem a Carteira de Saúde atualizada, bem como os exames periódicos que julgar necessários.

9. Conferir, vistoriar e aprovar os produtos, que serão vendidos.



CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Pela natureza do objeto da presente contratação, não há necessidade de dotação orçamentária, pela Concedente, para firmar esta avença.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO RESSARCIMENTO DAS DESPESAS

1. A Concessionária deverá recolher, mensalmente, em favor da Concedente, até a data de vencimento, os valores referentes aos ressarcimentos do consumo de energia elétrica, água e esgoto, da conta de telefone de ramal instalado nas dependências da lanchonete.

2. O consumo de energia elétrica será mensurado por meio de wattímetro interno e o de água e esgoto pelo sistema de hidrometração. Os valores a serem pagos serão calculados utilizando-se tabelas da CEB Distribuição S/A e da Companhia de Saneamento Ambiental do Distrito Federal - CAESB.

3. Para o ressarcimento referente às despesas do ramal telefônico, será utilizada a conta apresentada pela empresa prestadora dos serviços de telefonia, onde constam as ligações efetuadas e os custos.

4. O valor mensal do ressarcimento devido será efetivamente aferido pela fiscalização administrativa da Concedente, a qual emitirá a Guia de Recolhimento da União – GRU a ser entregue a concessionária em até 24 horas de sua emissão.

4.1. A data de vencimento da GRU será de 5 (cinco) dias úteis contados de sua emissão.

4.2. A concessionária deverá apresentar cópia do comprovante do recolhimento à fiscalização administrativa do contrato, em até 48 horas do seu vencimento.

5. No caso de eventual atraso no pagamento do ressarcimento, o valor devido pela concessionária será atualizado financeiramente desde a data do vencimento até a data do efetivo pagamento solicitado pela concessionária, sendo calculados os juros de mora de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação da seguinte fórmula:

$$I = \frac{(TX/100)}{365}$$

$$EM = I \times N \times VP$$

Onde:

I = índice de atualização financeira.

TX = percentual da taxa de juros de mora anual.

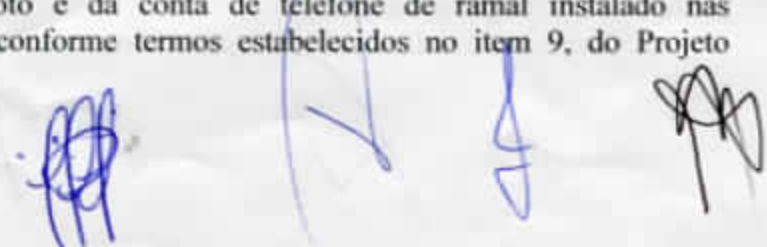
EM = encargos moratórios.

N = número de dias entre a data prevista para o pagamento e a da sua efetivação.

VP = valor da parcela em atraso.

CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

A concessionária deverá recolher, mensalmente, em favor da Concedente, até a data de vencimento, os valores referentes aos ressarcimentos do consumo de energia elétrica, água e esgoto e da conta de telefone de ramal instalado nas dependências da lanchonete, conforme termos estabelecidos no item 9, do Projeto Básico - Anexo I do Edital.



CLÁUSULA NONA – DA VIGÊNCIA

Este contrato terá a vigência inicial por um período de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme previsto no art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO REAJUSTE

1. O reajuste de preços dos produtos será anual, de acordo com a legislação vigente, em especial o Decreto nº 1.054, de 7/2/1994, alterado pelo Decreto nº 1.110, de 10/4/1994, a Lei nº 9.069, de 29/6/1995, e a Lei nº 10.192, de 14/2/2001, ou em conformidade com outra norma que vier a ser editada pelo poder público, com base na variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, ou, na sua falta, ao que vier a lhe substituir, utilizando-se da seguinte fórmula:

$R = V(I - I_0)/I_0$, onde:

R = valor do reajuste procurado.

V = valor contratual do serviço a ser reajustado.

I = índice relativo à data do reajuste.

I_0 = índice inicial – refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação.

2. O reajuste dos preços deverá ser formalmente solicitado pela Concessionária até a data da prorrogação contratual do período subsequente, sendo que se não o fizer de forma tempestiva e, por via de consequência, prorrogar o contrato sem pleitear o reajuste, ocorrerá a preclusão do direito de reajustar os preços dos produtos.

3. A concessão do reajuste dos preços dos produtos será precedida de ato da autoridade competente, devidamente motivado, cabendo à Concedente verificar se os novos preços a serem contratados não estão superiores aos cobrados por outras empresas que disponibilizam idênticos serviços, devendo as partes, se for o caso, rever os preços para adequá-los às condições existentes no início do contrato firmado, cujos efeitos financeiros serão devidos a partir da data da solicitação da Concessionária, considerada a periodicidade mínima de 1 (um) ano.

CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

1. O acompanhamento e a fiscalização da execução dos serviços serão realizados por meio de representante especialmente designado, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, cujas atribuições estão definidas na legislação que rege a matéria, dentre elas:

- a) Receber e examinar as críticas, sugestões e reclamações dos usuários;
- b) Realizar pesquisa de satisfação;
- c) Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto;
- d) Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;
- e) Verificar as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como das instalações e também o local onde são servidas as refeições e lanches;
- f) Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados;
- g) Verificar os hábitos de higiene do pessoal da Concessionária;

- h) Anotar todas as queixas e reclamações dos usuários para serem examinadas;
- i) Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da Concessionária; e
- j) Exigir a apresentação da cópia do comprovante do pagamento, no primeiro dia útil após o vencimento das faturas.

2. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Concedente ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666/1993.

CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA – DAS SANÇÕES

1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Concedente poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à prestadora de serviços, observando a gravidade das faltas cometidas, as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa, conforme disposto na Tabela de Multas constante do subitem 10, a ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento da comunicação oficial;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Concedente, por prazo não superior a 2 (dois) anos.
- 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 perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Concessionária ressarcir a Concedente pelos prejuízos resultantes, e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar.

2. A sanção estabelecida na alínea “d” do subitem 1 é de competência exclusiva do Ministro de Estado, facultada a defesa da prestadora de serviços, no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

3. Ao longo do período contratual de 12 (doze) meses, o acúmulo de condutas faltosas cometidas de forma reiterada, de mesma classificação ou não, bem como as reincidências, ensejará a aplicação pela Concedente de penalidades relacionadas às faltas de maior gravidade, cujo fato da Concedente relevar qualquer falta não implicará em novação.

4. As multas deverão ser recolhidas no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela Concedente.

5. As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas, motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato da Concedente, devidamente justificado.

6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e, no caso da aplicação da penalidade descrita na alínea “d” do subitem 1, a Concessionária deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste item e das demais cominações legais.

7. No caso da aplicação da penalidade descrita na alínea “d” do subitem 1, a prestadora de serviços deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas nesse item e das demais cominações legais.

8. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

9. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado o contraditório e a ampla defesa.

10. Para efeito de aplicação de multas, a fiscalização deverá atribuir às infrações graus e seus respectivos valores, conforme tabelas abaixo:

Tabela de Multas

INFRAÇÃO	GRAU
1. Utilizar as dependências da lanchonete para fins diversos do objeto do contrato, por vez e por dia.	6
2. Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez e por dia.	7
3. Atrasar, sem justificativa, o início dos serviços objeto da contratação.	6
4. Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por unidade de atendimento.	5
5. Jogar óleos na rede de água fluvial e/ou de esgoto, por vez.	7
6. Servir bebida alcoólica ou cigarro nas dependências, por vez.	5
7. Ser descortês com os usuários, por vez e por usuário.	3
8. Cobrar preços maiores do que os fixados na lista aprovada ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez e por usuário.	3
9. Cobrar, ou permitir que seja cobrada, gorjeta pelos serviços prestados, por vez e por usuário.	3
10. Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por vez.	5
11. Deixar de:	
a) remover o lixo e promover a limpeza do local, por vez e por dia.	4
b) cumprir horário de funcionamento, determinado pela Concedente, por vez.	4
c) providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, no prazo fixado, por vez.	3
d) coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por vez.	3
e) refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por vez e por dia.	3
f) ressarcir a Concedente pelas despesas relativas ao consumo de água/esgoto, de energia elétrica e de telefone, por dia de atraso.	2
g) coletar óleos utilizados de acordo com a legislação, por vez.	3
h) realizar limpeza das áreas internas e externas, das caixas de gordura, por vez.	3
i) manter empregado qualificado para responder perante a Concedente, por vez.	2
j) substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por vez.	2
k) manter lista de preços em lugar visível, por vez e por dia.	2
l) manter documentação legal, por vez e por dia.	2

INFRAÇÃO	GRAU
m) cumprir determinação formal ou instrução complementar da fiscalização do contrato, no prazo fixado, por vez e por dia..	2
n) cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, por vez.	2
o) apresentar cupom fiscal aos usuários, por vez e por usuário.	2
12. Permitir:	
a) a presença de empregado sem identificação da empresa Concessionária ou sem uniforme ou que esteja mal apresentado ou descalço ou portando uniforme sem a devida higienização, por empregado e por vez.	2
b) a presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por vez.	3

TABELA DE GRAUS

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	R\$ 10,00
2	R\$ 50,00
3	R\$ 100,00
4	R\$ 200,00
5	R\$ 500,00
6	R\$ 1.000,00
7	R\$ 2.000,00

11. Persistindo o descumprimento das obrigações assumidas, será aplicado, cumulativamente, o valor corresponde ao grau 1, por dia de atraso.

CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA – DA RESCISÃO DO CONTRATO

São motivos para a rescisão do contrato, os enumerados nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – No caso de rescisão do contrato, será obedecido o que estabelece os artigos 79 e 80 da Lei nº 8.666/93.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Os casos de rescisão contratual deverão ser formalmente motivados nos autos, assegurando-se à contratada o contraditório e a ampla defesa.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A rescisão por descumprimento das cláusulas contratuais acarretará o ressarcimento previsto neste contrato, até o limite dos prejuízos causados à Concedente, além das sanções previstas neste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA – DA PUBLICAÇÃO

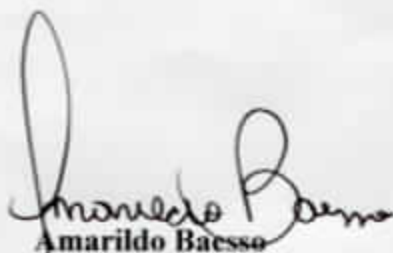
A publicação do extrato deste contrato no Diário Oficial da União, será providenciada pela Concedente, nos termos do parágrafo único do artigo 61 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUINTA – DO FORO

As questões decorrentes da execução deste contrato, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, Seção Judiciária do Distrito Federal, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justas e acertadas, foi celebrado o presente contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito, sem rasuras ou emendas, o qual, depois de lido e achado conforme, perante 02 (duas) testemunhas, a todo o ato presente, vai pelas partes assinado, as quais se obrigam a cumpri-lo.

Brasília, 27 de abril de 2018.

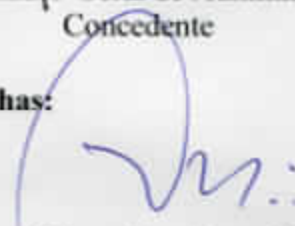


Amarildo Baesso
Coordenador-Geral de Administração
Concedente



Osvaldo Divino Pereira de Souza
Representante Legal
Concessionária

Testemunhas:



José Tarquino Alves Silva
Coordenador de Recursos Logísticos
Matricula Siape nº 747179



Irandiaia Gláucia Fátima Bruno
Assistente COLOG
Matricula Siape nº 6661209