



PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA
SECRETARIA-GERAL
IMPrensa NACIONAL

TERMO DE CONTRATO Nº 07/2022, QUE FAZEM
ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DA
IMPrensa NACIONAL, E A EMPRESA
RESTAURANTE E LANCHONETE J.P DE ALMEIDA.

A União, por intermédio da Imprensa Nacional, Órgão específico, singular, integrante da estrutura regimental da Secretaria-Geral da Presidência da República, com sede no Setor de Indústrias Gráficas, Quadra 06, Lote 800, CEP: 70.610-460 na cidade de Brasília/DF, inscrita no CNPJ sob o nº 04.196.645/0001-00, doravante designada **CONTRATANTE**, neste ato representada pelo seu Diretor-Geral, Senhor **Heldo Fernando de Souza**, portador da Carteira de Identidade nº 020935802-7 Exército Brasileiro, e do CPF nº 499.066.587-20, residente e domiciliado no Distrito Federal, nomeado pela Portaria nº 1095, de 14 de setembro de 2021, publicada no DOU, Seção 2, de 15 de setembro de 2021, com delegação de competência conferida pelo Artigo 1º da Portaria nº 29, de 12 de julho de 2022, do Ministro de Estado Chefe da Secretaria-Geral da Presidência da República, publicada no DOU, Seção 2, de 13 de julho de 2022, e de conformidade com a Portaria nº 59, de 17 de dezembro de 2019, do Ministro de Estado Chefe da Secretaria-Geral da Presidência da República, publicada no DOU, seção 1, de 18 de dezembro de 2019, e a empresa **Restaurante e Lanchonete J.P de Almeida**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 17.915.629/0001-64, sediada na QS 408 Conjunto C Bloco A Lote 02 Loja 18, Samambaia - DF, CEP: 72318-593 doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. **João Paulo de Almeida**, portador da Carteira de Identidade nº 2810313, expedida pelo SSP/DF, CPF nº 047.769.811-40, tendo em vista o que consta no Processo nº **00034.002213/2021-11** e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 05/2022, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a prestação de serviços de lanchonete nas dependências da Imprensa Nacional, mediante a concessão de uso de área pública de forma onerosa, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência – Anexo I do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

2.1. O prazo da vigência deste Termo de será de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por interesse das partes, por iguais períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.1.5. Seja comprovado que o valor do termo permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.6. Haja manifestação expressa da Contratada informando o interesse na prorrogação;

2.1.7. Seja comprovado que a Cessionária mantém as condições iniciais de habilitação.

2.2. A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO

3.1. O valor estimado do cardápio é de **R\$ 59,21 (cinquenta e nove reais e vinte e um centavos)**.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT. MÍNIMA	VALOR
1	Bolo Confeitado	Fatia	100g	R\$ 2,99
2	Bolo Simples	Fatia	100g	R\$ 2,99
3	Caldos	Caneca	200ml	R\$ 3,99
4	Chás/Café	Xícara	180ml	R\$ 1,99
5	Leite puro integral ou desnatado	Copo	300ml	R\$ 1,99
6	Leite puro integral ou desnatado com café	Copo	300ml	R\$2,99
7	Leite puro integral ou desnatado com achocolatado	Copo	300ml	R\$2,99
8	Misto ou queijo quente	Unid.	110g	R\$ 3,99
9	Pão de queijo	Unid.	80g	R\$ 1,99
10	Pão com ovo	Unid.	110g	R\$ 2,99
11	Pizza Brotinho	Unid.	160g	R\$ 3,99
12	Refrigerante de lata	Unid.	315ml	R\$ 3,99
13	Salada de fruta	Unid.	250g	R\$ 3,49



Mario

14	Salgados assados	Unid.	100g	R\$ 3,90
15	Salgados fritos	Unid.	100g	R\$ 3,99
16	Sanduíche	Unid.	150g	R\$ 3,98
17	Suco de fruta polpa congelada c/água	Copo	300ml	R\$ 1,99
18	Suco em caixa	Caixa	160ml	R\$ 1,99
19	Tapioca	Unid.	120g	R\$ 2,99
TOTAL				R\$ 59,21

CLÁUSULA QUARTA– DO REAJUSTE

4.1. Do Reajuste da Taxa de Ocupação:

O preço consignado no contrato, referente à Taxa de Utilização, será corrigido anualmente, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta, de acordo com a variação do IPCA — índice de Preço ao Consumidor Amplo - medido mensalmente pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística).

4.2. Do Reajuste dos Produtos:

4.2.1. Desde que solicitado pela CONTRATADA, os preços dos produtos poderão ser reajustados anualmente, de acordo com a legislação em vigor, Decreto nº 1.054, de 7/2/1994, alterado pelo Decreto nº 1.110 de 10/4/1994, Lei nº 9.069 de 29/6/1995 e 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 IPCA — índice de Preço ao Consumidor Amplo - medido mensalmente pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), ocorrida no período, ou por outro índice que o venha a substituir.

4.2.2. Os reajustes a que a contratada fizer jus e não forem solicitados durante a vigência do Contrato, serão objeto de preclusão com a assinatura da prorrogação contratual ou com o encerramento do referido contrato;

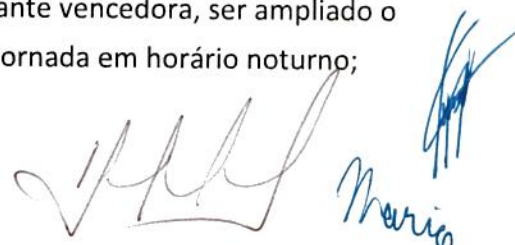
4.2.3. É admitido o reajuste dos preços dos produtos previstos neste Contrato, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano;

4.2.4. O interregno mínimo de 1 (um) ano para o reajuste será contado a partir da data limite para a apresentação da proposta ou da data do orçamento a que a proposta se referir;

4.2.5. No caso de reajuste, será lavrado apostilamento ao Contrato vigente.

CLÁUSULA QUINTA – DO REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. Os serviços de lanchonete serão prestados, preferencialmente, de segunda-feira a sexta-feira, no horário das 07h30 às 18h30, podendo, a critério da licitante vencedora, ser ampliado o horário de atendimento até às 21h00, uma vez que no órgão há jornada em horário noturno;

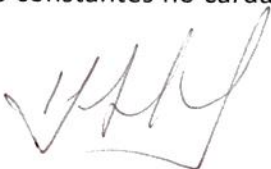


- 5.2. O espaço físico destinado à concessão de uso por suas características possui capacidade para distribuição de mesas e cadeiras, ficando a critério da licitante vencedora a escolha do layout;
- 5.3. Eventuais alterações de itens não contemplados no cardápio, são permitidos devendo ser previamente comunicados, precificados e submetidos a aprovação do Gestor do Contrato;
- 5.4. A Contratada deverá manter, em número suficiente, funcionários na lanchonete para atendimento ao público e organização das mesas, para o bom funcionamento do espaço;
- 5.5. Para uma perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar equipamentos, utensílios e outros que julgar necessários à prestação dos serviços;
- 5.6. Os talheres deverão estar disponíveis em embalagens de papel ou plástico, individuais e descartáveis;
- 5.7. Todos os alimentos expostos no balcão de distribuição deverão ser mantidos em temperatura adequada ao consumo, do início ao término de horário de funcionamento, e identificados por meio de placas, etiquetas ou similares;
- 5.8. A Contratada deverá dispor aos usuários, gratuitamente, sachês individuais de açúcar, adoçante, sal, ketchup, maionese e mostarda, assim como guardanapos de papel e palitos embalados individualmente, os quais deverão estar à disposição dos usuários em local, quantidade e recipientes apropriados;
- 5.9. Deverá constar em placas, etiquetas ou similares a presença de ingredientes contidos na preparação, que possam vir a ser restritos em algumas patologias, tais como, glúten, lactose, açúcares, etc;
- 5.10. Serão comercializados sucos elaborados com frutas "in natura" e/ou polpas de frutas integrais de 1ª qualidade, utilizando-se de água filtrada para o preparo, além de sucos industrializados de sabores previamente acordados, entre Contratada e Contratante, dentre as opções definidas;
- 5.11. Os produtos utilizados deverão ser frescos e naturais, devendo evitar, por exemplo, a utilização de enlatados, corantes químicos e sabores artificiais;
- 5.12. Serão comercializados refrigerantes de notória qualidade;
- 5.13. É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica.
- 5.14. Quanto ao quadro de pessoal do restaurante, a Contratada deverá:
- 5.14.1. Prover pessoal necessário para garantir a execução dos serviços contratados, compreendendo a produção e o autoatendimento prestados na lanchonete, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão e outras análogas, obedecidas às disposições da legislação trabalhista vigente;



Maria

- 5.14.2. Empregar pessoal devidamente qualificado, com experiência comprovada na atividade a ser executada e maior de 18 (dezoito) anos, reservando-se a Contratante o direito de solicitar substituição, a qualquer tempo, daqueles empregados que, ao seu juízo, não preencham os requisitos exigíveis para o desempenho dos serviços.
- 5.14.3. 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;
- 5.14.4. Fornecer uniformes completos, de cor clara: calças, blusas, camisas ou camiseta, botas/calçados fechados (salto baixo, solado antiderrapante), aventais, proteção para cabelos (gorro, touca, redes ou bibicos), máscaras e luvas descartáveis, em quantidade suficiente, considerando as particularidades de cada função;
- 5.14.5. Fornecer crachás de identificação;
- 5.14.6. Manter seu pessoal devido e completamente uniformizado e identificado, quando em horário de trabalho, e nas dependências da Contratante, bem como sujeitos às normas disciplinares da Contratante.
- 5.15. Quanto à produção de lanches:
- 5.15.1. 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
- 5.16. Quanto ao controle de qualidade dos serviços e produtos
- 5.16.1. 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,
- 5.16.2. Providenciar por conta e risco, a conservação dos alimentos e os seus estoques a temperatura adequada;
- 5.16.3. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes no cardápio impróprios para o consumo.



5.17. Quanto ao acondicionamento e descarte de lixo e de outros materiais, a Contratada deverá:

5.17.1. Separar o lixo resultante de suas atividades, em orgânico e seco, acondicionando-os em sacos plásticos apropriados, conforme legislação e normas vigentes, devendo ser retirado, diariamente, tantas vezes quantas forem necessárias;

5.17.2. O lixo seco deverá ser separado sob responsabilidade da Contratada e poderá ser descartado em contêiner da Contratante para retirada por Cooperativa de Coleta Seletiva selecionada pelo órgão, detentora de Termo de Cooperação, devendo observar as normas de higiene e a legislação ambiental pertinente;

5.17.3. O lixo orgânico, caberá a Contratante a responsabilidade pela retirada diária e a sua destinação apropriada conforme legislação e normas vigentes;

5.17.4. Recolher, em recipiente próprio, a sobra de óleos em frituras que não serão reaproveitados e nem jogados na rede de água pluvial e/ou de esgoto da Contratante ou pública, e aplicando a destinação correta, conforme legislação pertinente;

5.17.5. 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 Contratante; não sendo permitido o transporte do lixo em carros de transporte de alimentos e ou água.

5.18. Quanto à segurança alimentar

5.18.1. Alimentos sob suspeita de contaminação deverão ser encaminhadas para análise em Laboratório Microbiológico de Referência, pela Contratada, devendo essa arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico.

5.18.2. 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 Contratada deverá imediatamente tomar as medidas cabíveis para corrigir a desconformidade; sem prejuízo de aplicação de penalidade;

5.18.3. A Contratada deverá encaminhar uma cópia dos laudos enviados pelo laboratório à Contratante, para conhecimento;

5.19. 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;

5.20. 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.



CLÁUSULA SEXTA – DOS BENS E DAS INSTALAÇÕES

6.1. Ficarà a cargo da CONTRATADA:

6.1.1. Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar os equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, que ficarão sob sua responsabilidade, guarda e conservação não se responsabilizando a Contratante por eventual avaria, desaparecimento, inutilização, fragmentação, deterioração ou perecimento;

6.1.2. A responsabilidade pelas instalações propriamente ditas, tais como pisos, paredes, torneiras, pias, tomadas, lâmpadas, calhas etc., conforme Termo de Vistoria prévia, arcando com sua manutenção preventiva e corretiva;

6.1.3. O fornecimento de utensílios de copa e cozinha, as roupas de mesa, os uniformes de seus funcionários e os demais pertences necessários ao pleno funcionamento da lanchonete;

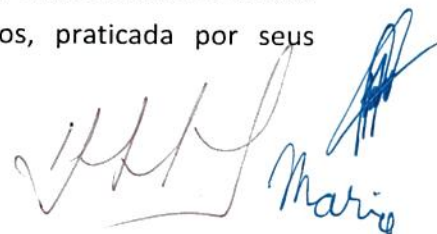
6.1.4. A obtenção, sem quaisquer ônus para a Contratante, de licenças, alvarás, autorizações etc., junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento da lanchonete;

6.1.5. A manutenção, por conta própria, das áreas de preparação e manipulação dos alimentos e da área de atendimento rigorosamente limpos e arrumados, bem como mesas (inclusive os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos dentro do padrão de limpeza e higiene, notadamente no período de maior utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano, preservando os alimentos de qualquer contaminação;

6.1.6. A utilização de produtos de limpeza adequados e específicos à natureza do serviço, detergentes com alto poder bactericida e ação fungicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulem os alimentos, produtos especiais para máquina de lavar, se o caso e higienização de gêneros alimentícios;

6.1.7. Para a desinfecção de vegetais ou frutas será exigido o uso de um dos seguintes produtos: Hipoclor ou Sumaveg (Lever) ou Aquatabs (Bayer), ou produtos similares com a mesma qualidade atestada pela CONTRATANTE;

6.1.8. A indenização à CONTRATANTE, ou terceiros, por quaisquer danos causados às suas instalações resultante de execução inadequada dos serviços, praticada por seus funcionários, prepostos ou fornecedores;



6.1.9.A manutenção dos equipamentos e instalações, por firmas especializadas e autorizadas, sem qualquer ônus para à CONTRATANTE;

6.1.10.Os serviços de manutenção compreendem reparos e substituições de peças, obrigando-se, a CONTRATADA, a colocar os equipamentos essenciais em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas; contado da detecção do defeito;

6.1.11. No caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, tal fato deverá ser comunicado ao setor de fiscalização do contrato (gestor ou fiscal técnico);

6.1.12. Seguir as recomendações de cada fabricante, no tocante à manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos;

CLÁUSULA SÉTIMA – DOS MATERIAIS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS A SEREM DISPONIBILIZADOS

7.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar, no mínimo, os materiais, equipamento, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.
1	Balcão de distribuição	1
2	Cadeiras de plástico	20
3	Colheres (sobremesa, chá e café)	20
4	Copos de vidro 300ml	20
5	Container de plástico para lixo	2
6	Estufa para acondicionar salgados	1
7	Extrator de sucos elétrico	1
8	Facas de mesa	20
9	Freezer	1
10	Forno elétrico	1
11	Forno micro-ondas	1
12	Garfos	20
13	Liquidificador	1
14	Lixeiras	10
15	Máquina de café	1
16	Mesa (plástico, madeira ou outro material resistente)	5
17	Refrigerador	1
18	Sandueira elétrica	1
19	Toalha para mesa	20

7.1.1.Deverão estar disponíveis ao consumidor copos descartáveis, sal, açúcar e adoçantes, catchup, mostarda e maionese em sachês observados os prazos de validade,

guardanapos, canudos biodegradáveis e palitos de dente embalados individualmente. Estes materiais deverão ser disponibilizados em quantidades, durante todo o período de funcionamento da lanchonete;

7.1.2. Deverão ser utilizados balcões para acondicionar lanches observadas as necessidades e características individuais dos produtos (quentes, frios, gelados).

CLÁUSULA OITAVA – DA FORMAÇÃO DE PREÇOS

8.1. A CONTRATADA deverá explorar comercialmente os produtos constantes do subitem 1.2. podendo suspender o fornecimento daquele (s) que não tenha (m) aceitação dos usuários, mediante expressa anuência do Fiscal do Contrato. O pagamento pelos produtos será efetuado diretamente pelo servidor, no caixa do Cessionário, não se responsabilizando a CONTRATANTE por qualquer dívida contraída por servidor por venda a crédito ou fiado;

8.2. Além dos itens listados no subitem 1.2, o Cessionário poderá comercializar os seguintes itens: balas, chocolates, bombons, sorvetes e picolés, biscoitos, devidamente embalados de fábrica, desde que os preços sejam compatíveis com o mercado e os produtos sejam acondicionados em local específico e visível pelo público, sob as condições sanitárias adequadas, conforme previsto na Resolução RDC 216 da ANVISA, de 15 de setembro de 2004.

8.3. A Contratada somente poderá comercializar outros produtos que não estejam listados no subitem 1.2 mediante a autorização expressa da Contratante, devendo, para isso, realizar pesquisa de mercado, para aferição dos valores. Os preços a serem praticados deverão ser apurados pela média dos aplicados em estabelecimentos similares (mínimo de três cotações) no âmbito da esplanada dos Ministérios e apresentados pela CONTRATADA à CONTRATANTE, para aprovação. A Contratada só será autorizada a comercializar tais produtos se os preços estiverem compatíveis com os de mercado, devidamente comprovados e atestados pelo fiscal do contrato.

8.4. A proposta de novos preços de mercado deve ser acompanhada de demonstração analítica da variação dos componentes dos custos do contrato, devidamente justificada, tais como:

8.4.1. A evolução dos custos de aquisição do produto ou de suas matérias primas;

8.4.2. A evolução das despesas administrativas da Contratada, incluindo, no que couber, taxas, impostos, depreciações, encargos trabalhistas, etc.

8.5. A Contratada poderá utilizar o critério do subitem anterior para solicitar a atualização dos preços dos produtos pactuados, desde que observado o interregno mínimo de 01 (um) ano da contratação, e ainda, que não tenha se beneficiado do Item 20 desse Termo de Referência nos últimos 12 (doze) meses.



CLÁUSULA NONA – DA FISCALIZAÇÃO

- 9.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do serviço consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste.
- 9.2. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência, e em pesquisa interna de satisfação.
- 9.3. A execução dos serviços será fiscalizada por meio de vistorias e pesquisas de opinião.
- 9.4. Durante a vigência do Contrato o fiscal técnico ou o gestor, deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas e registradas em relatório de ocorrências.
- 9.5. O fiscal técnico ou o gestor, caso não haja fiscal técnico designado, deverá apresentar ao preposto da Contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 9.6. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Contratada materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 9.7. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico ou o gestor, caso não haja fiscal técnico designado, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 9.8. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 9.9. O fiscal técnico ou o gestor, caso não haja fiscal técnico designado, poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 9.10. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.
- 9.11. O representante da Contratada deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.



Mario

9.12. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.13. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Cessionário, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições nos serviços, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com o art. 70, da Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

10.1. A execução dos serviços será iniciada em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, podendo ser prorrogado pelo gestor do contrato, por igual período, após análise da justificativa apresentada.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO PAGAMENTO DAS TAXAS

11.1. A Administração Pública deverá ser ressarcida pela Contratada, pela utilização do espaço concedido, onde a taxa fixa mensal referente a ocupação será de **R\$ 210,65 (duzentos e dez reais e sessenta e cinco centavos)**, perfazendo o valor total em 12 meses de **R\$ 2.527,80 (dois mil, quinhentos e vinte e sete reais e oitenta centavos)**.

11.2. Das Taxas de Fornecimento de Energia Elétrica, Água/Esgoto e Telefone

11.2.1. Taxa de energia elétrica, conforme medição mensal;

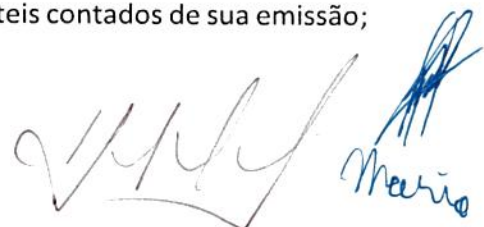
11.2.2. Taxa de água e esgoto correspondente à leitura do consumo de água/esgoto por meio de hidrômetro calculado em metros cúbicos,

11.2.3. Taxa de uso do telefone, planilha apresentada pelo Núcleo de Serviços Gerais da Imprensa Nacional;

11.3. Todas as despesas concernentes da ocupação da área, do consumo de energia elétrica, água/esgoto e telefone, serão ressarcidas ao Erário pelo CESSIONÁRIO e deverão ser recolhidas à Administração Pública, mensalmente, até o 5º dia útil do mês subsequente ao da utilização.

11.4. Os valores mensais referentes às diferentes taxas, de ocupação da área, fornecimento de energia elétrica, água/esgoto e telefone, serão efetivamente aferidas pela fiscalização administrativa da Contratante, a qual emitirá a Guia de Recolhimento da União – GRU, junto ao sítio eletrônico http://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru_novosite/gru_simples.asp e será entregue a Contratada em até 24 horas de sua emissão.

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





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

Sendo:

- EM = Encargos moratórios;
- N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
- VP = Valor da parcela a ser paga.
- I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = TX \quad I = \frac{(6 \div 100)}{365} = 0,00016438$$

$\hookrightarrow$ Percentual da taxa anual = %

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1. Exigir o cumprimento das obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas do Termo de Contrato e da proposta apresentada;

12.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

12.3. Notificar a Contratada por escrito em caso de ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas nos serviços de lanchonete ofertados, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções propostas sejam as mais adequadas;

12.4. Permitir o acesso dos funcionários da Contratada as instalações da Contratante, sempre que se fizer necessário, independentemente de permissão prévia, desde que estejam credenciados portando crachá de identificação e exclusivamente para execução dos serviços, respeitadas as áreas de acesso restrito;

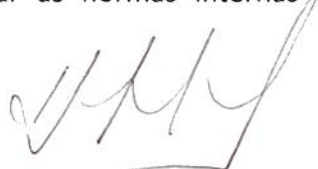
12.5. Prestar informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos funcionários, representantes e ou preposto da Contratada;

12.6. Disponibilizar, com ônus à Contratada, água e esgoto, energia elétrica e ramal telefônico para ligações urbanas;

- 12.7. Comunicar oficialmente à Contratada quaisquer falhas verificadas no cumprimento do contrato;
- 12.8. Impugnar os gêneros e ingredientes utilizados no preparo dos lanches, quando julgados de qualidade inferior, fora do prazo de validade e ou acondicionados de modo inapropriado;
- 12.9. Exigir as condições de asseio e higiene, limpeza das instalações e dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como das instalações e também o local onde são servidos os lanches e do pessoal do serviço;
- 12.10. Rejeitar os serviços executados em desacordo com as obrigações assumidas pela Contratada;
- 12.11. Recolher, analisar e repassar as sugestões, reclamações e ou críticas a Contratada.
- 12.12. Realizar pesquisa de opinião, a cada 6 (seis) meses, com os servidores, empregados terceirizados e estagiários da Imprensa Nacional, frequentadores da lanchonete, na forma que julgar conveniente, para avaliar o grau de satisfação deles quanto à qualidade e o atendimento dos serviços.

CLAÚSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 13.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 13.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado ao órgão, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade;
- 13.3. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPIs, quando for o caso, conforme a legislação vigente;
- 13.4. Apresentar atestado de saúde anual dos manipuladores de alimentos que atestem a inexistência de doenças infecciosas e ou parasitárias.
- 13.5. Apresentar à Contratante a relação nominal dos empregados que adentrarão a o órgão para a execução do serviço, devendo ser atualizada em caso de alteração;
- 13.6. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante;
- 13.7. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;



13.8. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

13.9. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

13.10. Não permitir a utilização de qualquer trabalho de menores de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

13.11. Manter durante toda a vigência do Termo de Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

13.12. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.13. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010.

CLAÚSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a cedente 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 18.9, 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 contratante, 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 contratada ressarcir a contratante pelos prejuízos resultantes, e após decorrido o prazo da sanção aplicada de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar.



14.2. A sanção estabelecida na alínea “d” do subitem 14.1 é de competência exclusiva do Diretor-Geral, 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.

14.3. Ao longo do período contratual de 12 (doze) meses, o acúmulo de condutas faltosas cometidas de forma reiterada, de mesma classificação ou não, poderá ensejar a não renovação do Termo de Contrato.

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

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

14.6. 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 18.1, a contratada deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste item e das demais cominações legais.

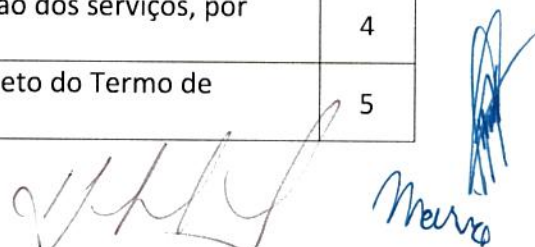
14.7. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

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

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

14.10.

TABELA 1			
ITEM		INFRAÇÃO	GRAU
1		Suspender ou interromper, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços de lanchonete por dia	5
2		Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez	3
3		Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente, por dia	3
4		Cobrar, ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços, por vez	2
5		Utilizar as dependências da Imprensa Nacional para fins diversos do objeto do Termo de Cessão, por vez	4
6		Servir bebida alcoólica em dependência em que isso seja vedado, por vez.	5
7		Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez	5
8		Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia	4
9		Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Termo de Cessão, por dia	5



10		DEIXAR DE:	
	A	Manter preposto ou responsável nas dependências da lanchonete, por dia	2
	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	3
	C	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia	1
	D	Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia	3
	E	Remover do local de preparação e do balcão de distribuição os alimentos preparados e não servidos, por dia	2
	F	Manter lista de preços em lugar visível, por dia	1
	G	Prestar a manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor fiscalizador do contrato as razões de impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia	1
	H	Manter documentação legal, por vez	1
	I	Remover o lixo orgânico e seco, por dia	4
	J	Cumprir horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez	4
	K	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia	2
	L	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada fiscal do contrato	2
	M	Cumprir o cardápio aprovado, por vez	2
	N	Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização, por vez	2
	O	Manter o Emissor de Cupom Fiscal, e emitir o cupom fiscal para toda e qualquer venda realizada, independente de solicitação do usuário	2
11		PERMITIR:	
	A	Presença de empregado desuniformizado, mal apresentado ou descalço, por empregado, por dia	1
	B	A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado, por dia	1

TABELA 2	
GRAU	CORRESPONDÊNCIA*
1	R\$ 50,00
2	R\$ 70,00
3	R\$ 100,00
4	R\$ 200,00
5	R\$ 1.000,00
* Valor a ser cobrado, proporcional ao Grau de Medição.	



 Per...

14.11. Será gerada Guia de Recolhimento da União-GRU quando a CONTRATADA, para pagamento no prazo de 10 (dez) dias úteis das eventuais multas aplicadas

14.12. A apuração será realizada pelo Gestor ou Fiscal do Contrato antes da emissão da GRU, em relatório próprio.

CLAÚSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO

15.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

15.1.1. Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Contrato, anexo ao Edital;

15.1.2. Amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

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

15.3. A Contratada reconhece os direitos da Contratante em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

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

15.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

15.5. Indenizações e multas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS VEDAÇÕES

16.1. É vedado à Contratada interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da Contratante, salvo nos casos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS ALTERAÇÕES

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

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

17.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes Cedentes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.



CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOS CASOS OMISSOS

18.1. Os casos omissos serão decididos pela Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA PUBLICAÇÃO

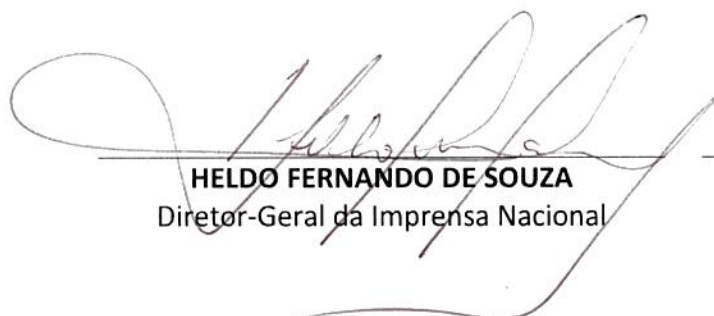
19.1. Incumbirá à Contratante providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FORO

20.1. É eleito o Foro da Justiça Federal – Seção Judiciária do Distrito Federal para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.

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

Brasília, 29 de julho de 2022.



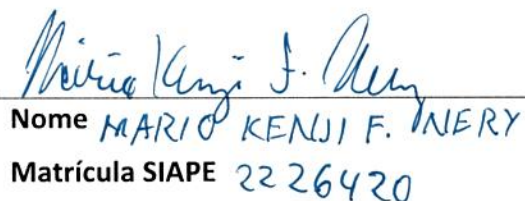
HELDO FERNANDO DE SOUZA
Diretor-Geral da Imprensa Nacional

RESTAURANTE E
LANCHONETE J P DE
ALMEIDA:1791562900
0164

Assinado de forma digital por
RESTAURANTE E LANCHONETE J
P DE ALMEIDA:17915629000164
Dados: 2022.07.29 08:44:07
-03'00'

JOÃO PAULO DE ALMEIDA
Representante Legal da Contratada

Testemunhas:



Nome **MARIO KENJI F. NERY**
Matrícula SIAPE **2226420**



Nome
Matrícula SIAPE **7442165**

