

Pelo presente Instrumento, o **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA, CAMPUS ESTRUTURAL**, Autarquia Federal vinculada ao Ministério da Educação – MEC, inscrito no CNPJ sob o nº 10.791.831/0011-54, com sede na Quadra 16 Área Especial nº 1 - Cidade do Automóvel/SCIA/Estrutural – Brasília – DF - CEP 71.250-000, doravante denominado **CONTRATANTE**, representado neste ato por seu Diretor-Geral **MARCELO SILVA LEITE**, nomeado pela Portaria nº 49 de 16 de Janeiro de 2014, publicado no D.O.U de 16 de Janeiro de 2014, portador do RG nº 1.026.906 SSP/PE e do CPF nº 067.001.524-53, residente e domiciliado nesta Capital e a empresa **BASIC CONSTRUÇÕES LTDA – EPP**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 08.893.146/0001-15, sediada à SHS Quadra 06 Conjunto A Bloco E Sala 1025, Ed. Centro Empresarial 21, Asa Sul, Brasília – DF, CEP 70.316.902, doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. **EDWARD BRAGA MATOS**, portador do RG nº 358.283 SSP/DF, e CPF nº 098.084.691-91, tendo em vista o que consta no **Processo nº 23510.008129.2017-68** decorrente do **Pregão Eletrônico nº 01/2018, UASG 152146**, 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 2.271, de 7 de julho de 1997 e da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, conforme descrito no Edital e seus Anexos, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

Página 1 de 32



INSTITUTO FEDERAL
Brasília
Campus Estrutural

Área Especial nº 1, Quadra 16, Cidade do Automóvel
SCIA, Estrutural, Brasília/DF, CEP 71255-200
(61) 2103-2160 | ifb.edu.br



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2018 PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23510.008129.2017-68

CONTRATO 02/2018

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA,
CAMPUS ESTRUTURAL E A EMPRESA BASIC
CONSTRUÇÕES LTDA - EPP, PARA
CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE
ESPAÇO PÚBLICO.

Pelo presente Instrumento, o **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA, CAMPUS ESTRUTURAL**, Autarquia Federal vinculada ao Ministério da Educação – MEC, inscrito no CNPJ sob o nº 10.791.831/0011-54, com sede na Quadra 16 Área Especial nº 1 - Cidade do Automóvel/SCIA/Estrutural – Brasília – DF - CEP 71.250-000, doravante denominado **CONTRATANTE**, representado neste ato por seu Diretor-Geral **MARCELO SILVA LEITE**, nomeado pela Portaria nº 49 de 16 de Janeiro de 2014, publicado no D.O.U de 16 de Janeiro de 2014, portador do RG nº 1.026.906 SSP/PE e do CPF nº 067.001.524-53, residente e domiciliado nesta Capital e a empresa **BASIC CONSTRUÇÕES LTDA – EPP**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 08.893.146/0001-15, sediada à SHS Quadra 06 Conjunto A Bloco E Sala 1025, Ed. Centro Empresarial 21, Asa Sul, Brasília – DF, CEP 70.316.902, doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. **EDWARD BRAGA MATOS**, portador do RG nº 358.283 SSP/DF, e CPF nº 098.084.691-91, tendo em vista o que consta no **Processo nº 23510.008129.2017-68** decorrente do **Pregão Eletrônico nº 01/2018, UASG 152146**, 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 2.271, de 7 de julho de 1997 e da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, conforme descrito no Edital e seus Anexos, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

3.7. A **CONTRATADA** deverá prever na elaboração da proposta de preços, os valores adicionais referentes a qualquer infraestrutura da área cedida.

4. CLÁUSULA TERCEIRA - DOS EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES

4.1. A **CONTRATADA** deverá suprir todas as necessidades de equipamentos e utensílios necessários ao bom funcionamento da cantina, por suas custas.

4.2. A **CONTRATADA** deverá fornecer e instalar no mínimo os equipamentos e utensílios definidos na tabela abaixo:

ITEM
Estufas para acondicionamento de salgados
Balcão Térmico tipo banho-maria
Forno elétrico semiprofissional
Forno de micro-ondas
Refrigeradores, preferencialmente vertical
Freezer
Liquidificador
Espremedor de frutas industrial
Balança digital com visor duplo (operador e cliente)
Lixeiras com pedal para coletas seletivas
Dispensers de sabão e/ou álcool em gel

4.3. Os equipamentos a serem utilizados na execução dos serviços deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, classificação A ou a melhor possível, nos termos das Portarias do INMETRO, que aprovam os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC dos produtos e trata da etiquetagem compulsória.

4.4. A área objeto da concessão será entregue à **CONTRATADA** nas condições em que se encontra, a qual dispõe de sistema de coifas e exaustão, sistema de gás, 4 torneiras e 4 pias com bancada em granito na área da cozinha, 4 torneiras e 2 pias com bancada em granito e um tanque para lavagem de utensílios diversos na área de lavagem de utensílios, não dispõe de balcões.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Prestação de serviço de fornecimento de alimentação, mediante exploração comercial, com concessão administrativa de uso do espaço destinado a refeitório e lanchonete existente nas dependências do *Campus* Estrutural – Instituto Federal de Brasília/IFB, localizado na Quadra 16 Área Especial nº 1 - Cidade do Automóvel/SCIA/Estrutural - Brasília-DF, voltada ao fornecimento de lanches e de refeições para a comunidade acadêmica do *Campus*, com a possibilidade de fornecer os serviços/produtos também ao público em geral, conforme especificações descritas neste Termo de Referência.

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

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DA ÁREA CEDIDA AO USO PELA CONTRATADA

3. O espaço físico a ser explorado possui uma área total aproximada de 317,34m² nos termos do layout constante do Encarte A do Termo de Referência; sendo que 242,20 m² trata-se de área de uso coletivo e 75,14 m² de uso exclusivo da contratada.

3.1. A área interna com 75,14m² tem em sua composição: Cantina/Lanchonete com 17,15m², cozinha com 43,89m², área de lavagem de utensílios com 10,57m² e área para Lixo com 3,53m²; sendo de uso exclusivo da **CONTRATADA**.

3.2. Na área externa (espaço comum) serão disponibilizados aproximadamente 242,20 m² de área útil onde ficarão as mesas, sendo a limpeza e conservação da área e dos bens de utilização da **CONTRATADA** de responsabilidade da mesma. Esta área é também de uso coletivo da Instituição e em caso de realização de eventos/ atividades a limpeza do espaço ficará a cargo da Instituição;

3.3. A área conta com uma estrutura em alvenaria com laje de concreto, esquadrias de ferro, iluminação fluorescente e coifas em inox;

3.4. Por se tratar de prédio novo, encontra-se em perfeito estado de conservação, portanto, as adequações necessárias à exploração do ramo da atividade, objeto desta licitação, deverão ser submetidas à prévia aprovação do IFB - *Campus* Estrutural;

3.5. Caberá à **CONTRATADA** executar, às suas expensas, todos e quaisquer serviços de adequações e complementares, como instalações diversas, necessárias à implantação e adequado funcionamento da lanchonete e dos serviços oferecidos;

3.6. A **CONTRATADA** não poderá desativar ou restringir a utilização da área para outros fins;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

3.13 A **CONTRATADA** deverá disponibilizar contêineres próprios para deposição de lixo seco e orgânico, a serem posicionados em local apropriado, para utilização da **CONTRATADA**.

4. CLÁUSULA QUARTA - DAS ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO

- 4.1.** O horário de funcionamento deverá ser de segunda-feira a sexta-feira das 8 horas às 21 horas e 30 minutos, de forma ininterrupta, nos dias de expediente do *Campus*, podendo haver modificação de horário mediante aprovação de ambas as partes.
- 4.2.** No período de férias escolares poderá ser negociado com a Direção do *Campus* Estrutural - IFB, horário de atendimento reduzido.
- 4.3.** A **CONTRATADA** terá 10 (dez) minutos de tolerância para a abertura e 40 (quarenta) minutos após o horário, para limpeza e fechamento do caixa. Não será permitida a permanência de pessoas após o horário de tolerância.
- 4.4.** O *Campus* Estrutural - IFB poderá solicitar o funcionamento em caráter excepcional, durante eventos do *Campus*, realizados fora do horário de atendimento normal da cantina, aos sábados, domingos e feriados, nestas ocasiões será solicitada abertura da cantina mediante solicitação da Direção do *Campus* com no mínimo 48 horas de antecedência.
- 4.5.** A critério do *Campus* Estrutural - IFB poderá não haver expediente em dias úteis, o que será avisado com antecedência de 2 (dois) dias antes da ocorrência.
- 4.6.** O *Campus* Estrutural - IFB não se responsabilizará pela execução do serviço de cantina da **CONTRATADA**, ficando a mesma responsável pela prestação do serviço.
- 4.7.** Nas ocasiões em que houver provisão de aumento do número de usuários (no caso de eventos, visitas, etc.) a **CONTRATADA** deverá planejar a rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na distribuição das refeições e na fila do caixa de pagamento.
- 4.8.** O *mix* de produtos ofertados pela **CONTRATADA** deverá contemplar os cardápios mínimos listados no item 5.4 da Cláusula Quinta e item 6.1 da Cláusula Sexta.
- 4.9.** As refeições deverão ser preparadas na cozinha da cantina.
- 4.10.** Os alimentos servidos deverão estar de acordo com o cardápio aprovado e serão preparados com gêneros de qualidade aferível pela apresentação, sabor agradável e deverá obedecer, em todas as fazes, às técnicas corretas de culinária, respeitando as características



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

armários para a guarda de alimentos e utensílios necessários ao funcionamento da cantina. Deverá a licitante vencedora instalar os objetos citados para o seu funcionamento e fazer adaptações necessárias.

4.5. Para instalação dos objetos listados no Item 3.4 desta Cláusula, a **CONTRATADA** deverá submeter previamente à aprovação do **CONTRATANTE**;

4.6. As instalações e adaptações que se fizerem necessárias ao funcionamento dos objetos listados no Item 3.2 desta Cláusula serão de responsabilidade da **CONTRATADA**, ficando o seu acompanhamento sob a supervisão do *Campus* Estrutural;

4.7. Mesas e balcões onde serão manipulados alimentos devem ser revestidos de material impermeável (fórmica, mármore, granito ou aço);

4.8. O mobiliário deverá ser confortável, com adequada distribuição e organização, de forma a permitir o livre acesso dos usuários.

4.9. A **CONTRATANTE** deverá fornecer os jogos de mesas e cadeiras para serem usados pelos usuários da cantina, sendo responsabilidade da **CONTRATADA** manter o mobiliário limpo para os usuários.

3.10 A estrutura, os equipamentos e o mobiliário da referida cantina deverão ser compatíveis com a estética do edifício e submetidos à prévia aprovação do *Campus* Estrutural - IFB.

3.11 Os equipamentos e mobiliários fornecidos e instalados pela **CONTRATADA** deverão ser de primeiro uso e serão retirados por ocasião do encerramento do contrato nas condições que se encontrarem.

3.12 A **CONTRATADA** deverá identificar todos os equipamentos e mobiliários de sua propriedade.

A **CONTRATADA** é a única responsável pela manutenção e reposição dos equipamentos. A limpeza e manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos operacionais serão providenciados pela **CONTRATADA**;

Em caso de vício/defeito em qualquer dos equipamentos, a **CONTRATADA** deverá restabelecer sua integridade e pleno funcionamento no prazo máximo de 48h (quarenta e oito) horas, a contar da notificação do fiscal;

Não sendo possível o conserto dos equipamentos no prazo estipulado a **CONTRATADA** deverá providenciar sua substituição por outra, com as mesmas características, em perfeitas condições de uso.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

4.16 A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pela aquisição de todos os utensílios necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto desta licitação, em quantitativo suficiente para atender a demanda, de modo que não ocorram entraves no fluxo de serviço ou na reposição, bem como:

- 4.16.1.** Pratos de louça na cor branca (cerâmica ou porcelana), em forma circular;
- 4.16.2.** Xícaras com pires de louça na cor branca (cerâmica ou porcelana), em forma circular;
- 4.16.3.** Conjuntos de talheres em aço inoxidável (garfo, colher e faca), devendo ser embalados, individualmente em sacos plásticos transparentes;
- 4.16.4.** Colheres, conchas e pegadores, todos em aço inoxidável.

4.17 A **CONTRATADA** deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço, quando se tratar de entrega de lanches para viagem, não podendo ser cobrado nenhum custo adicional por estas, apresentando, sempre que solicitado pela Direção, amostras dos seguintes produtos:



- 4.17.1** Copo descartável, em material plástico, atóxico, 300 ml;
- 4.17.2** Guardanapo, branco;
- 4.17.3** Recipiente atóxico, de fácil limpeza e sanitização, de material não poroso ou material descartável com capacidade mínima de 500 ml, para água e suco, com tampa.

4.18 Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada tipo de produto.

4.19 A tabela de preços deverá estar à disposição dos usuários em local visível;

4.20 O serviço de Cantina deverá colocar à disposição dos usuários, gratuitamente, em quantidades adequadas e em recipientes apropriados, os seguintes materiais:

- 4.20.1.** Guardanapo de papel;
- 4.20.2.** Sal (sachê);
- 4.20.3.** Açúcar (sachê);
- 4.20.4.** Adoçante (sachê);
- 4.20.5.** Palito de dente (embalagem individual);
- 4.20.6.** Canudo (embalagem individual);
- 4.20.7.** Pás para misturar bebidas;
- 4.20.8.** Pimenta e molhos diversos;
- 4.20.9.** Ketchup (sachê);

 
Página 7 de 32





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificações físicas, químicas e biológicas, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes, qualidades a serem aferidas pelo fiscal do contrato em pesquisa de satisfação, Diante disso tem-se o seguinte:

4.10.1. O conceito de qualidade, ainda que apresente subjetividade, será objeto de análise pelo *Campus* Estrutural em pesquisa de satisfação, a qual determinará, quando for o caso, a substituição de ingrediente, fornecedores, marcas ou modo de preparo de alimentos ou preparações que considerar de qualidade insatisfatória.

4.10.2. Considera-se de qualidade satisfatória todos os alimentos e/ou gêneros alimentícios que avaliados ou submetidos à pesquisa de satisfação pelo fiscal do respectivo Contrato, obtiverem nota superior a 7,0 (sete), inclusive, por mais de 50% (cinquenta por cento) dos usuários da cantina, conforme item – Qualidade dos Alimentos - do Formulário de Avaliação – ENCARTE E do Termo de Referência.

4.10.3. Considera-se de qualidade satisfatória os serviços prestados que avaliados ou submetidos à pesquisa de satisfação pelo fiscal do respectivo contrato, obtiverem nota superior a 7 (sete), inclusive, por mais de 50% (cinquenta por cento) dos usuários da cantina, conforme item – Serviços Prestados - do formulário de Avaliação – ENCARTE E do Termo de Referência.

4.11 A **CONTRATADA** deverá substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio considerados pelo (a) Fiscal do Contrato como sem condições de consumo, conforme pesquisa de satisfação realizada.

4.12 Os itens que não tiverem aceitação por maioria dos usuários poderão ser substituídos, desde que seja comprovado o baixo nível de saída destes produtos, e **a inclusão de outras variedades de itens não previstas no cardápio dependerá da anuência expressa do *Campus* Estrutural - IFB, após acordo do preço a ser cobrado dos usuários, que não poderá ser superior ao praticado no mercado.**

4.13 Todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão ser disponibilizados até 30 minutos do horário de atendimento previstos.

4.14 A reposição das preparações expostas para consumo da cantina deverá ser feita de forma imediata de modo que o cardápio mínimo seja sempre obedecido.

4.15 O *Campus* Estrutural - IFB poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria e/ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- 4.28 A **CONTRATADA** deverá apresentar em momento oportuno, o Alvará de Funcionamento do estabelecimento na exploração da Cantina emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária. (Administração Regional).
- 4.29 A vencedora do certame apresentará Manual de Boas Práticas, de acordo com a Legislação, exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, assim que iniciar as suas atividades.
- 4.30 O espaço cedido destina-se a exploração exclusivamente de serviços de cantina.
- 4.31 Em nenhuma hipótese poderão ser transferidos a terceiros a cessão do espaço físico do *Campus Estrutural* - IFB.
- 4.32 O local da cantina será supervisionado pelo fiscal do contrato designado pela direção do *Campus Estrutural* - IFB.
- 4.33 A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pela segurança do estabelecimento, durante o horário de funcionamento.

5. CLÁUSULA QUINTA – DA ESPECIFICAÇÃO PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

- 5.1. A estimativa de fornecimento é de 10 a 100 refeições diárias;
- 5.2. Informações gerais para o fornecimento:
- 5.2.1. Na Cantina serão servidas refeições nos horários das 11h 30min às 14h (almoço);
- 5.2.2. O serviço a ser prestado é de refeições em forma de **PRATO FEITO**.
- 5.3. A **CONTRATADA** utilizará as dependências do *Campus Estrutural* - IFB, onde a alimentação será elaborada e servida;
- 5.4. As refeições serão na modalidade **PRATO FEITO** e deverão conter no mínimo:
- 5.4.1. Prato proteico de forma que diariamente seja servido carne vermelha e carne branca - entre carne bovina de 1ª qualidade, frango (peito, coxa ou sobrecoxa) e peixe de 1ª qualidade (posta ou filé, frito ou cozido);
- 5.4.2. Arroz branco e arroz integral, tipo 1;
- 5.4.3. Feijão preto e feijão carioca;
- 5.4.4. Macarrão (clássico ou integral) dos tipos espaguete, parafuso ou outro, com molhos variados;
- 5.4.5. Farofa de mandioca ou milho (cuscuz);

Página 9 de 32



INSTITUTO FEDERAL
Brasília
Campus Estrutural

Área Especial nº 1, Quadra 16, Cidade do Automóvel
SCIA, Estrutural, Brasília/DF, CEP 71255-200
(61) 2103-2160 | ifb.edu.br



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- 4.20.10. Mostarda (sachê);
- 4.20.11. Maionese (sachê).
- 4.21 O prazo de atendimento dos pedidos será de no máximo 30 minutos para os lanches.
- 4.22 O valor das refeições e lanches será pago diretamente pelo cliente à **CONTRATADA**, não tendo o **CONTRATANTE** qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.
- 4.23 A **CONTRATADA** deverá disponibilizar numérico suficiente para troco na caixa registradora, nos casos de pagamento em espécie.
- 4.24 A **CONTRATADA**, na cobrança de seus serviços, deverá operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente do Distrito Federal, entregando o cupom fiscal aos usuários.
- 4.25 Não será autorizada a venda ou a exposição, sob pena de rescisão contratual, de:
- 4.25.1. Bebidas alcoólicas;
 - 4.25.2. Bilhetes lotéricos;
 - 4.25.3. Caça-níqueis;
 - 4.25.4. Cigarros e quaisquer produtos tóxicos.
- 4.26 Não será permitido à **CONTRATADA**:
- 4.26.1. Utilização de alto falantes e/ou congêneres que produza som ou ruídos;
 - 4.26.1. A guarda ou depósitos de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor.
- 4.27 Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em pauta. Devendo ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste documento, todas as normas relativas aos serviços de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição de alimentos, compreendendo entre outras:
- 4.27.1. Código de Defesa do Consumidor;
 - 4.27.2. Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
 - 4.27.3. Portaria nº 326, de 30 de Julho de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

5.9.2. Adoção de medidas para reduzir a oferta de alimentos processados (alimentos em conserva, compotas de frutas e frutas cristalizadas, carnes adicionadas de sal, dentre outros) e evitar a de ultra processados (comidas instantâneas desidratadas ou congeladas, misturas prontas, molhos prontos e temperos industrializados, guloseimas, pães doces, biscoitos recheados, salgadinhos e bebidas açucaradas, como refrigerantes, refrescos e sucos artificiais, dentre outros);

5.9.3. Utilização de pequenas quantidades de óleos, gorduras, sal e açúcar na preparação dos alimentos;

5.9.4. Preferência pela utilização de alimentos frescos, em especial aqueles oriundos da agricultura familiar;

5.9.5. Preferência por alimentos produzidos na região, respeitada a sazonalidade e a safra; e

5.9.6. Adoção de medidas para evitar a disponibilização de saleiros nas mesas.

6. CLÁSULA SEXTA – DA ESPECIFICAÇÃO DOS LANCHES

6.1. Diariamente, devem ser oferecidas opções variadas de lanches, seguindo o cardápio mínimo a seguir:

Produto	Variação	Peso mínimo
Sanduche Natural	Pão integral (50g), salada (35g), queijo (20g), presunto (20g) e/ou peito de peru (20g)	145 g unid.
Iogurte	Tradicional e Sem Lactose	200 ml
Salada de Fruta	Mínimo 3 tipos de fruta	300 ml
Suco natural	Fruta ou polpa	300 ml
Pão de queijo	Pão de queijo	80 g unid.
Salgado Assado	Mínimo de 3 sabores	80 g unid.
Água mineral	Sem e com gás	500 ml
Café	Café	50 ml
Leite com café	Tradicional e Sem lactose	200 ml
Chocolate quente	Tradicional e Sem lactose	200 ml





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- 5.4.6. Purê de batata;
- 5.4.7. Salada crua ou cozida, composta de pelo menos 3 vegetais;
- 5.5. As refeições serão pesadas em balança eletrônica de propriedade da **CONTRATADA**, informando a tara, preço do quilo, peso real consumido e valor a ser pago.
- 5.6. A técnica dietética de preparo ficará a critério da **CONTRATADA**, observando o cardápio previamente aprovado pela **CONTRATANTE**.
- 5.7. Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas confeccionadas e balanceadas devendo ser elaborado por um nutricionista:
- 5.7.1. Montar um cardápio com 30 (trinta) dias de antecedência em comum acordo com a **CONTRATANTE**, informatizado, contendo as necessidades básicas da clientela, sendo permitida a repetição de cardápio de sete em sete dias;
- 5.7.2. O cardápio deverá estar assinado pelo responsável técnico nutricionista da **CONTRATADA**;
- 5.7.3. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação;
- 5.7.4. A critério do *Campus* Estrutural - IFB, sem prejuízo das penalidades aplicáveis, será admitida a substituição de alimentos em falta por outro do mesmo grupo alimentar, desde que este possua a mesma ou superior qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio.
- 5.8. A **CONTRATADA** deverá manter supervisão dos serviços ora contratados, através de um (a) nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual e das orientações do *Campus* Estrutural - IFB;
- 5.9. A **CONTRATADA** deverá ofertar alimentação de qualidade em observância ao artigo 8º da Portaria Normativa da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público de nº 7, de 26.10.2016 e na medida do possível, observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e de outros instrumentos de educação alimentar e nutricional, assegurando qualidade nas refeições fornecidas, e as seguintes recomendações:
- 5.9.1. Oferta variada e predominante de alimentos in natura e minimamente processados e suas preparações culinárias que contemplem diferentes todos os grupos alimentares, como cereais, leguminosas, raízes e tubérculos, verduras e legumes, frutas, castanhas e outras oleaginosas, leite e derivados, carnes, ovos e pescados;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

7. CLÁSULA SÉTIMA – DA HIGIENE E PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

7.1. Deve haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da **CONTRATANTE**.

7.2. Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, qual seja odor, sabor e textura; considerar o valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio; considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade; considerar o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade.

7.3. A água utilizada no preparo dos sucos será, obrigatoriamente, filtrada ou mineral.

7.4. Não se admitirá o aproveitamento de qualquer dos gêneros preparados e não consumidos no dia, na cantina.

7.5. As frutas deverão ser lavadas manualmente e de forma a retirar as impurezas (defensivos agrícolas, agrotóxicos e micro-organismos) em água corrente e, após, colocados em solução clorada para desinfecção e posterior enxágue em água corrente.

7.6. Os utensílios e equipamentos de higienização deverão ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e armazenados em local exclusivo para essa finalidade.

7.7. Utilizar toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitido, em hipótese alguma, utilização de tecido para esse fim.

8. CLÁSULA OITAVA – DA HIGIENE AMBIENTAL

8.1. As geladeiras, freezer, fornos, exaustores, banheiros e todos os demais locais e equipamentos da área da cantina deverão ser mantidos permanentemente em condições adequadas de higiene e organização.

8.2. Deverá ser seguida a legislação sanitária em vigor, respondendo-se com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição do local por qualquer motivo.

8.3. Deverão ser utilizados produtos de limpeza adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, de forma a se obter ampla higienização do



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

Bolo caseiro	Mínimo 2 sabores	100 g fatia
Salgados fritos	Mínimo de 3 sabores	80 g unid.
Hambúrguer simples	Pão de hambúrguer (50g), hambúrguer (110g), queijo (20g), salada (35g)	215g unid.
Hambúrguer elaborado	Pão de hambúrguer (50g), hambúrguer (110g), salada (35g), queijo (20g), presunto (20g), ovo (15g), bacon (15g), calabresa (60g)	325g unid.
Misto quente	Pão de forma tradicional (50g), Presunto (20g) e Queijo (20g)	90 g unid.
Queijo quente	Pão de forma tradicional (50g) e Queijo (40g)	90 g unid.
Refrigerante clássico e diet	Lata (sabores diversos)	350 ml
Refrigerante clássico e diet	Garrafa (sabores diversos)	600 ml
Chá gelado	Sabores diversos	300 ml
Vitamina simples	Mínimo de 3 tipos de fruta	300 ml
Suco	Lata (sabores diversos)	350 ml

6.2. Os lanches **poderão** ser previamente preparados em outro local, sendo recomendado seu aquecimento nas instalações da cantina.

6.3. A **CONTRATADA** deverá identificar cada prato de lanche, sendo afixado acima do prato placa de pequeno porte, preferencialmente de acrílico, com o respectivo nome.

6.4. A lanchonete deve sempre oferecer opções Light e Diet para os usuários.

6.5. Os cardápios deverão ser sempre apresentados ao consumidor juntamente às especificações dos ingredientes que compõe cada item de lanche oferecido.

6.6. A **CONTRATADA** deverá fornecer lanches de primeira qualidade, com cardápio variado previamente acordado e aprovado pelo *Campus Estrutural* - IFB.

6.7. Os salgados, bolos, sanduíches, etc. deverão ser preparados diariamente, no dia correspondente à venda direta dos produtos.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

8.5.9. A **CONTRATADA** realizará dedetização e desratização a cada 90 (noventa) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações da cantina apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas.

8.5.10. A dedetização/desratização será feita no final do expediente do sábado, devendo sofrer faxina geral, no fim-de-semana, para a retirada dos insetos mortos e asseio das instalações e em todos os utensílios utilizados. A dedetização/desratização e a faxina serão acompanhadas por servidor formalmente designado pela **CONTRATANTE**;

8.6. A periodicidade de higienização do ambiente e produtos a serem utilizados serão os seguintes:

OBJETO	FREQUÊNCIA DA HIGIENIZAÇÃO	DILUIÇÃO E TEMPO
Extrator de suco e liquidificador	Diária	Detergente neutro Hipoclorito de sódio a 0,02% por 20 minutos (partes móveis). Álcool a 70° GL (partes fixas)
Balcão e pias	Diária	Detergente neutro Álcool a 70° GL
Geladeira e freezer	Semanal	Detergente Álcool a 70° GL
Fornos (elétrico / micro-ondas)	Diária	Desincrustante à base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente antirredepositante
Inox, plástico, alumínio e vidro	Diária	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Armários	Semanal	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Caixa de gordura	Quinzenal	Desincrustante a base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente antirredepositante, ou outro produto indicado pela ANVISA.
Pisos, paredes, mesas e cadeiras, rodapés, porta, janelas, luminárias, interruptores e tomadas	Semanal	Detergente neutro Cloro ativo
Ralos	Semanal	Detergente ativo Cloro ativo
Vidros e esquadrias	Semanal	Álcool a 70° GL

8.7. Etapas obrigatórias no processo de higienização ambiental:

8.7.1. Lavagem com água e sabão ou detergente neutro;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam alimentos.

8.4. Manter panos de limpeza, distintos e suficientes, para cada uma das atividades, em condições e quantidades adequadas às atividades;

8.5. A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios são de suma importância, porém, além dessa rotina, exigir-se-á também:

8.5.1. Que seja retirado, quantas vezes se fizerem necessário e no horário estipulado de coleta, o lixo resultante de suas atividades, inclusive de alimentos e lanches preparados e não servidos, separando os possíveis de serem reciclados, devidamente acondicionados em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à vencedora do certame aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de 2 (dois) containers de plástico, sendo um para acondicionamento de lixo seco e outro para lixo orgânico;

8.5.2. A limpeza do local com detergente e cloro ativo, imediatamente, após a coleta de lixo pela **CONTRATADA** coletora;

8.5.3. A coleta e descarte do lixo do espaço interno e externo produzido de forma direta ou indireta pela **CONTRATADA**.

8.5.4. O impedimento da presença de animais domésticos nas dependências;

8.5.6. Obediência à programa de controle integrado de pragas, de acordo com o preconizado pelo Programa Controle de Zoonose da Fundação Nacional de Saúde – FUNASA, e que o serviço seja realizado no mínimo mensalmente e sempre que houver necessidade, sendo o ônus de responsabilidade da **CONTRATADA**;

8.5.7. A **CONTRATADA** procederá à separação dos resíduos, de acordo com as determinações contidas no Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006, que trata da Coleta Seletiva no âmbito da Administração Pública Federal;

8.5.8. A vencedora do certame se responsabilizará pela manutenção preventiva e corretiva da rede de esgoto e caixas de gordura, em tempo hábil, arcando com as despesas inerentes aos serviços;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

barbeado, unhas curtas, cabelos presos, proteção para cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e bijuterias.

9.5. Os empregados responsáveis pela limpeza e conservação deverão receber, além do uniforme específico, 1 (um) par de botas de borracha, cano médio.

9.6. O uso de luvas e toucas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos. A troca de máscara e touca deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante.

9.10 A **CONTRATADA** proverá o pessoal necessário para garantir a execução dos serviços, nos regimes contratados, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão e outras situações análogas, obedecidas às disposições da legislação trabalhista vigente.

9.11 A **CONTRATADA** deverá manter diariamente os seguintes profissionais:

9.11.1. Empregados capacitados para: preparo de alimentos; atuação como Caixa; execução de serviços gerais nas dependências cedidas; serviços de atendimento ao consumidor; entrega de alimentos;

9.11.2. O funcionário que estiver na função de Caixa não poderá manipular alimentos.

9.12 A determinação da quantidade dos profissionais ficará a cargo da **CONTRATADA**, que terá completa responsabilidade e deverá apresentar à **CONTRATANTE**, por meio do Fiscal do contrato, a relação destes, com número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratados.

9.13 A **CONTRATADA** deverá aumentar o quantitativo de atendentes sempre que houver necessidade ou quando solicitado pelo órgão, tendo sempre em vista o bom andamento dos serviços prestados.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DO PREÇO E DO REAJUSTE

10.1 O preço a ser praticado para os produtos da cantina deverá seguir a tabela de preços indicada pela **CONTRATADA** quando da licitação.

10.2 É admitido o REAJUSTE dos preços, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da apresentação da proposta.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

8.7.2. Enxágue;

8.7.3. Desinfecção química: deixar o desinfetante em contato mínimo de 15 minutos;

8.8. Não é permitido nos procedimentos de higiene:

8.8.1. Varrer a seco nas áreas de manipulação;

8.8.2. Reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza;

8.8.3. O recolhimento e a destinação final do lixo produzido pela cessão serão de responsabilidade da CONTRATADA.

9. CLÁSULA NONA – DOS EMPREGADOS E DAS QUALIFICAÇÕES

9.1. Na execução dos serviços será empregado pessoal devidamente qualificado, com experiência comprovada na atividade a ser executada e maior de 18 (dezoito) anos, reservando-se ao *Campus Estrutural - IFB* o direito de solicitar substituição, a qualquer tempo, daqueles empregados que, ao seu juízo, não preencham os requisitos exigíveis para o desempenho dos serviços.

9.2. A **CONTRATADA** manterá os 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.

9.3. Os manipuladores que apresentarem lesões cutâneas devem ser afastados da área de manipulação de alimentos.

9.3.1. A **CONTRATADA** manterá seu pessoal, quando em horário de trabalho, ou ainda nas dependências do *Campus Estrutural - IFB*, devidamente uniformizado e identificado por crachá, bem como sujeitos às normas disciplinares do órgão.

9.3.2. A **CONTRATADA** fornecerá crachás de identificação e uniformes completos, em quantidade suficiente, considerando as particularidades de cada função.

9.3.3. Os uniformes serão mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua substituição ocorrerá sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo a boa aparência dos empregados.

9.4. Manter seu pessoal com uniforme limpo e bem passado, em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, mantendo, necessariamente, o rosto



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

vencimento, o comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União - GRU, para fins de comprovação de pagamento e anexação ao respectivo processo administrativo;

12.1.6. Qualquer reclamação sobre erros de cálculo do pagamento deverá ser apresentada pela **CONTRATADA**, por escrito, ao Fiscal de Contrato e receberá o seguinte tratamento:

12.1.6.1. Reclamação apresentada sem o pagamento da GRU será admitida até a data do vencimento:

- a) Se for procedente, o **CONTRATANTE** emitirá nova GRU com o valor correto e com nova data de vencimento; e
- b) Se for improcedente, o **CONTRATANTE** pagará a GRU. Caso o pagamento ocorra após o vencimento, a **CONTRATADA** pagará os encargos e multas decorrentes de atraso do pagamento na GRU do mês seguinte;

12.1.6.2. Reclamação apresentada após a data de vencimento, somente será aceita com o pagamento integral da GRU:

- a) Se for procedente, o **CONTRATANTE** creditará os valores cobrados indevidamente da **CONTRATADA** na GRU do mês seguinte;
- b) Se for improcedente, a **CONTRATADA** pagará os encargos e multas decorrentes de atraso do pagamento na GRU do mês seguinte;

12.1.7. Em caso de ocorrência de atraso de pagamento, o valor devido será atualizado financeiramente, de acordo com a variação da taxa referencial do Sistema de Liquidação e Custódia – SELIC, ocorrida entre o dia seguinte ao vencimento da GRU e o dia do efetivo pagamento pela **CONTRATADA** acrescido de multa de 2% (dois por cento) e demais cominações legais, independentemente de notificação.

12.1.8. Não havendo pagamento, após 60 (sessenta) dias, a unidade fiscalizadora do cedente deverá manifestar-se sobre o interesse na continuidade da execução do Contrato, bem como tomar providências para inscrição do CNPJ da **CONTRATADA** no Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – CADIN, em obediência ao disposto na Lei nº 10.522 de 19 de julho de 2002;

12.1.9. O **CONTRATANTE**, antes da emissão da Guia de Recolhimento da União - GRU para pagamento da Taxa Mensal de Ocupação e do Ressarcimento de Despesas, realizará consulta ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

10.3 Será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) para cálculo do reajuste.

10.4 Incumbirá à **CONTRATADA** a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, que será analisado pelo *Campus* Estrutural - IFB, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios, verificando se os novos preços estão compatíveis com os preços de mercado.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 A contratação decorrente deste instrumento não envolverá recurso público, não necessitando, para tanto, de previsão orçamentária.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS INDENIZAÇÕES E PRAZO PARA PAGAMENTO À CONTRATANTE

12.1 A **CONTRATADA** deverá ressarcir ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília – *Campus* Estrutural, mensalmente, o valor resultante do cálculo proporcional da soma dos valores referente às despesas normais de rateio correspondente a energia elétrica, água e esgoto, serviços de limpeza, manutenção e vigilância obedecidos os parâmetros estabelecidos nos itens 17.1 do Termo de Referência, anexo do Edital, até o 10º (décimo) dia do mês subsequente a contar do recebimento do documento de cobrança, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), cujo comprovante deverá ser entregue à fiscalização do *Campus* Estrutural - IFB em até 3 dias após a quitação:

12.1.1. O **CONTRATANTE** informará à **CONTRATADA** o valor mensal a ser pago, relativo às despesas estipuladas no item anterior;

12.1.2. O **CONTRATANTE** disponibilizará à **CONTRATADA** a GRU, para a efetivação do pagamento;

12.1.3. O pagamento deverá ser efetuado pela **CONTRATADA** até o 10º (décimo) dia útil, contados da apresentação da GRU pelo **CONTRATANTE**;

12.1.4. O pagamento da GRU deverá ser efetuado em qualquer agência do Banco do Brasil, terminais de saque ou internet;

12.1.5. A **CONTRATADA** deverá encaminhar à **CONTRATANTE**, na Coordenação de Planejamento e Orçamento – CDPO, no prazo de até 03 (três) dias úteis, a contar da data de

Página 18 de 32



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- 14.4 Abster-se de transferir a outrem, no todo ou em parte, a área sob sua responsabilidade.
- 14.5 Mobiliar e fornecer todos os equipamentos e utensílios da cantina, necessários à fiel execução dos serviços pretendidos neste instrumento, de forma que, a quantidade disponível, seja suficiente para o perfeito atendimento ao usuário.
- 14.6 Informar à **CONTRATANTE**, por escrito, a relação de equipamentos de sua propriedade que serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências.
- 14.7 Na substituição de algum equipamento por outro de maior potência, este também deve ser informado à **CONTRATANTE**.
- 14.8 A **CONTRATADA** poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias/úteis, mediante autorização da Administração do *Campus* Estrutural, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à **CONTRATADA** o direito de indenização sob qualquer título.
- 14.9 Arcar com as despesas das instalações de balcões, armários e substituições, remanejamentos, acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras.
- 14.10. Em caso de rescisão, a **CONTRATADA** deve restituir a área cedida nas condições originais, conforme Encarte "D" Declaração de Vistoria, observado o disposto no **Item 14.8** desta Cláusula.
- 14.11. Respeitar as normas regimentais e regulamentadoras do *Campus* Estrutural - IFB, bem como as normas de utilização do imóvel, por si, seus propostos ou empregados.
- 14.12. Atentar que sua atividade não poderá prejudicar a atividade-fim ou funcionamento do *Campus* Estrutural – IFB.
- 14.13. Comunicar ao fiscal do contrato por escrito, qualquer anormalidade, de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços, e prestar os esclarecimentos julgados necessários.
- 14.14. Corrigir, no prazo determinado pelo *Campus* Estrutural - IFB, eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo fiscal de contrato.
- 14.15. Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes aos consumidores dos seus produtos.
- 14.16. Indicar ao *Campus* Estrutural - IFB o nome de seu preposto, sendo ele idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a **CONTRATADA** em tudo que relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão.
- 14.17. Acatar as orientações do fiscal do futuro contrato, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

do Setor Público Federal - CADIN, Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS , Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa – CNJ, para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas da **CONTRATADA**;

12.1.10. Constatando-se situação irregular da **CONTRATADA** em quaisquer das consultas citadas no subitem 12.1 será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize a situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do **CONTRATANTE**;

12.1.11. Não havendo regularização após 60 (sessenta) dias, o **CONTRATANTE** adotará as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à **CONTRATADA** a ampla defesa;

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA REVISÃO DOS VALORES INDENIZATÓRIOS

13.1. Os valores de que tratam o item 19.1 serão atualizados, observando a seguinte condição:

13.1.2. Pela concessão de uso da área cedida, o valor será atualizado anualmente com base na variação do Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M), da Fundação Getúlio Vargas, tomando-se como índice inicial aquele vigente no mês anterior ao do início da celebração do contrato e como índice final o vigente no mês anterior ao do reajuste devido.

13.1.3. Os valores referentes ao consumo de água/esgoto e energia elétrica serão aferidos de acordo com seu consumo mensal, serão atualizados quando ocorrer reajustes e/ou revisões das tarifas praticadas pela **CONTRATADA** dos serviços.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

14.1 Iniciar suas atividades no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da assinatura do contrato, podendo ser prorrogada por mais trinta dias a critério da Administração.

14.2 Observar a conformidade de horário de seu funcionamento com o horário de funcionamento do *Campus Estrutural* – IFB.

14.3 Utilizar a área a ser locada, exclusivamente, para instalação da cantina, conforme previsto no inciso III do art. 12 do Decreto 3.725, de 10 de janeiro de 2006, fornecendo todo pessoal necessário a seu perfeito funcionamento.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- 14.30. Realizar, até o último dia do prazo contratual, limpeza geral na rede de esgoto e caixas de gorduras localizadas as áreas de serviço.
- 14.31. Recolher, imediatamente após o término do expediente da cantina, os restos de lanches, não podendo deixar armazenados.
- 14.32. Fazer a coleta seletiva de lixo, acondicionando-o em sacos reforçados e adequados ao tipo de lixo.
- 14.33. Fazer a manutenção dos contêineres, sempre que necessário, ao a pedido da fiscalização, no prazo máximo de 24 horas.
- 14.34. Realizar, mensalmente, através de aplicação especializada, com data e horários previamente combinados com o IFB - *Campus* Estrutural, dedetização e desratização nas dependências ocupadas, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente; devendo, posteriormente, realizar uma limpeza geral na área física, equipamentos e utensílios.
- 14.35. Manter os banheiros na devida ordem, não sendo permitido depósito de quaisquer tipos de objetos.
- 14.36. Fornecer ao *Campus* Estrutural - IFB a relação nominal dos funcionários responsáveis pelos serviços, comunicando, por escrito, ao fiscal do contrato, quaisquer alterações no quadro de funcionários, devendo, para tanto, considerar que o substituto tenha pelo menos as mesmas qualificações do substituído.
- 14.37. Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, Carteira de Trabalho, bem como Carteira de Saúde, na forma legal, dos empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, designados para os serviços nas dependências da cantina da locadora.
- 14.38. Afixar, em local visível, a relação nominal e Carteira de Saúde dos empregados, constando nome, função e horário de trabalho.
- 14.39. Fornecer crachá de identificação do funcionário, sendo obrigatório o uso de uniforme padronizado, que contenha: gorro e/ou rede, calça comprida, camisa ou blusa, toucas, aventais, luvas, máscaras, sapatos fechados, e apresentação em total condição de higiene pessoal.
- 14.40. Substituir, sempre que exigido pelo *Campus* Estrutural - IFB, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios às normas da **CONTRATANTE**, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

Página 23 de 32



INSTITUTO FEDERAL
Brasília
Campus Estrutural

Área Especial nº 1, Quadra 16, Cidade do Automóvel
SCIA, Estrutural, Brasília/DF, CEP 71255-200
(61) 2103-2160 | ifb.edu.br



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

14.18. Assegurar o livre acesso do fiscal do contrato às dependências privativas da Cantina, bem como ao estabelecimento onde são preparados os alimentos a serem fornecidos, assim como informar a origem dos produtos utilizados, além de outros dados que se fizerem necessários à fiscalização.

14.19. Manter seus empregados, devidamente treinados e capacitados para o preparo dos lanches e em número suficiente para atendimento nos horários de maior demanda da lanchonete, assim como para o atendimento cordial, rápido e eficiente aos consumidores.

14.20. Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, não sendo permitida a emissão de vale-troco.

14.21. Fornecer diariamente, no mínimo, os itens especificados no Encarte B do Termo de Referência, observado o disposto no **item 4.12 da Cláusula Quarta**.

14.22. Afixar, em local visível, à disposição da Administração e dos consumidores, tabela contendo os preços dos produtos oferecidos, sendo vedada a inclusão de taxas.

14.23. Conservar, adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;

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

14.25. Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, bem como utilizar somente produtos de boa qualidade e dentro do prazo de validade dos mesmos, no preparo dos alimentos.

14.26. Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, de forma a não prejudicar o atendimento da demanda, inclusive quanto aos produtos do Encarte B, Termo de Referência, Anexo I do Edital, no horário de funcionamento da lanchonete ficando sujeita às penalidades previstas na Cláusula Décima Oitava deste contrato, em caso de oferta insuficiente.

14.27. Disponibilizar aos usuários embalagens descartáveis, inclusive os copos para refrigerantes e refrescos, quando se tratar de material para entrega de lanches para viagem, não podendo ser cobrado nenhum custo adicional por estas.

14.28. Manter a área cedida e os equipamentos no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação.

14.29. Manter panos de limpeza, distintos e suficientes, para cada uma das atividades, em condições e quantidades adequadas às atividades.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

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

14.52. Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel ao que estabelecem às cláusulas e condições pactuadas na avença, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

15.1 Colocar à disposição da **CONTRATADA** os espaços destinados à execução dos serviços.

15.2 Assegurar o acesso dos empregados da **CONTRATADA**, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas, nos horários estabelecidos para o seu funcionamento, ou quando necessário, fora do horário de funcionamento, desde que acordado formalmente com antecedência de até 48 horas.

15.3 Prestar ao representante da **CONTRATADA**, informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados e sejam necessários ao funcionamento da cantina.

15.4 Fiscalizar o objeto do presente instrumento, de modo a evitar o desvio de sua finalidade e a execução inconveniente e inoportuna, agindo no sentido de sanar eventuais irregularidades.

15.5 Informar à **CONTRATADA**, no prazo máximo de cinco dias de antecedência do vencimento da fatura, o valor mensal a ser pago, relativo às despesas estipuladas no **item 17.1 do Termo de Referência**.

15.6 Analisar, previamente, solicitações para possível realização de benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área cedida para as reformas de adequação do espaço físico a ser utilizado, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos da autarquia.

15.7 Informar nome e telefone do servidor responsável pela fiscalização do contrato, mantendo tais dados atualizados.

15.8 Examinar, por meio de pesquisa de satisfação, a quantidade e a qualidade dos lanches preparados pela **CONTRATADA**.

15.10. Exercer, quando lhe convier, fiscalização sobre a execução dos serviços e o fornecimento do objeto deste instrumento, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas, e, ainda,

Página 25 de 32



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- 14.41. Permitir a entrada, nas áreas de preparação dos lanches, de seus funcionários devidamente uniformizados e portadores de carteira de saúde atualizada.
- 14.42. **Arcar com todas as obrigações trabalhistas, tributárias e civis exigidas pelos órgãos competentes, decorrentes dos serviços objeto desta licitação.**
- 14.43. Cumprir as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho, utilizando os EPI's quando necessários.
- 14.44. Adotar providências e assumir as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência de espécie, forem vítimas os seus empregados, no desempenho dos serviços ou na execução com eles, ainda que verificados em dependências da locadora.
- 14.45. Responder por danos materiais ou físicos causados culposa ou dolorosamente por seus empregados ou fornecedores, quando em serviço, a servidor e discente do *Campus* Estrutural - IFB ou a terceiros, ou às instalações, pela execução inadequada dos serviços, devendo adotar providências necessárias, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após o comunicado pela locadora.
- 14.46. Responsabilizar-se pelo ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força de lei, ligadas ao cumprimento do contrato.
- 14.47. Apresentar Manual de Boas Práticas, de acordo com a Legislação, exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, assim que iniciar as suas atividades.
- 14.48. Implantar adequadamente o planejamento, a execução e a supervisão permanente dos serviços, de forma a obter um atendimento correto e eficaz, realizando-os de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem as dependências do **CONTRATANTE** por ela utilizadas, responsabilizando-se pelas instalações tais como: pisos, paredes, teto, tomadas, lâmpadas, etc.
- 14.49. Facilitar a fiscalização dos órgãos de Vigilância Sanitária no Cumprimento de normas, cientificando o *Campus* Estrutural - IFB do resultado das inspeções.
- 14.50. Atender os critérios de sustentabilidade ambiental, previstos no artigo 5º da Portaria Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

aditivos, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme o disposto no Inciso II do Artigo 57 da Lei nº 8.666/1993.

17.2 A prorrogação do prazo observará o preenchimento dos requisitos, abaixo enumerados, de forma simultânea e autorizado formalmente pela Autoridade Competente:

17.2.1. Quando os serviços forem prestados regularmente, devidamente atestados pelo fiscal do contrato;

17.2.2. A Administração **CONTRATANTE** tenha interesse na manutenção dos serviços pela **CONTRATADA**;

17.2.3. Os valores dos preços praticados para os produtos constantes do Cardápio Mínimo (Encartes B e C do Termo de Referência) permaneçam economicamente vantajosos para a Administração e adequados com a realidade mercadológica para o período de prorrogação subsequente, levando-se em conta o reajuste cabível até a data da assinatura da prorrogação contratual;

17.2.4. A **CONTRATADA** manifeste expressamente interesse na prorrogação.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Contrato de Concessão, a Administração do **CONTRATANTE** poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à **CONTRATADA** as seguintes sanções, sem prejuízo das previstas no Encarte F do Termo de Referência:

18.1.1 Advertência;

18.1.2 Multa, conforme disposto no **Encarte F**- Tabela de Multas do Termo de Referência recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial;

18.1.3 Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do **CONTRATANTE**, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

18.1.4 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 cedida sempre que a **CONTRATADA** ressarcir a Administração do **CONTRATANTE** pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

18.1.5. Impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, com consequente descredenciamento no SICAF, ou nos sistemas de

Página 27 de 32



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

aplicar multa ou rescindir o contrato, caso a **CONTRATADA** desobedeça a quaisquer das cláusulas estabelecidas neste Contrato.

15.9 Verificar as condições de higiene, limpeza e asseio das instalações.

15.10 Exigir, a qualquer tempo, comprovação de que os empregados da **CONTRATADA** possuem Carteira de Saúde atualizada, bem como os exames periódicos que julgar necessário.

15.11 Promover, semestralmente, ou quando julgar necessário, pesquisa de satisfação, com os servidores, empregados terceirizados, alunos e estagiários do *Campus* Estrutural - IFB, frequentadores da cantina, conforme Encarte E do Termo de Referência, visando apurar o grau de satisfação, relativo aos serviços prestados e refeições servidas, e fazer proposições para melhoria dos serviços, quando for o caso.

15.12 Notificar a **CONTRATADA**, quando for o caso, sobre aplicação de eventuais sanções previstas neste contrato.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

16.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução das obrigações do contrato a ser firmado com a **CONTRATADA** serão realizados por servidor indicado pela Administração, devidamente designado, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, que anotarará, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

16.2 As decisões e providências que ultrapassem a competência do representante da **CONTRATADA** deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil, para a adoção das medidas que se fizerem necessárias.

16.3 A **CONTRATADA** é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo órgão interessado.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA

17.1 Este contrato a ser firmado terá vigência de 12 (meses) a contar da assinatura do mesmo, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos subsequentes mediante termos



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DOS CÁLCULOS DAS INDENIZAÇÕES À CONTRATANTE

19.1. O valor total a ser indenizado ao IFB - *Campus* Estrutural será composto pela somatória dos itens (1, 2 e 3) do quadro a seguir:

COMPOSIÇÃO DA INDENIZAÇÃO	VALOR POR MÊS
1. Taxa de ocupação	R\$ 1.032,42
2. Taxa proporcional ao fornecimento de energia elétrica e esgotamento sanitário. Obs.1: Os valores serão alterados mensalmente, de acordo com o cálculo estabelecido no subitem 19.1.2.	R\$ 432,14*
3. Rateio Proporcional das despesas conforme Decreto nº 3.725/2001 Obs. 2: Os valores com as despesas com manutenção, conservação e limpeza serão reajustados sempre que os valores contratuais sofrerem alterações, conforme memorial de cálculo do subitem 19.2.2.	R\$ 129,77*
Total	R\$ 1.594,33

* Os valores demonstrados nesta planilha são exemplificativos e correspondem ao mês de maio de 2017.

19.1.1. A taxa de ocupação será de R\$ 1.032,42 conforme tabela a seguir:

Local	Área Cedida	Valor por m ² *	Valor por mês*
IFB - <i>Campus</i> Estrutural	75,14 m ²	R\$ 13,74	R\$ 1.032,42

*Os valores foram fundamentados com base em dados comparativos de mercado, observando as recomendações contidas na NBR 14.653:2/2011 para um Grau de Fundamentação II e Grau de Precisão II. (Laudo de Avaliação nº 807/2017 – Companhia Imobiliária de Brasília)

19.1.2. O cálculo para a tarifa de água/esgoto e energia elétrica corresponderá a seguinte fórmula:

$$\text{Valor da taxa} = (X/Y) * Z$$

X = Somatório das contas de água, esgoto e energia;

Y = Metragem da área construída, IFB - *Campus* Estrutural.

Z = Metragem do espaço utilizado pela cantina.

19.2.1. Para cálculo do pagamento da taxa constante no subitem anterior, deve-se utilizar os seguintes valores:

- a) Metragem da área construída do IFB - *Campus* Estrutural: 6.134,25 m² (metros quadrados).



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei 10.520/02, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais (artigo 7º da Lei 10.520/02).

18.2. Pelos motivos que se seguem, principalmente, a **CONTRATADA** estará sujeita às penalidades tratadas no item anterior:

18.2.1. Pelo atraso injustificado no início da execução dos serviços;

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

18.3. Além das penalidades citadas, a **CONTRATADA** ficará sujeita, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores do **CONTRATANTE** e, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei n.º 8.666/93.

18.4. Comprovado o impedimento ou reconhecida a força maior, devidamente justificados e aceitos pela Administração do **CONTRATANTE**, em relação a um dos eventos arrolados nesta Cláusula, a **CONTRATADA** ficará isenta das penalidades mencionadas.

18.5. As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do **CONTRATANTE**, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à **CONTRATADA** juntamente com as de multa.

18.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

18.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados ao *Campus* Estrutural - IFB serão recolhidos em favor do IFB, assim como, serão inscritos na Dívida Ativa do IFB e cobrados judicialmente.

18.8. A **CONTRATADA** e seus diretores, sócios-gerentes e/ou controladores serão incluídos no "Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Federal", caso incorram em qualquer das sanções tipificadas na Lei nº 10.520/2002.

18.9. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

- 20.3.** Caberá ao **CONTRATANTE** o direito de rescindir unilateralmente o Contrato de prestação de serviço de fornecimento de alimentação, ocorrendo uma ou mais das seguintes hipóteses:
- 20.3.1.** Não cumprimento ou cumprimento irregular do objeto contratado, prazos e condições contratuais;
 - 20.3.2.** Paralisação da exploração do restaurante e/ou da lanchonete sem justa causa previamente comunicada ao **CONTRATANTE**;
 - 20.3.3.** Subcontratação total ou parcial, concessão ou transferência do objeto ajustado, assim como cisão, fusão ou incorporação que afetem a execução dos serviços;
 - 20.3.4.** Desatendimento das determinações regulares emanadas da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato de prestação de serviço de fornecimento de alimentação, assim como às de seus superiores;
 - 20.3.5.** Cometimento reiterado de faltas na execução do Contrato de prestação de serviço de fornecimento de alimentação, anotadas na forma do **§ 1º do artigo 67 da Lei nº 8.666/93**;
 - 20.3.6.** Alteração social e/ou modificação da finalidade, de forma a prejudicar a execução do Contrato de prestação de serviço de fornecimento de alimentação;
 - 20.3.7.** Razões de interesse público, a serem evidenciadas na forma prevista no **art. 78, inciso XII da Lei nº 8.666/93**;
 - 20.3.8.** Ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do Contrato de prestação de serviço de fornecimento de alimentação;
 - 20.3.9.** Lentidão e/ou atraso comprovado e injustificado na exploração dos restaurantes ou da lanchonete, conforme ajustado no Contrato de prestação de serviço de fornecimento de alimentação;
 - 20.3.10.** Falência, recuperação judicial ou liquidação da **CONTRATADA**;
 - 20.3.11.** Incapacidade, desaparecimento, inidoneidade técnica ou má fé da **CONTRATADA**, e;
 - 20.3.12.** Dissolução da sociedade.
- 20.4.** A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

21. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DA PUBLICAÇÃO

- 21.1.** A publicação do presente Contrato, por extrato, no Diário Oficial da União, será providenciada pelo *Campus Estrutural* - IFB até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias a partir daquela data.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

b) Metragem do espaço utilizado pela cantina: 317,34 m², equivalentes a 75,14 m² de área interna de uso exclusivo da **CONTRATADA** e aproximadamente 242,20m² de área externa de uso coletivo.

19.2.2. O cálculo para rateio proporcional das despesas conforme Decreto nº 3.725/2001, corresponderá a **proporção de 0,3% (zero vírgula três por cento)** do valor das faturas/notas fiscais dos serviços de vigilância, manutenção predial e limpeza, conforme planilha abaixo:

Despesa Contratual	Valor Mensal R\$	Área total do IFB - Campus Estrutural (m²)	Área total da Cantina (m²)	Rateio Proporcional de 0,3%
Vigilância	26.307,96	25.054,74	75,14	78,91
Manutenção Predial	2.752,91			42,60
Limpeza e Conservação	14.196,54			8,26
Total R\$				129,77

*Os valores demonstrados nesta planilha são exemplificativos e correspondem ao ano de 2017.

19.2. A taxa de rateio proporcional às despesas serão reajustadas sempre que os valores contratuais ou quadro de funcionários terceirizados sofrer alteração.

19.3. O valor total da indenização pecuniária a ser paga ao IFB - *Campus Estrutural*, deverá ocorrer mensalmente, até o 10º (décimo) dia do mês subsequente.

20. CLÁUSULA VIGÉSIMA - DA RESCISÃO

20.1. A inexecução total ou parcial do Contrato de prestação de serviço de fornecimento de alimentação enseja a sua rescisão, conforme disposto nos **artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93**.

20.1.1. Os casos de rescisão contratual deverão ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

20.2. A rescisão do Contrato de prestação de serviço de fornecimento de alimentação poderá ser:

20.2.1. Determinada por ato unilateral e escrito da Administração do **CONTRATANTE**, nos casos enumerados nos **incisos I a XII e XVII do artigo 78** da Lei mencionada, notificando-se a **CONTRATADA** com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias, exceto quanto ao **inciso XVII**;

20.2.2. Amigável, por acordo entre as partes, conveniência para a reduzida a termo no Contrato de prestação de serviço de fornecimento de alimentação, desde que haja conveniência para a Administração do **CONTRATANTE**; e

20.2.3. Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

22. CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - DO FORO

22.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária de Brasília-DF, para dirimir quaisquer dúvidas originadas pelo presente contrato.

22.2. Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Brasília - DF, 02 de Abril de 2018.

CONTRATANTE

MARCELO SILVA LEITE

Diretor Geral e Ordenador de Despesas
Portaria IFB nº 49, de 16/01/2014
IFB - Campus Estrutural

CONTRATADA

EDWARD BRAGA MATOS

CPF nº 098.084.691-91
Basic Construções LTDA - EPP

TESTEMUNHAS:

NOME: *marcelo Silva Leite*

CPF: *089.072.497.75*

NOME: *Fulvia Almeida Cavalcanti*

CPF: *727.086.621-04*