

ANEXO VII

MINUTA DE CONTRATO

**CONTRATO DE CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO N.º 04/2016
PROCESSO N.º 23338.000268/2016-19.**

*CONTRATO DE CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE
USO DE BEM PÚBLICO DESTINADO À EXPLORAÇÃO
ONEROSA DE RESTAURANTE/ LANCHONETE,
QUE ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO FEDERAL
DO TOCANTINS (IFTO) – CAMPUS GURUPI E A
EMPRESA*

O INSTITUTO FEDERAL DO TOCANTINS – IFTO *Campus* Gurupi, Autarquia Federal vinculada ao Ministério da Educação, localizado na Alameda Madrid, nº 545, Jardim Sevilla, CEP 77.410-470, Gurupi do Tocantins-TO. Neste ato representado neste ato pelo Diretor Geral do *Campus* Gurupi, Marcelo Alves terra, brasileiro, casado, inscrito no CPF/MF sob o n.º 709.009.146-53, designado pela Portaria nº 451/2015/IFTO/REITORIA de 29 de junho de 2015, doravante denominada CONCEDENTE, e de outro lado,

a empresa -----, inscrita no CNPJ sob o nº -----, com sede no -----, daqui por diante designada CONCESSIONÁRIA, neste ato representada pelo Senhor -----, (nacionalidade), (estado civil), portador da Carteira de Identidade nº -----, expedida pela ----- e do CPF nº -----, residente e domiciliado em -----, resolvem celebrar o presente Contrato de Concessão Administrativa de uso de bem público destinado à exploração econômica de Restaurante/Lanchonete em conformidade com o que consta do **Processo Administrativo n.º 23338.000268/2016-19**, referente à **Concorrência nº 04/2016**, com fundamento na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, na Instrução Normativa/MARE nº 5, de 21 de julho de 1995, republicada no D.O.U. de 19 de abril de 1996, na Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, no Decreto nº 6.204, de 5 de setembro de 2007 e no Decreto nº 3.722, de 09 de janeiro de 2001, mediante as Cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

I. O objeto desta licitação é a CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO DESTINADO À EXPLORAÇÃO ONEROSA RESTAURANTE/ LANCHONETE, de uma área, medindo 54,87 m² (cinquenta e quatro vírgula oitenta e sete metros quadrados), situada nas dependências do prédio do Campus Gurupi, imóvel de propriedade do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Tocantins, localizado na Alameda Madrid, nº 545, Jardim Sevilla, CEP 77.410-470, Gurupi-TO, Conforme as especificações constantes no Projeto Básico e demais anexos do Edital.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E À PROPOSTA DA CONCESSIONÁRIA

I. Vinculam-se ao presente Contrato, independentemente de transcrição, o Edital da Concorrência nº 04/2016, com seus anexos, a Proposta da CONCESSIONÁRIA e demais documentos constantes do Processo nº 23338.000268/2016-19.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

I. O Contrato será executado pela CONCESSIONÁRIA no decurso das 7:00 h às 22:00 h, nos dias letivos (conforme Calendário Escolar vigente da entidade), e deverão atender da seguinte maneira:

a) O almoço será servido no período compreendido entre 11:30 e 14:00 horas, no entanto, em virtudes de mudança de horário das aulas esse período poderá ser mudado de acordo com a necessidade e conveniência da Administração.

a.1) O almoço será servido de acordo com o quantitativo de demanda, a qual será disponibilizado pela empresa uma espécie de ticket, que servirá como agendamento de futura retirada da refeição. A empresa deixará em local visível, a informação da não responsabilização de perca do ticket.

Obs1: O horário poderá ser mudado pela Administração em virtude de sua conveniência e oportunidade.

Obs2: O Calendário Escolar poderá sofrer alterações.

II. O objeto compreende fornecimento de refeições do tipo “bandejão”, sendo que os alimentos deverão ser servidos imediatamente após o seu preparo, observando a Tabela de Alimentos, para a composição do cardápio mínimo, constante do Anexo I deste Contrato.

III. O horário de funcionamento do restaurante, assim como a programação básica do cardápio, poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pela CONCEDENTE, desde que, previamente acordada com a CONCESSIONÁRIA;

IV. Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas no restaurante, sob pena de rescisão contratual.

V. O restaurante e a lanchonete servirá aos discentes, servidores e terceirizados do IFTO.

VI. O número de funcionários para a lanchonete ficará a cargo do concessionário.

CLÁUSULA QUARTA – DOS EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES

I Na assinatura deste Contrato, a CONCESSIONÁRIA apresentará a relação de todos os equipamentos e utensílios necessários à execução do objeto.

II. É de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA todos os equipamentos e utensílios à execução do contrato, bem como as mesas e cadeiras destinadas a atender a demanda real atendida.

III. Todas as instalações e adequações, porventura necessárias, no imóvel para execução do objeto é de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

CLÁUSULA QUINTA – DAS BENFEITORIAS

I. As benfeitorias somente poderão ser realizadas, mediante autorização da CONCEDENTE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a CONCESSIONÁRIA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

Compete à CONCEDENTE:

I. comunicar à CONCESSIONÁRIA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do contrato;

II. proporcionar todas as facilidades para que a CONCESSIONÁRIA possa executar o objeto, dentro das normas deste Contrato prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONCESSIONÁRIA;

III. fiscalizar a execução do contrato e o fornecimento da alimentação objeto deste Contrato, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;

IV. acompanhar e fiscalizar a execução deste Contrato, por meio de servidor especialmente designado que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo;

- V. examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela CONCESSIONÁRIA;
- VI. verificar diariamente as condições e higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações;
- VII. conferir, vistoriar e aprovar os cardápios semanais, os quais serão elaborados pela nutricionista da CONCESSIONÁRIA;
- VIII. exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da CONCESSIONÁRIA que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante a qualificação econômico-financeira;
- IX. designar servidor, para acompanhar a execução deste Contrato bem como a dedetização e a faxina geral que deverão ocorrer fora do expediente ou durante o fim de semana;
- X. exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução do contrato ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;
- XI. rejeitar, no todo ou em parte, fornecimento executado em desacordo com este Contrato; e
- XII. realizar, trimestralmente ou semestralmente, pesquisa de opinião junto à clientela do restaurante, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços. Caso o resultado da pesquisa demonstre insatisfação em mais de 50% dos consumidores, será considerado motivo de rescisão deste Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

Compete à CONCESSIONÁRIA:

- I manter o preço da refeição por período de 12 (doze) meses e afixar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante e junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços, a qual deverá ser impressa, tipo cartaz;
- II efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios somente pelos portões existentes no *Campus* e, necessariamente, fora do horário das refeições;
- III efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, em horários pré-acordados com a CONCEDENTE;
- IV disponibilizar contêiner próprio para o acondicionamento do lixo recolhido;
- V afixar, sobre a rampa e acima de cada prato servido como refeição, placa de pequeno porte com a indicação do nome do alimento ou prato e a quantidade de calorias por porção;
- VI manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência deste Contrato;
- VII aceitar que, por conveniência administrativa, a CONCEDENTE possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada que atualmente é de 54,87 m², desde que, comunicando a CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;
- VIII credenciar, por escrito, junto a CONCEDENTE, um preposto idôneo, que poderá ser o Gerente, com experiência no ramo e com poderes para representar a CONCESSIONÁRIA em tudo que relacione à execução do contrato, inclusive sua supervisão;
- IX os cardápios deverão ser elaborados pela nutricionista residente e apresentados semanalmente, ao Gestor do Contrato para aprovação prévia e divulgação interna;
- X disponibilizar, em local próprio, todos os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas, mantendo em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições;
- XI caso haja algum imprevisto, e seja necessário alteração no cardápio, deverá ser a Administração avisada com antecedência de no mínimo 3 (três) horas antes da abertura do

restaurante. Deverá também ser afixado em local visível, informação quanto a alteração do cardápio;

XII Disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de louça branca, talheres de metal que deverão se encontrar ensacados individualmente, bandejas de boa qualidade em PVC ou outro material, desde que perfeitamente estáveis, sendo terminantemente proibido o uso de descartáveis, exceto os copos para refrigerantes, refrescos e sobremesas;

XIII não serão permitidos pratos apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará ao recolhimento imediato pela fiscalização;

XIV preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para confecção dos produtos a serem comercializados no restaurante, tão pouco em pratos futuros;

XV fornecer aos consumidores somente temperos industrializados, sendo proibida a utilização de temperos caseiros, tipo maionese, molhos, pimenta e catchup;

XVI prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, evitando a emissão de vale troco;

XVII utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitido, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. Os portas-papel devem ser instalados nos diversos setores da cozinha e áreas afins;

XVIII responsabilizar pelo cumprimento fiel ao que estabelece as cláusulas e condições deste Contrato, de forma que os refeições a serem servidas mantenham alto nível de qualidade;

XIX dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura no restaurante, devendo sempre dispensar atendimento cordial, rápido e eficiente;

XX fornecer uniforme e crachá com foto, aos seus empregados quando nas dependências da CONCEDENTE. Deverão utilizar uniforme devidamente limpo e bem passado em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, mantendo necessariamente o rosto barbeado, unhas e cabelos curtos ou presos e proteção para os cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios, bijuterias, conforme discriminado no Anexo I deste Contrato;

XXI manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios preestabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;

XXII manter, durante a execução deste Contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, disponibilizando todo o ferramental necessário para a execução do contrato, apresentando, sempre que solicitado pela CONCEDENTE, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;

XXIII responsabilizar pelo investimento necessário ao funcionamento da cantina/restaurante, com todos os equipamentos e utensílios necessários ao preparo das refeições;

XXIV utilizar, na execução do contrato, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados devidamente atualizada e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas;

XXV providenciar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação;

XXVI respeitar as normas e procedimentos da CONCEDENTE, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA, responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor;

XXVII receber as instalações, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio;

XXVIII fornecer todo o material necessário ao perfeito funcionamento do restaurante, os quais deverão estar em perfeitas condições de uso, especialmente: talheres, pratos, xícaras, copos de vidros diversos, jarras de água, panelas, garrafas térmicas, bandejas, travessas, toalhas de mesa, sopeiras, galheteiros, além do material descartável (toalhas e guardanapos). Além dos equipamentos e materiais, os quais são, como referência: refresqueira, balanças, carrinho térmico frio e quente, moedor de carne, liquidificador industrial, fritadeiras, extrator de sucos, churrasqueiras a gás, balcão frigorífico, picadores de legumes, cortador de frios, descascador de legumes, sanduicheiras, balcão refrigerado para saladas, chapas, bem como, todo o equipamento que se fizer necessário para o pleno cumprimento deste Instrumento, observando sempre as disposições legais quanto à segurança e higiene;

XXIX utilizar as instalações fornecidas pela CONCEDENTE, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, seu asseio, conservação, guarda e manutenção, essa, sempre realizada por firma especializada, mediante aprovação da CONCEDENTE;

XXX garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos, sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos;

XXXI arcar com as despesas de energia elétrica, água/esgoto e telefone, sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, junto às respectivas companhias;

XXXII arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;

XXXIII sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução do contrato, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

XXXIV cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviços, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

XXXV responsabilizar pelo provimento de todo o material necessário a manutenção das instalações do restaurante;

XXXVI facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a CONCEDENTE do resultado das inspeções;

XXXVII providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;

XXXVIII manter todas as áreas no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;

XXXIX utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, para se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;

XL utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição;

XLI manter os equipamentos permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução do contrato;

XLII responsabilizar pela colocação de freezer nos locais que se fizer necessário;

XLIII realizar dedetização e desratização sempre que solicitado pelo fiscal do contrato, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A

dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A dedetização e a faxina deverão ser acompanhadas, por servidor especialmente designado pela CONCEDENTE;

XLIV coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, conservando-as em recipientes devidamente higienizados, por um período de 24 (vinte e quatro) horas, arcando com os custos das análises microbiológicas efetuadas em amostras coletadas pela CONCEDENTE, no restaurante, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto analisado;

XLV fornecer, trimestralmente, laudo microbiológico ambiental e da produção;

XLVI realizar, até o último dia do prazo contratual, uma limpeza geral nas caixas de gorduras localizadas nas áreas de serviços;

XLVII corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução do contrato, a partir da ocorrência verificada pelo gestor deste Contrato;

XLVIII arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras;

XLIX fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado;

L não veicular publicidade acerca deste Contrato, sem a anuência da CONCEDENTE;

LI manter sob rigoroso processo de higienização, as bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;

LII refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização da CONCEDENTE, sem condições de serem consumidos;

LIII Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078 de 1990).

LIV realizar as benfeitorias que julgar necessárias, somente mediante autorização da CONCEDENTE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a CONCESSIONÁRIA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;

LV manter, durante toda execução deste Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo da CONCEDENTE, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução do objeto; e

LVI aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões por parte da Administração, até o limite permitido no § 1º do art.65, da Lei nº 8.666/1993.

LVII A CONCESSIONÁRIA deverá adquirir todos os equipamentos necessários ao perfeito funcionamento da cantina/lanchonete.

CLÁUSULA OITAVA – DAS DESPESAS

I A concessionária arcará com as despesas de energia elétrica, água/esgoto e telefone, sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, junto às respectivas companhias.

II Preferencialmente a despesa com energia elétrica será paga mediante um medidor separado para a concessionária, em seu próprio CNPJ, sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, a fim de que a mesma pague exatamente a quantidade consumida, diretamente à companhia de energia elétrica. Caso não seja possível a instalação do medido próprio, as despesas com energia elétrica deverão ser ressarcidas mediante estudo feito pelo IFTO – *Campus Gurupi*, para obter o valor a ser pago através de Guia de Recolhimento da União (GRU), até o 15º (décimo quinto) dia do mês subsequente ao do uso.

III Preferencialmente a despesa com água/esgoto será paga mediante hidrômetro separado para a concessionária, em seu próprio CNPJ, sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, a fim de que a mesma pague exatamente a quantidade consumida, diretamente à companhia de energia elétrica. Caso não seja possível a instalação do medido próprio, as despesas com água/esgoto deverão ser ressarcidas mediante estudo feito pelo IFTO – *Campus* Gurupi, para obter o valor a ser pago através de Guia de Recolhimento da União (GRU), até o 15º (décimo quinto) dia do mês subsequente ao do uso.

a) O valor será aferido mediante o somatório da potência de todos os equipamentos da CONCESSIONÁRIA, utilizando como referência de preço os valores contratados pelo IFTO Campus Gurupi com a Concessionária de energia elétrica.

IV A linha telefônica deverá ser solicitada pela própria Concessionária junto à empresa de telefonia, com sua inteira e exclusiva responsabilidade, com todos os custos de instalação e das tarifas, correndo por conta da Concessionária todos os custos.

CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTE DE PREÇOS DO CARDÁPIO MÍNIMO E DO REAJUSTE E CORREÇÃO MONETÁRIA DO VALOR DO ALUGUEL

I Os preços das refeições e das bebidas servidas no Restaurante/lanchonete poderão ser reajustados anualmente, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M), publicado pela Fundação Getúlio Vargas, previamente aprovado pela Gerência de Administração do *Campus* Gurupi, em conformidade com o disposto no “Caput” do art. 5º do Decreto nº 1.054/94, utilizando-se como base a seguinte fórmula:

$$R=V (I - I0 / I0)$$

Onde:

R = é o valor do reajuste procurado;

V = é o valor contratual do serviço a ser reajustado;

I – é o Índice relativo ao mês do reajuste; e

I0– é o Índice relativo ao mês de apresentação da proposta.

II Incumbirá à CONTRATADA a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, a ser aprovado pela CONTRATANTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios;

- a) O reajustamento será registrado e repassado à CONTRATADA, caso requeira, a cada aniversário de 01(um) ano de vigência do contrato, conforme segue:
- b) Completado o primeiro ano de vigência do contrato, havendo solicitação da CONTRATADA, será aplicada a variação do índice contratual, considerando-se a data da apresentação da proposta e o último índice disponível à época do aniversário do contrato.
- c) Nos anos subsequentes, o período de variação considerado será o da data do último reajuste até o índice disponível à época do aniversário do contrato.

III O valor mensal do aluguel será reajustado e corrigido monetariamente a cada período de 12 (doze) meses, e de acordo com o IGPM (FGV) e na falta deste pelo INPC (IBGE) ou outro índice equivalente.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO

9.1 O valor do aluguel da concessão é de R\$ 250,00 (duzentos e cinquenta reais).

9.2 O pagamento será mensal, e deverá ser efetuado através de GRU (Guia de Recolhimento da União) até o 5º (quinto) dia útil do mês posterior ao do período de competência do aluguel. A empresa deverá recolher a guia junto a Coordenação de Contabilidade e Execução Financeira (CCEF) do IFTO/*Campus* Gurupi responsável por sua emissão.

9.3 Se o pagamento não for efetuado até o prazo de vencimento da guia, serão cobrados acréscimos legais, podendo se for o caso ser aplicada penalidade.

9.4 Os pagamentos serão reduzidos ao valor proporcional dos dias de funcionamento nos períodos de férias e recesso escolar, bem como no período de greve e paralisações.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA

I O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses e iniciar-se-á na data de sua assinatura, observando-se o que dispõe a Lei n 8.987/95.

II O contrato poderá ser prorrogado nos termos do artigo 57, §2º da Lei nº 8.666/1993.

CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA FISCALIZAÇÃO

I A fiscalização do presente Contrato será exercida por um representante da CONCEDENTE, designado pelo Diretor-Geral – *Campus* Gurupi ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato e de tudo dará ciência à Administração, conforme art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

Parágrafo Único – A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em coresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS ALTERAÇÕES E PRORROGAÇÕES

I. Este Contrato somente sofrerá alterações, consoante disposições do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

I. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, sem justificativa aceita pela CONCEDENTE, garantida a prévia defesa, poderá acarretar as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa, conforme disposto no Anexo XIII – Tabela de Multas, do Edital;
- c) suspensão temporária do direito de participar em licitações e impedimento de contratar com a Administração da CONCEDENTE pelo prazo de até 02 (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 licitante ressarcir a Administração da CONCEDENTE pelos prejuízos resultantes, e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

II A CONCESSIONÁRIA estará sujeita, também, às penalidades citadas no item anterior se:

- a) atrasar, sem justificativa, o início da execução do contrato; e,
- b) executar o contrato em desacordo com o estabelecido neste Contrato e seus anexos.

III No processo de aplicação da sanção administrativa é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis.

IV As sanções previstas nas alíneas “a”, “c”, e “d”, do item 1, poderá ser aplicada juntamente com as alíneas “b”.

V O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de cinco dias, a contar do recebimento da notificação.

VI Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será cobrado judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTE – DA RESCISÃO CONTRATUAL

I - São motivos para a rescisão do presente Contrato:

- a) o não cumprimento de cláusulas contratuais ou prazos;
- b) o cumprimento irregular de cláusulas contratuais ou prazos;
- c) lentidão do seu cumprimento, levando a Administração da CONCEDENTE a comprovar a impossibilidade de conclusão do serviço ou do fornecimento nos prazos estipulados;
- d) se, em pesquisa de opinião junto à clientela do restaurante e a ser realizada trimestralmente ou semestralmente, demonstre insatisfação por parte de mais de 50% dos consumidores;
- e) o atraso injustificado no início do contrato ou do fornecimento;
- f) a paralisação do serviço ou do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração da CONCEDENTE;
- g) a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação da CONCESSIONÁRIA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no Edital e neste Contrato;
- h) o desatendimento das determinações regulares emanadas da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
- i) o cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei n.º 8.666/93;
- j) a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
- k) a dissolução da sociedade ou o falecimento de um dos sócios da CONCESSIONÁRIA;
- l) a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da CONCESSIONÁRIA, que prejudiquem a execução deste Contrato;
- m) as razões de interesse público de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado a CONCEDENTE e exaradas no processo administrativo a que se refere este Contrato;
- n) a suspensão de sua execução, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou, ainda, por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente previstas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado a CONCESSIONÁRIA, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;
- o) a não liberação, por parte da Administração da CONCEDENTE, de área, local ou objeto para a execução do serviço ou fornecimento, nos prazos contratuais;
- p) a ocorrência de caso fortuito ou de força maior regularmente comprovados, impeditivos da execução deste Contrato;

q) a contratação de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito anos e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, em conformidade com o Inciso XXXIII da Emenda Constitucional n.º 20, de 15/12/1998;

r) os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

II – A rescisão deste Contrato poderá ser:

a) determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nas alíneas “a” a “m” e “p” do item I.

b) amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração;

c) judicial, nos termos da legislação.

Parágrafo primeiro – A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

Parágrafo segundo – Quando a rescisão ocorrer com base nas letras “m” a “p” do item I desta cláusula, sem que haja culpa da CONCESSIONÁRIA, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito a:

a) pagamentos devidos pela execução deste Contrato até a data da rescisão; e

b) pagamento do custo da desmobilização.

Parágrafo terceiro – Ocorrendo impedimento, paralisação ou sustação deste Contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente por igual tempo.

Parágrafo quarto – A rescisão de que trata a alínea “a” do item II, acarreta as seguintes consequências, sem prejuízos das sanções previstas na Lei:

a) assunção imediata do objeto deste Contrato, no estado e local em que encontrar, por ato próprio da CONCEDENTE;

b) ocupação e utilização do local, instalações, equipamentos, material e pessoal empregados na execução deste Contrato, necessários à sua continuidade, na forma do inciso V do art. 58, da Lei n.º 8.666/93;

c) a aplicação das medidas previstas nas alíneas “a” e “b” deste Parágrafo fica a critério da CONCEDENTE, que poderá dar continuidade à obra ou ao serviço por execução direta ou indireta; e

d) na hipótese da letra “b” deste Parágrafo, o ato deverá ser precedido de autorização expressa do Ministro de Estado da CONCEDENTE.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DOS CASOS OMISSOS

I Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste Instrumento serão decididos pela CONCEDENTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993 e suas alterações posteriores, demais regulamentos e normas administrativas federais, que fazem parte integrante deste Contrato, independentemente de suas transcrições.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PUBLICAÇÃO

I Incumbirá à CONCEDENTE a publicação do extrato deste Contrato no Diário Oficial da União, conforme dispõe a legislação vigente.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

I Fica eleito o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária do Estado do Tocantins, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente Contrato.

II E assim, por estarem de acordo, ajustadas e contratadas, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente Contrato em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo assinadas.

Gurupi – TO, xx de xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx de 2016.

CONCEDENTE

CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

Nome:

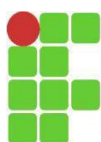
CPF:

Identidade:

Nome:

CPF:

Identidade:



ANEXO “A” – Do Contrato

TABELA DE ALIMENTOS PARA COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CARDÁPIO – RESTAURANTE

1. Carne bovina de 1ª qualidade, tipo extralimpa, isenta ao máximo de gorduras, em preparações diversas com cortes de contrafilé, alcatra, patinho, coxão mole. Sugestão de Preparos: Bife de panela; acebolado, à parmegiana, à milanesa, ao molho madeira, ao molho de legumes, carne de sol, paçoca, na chapa, strogonoff, chinesa;
2. Carne bovina de 2ª qualidade, tipo extralimpa, isenta ao máximo de gorduras, em preparações diversas. Sugestão de Preparos: ao molho diversos, almôndegas;
3. Frango de 1ª qualidade em preparações diversas apenas com cortes de coxa, contra-coxa, peito ou filé. Sugestão de Preparos: Grelhado, à parmegiana, ao queijo catupiry, empanado, xadrez, à cubana, na chapa, strogonoff, panqueca, à milanesa;
4. Peixe de 1º qualidade em preparações diversas com cortes de filé, badejo, merluza, robalo, pescada branca e dourado. Sugestão de Preparos: Frito cozida, moqueca, à delícia, ao molho branco;
5. Vísceras ou embutidos em preparações diversas com fígado de boi, dobradinha (bucha), linguiça, rabada, língua, mocotó;
6. Carne suína de 1ª qualidade em preparações diversas e feijoada;
7. Arroz branco longo fino tipo 1 (diariamente);
8. Arroz especial longo fino tipo 1 à grega, galinhada, risotos, com brócolis, com lentilhas, com milho, com passas e outros ;
9. Feijão com caldo tipo 1 (roxinho, preto, jalo, verde, fradinho, carioquinha, cavalo-claro, faveta) em preparações sem carnes (diariamente);
10. Feijão especial tipo 1 (tropeiro, tutu, feijoada, fava e outros) e outros;
11. Salada de vegetais do grupo A, B e C (item II – tabela de vegetais), separados ou mistos e não poderá repetir durante a semana (diariamente);
12. Massas (lasanha de carne ou frango, macarrão a bolonhesa, panquecas e outros);
13. Farofas variadas.

ANEXO “B” – Do Contrato

TABELA DE VEGETAIS PARA A COMPOSIÇÃO BÁSICA DO CARDÁPIO

GRUPOS			
VEGETAIS	FRUTAS		
“A”	“B”	“C”	“A”
Acelga	Abobrinha		Abacaxi
Agrião	Aspargo	Aipim Abóbora	Acerola
Aipó Alcachofra	Berinjela Bertalha	Batata Batata Baroa	Cajá
Alface Almeirão Broto de feijão	Brócolis Beterraba Cenoura	Batata-doce Batata baroa	Caju
Cebola	Couve	Inhame	Carambola
Cebolinha	Couve de Bruxelas	Mandioca	Goiaba
Coentro Ervilha	Couve-flor Chuchu	Milho verde	Jaca
Hortelã Manjericão	Espinafre Ervilha Torta		Laranja
Palmito	Jiló		Limão
Pepino	Maxixe Mostarda Nabo		Maracujá
Pimentão	Rabanete Repolho Quiabo		Melão
Rabanete Rúcula	Vagem		Mangaba
Salsa			Tangerina
Tomate			Tamarindo

ANEXO “C” – Do Contrato**PADRÃO DE REFERÊNCIA PARA QUANTIFICAÇÃO DO PER CAPITA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

ALIMENTO	PER CAPITA
Arroz	70g
Feijão	40g
Farinha de mandioca	20g
Macarrão espaguete	60g
Óleo	10ml
Sardinha	30g
Extrato de tomate	15g
Vinagre	5ml
Sal	4g
Tempero completo	4g
Charque bovino industrializado	50g
Milho em conserva	5g
Ervilha em conserva	5g
Carne Bovina de 1 ^a	100g
Carne Bovina de 2 ^a	100g
Frango	100g
Peixe	100g
Salsicha	30g
Verduras	30g
Legumes	30g
Hortaliças	30g
Frutas para salada	20g

ANEXO “D” – Do Contrato

PADRÃO DE REFERÊNCIA PARA QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

1. Óleos deverão ser utilizados somente os de origem vegetal. As sobras de óleos utilizadas em frituras não poderão ser reaproveitadas.
2. Azeites deverão ser de boa qualidade e sem qualquer mistura de outros óleos.
3. Itens não mencionados, os demais gêneros e materiais de consumo não relacionados e que objetivam atender o contrato de concessão a que se refere este anexo deverão observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos mencionados para os demais itens.
5. Carne bovina e suína tipo extra limpo, isenta ao máximo de gorduras.
6. Aves tipo granja, fresca.
7. Peixes deverão ser usados ou filés de peixe de boa qualidade.
8. Linguiças deverão ser fornecidas as do tipo “pura”, isto é, fabricadas unicamente de carne suína ou de frango, sem misturas.
9. Presunto os tipos a serem fornecidos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura.
10. Frios e outros embutidos deverão ser sempre de boa qualidade e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor, deverão conter o carimbo do SIF, o nome do fabricante e a data de validade.

ANEXO “E” Do Contrato

UNIFORMES

1. Os uniformes terão a seguinte composição e serão fornecidos 02 conjuntos completos a cada empregado no início da execução do contrato:
 - camisa ou blusa branca;
 - calças compridas escuras;
 - avental longo na cor branca em tecido tipo brim de puro algodão;
 - proteção para o cabelo (gorro ou toca);
 - luvas;
 - máscaras;
 - botas/calçados fechados com saltos baixos e solado antiderrapante.

2. A partir da data prevista para início da execução do contrato, independente da data de entrega dos mesmos, deverá ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 04 (quatro) meses, ou a qualquer tempo no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após comunicação escrita da cedente, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;

3. A empresa fornecerá, ainda, uniformes apropriados às empregadas gestantes, substituindo-os sempre que estiverem apertados.

4. Os empregados responsáveis pela limpeza e conservação deverão receber além do uniforme específico, 01 (um) par de botas de borracha, cano médio.

Observação:

O uso de luvas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos, durante a montagem da rampa e o posicionamento de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante;

ANEXO “F” Do Contrato

PROCEDIMENTOS BÁSICOS

Para o funcionamento do Restaurante, a empresa deverá seguir os procedimentos mínimos e básicos de higiene abaixo listados:

1. DOS ALIMENTOS

1.1 As pessoas que trabalham na área de alimentação, devem dispensar alguns cuidados ao manusear os alimentos a fim de evitar contaminação dos mesmos, tais como:

- Lavar constantemente as mãos utilizando sabão e água em abundância;
- Não segurar os alimentos cozidos com as mãos;
- Não tocar nos alimentos se estiver com algum ferimento nas mãos;
- Lavar muito bem em água corrente as verduras, legumes e frutas, utilizando escovação manual, se for necessário, de forma a retirar todas as impurezas, colocando-as de molho em solução clorada para desinfecção;
- Manter os alimentos sempre cobertos;
- Cozinhar muito bem os alimentos;
- Não falar, tossir, ou espirrar sobre os alimentos;
- Não utilizar sob hipótese alguma, alimentos com prazo de validade vencido.

2. DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

2.1. Para evitar a contaminação dos utensílios e equipamentos deverá ser diariamente observada os aspectos de higiene de todo o material utilizado durante o dia, sendo rigorosamente proibido a reutilização de utensílios anteriormente utilizados e não lavados.

- a) Lavar os utensílios que caírem no chão;
- b) Deixar os utensílios limpos sempre cobertos;
- c) Utilizar espátula ou esponja para retirar restos de alimentos dos pratos sujos evitando o contato das mãos nos utensílios, onde os alimentos são colocados;
- d) Retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas e demais itens, que estiverem lascados, trincados ou manchados;
- e) Os pratos, talheres, bandejas, devem ser higienizados com álcool, após a lavagem;
- f) Servir as refeições em pratos de louça branca, sobre bandejas perfeitamente estáveis e de boa qualidade, forradas com papel descartável contendo a logomarca da empresa, os talheres deverão se encontrar ensacados (individualmente), e os lanches entregue aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados, ou envolvidos em embalagens especiais;
- g) Diariamente proceder á limpeza geral dos móveis e equipamentos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, mesa de inox e os utensílios/eletrodomésticos da cozinha, inclusive talheres, pratos e bandejas) com produtos adequados;

3. DO AMBIENTE

3.1. Para evitar a contaminação do ambiente deverá ser diariamente observada os aspectos de higiene das áreas que compõem as cozinhas, os restaurantes e áreas adjacentes, despensas, escritório da empresa, conservando-as no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança, além da limpeza diária da parte externa da Lanchonete.

3.2. Em qualquer momento, antes, durante e depois do horário das refeições, deverá ser efetuada limpeza do local, por empregado especializado e específico e que não exerça outras atividades;

3.3. Após o término do horário de almoço, proceder diariamente à limpeza de pias, sifões, torneiras, registros, trincos das portas e demais metais, cromados, utilizando produtos específicos para cada tipo de material;

3.4. Lavagem geral e completa dos pisos internos, cuidando do fechamento dos ralos quando da remoção de lixo. Não varrer. Desinfecção, higienização do ambiente, superfícies, bancadas, e outros;

3.5. Os panos utilizados para higiene de piso devem ser lavados em local apropriado, preferencialmente em tanques próprios equipados com torneiras de água corrente e ralos encanados aos esgotos, com detergentes adequados, após o que devem ficar de molho em soluções cloradas por no mínimo uma hora;

3.6. Semanalmente deverá ser efetuada limpeza de acordo com os seguintes critérios:

a) Limpeza dos filtros dos terminais do sistema de exaustão e coifas até a completa remoção da gordura ali acumulada;

b) Lavagem e limpeza completa das paredes azulejadas, vidros e esquadrias, grades, considerando os lados interno e externo;

c) Limpeza das paredes pintadas, portas, rodapés e móveis com flanela úmida e detergente neutro;

ANEXO “G” – Do Contrato

PREÇOS MÁXIMOS A SEREM OFERTADOS

TIPO	DESCRIÇÃO	Preço (estimado)
Refeições	Tipo Bandeirão	R\$ XX,XX
Lanches	Cesta de Lanches descrita no Projeto Básico	R\$ XX,XX

(1) A título de informação, atualmente o quadro estimado, composto de alunos, servidores públicos e terceirizados do IFTO – *Campus Gurupi*, é o seguinte:

PÚBLICO	QUANTIDADE ESTIMADA VINCULADO A INSTITUIÇÃO
Discentes:	Matutino e Vespertino: 182 alunos; Noturno: 181 alunos.
Servidores:	108 (cento e oito)
Terceirizados:	36 (trinta e seis)
Total:	507 (quinhentos e sete) aproximados

(O quadro de pessoal informado acima constitui-se em apenas um parâmetro para possibilitar a cotação. Portanto, não gera qualquer obrigação para o IFTO, no que se refere à demanda atual ou futura, considerando que o consumo dos produtos está diretamente relacionado com a qualidade, o preço praticado e a concorrência de outros possíveis fornecedores, especialmente daqueles situados próximos ao *Campus Gurupi*).

(A estimativa do número de lanches e o valor arrecadado diariamente pelo concessionário não está descrito no edital e seus anexos.)