

MINUTA DE CONTRATO Nº XX/20XX

REFERÊNCIA: CONCORRÊNCIA Nº 01/2015

PROCESSO Nº: PROCESSO Nº 23502.000714.2015-68

OBJETO: CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO

**MINUTA DE CONTRATO 01/2015 DE
CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE IMÓVEL
DESTINADO À EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS
DE LANCHONETE/CANTINA QUE ENTRE SI
CELEBRAM O IFSULDEMINAS, CAMPUS
Pouso Alegre E XXXXXXXXXXXX PARA OS FINS
QUE ESPECIFICA.**

Pelo presente instrumento particular, e na melhor forma de direito, de um lado, como CONTRATANTE o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais - IFSULDEMINAS, Campus Pouso Alegre, inscrito no CNPJ sob o n.º 10.648.539/0008-81, situado na Estrada do Aeroporto, 1730, Bairro Aeroporto, CEP: 37.550-000, neste ato representada pelo seu Diretor-Geral Pró-Têmpore Marcelo Carvalho Bottazzini, brasileiro, casado, residente e domiciliado na cidade de Pouso Alegre, Minas Gerais, CEP 37550-000, CPF n.º 073.598.628-25, nomeado pela Portaria Ministerial nº 689 de 27 de maio de 2010, e do outro lado como CONCESSIONÁRIA a empresa XXXXXXXXXXXX, inscrita CNPJ sob n.º XXXX, com sede à XXXX, nº XX, BAIRRO, XXXX – XX, proponente em processo de Licitação n.º 23502.000714.2015-68, Modalidade Concorrência nº 01/2015, Tipo Menor Preço, em observância às disposições contidas na Lei nº 6.120/74, na Lei nº 8.987/95 e no Decreto Lei nº 9.760/46 e legislação correlata, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, atualizada, representada neste ato pelo XXXXXXXXXXXX, inscrito no CPF – MF sob Nº XXXXXXXX, portador da Cédula de Identidade nº XXXXXXXX, residente em XXXX - XX, CEP XXXX, tem entre si, justos e contratados, e mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1. O presente instrumento tem por objeto a concessão onerosa de espaço público de espaço físico de 445 m², providos de 30 mesas e 180 cadeiras de refeitório à empresa especializada no ramo de produção, fornecimento e exploração de alimentação coletiva visando atender refeições

tipo almoço, café da manhã, café da tarde e lanche da noite e comercialização de produtos alimentícios (lanches e refeições) e bebidas não alcoólicas.

2. A empresa CONCESSIONÁRIA deverá fornecer equipamentos, mão de obra, utensílios, matéria-prima próprios na preparação, produção e comercialização dos alimentos.

3. Endereço para execução do contrato – Avenida Maria da Conceição Santos, nº 1.730, bairro Parque Real, Pouso Alegre – Minas Gerais

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO.

1. Para a presente concessão onerosa de uso de espaço físico foi instaurado procedimento de licitação, na modalidade de Concorrência, do tipo menor preço, sendo que o contido nos autos do processo nº 23502.000714.2015-68 e a proposta do(a) CONCESSIONÁRIO(A) passa a fazer parte integrante deste contrato, independente de suas transcrições.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS VALORES DA CESSÃO ONEROSA DO ESPAÇO PÚBLICO E DAS REFEIÇÕES

1. O valor mensal pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa de imóvel do IFSULDEMINAS, Campus Pouso Alegre, considerando avaliação técnica feita por corretor do município, é de R\$ 2.166,67 (dois mil, cento e sessenta e seis reais e sessenta e sete centavos).

2. O valor máximo por almoço será de R\$ X,XX (XXXXX), R\$ X,XX (XXXXX) por café da manhã e café da tarde (cada) e R\$ X,XX (XXXXX) por lanche da noite.

3. A CONCESSIONÁRIA providenciará, às suas custas, alvará de funcionamento, aprovação de toda e qualquer documentação exigida pelos poderes competentes dos serviços públicos, incluindo vigilância sanitária, para execução dos trabalhos objeto desta licitação;

4. o pagamento do valor devido pela CONCESSIONÁRIA deverá ser feito até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao do uso do espaço, sendo que o primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte da CONCESSIONÁRIA;

5. após a realização do pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá enviar o comprovante do mesmo para a CONCEDENTE no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos a contar do vencimento;

6. o atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a CONCESSIONÁRIA multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 1% (um por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso;

7. o não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela direção do Câmpus Pouso Alegre do IFSULDEMINAS será aplicada às sanções previstas no art. 87 da Lei 8.666/93;

8. após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a cessão de uso será automática e unilateralmente cancelada pelo IFSULDEMINAS, perdendo a CONCESSIONÁRIA em favor do CONCEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial;

9. dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao

Contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por ato da Reitoria do IFSULDEMINAS ou por dispositivo legal;

10. se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível à CONCESSIONÁRIA, no todo ou em parte, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, excluindo-se os domingos do período de inacessibilidade;

11. durante os períodos de férias e recesso escolar e em períodos de paralisações igual ou superior a 15 (quinze) dias, em que a demanda seja comprovadamente reduzida, mediante requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa será reduzido pela CONCEDENTE em até 50% (cinquenta por cento) de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do contrato com a execução do serviço;

12. para o cálculo do percentual de desconto a ser concedido, será utilizada a seguinte fórmula: $D = (R/M) \times 100$; onde: D = % de redução na concessão onerosa no mês de recesso; R = nº refeições servidas no mês de recesso; e M = média de refeições servidas nos meses sem recesso;

13. o requerimento para redução do valor deverá ser entregue à Coordenação de Administração e Finanças do Câmpus Pouso Alegre, que o encaminhará aos responsáveis pela análise e deferimento, se de acordo, do pedido.

CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA

1. A vigência da concessão onerosa de uso será de 12 (doze) meses, a contar da data da publicação do extrato do contrato no DOU, podendo ser prorrogado por igual período, desde que haja conveniência para o IFSULDEMINAS. Caso não haja, o contrato será rescindido, sem direito a qualquer tipo de indenização por parte da CONCESSIONÁRIA.

CLÁUSULA QUINTA-DOS VALORES DO CONTRATO, DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E REAJUSTES

1. O valor global estimado para cobertura da despesa deste contrato é de R\$908.000,00 (novecentos e oito mil reais), e será realizada através da fonte de recurso 0100000000, PTRES 088443, PI L2994P23AEN, natureza de despesa 339039.41, conforme NE nº **XXXXXXXXXX**.

2. O valor da concessão é estimado em R\$ 2.166,67 (dois mil, cento e sessenta e seis reais e sessenta e sete centavos) mensais e 26.000,04 (vinte e seis mil reais e quatro centavos) anuais.

3. os valores da concessão e das refeições poderão ser reajustados e corrigidos anualmente, de acordo com o IGPM (FGV) e na falta deste, pelo INPC (IBGE), ou, outro índice substitutivo.

4. Os reajustes somente poderão ser aplicados pela primeira vez após um ano contado da data da apresentação da proposta;

5. Após esse interregno elas poderão ser aplicadas anualmente;

CLÁUSULA SEXTA- DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DA LANCHONETE E ATENDIMENTO

1. Os serviços serão prestados nas dependências do IFSULDEMINAS – Câmpus Pouso Alegre, localizado na Avenida Maria da Conceição Santos, nº 1.730, Bairro Parque Real, Pouso Alegre – Minas Gerais ;
2. os serviços, objeto do contrato a ser celebrado, serão prestados pela empresa vencedora de segunda-feira a sexta-feira nos seguintes horários:
3. o restaurante e a lanchonete atenderá no horário compreendido entre 8h00 e 22h00;
4. aos alunos dos cursos técnicos integrados ao ensino médio subsidiados pela CONCEDENTE, as refeições deverão ser servidas entre 11h30 e 13h30m (almoço); o café da manhã deverá ser servido entre 07 e 08h15m e o café da tarde entre 14h30 e 14h45;
5. aos alunos dos cursos técnicos subsequentes e Proeja subsidiados pela CONCEDENTE, os lanches deverão ser servidos entre 20h40 e 20h55.
6. a lanchonete e restaurante deverá funcionar aos sábados e/ou domingos, em casos excepcionais, de acordo com a necessidade, mediante comunicação prévia de 48 horas da CONCEDENTE.
7. O horário de funcionamento do restaurante e da lanchonete poderá ser alterado, por determinação da CONCEDENTE, a critério da direção do câmpus, em atendimento à demanda dos comensais, cabendo à CONTRATADA se adequar à mudança em até 48 (Quarenta e oito) horas úteis após a comunicação;
8. Havendo demanda manifesta dos comensais, poderá ser solicitado à CONTRATADA a distribuição do café e da refeição do almoço aos sábados letivos, através de comunicação expressa da administração do câmpus com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência;
9. Nos períodos de recesso escolar deverão ser disponibilizados os serviços de lanchonete;
10. Aos sábados, durante o período de férias escolares, após os dias de realização das provas finais, em feriados e recessos oficiais, somente com autorização da CONCEDENTE poderá ser reduzido o horário ou dispensado o fornecimento dos cafés e das refeições e/ou serviços da lanchonete, respeitando-se a demanda dos comensais.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PAGAMENTO

1. A CONCESSIONÁRIA efetuará, mensalmente, o recolhimento do valor de R\$ 2.166,67 (dois mil, cento e sessenta e seis reais e sessenta e sete centavos), correspondente à concessão de uso através de Conta Única da União, até o décimo dia do mês subsequente ao uso, sendo de sua responsabilidade gerar a Guia de Recolhimento da União – GRU para a Unidade Gestora promotora desta Licitação, com código de recolhimento adequado ao objeto licitado, devendo apresentá-la quitada ao setor de finanças do IFSULDEMINAS - Câmpus Pouso Alegre ou ao fiscal do contrato, até o décimo quinto dia do mês subsequente ao mês de referência;
2. o pagamento devido pela CONCESSIONÁRIA, quando referir-se a fração de mês, será o

valor mensal contratado, dividido por trinta e multiplicado pela quantidade de dias que a concessão esteve em vigor;

3. nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que o CONCEDENTE não tenha concorrido de alguma forma para tanto, a CONCESSIONÁRIA deverá pagar a taxa de encargos moratórios devida, entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento, sem prejuízo das disposições do item 10 e seus subitens.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

1. Apresentar suas normas internas na assinatura do contrato;
2. permitir acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA ao local de execução dos serviços;
3. impedir que terceiros estranhos ao contrato executem o serviço;
4. prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pela CONCESSIONÁRIA;
5. coordenar e monitorar as ações pertinentes ao desenvolvimento das atividades executadas pela CONCESSIONÁRIA;
6. comunicar à CONCESSIONÁRIA as irregularidades relacionadas com a execução dos serviços;
7. fiscalizar e acompanhar a execução do objeto contratado, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;
8. verificar diariamente as condições de higiene, de limpeza e de asseio dos equipamentos, do ambiente e dos funcionários onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações;
9. examinar a quantidade e a qualidade dos lanches/refeições preparadas pela empresa;
10. aprovar os cardápios, elaborados pela nutricionista da empresa vencedora do certame, quinzenalmente;
11. exigir o afastamento e/ou substituição, nos prazos estipulados, de qualquer empregado da CONCESSIONÁRIA ou preposto cuja atuação, permanência ou comportamento forem julgados prejudiciais e inconvenientes à execução dos serviços ou às normas da CONCEDENTE;
12. exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da empresa que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante a qualificação econômico-financeira;
13. rejeitar, no todo ou em parte, o serviço executado em desacordo com o contrato.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

1. Admitir, administrar, coordenar e avaliar sob sua exclusiva responsabilidade, os profissionais necessários à prestação dos serviços objeto desta contratação;
2. atender as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo, acondicionamento para preparo dos produtos a serem comercializados, a fim de se garantir a qualidade higiênico-

sanitária, nutritiva e sensorial das refeições;

3. designar formalmente um preposto, no ato da assinatura do contrato, com poderes para operacionalizar o contrato, assumindo o gerenciamento de todas as atividades inerentes ao seu fiel cumprimento;
4. será de responsabilidade do preposto o gerenciamento dos serviços contratados e a responsabilidade administrativa por todos os profissionais alocados aos serviços que compõem o objeto desta contratação;
5. garantir a execução dos serviços, de acordo com as normas específicas vigentes, sem interrupção, substituindo, sem ônus para a CONCEDENTE, a ausência de qualquer prestador de serviço, independentemente do motivo;
6. substituir em 48 horas a partir da comunicação formal, salvo motivo justificado a critério do gestor do contrato, aquele cuja atuação, permanência ou comportamento forem julgados prejudiciais e inconvenientes à execução dos serviços ou às normas da CONCEDENTE;
7. responsabilizar-se pelo transporte de seus empregados, por meios próprios ou mediante fornecimento de vale-transporte, para cobertura do trajeto residência/local do trabalho e vice-versa;
8. capacitar a equipe de profissionais alocada aos serviços desta contratação sempre que se fizer necessário, considerando a evolução ou mudança metodológica ou tecnológica;
9. manter os profissionais alocados aos serviços devidamente identificados e uniformizados, fornecendo os equipamentos de proteção individual (EPI) e coletiva necessários e, no mínimo, 5 conjuntos de uniformes a cada funcionário, no primeiro semestre, e 2 conjuntos de uniformes a cada funcionário a cada semestre, a partir do segundo semestre de vigência do contrato, sendo estes de acordo com o clima da região e com o disposto no respectivo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, vedado o desconto dos respectivos custos nos salários;
10. no caso de omissão da obrigatoriedade de fornecimento de uniformes no Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, fornecer no mínimo os conjuntos de uniforme previstos no Termo de Referência, vedado o desconto dos respectivos custos nos salários;
11. responder por quaisquer prejuízos que seus empregados ou prepostos causarem à CONCEDENTE ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus e responsabilidade decorrentes;
12. controlar, em conjunto com o CONCEDENTE, os materiais e bens sob a guarda da CONCESSIONÁRIA, que se responsabilizará por danos e extravios a que deu causa, ficando obrigada ao ressarcimento respeitada a identidade dos objetos;
13. acatar as recomendações da fiscalização do CONCEDENTE, facilitando a ampla ação desta, com pronto atendimento aos pedidos de esclarecimento porventura solicitados;
14. comunicar à CONCEDENTE, por escrito, qualquer anormalidade verificada na execução dos serviços e prestar os esclarecimentos necessários;
15. atender as normas de higiene, medicina e segurança do trabalho durante a execução dos serviços;
16. responsabilizar-se pelos encargos fiscais, comerciais, previdenciários e obrigações

sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONCEDENTE;

17. responsabilizar-se pelos encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas à execução do contrato;
18. responsabilizar-se pelas providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho;
19. manter sob sigilo, não divulgando dados, informações, documentos e processos aos quais tiver acesso em decorrência da execução do serviço;
20. cumprir os prazos estabelecidos para as atividades definidas no contrato;
21. não empregar pessoas que seja cônjuge, companheiro ou parentes, consanguíneos ou afins, em linha reta ou colateral até terceiro grau, dos servidores, empregados requisitados ou detentores de cargos em comissão do CONCEDENTE;
22. manter durante a vigência, todas as condições que ensejaram a contratação, particularmente no que tange à regularidade fiscal e obrigações trabalhistas e previdenciárias;
23. cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos não previstos nesta relação de obrigações;
24. cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos não previstos nesta relação de obrigações, após reincidência formalmente notificada pelo Agente Fiscalizador;
25. pagar os salários e quando cabível, entregar os vales-transporte e/ou tíquetes-refeição, nas datas previstas na legislação pertinente;
26. não permitir que os seus empregados se pronunciem em nome da CONCEDENTE;
27. atender, prioritariamente, os alunos, os servidores, terceirizados e os visitantes da CONCEDENTE, oferecendo aos mesmos, serviços eficientes e tratamento cortês;
28. aceitar que, por conveniência administrativa, a CONCEDENTE possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada, desde que, comunicando a empresa, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;
29. responsabilizar-se pela organização e controle da entrada do comensal na cantina e restaurante, bem como arranjo físico interno, mantendo um ambiente tranquilo para a realização das refeições;
30. a CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se totalmente pela aquisição e instalação do gás GLP, que será consumido, no atendimento do objeto desta licitação, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;
31. a CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva de todo equipamento e instalações destinadas a operacionalização das atividades, objeto desta licitação, e manter em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza o espaço concedido e de uso comum da cantina e restaurante;
32. a CONCESSIONÁRIA 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 da CONCEDENTE.
33. **A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante:**
34. A utilização das dependências, cedida pela CONCEDENTE, onde a alimentação será

preparada, separada em porções ou pesada e distribuída pela CONCESSIONÁRIA;

35. o fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, talheres, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros, mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais;

36. será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos da CONCEDENTE à disposição da CONCESSIONÁRIA.

37. **A prestação de serviços de nutrição e alimentação, envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições e cafés será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá estar de acordo com:**

38. armazenagem adequada de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

39. controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

40. transporte da alimentação a ser distribuída, do local de preparo até o local de distribuição, se necessário, em condições higiênico-sanitárias, temperatura e conservação adequadas;

41. higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela;

42. os alimentos que por força de sua comercialização não puderem ser completamente protegidos por invólucros, devem ser abrigados em dispositivos adequados para evitar a contaminação e serão manuseados ou servidos mediante o emprego de utensílios que sirvam para evitar o contato direto com as mãos;

43. os alimentos deverão ser sempre mantidos afastados de saneantes, desinfetantes, solventes, produtos de perfumaria, combustíveis líquidos e congêneres;

44. a sacaria utilizada no acondicionamento dos alimentos deve ser de primeiro uso, sendo proibido o emprego de embalagens que já tenham sido usadas para produtos não comestíveis ou aditivos;

45. é proibida, na elaboração de massas e recheios para pastéis, empadas e produtos afins, a utilização de óleos e gorduras que serviram previamente em frituras, devendo estas massas e recheios serem preparados no próprio dia. Não se deverá utilizar gorduras ou óleo de frituras em geral, assim que apresentarem sinais de saturação, modificações em sua coloração ou presença de resíduos queimados;

46. é proibida a venda de leite sem pasteurização ou fora dos padrões de conservação e acondicionamento;

47. além do disposto em normas técnicas específicas de saúde pública, as chamadas "vitaminas vivas", compreendendo igualmente quaisquer sucos e refrescos artificiais ou de frutas naturais, obedecerão às seguintes exigências: serão elaborados no momento de serem servidos ao consumidor, com todo rigor de higiene; serão usadas em sua elaboração frutas frescas, em perfeito estado de conservação ;

48. 9.34.11. os alimentos industrializados servidos só poderão ser aqueles registrados nos órgãos públicos competentes;

49. 9.34.12. leite, carnes, derivados e outros alimentos de origem animal deverão ser adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Fiscal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador municipal;
50. 9.34.13. a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer somente temperos industrializados, sendo proibida a utilização de temperos caseiros, tipo maionese, molhos, pimenta e catchup;
51. 9.34.14. a CONCESSIONÁRIA deverá manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, observando o padrão de qualidade, quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;
52. 9.34.15. a CONCESSIONÁRIA deverá garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados.
53. **Constituem proibições no interior da cantina e restaurante :**
- a) fumar;
 - b) varrer a seco;
 - c) permitir a entrada ou a permanência de quaisquer animais nas instalações;
 - d) ter, em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes, desinfetantes e produtos similares).
54. **É vedado o fornecimento dos seguintes produtos na cantina e restaurante :**
55. todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;
56. todo e qualquer tipo de tabaco;
57. todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico-farmacêutico;
58. todo e qualquer tipo de produto que não seja destinado ao fornecimento de alimentação e de bebida, objeto deste termo, tais como chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e outros produtos estranhos ao objeto deste termo de referência;
59. a CONCESSIONÁRIA deverá dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento nos horários de funcionamento da cantina e restaurante, devendo sempre oferecer atendimento cordial, rápido e eficiente.
- 60.
61. **Dos mobiliários, equipamentos e utensílios**
62. a CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela aquisição de todos os equipamentos, utensílios e mobiliários necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto desta licitação, tais como cuba *self service*, refrigeradores, freezers, balcões de frios e quentes, estufas, fogões, liquidificadores, pratos, bandejas, copos, talheres, dentre outros, exceto as cadeiras e mesas de refeitório, sendo os equipamentos preferencialmente de nível de eficiência energética A (selo Procel); e na falta deste, nível de eficiência energética B (selo Procel).
63. a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de louça, talheres em aço inox, copos, bandejas plásticas de boa qualidade para acondicionamento dos pratos e outros itens das refeições;
64. não serão permitidos utensílios apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará ao recolhimento imediato pela fiscalização;
65. apresentar, sempre que solicitado pelo Gestor do Contrato, amostras de qualquer

material a ser empregado nos serviços.

66. Limpeza e desinfecção dos ambientes, mobiliários, utensílios e equipamentos e higiene pessoal

67. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a execução, supervisão, treinamento de pessoal para a limpeza e desinfecção dos ambientes, mobiliários, utensílios e higiene pessoal;

68. todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar, ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores. Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento devem ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória, especialmente nos períodos de inverno ou notória disseminação de doenças respiratórias;

69. as pessoas que manipulam alimentos não podem praticar ou possuir hábitos dentro do Câmpus ou condições capazes de prejudicar a limpeza, a sanidade dos alimentos, a higiene dos estabelecimentos e a saúde dos consumidores;

70. é responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, devendo observar os critérios estabelecidos na legislação vigente, inclusive para higiene pessoal e com a utilização moderada e cuidadosa de saneantes domissanitários e, quando possível, substituí-los por outros métodos e produtos menos agressivos ao meio ambiente;

71. além de optar por produtos ecológicos, a CONCESSIONÁRIA deve tomar providências no dia-a-dia para diminuir o impacto ambiental dos produtos de limpeza convencionais, como algumas sugestões abaixo transcritas:

72. evitar adquirir produtos em cuja fórmula constem componentes como cloro, formaldeído e solventes. Não utilizar produtos, sem embalagem própria ou rótulos que descreva os conteúdos químicos e indique o fabricante;

73. procurar conhecer e testar os produtos de limpeza ecológicos que existem no mercado. Dentro dos produtos industrializados existe grande mistura de substâncias que podem não estar indicadas nos rótulos;

74. dar preferência aos produtos que sejam biodegradáveis e que tenham selo de certificação. Isso significa que a empresa passou por uma avaliação sobre os processos e matérias-primas utilizadas;

75. os produtos químicos domissanitários, utilizados na execução dos serviços deverão estar devidamente registrados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e atender às orientações das normas que regulam sua produção, utilização e descarte, conforme Portaria MS nº 1.634, de 29 de outubro de 1997, Resolução - RDC nº 184, de 22 de outubro de 2001, Resolução - RDC nº 221, de 06 de dezembro de 2001, Resolução - RDC nº 180, de 03 de outubro de 2006 e demais normas vigentes.

76. a CONCESSIONÁRIA deverá realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir sua atração, abrigo, acesso e/ou sua proliferação, além de manter um programa periódico de desinsetização e desratização de

acordo com as necessidades do local;

77. as empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pela Agência Nacional e Vigilância Sanitária e comprovar o seu registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, ou outro equivalente;

78. as empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso dos inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade dos produtos utilizados nesses serviços e o tempo necessário de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação desses produtos químicos deverão usar uniformes e outros equipamentos de segurança de acordo com a legislação em vigor;

79. a CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado e providenciar a retirada de todos os alimentos e utensílios do local onde será realizado o serviço;

80. a dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos e animais mortos e asseio das instalações. A dedetização e a faxina deverão ser acompanhadas, por servidor especialmente designado pela direção da CONCEDENTE. Os comprovantes de dedetização e desratização deverão permanecer no estabelecimento para possíveis fiscalizações;

81. é responsabilidade da CONCESSIONÁRIA disponibilizar todos os recipientes para coleta de resíduos, um para reciclável e outro para o orgânico, que deverão existir na área interna e externa da cantina e restaurante, em número suficiente à demanda. Esses recipientes deverão ser adequados, de fácil limpeza, providos de tampo, acionados por pedal e com acondicionamento para sacos de lixo apropriados, ou recipientes descartáveis;

82. é responsabilidade da CONCESSIONÁRIA 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 Administração, separando aqueles possíveis de serem reciclados;

83. a CONCESSIONÁRIA deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, a área destinada alimentação, os utensílios, as áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor, como toalhas de mesa ou similar, panos de copa, cozinha e esfregões, empregando-se produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros;

84. a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar toalhas de papel ou secador térmico para a secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. Deverá ser disponibilizado álcool em gel no ambiente da cantina e restaurante para higiene dos usuários;

85. todas as pessoas que trabalharem na cantina e restaurante deverão utilizar vestuário predominantemente na cor branca, adequado à natureza do serviço; sendo expressamente vedado o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga;

86. todas as pessoas que trabalharem na cantina e restaurante deverão utilizar EPIs, como máscaras, toucas para o cabelo, luvas e outros que se fizerem necessários;

87. é de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a qualidade dos serviços a serem oferecidos à comunidade, cabendo-lhes indenizar a qualquer cliente da comunidade do IFSULDEMINAS – alunos, servidores, terceirizados e visitantes, por danos causados em consequência da ingestão de alimentos deteriorados, comprovadamente, após sindicância administrativa.



CLÁUSULA DEZ - FASES DE IMPLEMENTAÇÃO E PRAZOS

1. o prazo para início do funcionamento da cantina e restaurante será de no máximo 20 (vinte) dias corridos, contado a partir do conhecimento, por parte da CONCESSIONÁRIA, da Ordem de Serviço, documento equivalente ou qualquer outra forma de aviso formal;
2. o início do funcionamento condiciona-se à apresentação das licenças, alvarás, autorizações ou equivalentes dos órgãos de fiscalização sanitária e do corpo de bombeiros .
3. as hipóteses de rescisão do ajuste, bem como a disciplina aplicável em tais casos, são aquelas previstas no instrumento de contrato, nos termos dos artigos 78 a 80 da Lei nº 8.666/1993.

CLÁUSULA ONZE - DAS SANÇÕES

1. Conforme o artigo 81 da Lei nº 8.666/1993, a recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas;
2. o não cumprimento das obrigações contratuais pela CONCESSIONÁRIA ensejará a aplicação das penalidades prevista nos artigos 86 a 88 da Lei nº 8.666/1993, a saber:
3. advertência, em caso de falta(s) leve(s) que não acarrete(m) prejuízos de monta ao interesse da Instituição, a qual, a despeito delas, será atendida. Em caso de falta que venha inviabilizar a execução do contrato, a advertência poderá culminar com a rescisão do contrato;
4. multa moratória pelo atraso no início das atividades de cantina e restaurante correspondente a um por cento sobre o valor do aluguel, por dia de atraso, até o limite de dez dias. Transcorrido esse prazo sem que a CONCESSIONÁRIA tenha iniciado as atividades ficará caracterizada a inexecução do contrato, ensejando sua rescisão;
5. multa moratória pelo atraso no pagamento da concessão correspondente a um por cento sobre o valor do aluguel, por dia de atraso, até o limite de trinta dias. Constatada a inadimplência além desse prazo ficará caracterizada a inexecução do contrato, ensejando sua rescisão;
6. multa moratória pelo atraso na apresentação do comprovante do pagamento do aluguel correspondente a zero vírgula um por cento sobre o valor do aluguel, por dia de atraso, até o limite de trinta dias, desde que posteriormente fique constatado que o pagamento, pela CONCESSIONÁRIA, foi efetuado anteriormente ao prazo previamente definido para apresentação de tal comprovante;
7. multa compensatória correspondente a dez por cento do valor referente à soma dos alugueis do período de concessão não cumprido, quando da rescisão contratual decorrente de descumprimento de obrigações pela CONCESSIONÁRIA;

8. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração por prazo de até dois anos, quando do acometimento de infração capaz de deixar pendente, total ou parcialmente, o contrato acordado, inviabilizando sua execução, com prejuízos ao interesse da Instituição (Inciso III, Art. 87, Lei nº 8.666/93);
9. tal penalidade pode implicar suspensão de licitar e impedimento de contratar com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, seja na esfera federal, estadual, do Distrito Federal ou municipal, conforme Parecer nº 87/2011/DECOR/CGU/AGU e Nota nº 205/2011/DECOR/CGU/AGU e Acórdãos nº 2.218/2011 e nº 3.757/2011, da 1ª Câmara do TCU;
10. declaração de inidoneidade, em caso de comportamento doloso do contratado, 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 (Inciso IV, Art. 87, Lei nº 8.666/93);
11. as sanções previstas nos incisos III e IV, do Artigo nº 87, poderão ser aplicadas à CONCESSIONÁRIA, em razão dos contratos regidos pela Lei nº 8.666/1993, incidam nos motivos dos incisos I, II e III, do Art. nº 88 da Lei nº 8.666/1993;
12. também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, previstas no subitem anterior, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:
 - a) tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;
 - b) tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
 - c) demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a administração em virtude de atos ilícitos praticados;
13. a CONCESSIONÁRIA responderá por perdas e danos que vier a sofrer a CONCEDENTE ou terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, da CONCESSIONÁRIA ou de seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais, a que estiver sujeita;
14. a aplicação de qualquer penalidade não exclui a aplicação da multa;
15. 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 9.784/1999;
16. caso o CONCEDENTE determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela administração, por meio de GRU – Guia de Recolhimento da União;
17. nas infrações aqui não definidas expressamente, 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. No caso de aplicação multa, o valor não poderá ultrapassar a dez por cento do valor total do contrato correspondente ao aluguel pela concessão;
18. as penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF;
19. as sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou,

	<p align="center">MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS REITORIA COORDENADORIA DE CONVÊNIOS E GESTÃO DE CONTRATOS</p>	
---	--	---

no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

1 DO RECEBIMENTO

1. O objeto da presente licitação será aceito pela CONCEDENTE, em conformidade com o Art. 74, da Lei n ° 8.666/93 com suas posteriores alterações;
2. a Administração rejeitará, no todo ou em parte, o serviço executado em desacordo com os termos do edital e seus anexos;
3. todos os serviços de que trata esta licitação deverão obedecer às especificações constantes do edital e seus anexos.

CLÁUSULA DOZE - DA DENÚNCIA, MULTA E DA RESCISÃO

1. O presente contrato poderá ser denunciado, por acordo entre as partes, mediante notificação expressa, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da data desejada para o encerramento, de conformidade com o art. 79, inciso II da Lei no 8.666/93.
2. O presente contrato também poderá ser rescindido por conveniência da Administração sem que caiba a CONCESSIONÁRIA qualquer ação ou interpelação judicial nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei no 8.666/93.
3. No caso de rescisão administrativa ou amigável, esta deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada do Reitor do IFSULDEMINAS.
4. Havendo descumprimento das obrigações contratuais por qualquer das partes, a outra poderá rescindir o contrato, ficando o inadimplente sujeito às perdas e danos decorrentes de seu ato, sem prejuízo das demais cominações previstas neste edital e na legislação em vigor que regulamenta os processos de licitação (Lei 8.666/93).



CLÁUSULA TREZE – DA PUBLICAÇÃO DO EXTRATO

1. A publicação do presente instrumento, em extrato, no Diário Oficial do Estado, ficará a cargo da CONCEDENTE, no prazo e forma dispostos pela legislação pertinente.

CLÁUSULA QUATORZE – DO FORO E DEMAIS CONDIÇÕES

1. Para dirimir as questões oriundas do presente contrato, que se rege, onde for omissivo, pelas disposições da Lei 8.666/93, será competente o foro da Justiça Federal, Seção Judiciária de Minas Gerais, Subseção Judiciária de Pouso Alegre/MG, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que o seja. E por estarem, assim, justas e contratadas, assinam o presente instrumento, em 03 (três) vias de igual teor e forma, as quais para maior autenticidade, são também firmadas por duas testemunhas.

Pouso Alegre, XXXX de XXXXXXXX de 2015

	<p>MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS GERAIS REITORIA COORDENADORIA DE CONVÊNIOS E GESTÃO DE CONTRATOS</p>	
---	---	---

CONCEDENTE:

CONCESSIONÁRIA:

Marcelo Carvalho Bottazzini
Diretor-Geral
Campus Pouso Alegre

Instituto Federal de Educação, Ciência e
Tecnologia do Sul de Minas Gerais

TESTEMUNHAS:

Nome:

CPF:

Nome:

CPF: