

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS GUARAPARI
UASG: 158883

ANEXO IV - MINUTA DO TERMO DE CONCESSÃO

TERMO DE CONCESSÃO Nº __/20__, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO – IFES CAMPUS GUARAPARI E A EMPRESA ____.

A União, por intermédio do **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO – CAMPUS GUARAPARI**, Autarquia Federal, vinculada ao Ministério da Educação, criado pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, com sede na Alameda Francisco Vieira Simões, nº 720, Aeroporto, Guarapari/ES, inscrito no CNPJ 10.838.653/0017-65, neste ato representado pelo Diretor-Geral, o Professor Gibson Dall’Ortto Muniz da Silva, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade nº 248.397 SSP/ES e CPF nº 451.685.987-49 doravante denominada doravante designada **CONCESSIONÁRIA**, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da os termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº/20, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

O objeto do presente instrumento é, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

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

Objeto da contratação:

Item	Descrição	QUANTIDADE	VALORES

CLÁUSULA SEGUNDA – DOCUMENTOS APLICÁVEIS

2.1 Fazem parte integrante do presente contrato, como se nele efetivamente transcritos estivessem, os documentos a seguir relacionados do inteiro conhecimento das partes contratantes pelas mesmas devidamente rubricadas:

- a) ANEXO I – EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº xxx/20xx e seus anexos;
- b) ANEXO II – PROPOSTA DA CONTRATADA.

CLÁUSULA TERCEIRA – PRAZOS DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA DA CONCESSÃO

3.1 O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser estendido, por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, por sucessivos períodos, observado o limite previsto no artigo 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.

3.2 O início das atividades se dará em até 30 (trinta) dias corridos da data de solicitação formal da CONCEDENTE.

3.2.1 Findo o prazo estabelecido, caso não ocorra o início da execução do contrato, e não havendo má-fé das partes, o contrato será rescindido de pleno direito, não cabendo indenização a qualquer título.

3.3 Dentro de 90 (noventa) dias de antecedência para o término da contratação, a CONCEDENTE realizará minucioso levantamento de dados, através dos relatórios periodicamente entregues, quanto à qualidade dos serviços e adequação dos preços e valores praticados, a fim de que sejam verificadas as vantagens e viabilidade da renovação para a CONCEDENTE.

3.4 Caso haja prorrogação do contrato, o período anterior será contado para aplicação de toda e qualquer penalidade.

CLÁUSULA QUARTA – PAGAMENTO

4.1 O valor mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA, pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel), será de **R\$ XXXXXXXX (___)**. O licitante deverá considerar este valor como custo fixo para fins de apresentação das propostas.

4.2 O pagamento do valor do uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel) devido pela CONCESSIONÁRIA deverá ser efetuado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação de serviços, sendo que o primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte da CONCESSIONÁRIA.

4.3 A importância será paga através de Guia de Recolhimento da União (GRU), que deverá ser retirada junto a gestão e fiscalização do contrato.

4.4 Após a realização do pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá enviar o comprovante do mesmo para a gestão e fiscalização do contrato.

4.4.1 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.

4.4.2 O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela CONCEDENTE, será aplicada às sanções previstas na Lei 8.666/93.

4.4.3 Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a cessão de uso será automática e unilateralmente cancelada, perdendo a CONCESSIONÁRIA em favor da CONCEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

4.5 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, incluindo-se os domingos do período de inaccessibilidade.

4.6 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, a requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa poderá ser 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.

4.6.1 Mesmo que ocorra isenção ou redução no valor devido do aluguel pelos motivos citados anteriormente, a prestação do serviço da Cantina não poderá ser interrompida em momento algum, uma vez que existe a permanência de outras atividades desenvolvidas pela instituição, ou seja, por servidores ou por particulares.

4.6.2. 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.

4.6.2.1 O requerimento para redução do valor deverá ser entregue à Diretoria de Administração, que o encaminhará aos responsáveis pela análise e deferimento do pedido.

4.7 Será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA as despesas referentes ao consumo de energia elétrica e água, cujos valores corresponderão à indicação constante dos medidores instalados no local, cabendo à mesma a ligação dos mecanismos e os pagamentos, mediante os pagamentos mensais de Guias de Recolhimento da União (GRU) – emitidas pela Diretoria do Ifes – Campus Ibatiba.

4.8 As despesas com telefone, internet e gás ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, eximindo qualquer ônus para o Ifes – Campus Ibatiba.

CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTAMENTO

5.1 O pagamento do valor devido pelo uso do espaço público, decorrente da cessão onerosa, poderá ser reajustado a cada 12 (doze) meses, com base no Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M) do período, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo.

5.1.1 A solicitação de alteração no preço do aluguel, por parte da CONCESSIONÁRIA, deverá ser feita através de cálculos demonstrativos e justificativa devidamente fundamentada, a qual será analisada pela Administração do campus.

5.1.2 Dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao Contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por ato da Administração do campus ou por dispositivo legal.

5.2 Os preços das refeições e lanches servidos na cantina Institucional poderão ser reajustados após 12 (doze) meses, com base no Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em conformidade com o disposto no Caput do art. 5º do Decreto nº 1.054/94, utilizando-se como base a seguinte fórmula: $R = V(I - I_0 / I_0)$, 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 I_0 = é o Índice relativo ao mês de apresentação da proposta.

5.2.1 A Tabela de preços de todos os produtos da cantina Institucional deverá ser afixada em local visível, dando-se o devido destaque quando se aplicar reajuste de valor.

5.2.2 Ficará sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, a ser aprovado pela CONCEDENTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios.

6 CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo das refeições no espaço objeto da concessão, observado o estabelecido nos itens a seguir:

6.1 Dependências e instalações físicas

6.1.1 Dispor das instalações físicas e dependências do serviço de alimentação, objeto do contrato, conforme legislação vigente.

6.2 Adequação, Manutenção e reparos

6.2.1 As manutenções prediais que poderão ser realizadas no espaço objeto da concessão dar-se-ão da seguinte forma:

6.2.2 As benfeitorias essenciais, desde que autorizadas pela CONCEDENTE, poderão ser descontadas do valor do aluguel no mês subsequente após a conclusão dos serviços mediante apresentação de documento hábil que comprove os custos e a realização dos mesmos.

6.2.2.1 Antes da realização das benfeitorias, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à CONCEDENTE o orçamento estimado necessário à adequação. Somente após a avaliação e aprovação por parte da CONCEDENTE é que as adequações poderão ser executadas.

6.2.3 Entende-se por benfeitorias essenciais aquelas imprescindíveis à prestação dos serviços.

6.2.4 As benfeitorias essenciais autorizadas deverão ser realizadas, obrigatoriamente, pela CONCESSIONÁRIA que será responsável pela contratação da mão de obra, sendo o valor descontado no aluguel referente aos insumos e à mão de obra.

6.2.5 As benfeitorias essenciais deverão ser mantidas ao término do contrato.

6.2.6 As adequações de interesse exclusivo da CONCESSIONÁRIA no espaço concedido não são passíveis de indenizações ou descontos no valor do aluguel e deverão ser autorizadas pela CONCEDENTE e seguir os mesmos padrões de materiais utilizados, devendo o espaço ser entregue nas mesmas condições do recebimento.

6.2.7 É vedada a realização de intervenções na área de manutenção predial sem a autorização da CONCEDENTE e não serão aceitos posteriores pedidos de indenizações por manutenções/benfeitorias realizadas a critério da CONCESSIONÁRIA.

6.2.8 A manutenção do espaço e reparos de caráter comum e rotineiro serão de responsabilidade e correrão às custas da CONCESSIONÁRIA, devendo ser autorizadas previamente pela CONCEDENTE e mantidos os mesmos padrões de materiais e equipamentos utilizados.

6.2.9 Ao término da vigência do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá realizar a entrega do bem cedido no mesmo estado de conservação de quando foi cedido, realizando as devidas restaurações se necessário for.

6.3 Equipe de Trabalho

6.3.1 Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

6.3.2 A CONCESSIONARIA será responsável por todo ônus com salário, transporte, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classes, indenizações e quaisquer outros que forem devidos aos seus empregados, ou preposto no desempenho dos serviços objeto desta licitação. Ficando ainda, a CONCEDENTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.

6.3.3 Todos os serviços deverão ser desenvolvidos por funcionários devidamente registrados em carteira de trabalho, com o pagamento de todos os encargos devidos.

6.3.4 Manter o pessoal em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;

6.3.5 Apresentar ao CONCEDENTE, quando solicitados, os laudos dos exames de saúde de seus empregados.

6.3.6 Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual, específicos para o

desempenho das funções.

6.3.7 Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas.

6.3.8 Manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal nº 8.666/93 e Resolução CFN nº 378/05.

6.3.9 Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio.

6.3.10 A CONCESSIONÁRIA deve observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

6.3.11 Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por Lei para o exercício da atividade, e que gozem de boa saúde física e mental.

6.3.12 O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

6.3.13 A CONCESSIONÁRIA deverá manter um número mínimo de empregados necessários para atender de modo satisfatório a demanda de cada turno de aula da Instituição. Caso necessário, tal número será estabelecido pelo Ifes – Campus Ibatiba.

6.3.14 Os empregados deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, calçado fechado/tênis, luvas, máscaras, toucas e demais que se fizerem necessários.

6.3.15 É vedada a contratação de funcionários que sejam cônjuges, parentes ou afins até o 3º grau de servidores deste órgão que exerçam cargo em comissão ou função de confiança, consoante Art. 7º do Decreto nº 7.203 de 04 de junho de 2010.

6.3.16 O empregado do caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

6.3.17 A CONCESSIONÁRIA em nenhuma circunstância poderá utilizar-se dos serviços dos servidores do Ifes como mão de obra.

6.4 Padrão de Alimentação

6.4.1 Garantir condições higiênico-sanitárias adequadas à alimentação.

6.4.2 Elaborar cardápio diário completo – semanal, quinzenal ou mensal, submetendo à apreciação do CONCEDENTE, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização. Os cardápios aprovados só poderão sofrer alterações com prévia anuência do CONCEDENTE, mediante justificativa da CONCESSIONÁRIA.

6.4.3 Poderá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Semana Santa, Natal, Ano Novo, Festas Juninas e demais relacionados a outras culturas étnico-religiosas), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.

6.4.4 Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos alimentares e características dos usuários, incluindo respeito às restrições religiosas e ideológicas dos usuários possibilitando, dessa forma, atendimento adequado.

6.4.5 Fornecer o cardápio completo para afixação em local visível ao atendimento nas dependências do CONCEDENTE.

6.4.6 Atender as solicitações de dietas especiais, mediante prescrição médica, com ciência do Setor responsável no campus em conformidade com a lei nº 12.982/2014.

6.4.7 Controlar a qualidade da alimentação fornecida, bem como de dietas especiais, se houver, coletando amostras para análises bacteriológicas, toxicológicas e físico – químicas, às suas expensas.

6.4.8 Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo a uma temperatura superior a 65 °C até o momento final da distribuição. Para as saladas a temperatura deverá ser inferior a 7 °C;

6.4.9 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.

6.4.10 Destinar corretamente, no mesmo dia, as sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente os alimentos que não foram manipulados.

6.4.11 Armazenar os alimentos de forma adequada, respeitando sua natureza e perecibilidade, não os misturando com produtos de limpeza, recicláveis e similares, prevendo-se inclusive as condições ambientais ótimas de estocagem.

6.4.12 Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, observadas ainda as exigências vigentes quanto ao registro nos órgãos competentes e prazo de validade dos mesmos.

6.4.13 Supervisionar, nas etapas de distribuição e entrega, a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas.

6.4.14 Disponibilizar, por ocasião da entrega diária de cada tipo de refeição, pelo menos 2 (duas) refeições além do quantitativo solicitado, para degustação e guarda da amostra pelo CONCEDENTE, que serão retiradas aleatoriamente do volume total entregue no dia.

6.4.15 Disponibilizar junto ao Balcão de oferta de refeições/lanche a composição do prato(peso), ou seja, o porcionamento a ser servido.

6.5 Higienização

6.5.1 Seguirá as orientações do item 5.2 deste Termo de Referência.

6.6 Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

6.6.1 Seguirá as orientações do item 5.3 deste Termo de Referência.

6.7 Situações de Emergência

6.7.1 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

6.8 Suplementares

6.8.1 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação.

6.8.2 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.

6.8.3 Comunicar ao CONCEDENTE quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem o CONCEDENTE em seus processos.

6.9 Responsabilidade Civil

6.9.1 A CONCESSIONÁRIA reconhece que é a única e exclusiva responsável por danos ou prejuízos que vier a causar ao CONCEDENTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, e notadamente ao ambiente, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de

qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para o CONCEDENTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

6.10 Quanto à execução dos serviços:

6.10.1 Iniciar a execução do serviço em até 30 (trinta) dias corridos contados a partir da assinatura do contrato, caso não ocorra fato superveniente ou de força maior.

6.10.2 A CONCESSIONÁRIA obriga-se a responder por todos os ônus referentes aos serviços de operação e manutenção, tais como: salários do pessoal, encargos sociais previdenciários e trabalhistas, taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade objeto desta licitação.

6.10.3 É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como equipamentos de proteção individual e coletivo em número suficiente para seus funcionários.

6.10.4 A CONCESSIONÁRIA deverá instalar equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços. No término do contrato, todos esses materiais da CONCESSIONÁRIA poderão ser retirados, exceto as benfeitorias realizadas no imóvel para adequações no espaço utilizado.

6.10.5 Toda pia de higienização de mãos na área de produção deverá estar abastecida com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e sabonete líquido inodoro e antisséptico. As mesmas deverão ser equipadas com lixeiras com tampa acionada por pedal para descarte do papel toalha.

6.10.6 A CONCESSIONÁRIA deverá zelar pela manutenção da qualidade da alimentação a ser fornecida, de acordo com a legislação pertinente, devendo a mesma ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos antes e durante a sua distribuição.

6.10.7 Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerado ou aquecido, quando for o caso.

6.10.8 Cabe à CONCESSIONÁRIA, contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome do Ifes, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros, adquirir matéria-prima de primeira qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização da CONCEDENTE, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.

6.10.9 A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, quando solicitado pela Administração, ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e caderno de sugestões, realizando também, semestralmente, uma avaliação direta do Responsável Técnico da CONCESSIONÁRIA com os usuários, durante o período letivo, em todos os turnos de funcionamento. Em todos os métodos aplicados, no caso de aceitação inferior a 75% por parte dos usuários, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros. A CONCESSIONÁRIA só poderá retirar as folhas com reclamações do caderno no final de cada semestre letivo, apenas após entregar uma fotocópia das mesmas à Fiscalização.

6.10.10 Em relação a despesas de energia elétrica e água, a CONCESSIONÁRIA deverá seguir a

orientação do item 8.9.

6.10.11 As despesas com telefone, internet e gás ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, eximindo qualquer ônus para a CONCEDENTE.

6.10.12 É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA recolher o lixo orgânico e inorgânico, quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta. Deve fazer uso da coleta seletiva de lixo.

6.10.12.1 A CONCESSIONÁRIA deve promover a limpeza tanto do interior da cantina, quanto da área externa destinada à alimentação dos usuários. A limpeza compreende recolhimento de lixo, higienização adequada do piso do interior da cantina (da área externa apenas higienização superficial) e limpeza de mesas e cadeiras.

6.10.13 É dever da CONCESSIONÁRIA manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato.

6.10.14 A CONCESSIONÁRIA deverá manter suas atividades exclusivamente dentro da área cujo uso é concedido.

6.10.15 É vedado a CONCESSIONÁRIA utilizar as instalações em que ocupa em atividades diferentes do fim a que se destina o objeto desta licitação.

6.10.16 A CONCESSIONÁRIA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato desta licitação.

6.10.17 A CANTINA somente poderá funcionar após a obtenção, pela CONCESSIONÁRIA, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando a CONCEDENTE totalmente isenta dessas responsabilidades.

6.10.18 O controle integrado de pragas é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizado, pelo menos 01 (uma) vez a cada 06 (seis) meses, nos espaços destinados a cantina, quando for o caso, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando a CONCEDENTE julgar necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. Os comprovantes de realização do serviço devem ser apresentados à Fiscalização.

6.10.19 Durante a execução do serviço, a CONCESSIONÁRIA deverá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo e distribuição das refeições, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado à legislação vigente, o registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pela CONCEDENTE e autoridades sanitárias.

6.10.20 As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente em recipientes esterilizados, lacrados e mantidos em refrigeração adequada, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises microbiológicas, que ocorrerão às custas da CONCESSIONARIA, apresentando o resultado (laudo) à CONCEDENTE.

6.10.21 Se comprovado que os alimentos estão impróprios para o consumo, ou se os laudos indicarem equipamentos, utensílios ou pessoal com características de higienização inadequada, as despesas ficarão sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem prejuízo das sanções constantes do contrato.

6.10.22 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer à CONCEDENTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na lanchonete, com seus respectivos preços, para a Fiscalização realizar a verificação da conformidade com os preços praticados no mercado e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído no restaurante, esta lista deverá ser atualizada junto à fiscalização supracitada.

6.10.23 Estar em situação devidamente comprovada de regularidade no SICAF e demais órgãos de controle.

6.10.24 É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais.

6.10.25 A CONCESSIONÁRIA deverá manter em dia o pagamento mensal do aluguel pela concessão da área da cantina.

6.10.26 Deverá atender no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, quaisquer notificações do Ifes, relativas a irregularidades praticadas por seus empregados

6.10.27 Na Cantina é proibido: comercializar cigarros e quaisquer produtos tóxicos, comercializar bebidas alcoólicas, e comercializar qualquer tipo de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

6.10.28 Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

7.1 Proporcionar todas as condições para que a CONCESSIONÁRIA possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato, de forma a permitir a boa execução do serviço.

7.2 Aplicar à CONCESSIONÁRIA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato.

7.3 Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou pelo Responsável Técnico da licitante vencedora.

7.4 Emitir e encaminhar, por meio impresso ou eletrônico, GRU para CONCESSIONARIA efetuar o pagamento do valor do aluguel e do consumo de energia elétrica.

7.5 Autorizar a CONCESSIONÁRIA a realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais.

7.6 Permitir o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA ao local de prestação dos serviços, mediante cadastro dos funcionários junto ao setor competente da CONCEDENTE.

7.7 Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONCESSIONÁRIA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo.

7.8 Verificar a regularidade da CONCESSIONÁRIA junto ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedor – SICAF, mediante consulta *on-line*, antes de cada pagamento.

7.9 Fixar em local visível na área da cantina, um endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação.

7.10 Proceder às vistorias dos serviços por meio da FISCALIZAÇÃO do contrato, anotando as ocorrências no Livro de Registro de Ocorrências, dando ciência ao preposto da CONCESSIONÁRIA e determinando sua imediata regularização.

7.11 Notificar, por escrito, à CONCESSIONÁRIA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção.

7.12 Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, por meio de servidor especialmente designado pela CONCEDENTE, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento.

7.13 Indicar formalmente fiscal para controle do patrimônio cedido.

7.14 Solicitar, a qualquer momento, a substituição de funcionário da CONCESSIONÁRIA que, a seu critério, for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho.

7.15 Não permitir que os empregados da CONCESSIONÁRIA executem tarefas em desacordo com as condições preestabelecidas.

7.16 Abastecer com papel toalha descartável não reciclado ou outro mecanismo permitido para secagem de mãos e sabonete líquido as pias de higienização de mãos dos usuários, durante o horário de funcionamento da cantina.

CLÁUSULA OITAVA – DA FISCALIZAÇÃO

8.1 Nos termos do artigo 67, § 1º, da Lei nº 8.666/1993, a fiscalização da execução do Contrato será realizada por servidor(es) nomeado(s), o(s) qual(is) deverá(ão) monitorar o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para corrigir ou aplicar sanções quando verificar um viés contínuo de desconformidade da prestação do serviço à qualidade exigida e anotarão em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinarão o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

8.2 Ao Fiscal do Contrato competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dar ciência à CONCESSIONÁRIA, conforme a Lei nº 8.666/1993.

8.3 A Adjudicatária deverá indicar um preposto para, se aceito pelo Ifes, representá-la na execução do Contrato.

8.4 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos seguintes aspectos, quando for o caso:

- a) os resultados alcançados em relação ao contratado, com a verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada;
- b) os recursos humanos empregados, em função da quantidade e da formação profissional exigidas;
- c) a qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;
- d) a adequação dos serviços prestados à rotina de execução estabelecida;
- e) o cumprimento das demais obrigações decorrentes do Contrato; e
- f) a satisfação do público usuário.

8.5 A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONCESSIONÁRIA que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido no Contrato, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas.

8.6 O representante da Administração deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do artigo 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.7 O descumprimento total ou parcial das responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Contrato (Termo de Concessão) e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

8.9 A Fiscalização terá livre acesso aos locais de trabalho da mão de obra da CONCESSIONÁRIA.

8.10 A Fiscalização não permitirá que a mão de obra execute tarefas em desacordo com as preestabelecidas.

8.11 Não obstante a CONCESSIONÁRIA seja a única e exclusiva responsável pela execução de todo o serviço, o CONCEDENTE reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

- a) ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da CONCESSIONÁRIA que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;

b) examinar as Carteiras Profissionais dos empregados colocados a seu serviço, para comprovar o registro de função profissional; c) solicitar à CONCESSIONÁRIA a substituição de qualquer saneante domissanitário ou equipamento cujo uso considere prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações, ou ainda, que não atendam às necessidades;

d) deverá ser observada pela fiscalização o disposto no Anexo IV da IN 02/2008.

8.12 A fiscalização será exercida no interesse exclusivo da CONCEDENTE e sua atuação não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA quanto às suas obrigações contratuais, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade.

CLÁUSULA NONA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1 As infrações e sanções administrativas estão previstos no Projeto Básico.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO

10.1 A rescisão do Contrato (Termo de Concessão) ocorrerá de pleno direito e independente de interpeleção judicial ou extrajudicial quando da ocorrência de quaisquer das hipóteses:

- a) a CONCESSIONÁRIA pedir falência ou concordata, liquidação judicial ou extrajudicial;
- b) a CONCESSIONÁRIA transferir, no todo ou em parte, o serviço contratado sem a prévia autorização da CONCEDENTE;
- c) o acúmulo de multas for superior ao valor das garantias instituídas;
- d) a CONCESSIONÁRIA reincidir em faltas graves punidas anteriormente com multa ou faltas cometidas por caracterizada má fé;
- e) quando a CONCESSIONÁRIA utilizar o Contrato como caução, ou para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa anuência do Ifes;
- f) se verificada a inexecução total ou parcial dos serviços;
- g) o não cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais, principalmente o não pagamento de seu pessoal, ou a reiterada impontualidade no cumprimento dessas obrigações;
- h) execução dos serviços com manifestada imperícia técnica ou execução negligente comprovada pela fiscalização da CONCEDENTE;
- i) nos demais casos previstos em Lei.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DISPOSIÇÕES GERAIS

11.4 A Licitante vencedora deverá assumir todos os encargos trabalhistas, previdenciários, securitários, fiscais, tributários ou quaisquer outros decorrentes da execução do objeto.

11.5 As benfeitorias, mesmo que sejam necessárias, só poderão ser realizadas pela licitante vencedora com a autorização previa do Ifes e serão incorporadas ao Patrimônio da União após expirar o prazo da Concessão de Uso, sem nenhum ônus para a Administração.

11.6 É vedada a subempreitada global ou parcial dos serviços.

11.7 A Concessionária ficará responsável por quaisquer danos que venha a causar a terceiros ou ao patrimônio do Ifes, reparando às suas custas os mesmos, durante a execução dos serviços contratados, sem que lhe caiba nenhuma indenização por parte do Ifes.

11.8 A Concessionária dará ciência ao Ifes, imediatamente por escrito, de qualquer anormalidade verificada na execução dos serviços, mesmo que estes não sejam de sua competência.

11.9 A Concessionária deverá manter durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11.10 A Concessionária deverá manter lista de preços atualizada dos serviços em local visível;

11.11 Durante o prazo de concessão, por motivo de conveniência ou interesse, a CONCEDENTE poderá retomar coativamente o imóvel objeto do presente contrato, indenizando os prejuízos que, efetivamente possam acarretar a CONCESSIONARIA.

11.12 O foro para dirimir questões relativas ao presente Instrumento Contratual será o da Justiça Federal Seção Judiciária do Espírito Santo, com exclusão de qualquer outro.

E por estarem assim ajustados, as partes assinam o presente instrumento, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, em presença das testemunhas abaixo identificadas, para que produza os efeitos legais.

Guarapari, ... de.....de 20XX.

CONTRATANTE

CONTRATADA

Testemunhas:

NOME:

CPF:

RG:

NOME:

CPF:

RG: