

ANVISA; da Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010; no Decreto nº 7.746/2102, de 5 de junho de 2012; Decreto nº 9.178, de 2017; no Decreto nº. 7.203/2010; Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997; na Instrução Normativa nº 5 de 26 de maio de 2017; no Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015; Portaria MPOG nº 409, de 21 de dezembro de 2016, publicada no DOU de 22/12/2016; na Portaria MEC nº 120, de 09 de março de 2016, publicada no DOU, em 10 de março de 2016 e na Instrução Normativa nº 02/SEGES/MPOG, de 6 de dezembro de 2016; no que couber, o disposto na lei do inquilinato (Lei nº 8245/91), e na Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, com suas alterações, e demais normas que regem a matéria, mediante as Cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

Constitui objeto do presente **CONTRATO** a prestação de serviço de apoio(restaurante e lanchonete), por meio de cessão de uso, a título oneroso, de uma área cuja medida é de 501,00m², no Ministério da Educação, em Brasília, mediante utilização de instalações existentes para fornecimento de alimentos, conforme especificações descritas no Termo de Referência e seus Encartes, Edital do Pregão Eletrônico nº ___/___ e Proposta da **CESSIONÁRIA**, partes integrantes deste **CONTRATO** como se nele transcritos estivessem.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO LOCAL E DAS ÁREAS

A Concessão Administrativa de que trata este instrumento destina-se à exploração dos serviços de restaurante e lanchonete, nas dependências do Ministério da Educação, situado na Esplanada dos Ministérios, Bloco “L”, conforme abaixo:

1. área cedida de Cozinha/Serviços Internos com 430,00m² e área de Lanchonete com 71,00m², totalizando 501,00m²;
2. espaço de uso comum (salão) com 535,00 m².

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – A **CESSIONÁRIA** não poderá desativar ou restringir a utilização da área para outros fins.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – A área onerosa será contada pelo espaço destinado apenas à **CONCESSIONÁRIA**. As áreas em comum, as destinadas às mesas e locais de circulação, não terão seu uso cobrado. Contudo a **CESSIONÁRIA** será responsável pela limpeza e manejo da totalidade das áreas.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA – A CESSIONÁRIA deverá apresentar, no início da execução dos serviços (até 60 dias do início da contratação), alvará de funcionamento do estabelecimento na exploração do restaurante e da lanchonete, emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária

CLÁUSULA TERCEIRA – DO HORÁRIO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E ESTIMATIVA

O horário de exploração dos serviços será das 7h30 às 18h00, de segunda a sexta-feira, sendo:

- I. Lanchonete - será das 7h30 às 18h00.
- II. Restaurante - 11h00 às 14h30, sendo, preferencialmente, o horário de 11h00 às para os servidores do MEC.
 - a) O horário poderá sofrer alteração, em comum acordo por ambas as partes, esses horários são apenas para os dias de expediente do Ministério, durante o período de vigência do Contrato de Cessão.
 - b) Em dias de manifestação popular, por determinação da Subsecretaria de Assuntos Administrativos – SAA/MEC, o atendimento será apenas ao público interno.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA – Estimativa:

Deverão ser fornecidas, aproximadamente, as seguintes quantidades de refeições diárias:

Objeto	Quantidade dia
Refeições	1100
Lanches	650

Obs: Estima-se 0,4 Kg (400g) por refeição, ou seja 9680 Kg vendidos por mês.

- a) A indicação desses quantitativos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do CEDENTE, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela empresa.
- b) A estimativa foi realizada pela média efetuada com base na execução do contrato vigente.

CLÁUSULA QUARTA – DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS SERVIÇOS

Os serviços a serem executados são de fornecimento de refeição e lanches.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Deverão ser cumpridas, juntamente com o que está estipulado neste Instrumento, todas as normas inerentes à CONCESSÃO e a do INMETRO, assim como as normas relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo:

- ✓ Resolução CNNPA n°33, de 09 de novembro de 1977;
- ✓ Código de Defesa do Consumidor;

- ✓ Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- ✓ Alvará para Funcionamento da CESSIONÁRIA.

SUBCLÁULA SEGUNDA - Poderá ser suspenso o fornecimento de qualquer item oferecido, no restaurante e na lanchonete, que não tenha aceitação mínima junto aos usuários, desde que autorizado pelo Fiscal do Contrato.

SUBCLÁULA TERCEIRA - Não será permitida, em nenhuma hipótese, a venda de bebidas alcoólicas e cigarros nas dependências do CEDENTE.

SUBCLÁULA QUARTA - Todos os produtos oferecidos no restaurante e lanchonete deverão ser preparados dentro dos padrões higiênico-sanitários exigidos e necessários para a boa prática dos serviços de alimentação.

SUBCLÁULA QUINTA - Os alimentos preparados por fábrica alimentícia deverão respeitar rigorosamente os prazos de validade, devendo, ainda, serem certificados e registrados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

SUBCLÁULA SEXTA - O valor da refeição e do lanche será pago diretamente pelo cliente à CESSIONÁRIA, não tendo o CEDENTE qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.

SUBCLÁULA SÉTIMA - O prazo de atendimento dos pedidos na lanchonete será de até 15 minutos para lanches e bebidas, com atendimento no balcão e de até 30 minutos para os serviços de disque-lanche.

CLÁUSULA QUINTA – DOS EMPREGADOS E DAS QUALIFICAÇÕES

A CESSIONÁRIA deverá manter diariamente os seguintes profissionais:

- a) Preposto;
- b) Nutricionista – com registro no Conselho Regional de Nutrição - CRN, com carga horária integral, para acompanhar todo o processo desde o recebimento de gêneros e estocagem, pré-preparo e distribuição, incluindo os serviços de lanchonete.
- c) Empregados capacitados para: produção de alimentos, (doceiros, salgadeiros, chapeiros, saladeiros, cozinheiros, garçons, açougueiro, auxiliar de cozinha, atendente, serviços gerais, repositor e estoquista); atendente do serviço de disque-lanche, atendente de caixas, atendente de balança, atendimento ao público, e em número necessário ao bom andamento dos serviços.

SUBCLÁULA PRIMEIRA - A fixação do quantitativo dos profissionais, com experiência para assumir a função designada, ficará a cargo da CESSIONÁRIA, que terá completa responsabilidade e deverá apresentar ao CEDENTE, por meio de Fiscal do Contrato, relação com número suficiente

para a perfeita execução dos serviços contratados, bem como aumentar a quantidade sempre que houver necessidade para o bom andamento dos serviços.

SUBCLÁULA SEGUNDA - Todas as responsabilidades empregatícias dos funcionários para atuação nos serviços de restaurante e lanchonete serão de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA. Dessa forma, o CEDENTE não possui responsabilidade sobre qualquer pagamento advindo de causas trabalhistas, indenizações, auxílios, salários, uniformes, devido ao uso ou exploração comercial do espaço cedido

CLÁUSULA SEXTA - DAS ESPECIFICAÇÕES

- I. – **RESTAURANTE** - Tipo “*SELF-SERVICE*”, com área total de **1.036,00m²** sendo a área de cozinha/serviços internos de **430,00m²**.
- II. **CARDÁPIO** - Os cardápios deverão ser apresentados juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas do prato. Não será permitida a alteração do cardápio apresentado após aprovação do Fiscal do Contrato.
- III. **HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO** - 11h00 às 14h30, nos dias de expediente, sendo, preferencialmente, o horário das 11h00 às 12h30 para os servidores do MEC.
 - Ressaltamos que todos os itens do cardápio deverão ser mantidos até o horário limite. Não serão permitidas as substituições sem prévio entendimento com a CEDENTE através do fiscal do contrato.
- IV. **SERVIÇOS:**
 - a) Fornecimento de almoço no sistema self-service por quilo.
 - b) Fornecimento de refeições em embalagens térmicas, tipo marmitex, oferecido apenas no ambiente do restaurante.
 - O espaço destina-se apenas ao preparo e fornecimento de refeições, sendo expressamente proibido o uso para qualquer outro tipo de evento.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE SELF-SERVICE

As refeições deverão ser servidas no restaurante, imediatamente após o seu preparo, através do sistema de pesagem, com a composição mínima de:

ITEM	COMPONENTES
-------------	--------------------

SALADAS

(diariamente, no mínimo, dez opções)

ACOMPANHAMENTOS QUENTES

Deverão ser servidos diariamente

PRATOS PROTÉICOS PRINCIPAIS

Oferecidos em diversas preparações, de forma que, diariamente seja servida carne vermelha e carne branca.

(mínimo de 03(três) opções/dia)

Diariamente, deverá ser servida pelo menos 1 opção de carne grelhada

- ✓ Alface e tomate (deverão ser servidos todos os dias).
- ✓ 2 tipos de vegetais folhosos (tais como: acelga, agrião, almeirão, chicória, rúcula e outros).
- ✓ 2 tipos de vegetais crus não folhosos (tais como: pimentão, nabo, rabanete e outros).
- ✓ 3 tipos de vegetais cozidos (tais como: beterraba, cenoura, chuchu e outros) um deles poderá ser um tubérculo-batata, mandioca e outros.
- ✓ 2 tipos de saladas compostas (mais de dois componentes com ou sem maionese ou outro molho especial (tais como: *rosé*, italiano, francês e outros).
- ✓ 1 maionese ou salpicão.
- ✓ Arroz branco
- ✓ Arroz composto (tais como: com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro, arroz com brócolis e outros).
- ✓ Arroz integral
- ✓ Feijão preto simples diariamente
- ✓ Feijão marrom simples diariamente
- ✓ Preparação à base de soja diariamente
- Podendo ser acrescentado ao cardápio do dia: feijão tropeiro, tutu de feijão ou ainda feijão com proteína animal (linguiça, *bacon*, charque, etc.)
- ✓ 1 opção de carne vermelha de 1ª (alcatra, contrafilé, maminha e outros) – diariamente
- ✓ 1 opção de pescados – (de boa qualidade, tais como: merluza, pescada amarela, dourada) no mínimo 2 vezes por semana
- ✓ 1 opção de carne de aves – no mínimo 3 vezes por semana
- ✓ 1 opção de vísceras ou carnes vermelhas com osso – 1 vez por semana
- ✓ 1 opção de carne suína – no mínimo 2 vezes por semana
- ✓ Feijoada completa – 1 vez por semana
- ✓ 1 opção de proteína da categoria ovo-lacto-vegetariana (ex.: Glúten à parmegiana, almôndega de soja, empadão de soja, nhoque de ricota ao molho de queijo, suflê ricota, hambúrguer de soja e outros – diariamente.

GUARNIÇÕES

(quatro opções/dia)

- ✓ 1 opção de vegetal cozido ou refogado
- ✓ 1 opção de purê, suflês, guichês, legumes à parmegiana ou gratinados
- ✓ 1 opção a base de tortas, empadões e outros.
- ✓ Massa (tais como: lasanha, talharim, espaguete, *rondelli*, *raviolli*, *nhoque* e outros.) diariamente, de modo que não haja repetição durante a semana.

MOLHOS

(duas opções)

- ✓ À base de vinagrete – Campanha, Francês, Italiano, inglês e outros.
- ✓ À base de maionese – *Rosé*, Tártaro, com iogurte, mostarda, limão, e outros.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - DA OBRIGATORIEDADE DOS SERVIÇOS COMPLEMENTARES:

I. ITENS OFERECIDOS E COBRADOS POR MEIO DO SISTEMA SELF-SERVICE COM PREÇOS DIFERENCIADOS:

- a) Diariamente, no mínimo, 5 (cinco) tipos de sobremesa, sendo necessariamente 1 (uma) dietética (para atender as pessoas com restrição alimentar), dentre doces, tortas elaboradas e salada de frutas.

II. ITENS OFERECIDOS GRATUITAMENTE:

- a) Pão com margarina e/ou torradas (disponibilizados em cestas);
- b) Água mineral – em garrafão de 20 litros sobre suporte (gelada e natural) em copos descartáveis de 200ml;
- c) Sucos (pode ser tipo “em pó”) em copos descartáveis de 200ml.
- d) Chá, leite com canela e café em copos descartáveis de 50ml;
- e) Uma das seguintes opções por pessoa:
 - Sobremesa – mínimo 50 gramas pode ser um doce cremoso, ou gelatina, sabores variados, ou arroz doce, ou curau, ou outros.
 - Fruta da estação – mínimo de 100 gramas: sendo 1 opção a ser oferecida por dia, podendo ser: laranja, melancia, banana, maçã, manga, tangerina e outros.
 - Na falta de sobremesa e/ou suco grátis, suas substituições serão feitas imediatamente por uma das opções oferecidas no cardápio pago. Portanto, não é permitido faltar sobremesa e/ou suco grátis.

III. CONDIÇÕES GERAIS:

- a) No restaurante self-service Self-Service as refeições e as sobremesas (vendidas) serão pesadas em balanças eletrônicas de propriedade da CESSIONÁRIA, descontando-se a tara já previamente ajustada na balança;

- b) Os refrigerantes e sucos especiais (*in natura* ou polpa), com conteúdo mínimo de 300 ml, servidos diariamente nas mesas pelos garçons, terão preço à parte, conforme tabela apresentada;
- c) É vedado o fornecimento e o uso de bebida alcoólica e cigarros;
- d) A CESSIONÁRIA deverá fornecer as refeições e as sobremesas, de acordo com os cardápios previamente aprovados pelo fiscal do contrato, ou na sua ausência por pessoa indicada pela CEDENTE, sendo que o referido cardápio deverá ser entregue, impreterivelmente, para análise e aprovação até o dia 10 (dez) do mês anterior ao da execução. Depois de aprovado o cardápio, esse não poderá mais sofrer alteração, a não ser em situação extrema, com solicitação por escrito, justificando o motivo e com autorização prévia do fiscal do contrato;
- e) A critério do fiscal do contrato será admitida a substituição de algum alimento em falta, por outro, do mesmo grupo alimentar, desde que esse possua a mesma ou superior qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio;
- f) Após as 14h, e só com anuência do fiscal do contrato, será admitida a substituição de preparações complexas previstas no cardápio, por outras de preparo rápido no restaurante self-service;
 - I. Não serão considerados como pratos principais, as preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam os ingredientes principais, tais como: arroz carreteiro, galinhada, empadão, lasanha, tortas e outros;
- g) A CESSIONÁRIA colocará à disposição dos usuários em locais, pré-estabelecidos pela CEDENTE, em recipientes e mesas disponibilizadas, (galheteiros/molheiras), sal de cozinha e palitos em, no mínimo, 03 (três) locais distribuídos no restaurante para uso sem ônus para os clientes;
- h) As mesas deverão estar sempre cobertas por jogos americanos de tecido emborrachados de fácil limpeza. As cores deverão ser harmoniosas e apresentadas para aprovação do Fiscal do Contrato;
- i) A CESSIONÁRIA deverá manter, no mínimo, 03 (três) jogos americanos considerando harmonia de cores e quantidades suficientes para serem substituídos sempre que se fizer necessário;
- j) Os talheres (garfo, faca) deverão estar disponíveis, juntamente com guardanapos (todos novos e de ótima qualidade) em embalagens individuais lacradas. São terminantemente proibidas as embalagens sem lacre. Fica também proibido o uso de pratos descartáveis;
- k) Manter colheres de ótima qualidade, igualmente embaladas e lacradas, para o caso de algum usuário necessitar;
- l) As louças, talheres, pegadores, colheres e conchas, deverão ser novos, padronizados e de ótima qualidade e deverão ser aprovados pelo fiscal do contrato;
- m) Deverão ser oferecidos gratuitamente, azeite de oliva extra virgem, vinagre, molho de pimenta, molho de alho, limão, adoçante dietético e açúcar (sachê);
- n) Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários, a CESSIONÁRIA deverá planejar sua rotina de trabalho, de modo que não ocorra retardo na reposição dos alimentos, bem como na pesagem das refeições e na fila do caixa para pagamento.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - SUGESTÕES DE SOBREMESAS OFERECIDAS E COBRADAS

- a) Pudim de leite condensado;
- b) Mousse de diversos sabores;
- c) Tortas geladas de diversos sabores;
- d) Sorvetes, picolés e outros.

I. CARDÁPIOS:

- a) O Cardápio deverá obedecer, em todas as fases, às boas técnicas de culinária, proporcionando alimentação saudável e adequadamente temperada, respeitando as características próprias de cada integrante, assim como os diferentes fatores de modificação – físicos, químico e biológico – no sentido de assegurar a qualidade dos nutrientes.
- b) As carnes, no que couber, deverão ser servidas isentas de nervuras, gorduras e aparas.
- c) Não serão aceitas carnes bovinas congeladas, exceto quando em decorrência de entressafra, com solicitação por escrito e justificativas para serem analisadas pelo fiscal do contrato.
- d) O cardápio mensal deverá ser elaborado pela CESSIONÁRIA e entregue para ser analisado pelo fiscal do contrato, até o dia 10 (dez) do mês anterior ao da execução, podendo ser alterado mediante indicação de novas composições, se devidamente autorizadas. Sempre que necessário, o cardápio deverá ser discutido pelos profissionais competentes para esse fim e alterado se houver necessidade com autorização prévia.
- e) Os pratos deverão ser substituídos sempre que estiverem mal apresentados, riscados e com as bordas danificadas ou apresentar alguma imperfeição.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - LANCHONETE

- I. **ÁREA: 71,00m²**
- II. **HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:** das 7h30 às 18h00, nos dias de expediente.
- III. **SERVIÇO:** disponibilizar o serviço no local indicado e o serviço de disque-lanche para os produtos ofertados na lanchonete, devendo efetuar a entrega de qualquer item em embalagens descartáveis, seguras, nos setores dos edifícios Sede e Anexos I e II do Ministério da Educação.
- IV. Deverão ser oferecidos diariamente: *pizza*, pão de queijo, 3 (três) tipos de salgados assados, 3 (três) tipos de salgados fritos, 2 (dois) tipos de sanduíches naturais, sanduíches tipo *hambúrguer*, misto-quente, pão com ovo, 2 (dois) tipos de bolos simples, 1 (um) tipo de bolos *diet/light*, 1(um) tipo de torta salgada normal, 1(um) tipo de torta salgada *light*, salada de frutas, suco de frutas variados, café, leite integral, leite a base de soja, suco de frutas a base de soja, e refrigerantes.

- V. Os tipos de salgados e bolos disponíveis deverão ser variados durante a semana.
- VI. Deverão oferecer, gratuitamente e diariamente, em sachês individuais: açúcar, adoçante, maionese, ketchup e mostarda, bem como molhos de alho, pimenta, e outros.
- VII. Os copos deverão ser descartáveis ou de vidro, de acordo com a opção do usuário.
- VIII. Todos os produtos oferecidos deverão ser de primeira qualidade, não sendo permitido fazer substituições por produtos inferiores, tais como: presunto por apresuntado, margarina por creme vegetal, e outros.
- IX. As operações de higienização devem ser realizadas com frequência por funcionários da cessionária, que garanta a manutenção dessas condições e evite o risco de contaminação dos produtos oferecidos.
- X. Descrição dos produtos com especificações/gramaturas para lanchonete:
 - II. A descrição dos produtos para lanchonete está contemplada no Encarte “C” do Termo de Referência.
- XI. Sorvetes com fabricação industrial poderão fazer parte do cardápio e terão seus preços conforme tabela do fabricante.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Inclusões de itens para o restaurante e a lanchonete não contemplados no Encarte “C” do Termo de Referência, só serão permitidas com autorização prévia e expressa do fiscal do contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

Constituem obrigações da CESSIONÁRIA:

1. Fornecer todos os materiais, utensílios e equipamentos necessários, de forma que, tipo e quantidade disponíveis, sejam suficientes para o perfeito atendimento ao usuário, observando sempre as disposições legais quanto à segurança, manuseio e higiene.
 - Caso a CESSIONÁRIA tenha interesse, poderá fazer uso de equipamentos do MEC objetivando a melhor execução do contrato, devendo ser devolvidos, no estado em que foram entregues, ao final conforme vistoria.
2. Fornecer: balanças (mínimo de três), churrasqueira, bandejas individuais para apoio dos pratos e talheres, garrafas térmicas, galheteiros, equipamentos de cozinha industrial como forno combinado, liquidificador, panelas, geladeiras, freezer dentre outros, além do material descartável (copos, guardanapos, canudos, garfos, facas, colheres, luvas, máscaras e outros).

3. Indenizar o MEC por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis e equipamentos, pela execução inadequada dos serviços, por parte de seus empregados, colaboradores ou fornecedores.
4. Utilizar a lanchonete e restaurante, unicamente para a execução dos serviços propostos.
5. Providenciar para que todos os seus empregados cumpram as normas internas relativas à segurança do prédio no qual estão sendo prestados os serviços.
6. Fornecer crachá de identificação de funcionário, com foto, sendo obrigatório o uso de uniforme completo e padronizado que contenha: gorro e/ou rede, calça comprida, camisa ou blusa, toucas, aventais, luvas, máscaras, sapatos fechados e apresentação em total condição de higiene pessoal.
7. Providenciar para que todos os seus empregados sejam portadores de Atestado Médico Admissional, submetendo-os a exames médicos semestrais e apresentar comprovante ao fiscal do contrato.
8. Substituir os empregados que, por qualquer motivo, não satisfaçam as condições requeridas à natureza dos serviços.
9. Conservar, adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços.
10. Manter todas as áreas internas, no mais rigoroso padrão de higiene e limpeza; utilizar detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, adequados à natureza dos serviços, para obter a ampla higienização dos equipamentos, móveis e utensílios do restaurante e da lanchonete.
11. Responsabilizar-se pela higienização e limpeza geral da área física, equipamentos e utensílios sob sua responsabilidade, devido às peculiaridades inerentes aos serviços de alimentação, sabidamente vulneráveis ao aparecimento de insetos e roedores.
12. Dispensar tratamento cordial e eficiente aos usuários do restaurante e lanchonete.
13. Manter panos de limpeza, distintos e suficientes, para cada uma das atividades, em condições e quantidades adequadas às atividades, tanto no restaurante quanto na lanchonete, devendo ser substituídos sempre que se fizer necessário.
14. Manter a lanchonete e restaurante em funcionamento, nos dias e horários de expediente, zelando para que não falte nenhum dos alimentos constantes do item 11 do Termo de Referência.
15. Cumprir fielmente o contrato, de forma que a execução dos serviços atinja um ótimo padrão de qualidade.
16. Propiciar ao fiscal do contrato e/ou estagiário, livre acesso aos locais, onde serão realizados os serviços, para a necessária fiscalização.
17. Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados ou terceiros, em razão de acidentes, de ação ou omissão, dolosa ou culposa, de seus prepostos ou de quem em seu nome agir.

18. Utilizar na execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional.
19. Recolher todas as obrigações patronais inerentes às relações de trabalho de seus empregados, apresentando mensalmente documentos comprobatórios ao fiscal do contrato para ciência.
20. Cumprir todas as normas trabalhistas, cabendo assim a anotação da CTPS e pagamento dos respectivos encargos sociais e cumprimento das normas de higiene e segurança trabalhista, isentando assim o CEDENTE de qualquer responsabilidade quanto aos funcionários contratados.
21. Assegurar que o cardápio impresso esteja sempre disponível à CEDENTE e aos consumidores, bem como a tabela de preços afixada em local visível, de acordo com a proposta de preços licitada.
22. Respeitar as normas de segurança do trabalho, fazendo uso de Equipamentos de Proteção Individual - EPI se necessário.
23. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a vitimar seus empregados, quando em serviço, em obediência ao assegurado pelas leis trabalhistas e previdenciárias, bem como pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade.
 - É vedada a subcontratação de empresa para a execução dos serviços objeto do contrato;
 - As benfeitorias somente poderão ser feitas se autorizadas pelo CEDENTE, sem que assista à CESSIONÁRIA o direito de indenização sob qualquer título.
 - Não é permitido adquirir queijo, presuntos, salames e outros, fatiados a granel, esses deverão estar nas embalagens originais do fornecedor, com selo de segurança e prazo de validade, bem como será fatiada apenas a porção a ser utilizada no momento.
 - O ressarcimento das despesas mensais pela cessão de uso do espaço e utilização de equipamentos, descritos no item 14, se dará a partir da assinatura do contrato, devendo ser efetuado independente de notificação, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU) até o quinto dia do mês subsequente, devendo apresentar o comprovante em até 3 (três) dias após o pagamento.
24. Ressarcir mensalmente ao MEC, em até 10 (dez) dias, a contar da notificação feita pelo fiscal do contrato, o valor correspondente às despesas com energia elétrica, telefone, água e esgoto da área cedida, aferidas a partir das faturas emitidas pelas respectivas concessionárias e medidores instalados. Devendo apresentar cópias das Guias de Recolhimento da União (GRU) ao fiscal do contrato, conforme consta no item 14.
25. Vedada a inclusão de Valores extras nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte, exceto para as embalagens tipo marmitex. No caso de lançamento de novos produtos, tanto para o restaurante quanto para a lanchonete, além da aprovação dos

produtos, deverá também ser aprovada a nova tabela de preços pelo fiscal do contrato.

26. Servir lanches em embalagens ou pratos descartáveis de ótima qualidade. As embalagens descartáveis, utilizadas para o empacotamento dos produtos da lanchonete, não integrarão o custo dos lanches.

27. Para os serviços que utilizarem embalagem tipo marmitex, serão cobrados à parte, sendo que os preços deverão estar de acordo com o aprovado pelo fiscal do contrato.

28. Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios para o atendimento das condições estabelecidas, ficando, caso ocorra a falta, sujeita às penalidades pertinentes.

29. Dispor do serviço de disque-lanche nas dependências do MEC, para entrega dos produtos oferecidos na lanchonete, no período compreendido entre as 8h e as 17h30, inclusive no horário do almoço, sem qualquer alteração do preço regular fixado.

30. Manter seus empregados rigorosamente treinados para o atendimento ao público, no restaurante e na lanchonete, no preparo e distribuição dos lanches.

31. Caso ocorra necessidade, o funcionário deverá ser substituído por outro de qualificação igual, ou melhor, para o desempenho das funções.

32. Credenciar oficialmente junto ao CEDENTE, um preposto com experiência e poderes de supervisão, podendo ser um dos funcionários que já faz parte da equipe.

33. Observar rigorosamente o horário de funcionamento do restaurante e da lanchonete durante a vigência do contrato.

34. Informar a CEDENTE, por escrito, a relação de equipamentos de sua propriedade que serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências e consumo de energia. Na substituição de algum equipamento por outro de potência diferente da que estava sendo utilizada, deverá também ser informado previamente a CEDENTE.

35. Manter no local da concessão, em frequência semanal, serviços de manutenção, sem ônus para a CEDENTE, que possa realizar reparos, eventualmente, necessários ao perfeito funcionamento e conservação das instalações e equipamentos, bem como da execução dos serviços. Em casos emergenciais e a qualquer tempo, o técnico deverá manter-se no local até a solução do problema.

36. Quaisquer intervenções (conserto e alterações) nas redes elétrica, estrutural (civil), lógica, arquitetônica e hidráulica, e no condicionamento de ar devem ser consultadas à Fiscalização da CEDENTE.

37. Deverá responsabilizar-se pelas instalações elétrica, hidráulica e outras, tais como pisos, paredes, torneiras, pias, tomadas, lâmpadas, calhas, etc., arcando com sua manutenção preventiva e corretiva.

- Os serviços de manutenção compreendem reparos e substituições de peças, obrigando-se, a CESSIONARIA, a colocar os equipamentos em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas,

- contado da detecção do defeito. No caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, tal fato deverá ser comunicado à fiscalização.
- Decorrido o prazo estabelecido acima sem a realização do pertinente reparo e não havendo a comunicação das razões ao setor fiscalizador do Contrato, fica o CEDENTE autorizado a contratar os serviços necessários e a cobrar da CESSIONARIA os custos respectivos.
 - Deverão ser observadas as recomendações de cada fabricante, no tocante à manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos.
38. Fornecer as refeições de acordo com cardápios aprovados, preparados com gêneros de primeira qualidade e dentro das melhores condições de higiene e técnica culinária.
39. Fornecer uniforme completo aos funcionários, cujo modelo deverá ter aprovação do fiscal do contrato indicado pela CEDENTE.
- Os funcionários deverão sempre estar devidamente uniformizados e em perfeitas condições de higiene pessoal, sendo obrigatório o uso do uniforme completo e padronizado, fornecido pela CESSIONÁRIA, que contenha: gorro e/ou rede, calça comprida, camisa ou blusa na altura do quadril, toucas, aventais de plástico e de tecido, luvas, máscaras e sapatos ou botas.
 - Todos os funcionários deverão usar crachá de identificação, com foto, sob pena de punição para a CESSIONÁRIA, bem como se for observado funcionário vestido de forma inadequada para os serviços por ele executados.
 - Não será permitido o uso de adereços (brincos, anéis, pulseiras, relógios, alianças e outros) nem esmalte nas unhas durante a manipulação e execução dos serviços de alimentação.
40. Manter todas as áreas do salão, cozinha, lanchonete, depósitos, banheiros internos, hall, vidros, paredes e outros, no mais rigoroso padrão de higiene e limpeza. No salão do restaurante, as mesas e cadeiras também deverão estar sempre bem limpas e organizadas.
41. Utilizar detergentes com alto poder bactericida e ação fungicida, adequados à natureza dos serviços, para obter a ampla higienização dos equipamentos, dos utensílios da cozinha, do refeitório e da lanchonete.
42. Conservar, adequadamente, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços, sob sua responsabilidade.
43. Retirar diariamente do local dos serviços os alimentos preparados e não servidos, o lixo e os dejetos, de acordo com as normas fixadas pelo órgão de fiscalização competente.
44. Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, em recipientes devidamente higienizados, guardando sob condições adequadas de refrigeração, por um período de 72 (setenta e duas) horas para eventual análise do órgão competente.

- Todas as despesas laboratoriais e outras advindas de suspeitas com alimentos servidos no restaurante e lanchonete são exclusivamente da CESSIONÁRIA, assim como toda responsabilidade que o caso requer.
45. Substituir os alimentos constantes dos cardápios, mesmo que já preparados, se impugnados pelo fiscal do contrato.
 46. Não retirar equipamento, móveis ou utensílio de propriedade da CEDENTE, sem expressa autorização do fiscal do contrato e anuência da Coordenação-Geral de Recursos Logísticos.
 47. Prover o reabastecimento de gêneros alimentícios e reposição de pessoal, de forma a evitar a lentidão e/ou paralisação do atendimento.
 48. Manter diário de ocorrência onde serão anotados todos os fatos dignos de menção para conhecimento da CEDENTE por meio do fiscal do contrato;
 49. Manter o quadro de pessoal efetivo sempre completo, substituindo quem estiver de férias ou licença, e apresentar à CEDENTE, relação completa e atualizada com quantitativo, funções e nomes dos funcionários que irão compor o quadro de pessoal.
 50. Respeitar as normas e procedimentos da CEDENTE, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de cumprir às normas de segurança e medicina do trabalho, como por exemplo, uso de luva de aço quando for cortar carne, fatiar frios, e outros.
 51. Repor, com especificação idêntica e da mesma marca, bem patrimonial da CEDENTE, desaparecido, danificado, e/ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção.
 52. Disponibilizar no mínimo 06 (seis) garçons para atendimento aos usuários e 02 (dois) funcionários exclusivos para limpeza das mesas (retirada dos pratos utilizados), bem como do salão, durante o almoço, aumentando o número, quando houver necessidade.
 53. O troco deverá ser sempre em espécie e, nos casos de falta de moedas ou cédulas, o valor cobrado deverá ser reduzido até um montante em que seja possível o troco em espécie pela CESSIONÁRIA.
 54. Usar somente sabão e secante próprio para máquina de lavar louças, sendo proibido uso de panos para secar pratos e talheres.
 55. Zelar para que os empregados cumpram as regras de higiene e boas maneiras, substituindo aquele cuja conduta, a juízo da CEDENTE, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços.
 56. Arcar com a despesa de consumo de gás, ficando o seu abastecimento e o controle de estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.
 57. Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene e segurança e medicina do trabalho.
 58. Facilitar a fiscalização por órgãos de vigilância sanitária no cumprimento de normas e/ou do Conselho Regional de Nutricionistas, INMETRO, PROCON e

Ministério do Trabalho e Emprego, cientificando a CEDENTE por escrito, através do fiscal do contrato, com cópia do laudo fornecido pelo órgão fiscalizador.

59. Utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição.

60. Manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de higiene e organização, armazenando os alimentos em monoblocos de plásticos brancos novos, não sendo permitida a utilização de embalagens em caixas de papelão ou de madeira.

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

62. Não reaproveitar, em hipótese alguma, qualquer componente de refeição preparada e não servida no dia, bem como as sobras para confecção de produtos a serem comercializados no restaurante e na lanchonete, em pratos futuros, sob pena de responder às penalidades constantes deste Termo.

63. Fornecer notas fiscais ou documento equivalente aos consumidores dos seus produtos.

64. Fazer benfeitorias somente quando autorizadas pela CEDENTE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à CESSIONÁRIA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.

65. Cumprir fielmente o disposto no presente Termo, de forma que a execução dos serviços atinja um ótimo padrão de qualidade.

66. Permitir a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do representante da CEDENTE, encarregado(a) de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e corrigir no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo fiscal do contrato, atendendo prontamente às reclamações formuladas.

67. O Contrato, também, poderá ser rescindido, se a CESSIONÁRIA degradar o nível técnico dos serviços ou ocorrer a queda do padrão técnico da equipe sem que disso decorra obrigação de indenizá-la.

68. Fazer vistoria para recebimento do imóvel da CEDENTE, conforme modelo do ENCARTE “E” do Termo de Referência.

69. Em caso de inoperância da balança (como por exemplo: falta de luz, falha eletrônica e outros) o valor cobrado será o equivalente a 350g (trezentos e cinquenta gramas) por refeição.

70. Cumprir integralmente a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que trata especificamente das boas práticas para os serviços de alimentação.

71. Apresentar em 90 (noventa) dias o manual de boas práticas da execução destes serviços de alimentação ao fiscal do contrato.

72. Instalar todo equipamento que necessitar para a execução dos serviços.

- O MEC disporá de alguns equipamentos que podem ser utilizados e verificados (vistoria), objetivando a redução do preço do quilo do alimento e para uso pela cessionária com sua devida restituição ao final do contrato.
 - Qualquer ônus decorrente da execução dos serviços será de responsabilidade da Contratada, devendo, então, arcar com gastos com impostos, empregados, alimentos, equipamentos, dentre outros decorrentes da execução desses serviços. Assim, o MEC não arcará com esses gastos.
73. Atender à resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento.
74. Recolher o lixo produzido que advenha da cessão, bem como de seus usuários e efetuar a destinação correta.
75. A CESSIONÁRIA deverá atender ao disposto na Lei do Inquilinato (Lei nº 8245/91), no que couber.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DO CEDENTE

Constituem obrigações do CEDENTE:

1. Ceder espaço físico de forma a servir ao uso a que se destina e a garantir-lhe o seu uso específico, durante a vigência do contrato.
2. Facultar à CESSIONÁRIA executar, sob seu custeio e responsabilidade, as modificações e benfeitorias que julgar necessárias ao aproveitamento da área cedida, desde que não afetem a sua segurança e sejam atendidos os regulamentos do Ministério.
3. Facultar à CESSIONÁRIA ou seus prepostos, o livre acesso à área, objeto do presente Termo, nos períodos de funcionamento, assim como, quando necessário e com antecedência acordada, nos períodos fora do horário de funcionamento.
4. Proporcionar todas as facilidades para que a CESSIONÁRIA possa desempenhar seus serviços dentro das normas definidas neste Termo, bem como obedecendo as normas internas do MEC;
5. Fiscalizar o objeto do presente Termo, de modo a evitar o desvio de sua finalidade, bem como a execução inconveniente e inoportuna, agindo no sentido de sanar eventuais irregularidades que ameacem ou possam ameaçar a boa atividade do Ministério da Educação.
 - Como condição mínima para o uso, o CEDENTE se responsabiliza em fornecer pontos de energia elétrica, água e esgoto e demais apontamentos deste Termo nos locais da cessão.
6. Fazer vistoria para entrega do imóvel à CESSIONÁRIA, conforme modelo do ENCARTE “E” do Termo de Referência.

CLÁUSULA NONA – DA INDENIZAÇÃO PECUNIÁRIA

A indenização pela Cessão de Uso de área e equipamentos (**Prédio** Subsolo Edifício-Sede - **Área concedida 501,00 m²**) deverá ser paga, mensalmente, conforme discriminado a seguir:

Item	Indenização	VALOR A SER PERCEBIDO PELO MEC
1	Valor Mensal	R\$ 3.772,50
2	Despesas com energia elétrica, água e esgoto.	Ver subitens 14.1.2 a 14.1.4
Valor Total a ser percebido pelo MEC/mensalmente		

Planilha da série histórica dos gastos em luz, água e telefone pela última contratada.

	CEB (luz)	CAESB	Telefone
Fev./18	R\$ 882,36	R\$ 4.701,96	R\$ 0,00
Mar./18	R\$ 804,00	R\$ 4.190,84	R\$ 0,00
Abr./18	R\$ 940,51	R\$ 4.960,16	R\$ 0,00
Mai./18	R\$ 760,50	R\$ 4.278,16	R\$ 0,00
Jun./18	R\$ 422,36	R\$ 1.707,09	R\$ 0,00
Jul./18	R\$ 459,95	R\$ 4.182,67	R\$ 0,00
média	R\$ 711,61	R\$ 4.003,48	R\$ 0,00

Obs.: no telefone, a contratada, fez opção por apenas ramal interno.

Rateio com despesas em vigilância entre MEC e Contrato de Restaurante

Total Contrato Vigilância ao ano	R\$ 5.123.026,32
Metragem coberta pelo contrato de vigilância	80.187,71 m ²
Preço por m ² por ano	R\$ 63,89
Rateio para 501m ² ao ano	R\$ 32.008,89
Rateio para 501m ² ao mês	R\$ 2.667,41

O valor mensal de utilização exigida entre serviços de segurança predial e o uso da área será de R\$ 3.772,50 (três mil, setecentos e setenta e dois reais e cinquenta centavos). Sendo dividido, conforme abaixo:

Despesa	Valor Mês
Vigilância	R\$ 2.667,41
Uso do Espaço	R\$ 1.105,09
Total	R\$ 3.772,50

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - As despesas com telefone serão aferidas com medidor exclusivo, para a área cedida, sendo apresentadas em conta discriminativa dos valores gastos e que deverá ser paga pela CESSIONÁRIA mensalmente, conforme 14.2 do Termo de Referência.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - As despesas com energia elétrica serão aferidas com medidor exclusivo para a área cedida, sendo apresentadas em conta discriminativa dos valores gastos e que deverá ser paga pela CESSIONÁRIA mensalmente, conforme 14.2 do Termo de Referência.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - As despesas com água e esgoto serão aferidas com medidor exclusivo para a área cedida, sendo apresentadas em conta discriminativa dos valores gastos e que deverá ser paga pela CESSIONÁRIA mensalmente, conforme 14.2 do Termo de Referência.

SUBCLÁUSULA QUARTA - A Esplanada dos Ministérios tem a determinação do GDF na qual o lixo deve ser recolhido por recursos próprios de cada órgão. Assim o rateio de despesas com lixo será aferido conforme opção da contratada. Como primeira opção a CESSIONÁRIA se responsabiliza pelo lixo, destinando de forma correta e com gastos sob responsabilidade da contratada. Em segunda opção pode-se deixar a cargo do MEC a destinação final, que tem contrato para este fim, e que tem um custo por peso de R\$0,24199/Kg (esse preço pode variar com o tempo e contratação realizada pelo MEC), assim o lixo é deixado no local devido e posteriormente será emitido, pela fiscalização, um valor para a destinação correta. A exemplo da segunda opção um lixo de 500kg por dia a R\$0,24/Kg a 22 dias sai por R\$2.661,90 (dois mil, seiscentos e sessenta e um reais e noventa centavos).

SUBCLÁUSULA QUINTA - As despesas com lixo serão aferidas através da fiscalização com pesagem em balança do MEC ou do caminhão de recolhimento do lixo que terá uma balança interna. Dessa forma, caso a empresa opte pelos serviços de coleta de lixo do MEC, a fiscalização indicará o valor total a ser pago conforme as medições aferidas, e que deverá ser paga pela CESSIONÁRIA mensalmente, conforme 14.2 do Termo de Referência.

SUBCLÁUSULA SEXTA - O valor total da indenização pecuniária a ser paga ao MEC deverá ocorrer mensalmente, até o 5º (quinto) dia do mês subsequente por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), cujo comprovante deverá ser entregue à fiscalização do MEC em até 3 (três) dias após a quitação.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA REVISÃO DOS VALORES

O valor de utilização de área (item 14.1) será fixo e irremovível para os primeiros 12 meses de execução do contrato. Caso a prorrogação do contrato seja vantajosa para o CEDENTE, será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) – Grupo habitação ou outro que venha a substituí-lo para o cálculo do reajuste, tomando-se como índice inicial vigente no mês ao da apresentação da proposta e o índice final vigente no mês do reajuste devido.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - O reajuste de preços relativo à vigilância seguirá a proporcionalidade do contrato firmado entre a empresa de vigilância e o MEC.

- O reajuste definido nesta subcláusula deve ser aplicado, utilizando a métrica da tabela 3 do item 14.1 do Termo de Referência que trata de vigilância e comporá o valor a ser pago.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Os valores que tratam os subitens 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4 (telefone, luz e água) do Termo de Referência serão estabelecidos nos medidores e não será objeto de reajuste por parte do MEC.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - É admitido o reajuste dos preços previstos para as refeições e lanches, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano ou situação de reequilíbrio econômico-financeiro (reaplicação), atendendo à planilha de custos e formação de preços.

- O interregno mínimo de 1 (um) ano para o reajuste será contado a partir da data limite para a apresentação da proposta a que a proposta se referir, atendendo ao inciso XI do artigo 40 da Lei 8.666/93.
- Caso a prorrogação do contrato seja vantajosa para o CEDENTE, **será utilizado a planilha do Encarte “H”, conjuntamente com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) – Grupo bebidas e alimentação** ou outro que venha a substituí-lo para o cálculo do reajuste, tomando-se como índice inicial o do mês da apresentação da proposta e o índice final vigente no mês do reajuste devido. Sendo que **esse índice norteará o reajuste dos materiais utilizados na alimentação, já os aumentos relativos com gastos de pessoal deverá ser acompanhado as variações das convenções coletivas.** Para o cálculo total, será então utilizado a planilha apresentada pela empresa, baseada no modelo do Encarte “H” do Termo de Referência, que calculará o quilo de refeição, e o preço da lanchonete deve acompanhar a métrica de aumento em porcentagem para cada item proposto na lanchonete.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES

Com fundamento na Portaria nº 120/2016, do Ministério da Educação, no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 e no art. 28 do Decreto nº 5.450/2005, ficará impedida de licitar e contratar com a União e será descredenciada no SICAF e no cadastro de fornecedores do CONTRATANTE, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das multas previstas neste Termo/Contrato e demais cominações legais a(s) CONTRATADA(S) que:

- a) apresentar documentação falsa;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) falhar ou fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo (Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.);
- e) fizer declaração falsa;
- f) cometer fraude fiscal;
- g) não mantiver a proposta;
- h) incorrer em qualquer prática vedada pela Portaria MEC nº 120/2016.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar, a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Instrumento e no Termo de Referência e das demais cominações legais.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - As sanções previstas nos incisos I, III e IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93 poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II do mesmo artigo, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar a partir da notificação da CESSIONÁRIA.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado à CESSIONÁRIA o contraditório e a ampla defesa.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Sem prejuízo das sanções previstas no item anterior, com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, a CONTRATADA ficará sujeita, no caso de atraso injustificado, assim considerado pela Administração, inexecução parcial ou inexecução total da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, às penalidades previstas no artigo 5º ao 7º da Portaria nº 120/2016. Abaixo, destacam-se as possíveis aplicações:

- I. advertência;
- II. multa de:
 - a. 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 9,9%, que corresponde até 30 (trinta) dias de atraso;
 - b. 0,66% (sessenta e seis centésimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculado, desde o primeiro dia de atraso, sobre o valor correspondente à parte inadimplente, em caráter excepcional, e a critério do órgão contratante, quando o atraso ultrapassar 30 (trinta) dias;
 - c. 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato/nota de empenho, por descumprimento do prazo de entrega, sem prejuízo de demais sanções;
 - d. 15% (quinze por cento) em caso de recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente e/ou entrega da garantia contratual, dentro do prazo estabelecido pela administração, recusa parcial ou total na entrega do material, recusa na conclusão do serviço, ou rescisão do contrato/nota de empenho, calculado sobre a parte inadimplente; e
 - e. 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, em caso de inexecução total do contrato.

SUBCLÁUSULA QUINTA - Para efeito de aplicação de multas, nas hipóteses não previstas nas alíneas anteriores, quando da ocorrência de inexecução parcial das obrigações estabelecidas neste Termo, às infrações são atribuídos graus, conforme Tabela de Multas prevista no ENCARTE "G"

do Termo de Referência, que deverão ser recolhidas no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, a contar da comunicação oficial.

- a) Suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com o MEC, pelo prazo de até 2 (dois) anos.
- b) 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 CESSIONÁRIA ressarcir o CEDENTE pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada.

SUBCLÁUSULA SEXTA - No caso de ocorrência concomitante das multas previstas nas alíneas “a” e “b”, o percentual aplicado não poderá ultrapassar a 7,5% (sete e meio por cento).

SUBCLÁUSULA SÉTIMA - As sanções de multa poderão ser aplicadas à CESSIONÁRIA juntamente com a de advertência, suspensão temporária para licitar e contratar com a Administração do CEDENTE e impedimento de licitar e contratar com a União; descontando-a da garantia contratual a ser efetuada.

SUBCLÁUSULA OITAVA - No caso de multa, cuja apuração ainda esteja em processamento, ou seja, na fase da defesa prévia, o CEDENTE poderá fazer a retenção do valor correspondente à multa sobre a garantia contratual, até a decisão final da defesa prévia. Caso a defesa prévia seja aceita, ou aceita parcialmente, pelo CEDENTE, o valor retido retornará à conta da garantia contratual, em até 5 (cinco) dias úteis a contar da data da decisão final da defesa apresentada.

SUBCLÁUSULA NONA - O pagamento de multas deverá ser feito pela CESSIONÁRIA em Guia de Recolhimento da União (GRU) com prazo de até 30 (trinta) dias do seu julgamento final.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA GARANTIA CONTRATUAL

A CESSIONÁRIA deverá prestar garantia, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados da assinatura do contrato, no valor correspondente a 4,5% (quatro e meio por cento) do valor R\$ 1.870.486,48 (correspondendo ao valor da área cedida de 501m², conforme processo de seguro predial n° 23000.035310/2017-05, SEI 0902824, Encarte "A" que indica o valor de R\$ 9.427.102,50 para 2.525m² donde foi indicado o proporcional) que corresponde a **R\$ 84.171,89** (oitenta e quatro mil, cento e setenta e um reais e oitenta e nove centavos), dentre as modalidades da lei de regência, que ficará sob a responsabilidade do MEC, consoante o § 1º, do art. 56, da Lei n° 8.666/1993.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - O valor de garantia contratual de R\$ 84.171,89 se baseia em estimativa do espaço a ser cedido reservando então esse valor para eventualidades que a empresa não cumpra e são exigidas nesta contratação e se justifica na preservação do espaço cedido donde foi baseado no valor total da área cedida conforme processo de contratação de seguro predial que avaliou o valor total do espaço.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - A garantia somente será liberada após o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos causados ao CEDENTE ou a terceiros, bem como ante a comprovação do pagamento, pela CESSIONÁRIA, de todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - No caso de apresentação de garantia na modalidade de “FIANÇA BANCÁRIA”, estipulada no inciso III do § 1º do Art. 56, da Lei nº 8.666/93, o MEC se reserva ao direito de aceitar somente FIANÇA emitida por instituição financeira credenciada junto ao Banco Central do Brasil - BACEN.

- A “FIANÇA BANCÁRIA” deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, esses devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

SUBCLÁUSULA QUINTA - Para a prestação da garantia contratual, fica vedado à CONTRATADA, pactuar com terceiros (seguradoras, instituições financeiras, etc.) cláusulas de não ressarcimento ou não liberação do valor dado à garantia para o pagamento de multas por descumprimento contratual.

SUBCLÁUSULA SEXTA - O MEC utilizará a garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, para assegurar o pagamento de:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
- b) prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à CESSIONÁRIA; e
- d) obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA - A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos acima indicados, observada a legislação que rege a matéria.

SUBCLÁUSULA OITAVA - A autorização contida no item 20.5 do Termo de Referência é extensiva aos casos de multas aplicadas depois de esgotado o prazo recursal.

SUBCLÁUSULA NONA - A CESSIONÁRIA se obriga a repor, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, o valor da garantia que vier a ser utilizado pela contratante.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA - A garantia prestada será retida definitivamente, integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão por culpa da CESSIONÁRIA, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - A garantia em dinheiro deverá ser efetuada na Caixa Econômica Federal em conta específica com correção monetária, em favor do CEDENTE.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento).

SUBCLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - Após o término da vigência do contrato, a garantia terá vigência de mais 3 (três) meses, que poderá ser estendida em caso de ocorrência de sinistro.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - O MEC executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria;

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - A garantia será considerada extinta **no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será estendido, nos termos da comunicação** com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - O regramento exigido na contratação inicial permanece inalterado nos casos de renovação contratual.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - O início da execução contratual só ocorrerá mediante a apresentação da garantia, dentre uma das modalidades definidas no § 1º do art. 56, da Lei nº 8.666/93, em até 10 (dez) dias úteis da assinatura da avença contratual.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA NONA - O garantidor não é parte legítima para figurar em processo administrativo instaurado pelo CEDENTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CESSIONÁRIA (inserido pela IN nº 05/2017).

SUBCLÁUSULA VIGÉSIMA - No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

A execução do Contrato, nos termos do § 1º do art. 67, art.73, ambos da Lei nº 8.666/93 e do art. 6º do Decreto nº 2.271/97, será acompanhada e fiscalizada por servidor (ou comissão) da Coordenação-Geral de Recursos Logísticos, especificamente designado por portaria do Subsecretário de Assuntos Administrativos, que anotará, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do presente contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e atestará as notas fiscais/faturas de serviço, para fins de pagamento.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Para o acompanhamento e fiscalização do contrato serão utilizadas as disposições contidas na IN MPOG nº 05/2017 que forem pertinentes segundo a fiscalização, pois esta contratação se trata de concessão de espaço e não contratação de serviços.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Caberá ao Fiscal do Contrato, dentre outras atribuições, determinar as providências necessárias ao regular e efetivo cumprimento do contrato, bem como anotar e enquadrar as infrações contratuais constatadas, comunicando-as ao seu superior hierárquico.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - As decisões e as providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil para a adoção das medidas que se fizerem necessárias.

SUBCLÁUSULA QUARTA - A Administração, devidamente representada na forma deste item, poderá rejeitar, no todo, ou em parte, o objeto contratado, sem ônus para o MEC, se executados em desacordo com as especificações estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos, neste Contrato e na sua proposta.

SUBCLÁUSULA QUINTA - A CESSIONÁRIA será a única e exclusiva responsável pela prestação dos serviços, ao MEC é reservado o direito, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização da execução contratual, diretamente ou por prepostos designados.

SUBCLÁUSULA SEXTA - A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA, 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 corresponsabilidade do MEC ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA - Fica a CESSIONÁRIA obrigada a reparar, corrigir ou refazer, às suas expensas, no total ou em parte, o serviço em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, bem como danificação a qualquer patrimônio do MEC no prazo fixado pelo fiscal.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

O presente instrumento terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado até o limite de 60 (sessenta) meses, após a verificação da real necessidade e com vantagens à Administração, nos termos do inciso II do artigo 57 da Lei nº 8.666/1993.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Nas eventuais prorrogações contratuais os custos não renováveis já pagos ou amortizados no primeiro ano da contratação deverão ser eliminados como condição para a renovação.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Para a execução dos serviços objeto do presente contrato, inclusive durante eventuais prorrogações da vigência, não haverá despesa para a União, não havendo, portanto, programação de pagamento em dotação orçamentária.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO PRAZO PARA INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

O prazo para o início da execução dos serviços, objeto deste Termo, será de 15 (quinze) dias corridos, contados a partir da data da celebração do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

A **CESSIONÁRIA** deverá observar as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, em especial as contidas no art. 6º da Instrução Normativa/SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010, no Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil da Presidência da República, no que couber.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - A **CESSIONÁRIA** atender aos programas do MEC quanto às práticas sustentáveis. Assim será exigida colaboração e boa atuação quanto aos temas abaixo:

- Economia de energia;
- Economia em materiais como copos e talheres plásticos descartáveis;
- Economia de água;
- Reciclagem de lixo (separação do lixo conforme indicação do MEC);
- Descarte correto para produtos perigosos ao meio ambiente como pilhas, lâmpadas fluorescentes, equipamentos eletrônicos, dentre outros semelhantes.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Caso a **CESSIONÁRIA** não esteja colaborando com a subcláusula anterior ou as companhias deste Ministério, constatado por no mínimo 3 (três) ocorrências em 30 (trinta) dias e assegurado o direito à ampla defesa e contraditório, poderá o MEC rescindir o contrato.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - Observar as orientações contidas no Encarte “F” - Dos Critérios para Sustentabilidade Ambiental e do Modelo de Declaração de Sustentabilidade Ambiental – do Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS PREÇOS

Os preços das refeições por quilo, a serem cobrados no restaurante, serão oferecidos pela **CESSIONÁRIA** e devem ser praticados na concessão do espaço, podendo ser reajustados nos termos do item 15 do Termo e neste Contrato.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Os preços a serem cobrados na lanchonete serão indicados pela **CESSIONÁRIA**, no momento da proposta de preços, observada a especificação contida no ENCARTE “C” - TABELA DE PREÇOS DO CARDÁPIO do Termo de Referência e os valores praticados no mercado, podendo, porém, ser reajustados nos termos do item 15 do Termo e neste contrato.

- Os valores cobrados pela lanchonete serão praticados conforme ENCARTE “C” - TABELA DE PREÇOS DO CARDÁPIO do Termo de Referência. Havendo motivo justificado para alteração de preços da lanchonete e analisando o fluxo de vendas, poderá o MEC aceitar ou não alterações aos preços praticados, conforme análise devida.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA Eventuais inclusões de itens de lanchonete não contemplados no ENCARTE “C” - TABELA DE PREÇOS DO CARDÁPIO do Termo de Referência só serão permitidas com a autorização prévia e expressa do CEDENTE.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA RESCISÃO

Considerar-se-á rescindindo o presente Contrato, independente de ato especial, retornando o imóvel à posse da **CEDENTE**, sem direito a **CESSIONÁRIA** a qualquer indenização, inclusive por benfeitorias realizadas, nos seguintes casos:

1. utilização diversa da área cedida, no todo ou em parte, da que lhe foi destinada;
2. inobservância do prazo previsto no ato autorizativo da Cessão;
3. renúncia da **CESSIONÁRIA** à Cessão, abandono das suas atividades específicas, ou ainda na hipótese de sua extinção, liquidação ou falência;
4. inadimplência de cláusulas pactuadas;
5. necessidade da **CEDENTE** em utilizar o imóvel para seu uso próprio, a qualquer tempo;
6. subcontratação total ou parcial, cessão ou transferência do objeto ajustado, assim como efetuar a cisão, a fusão ou a incorporação que afetem a execução dos serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA PUBLICAÇÃO

O presente Contrato será publicado, por extrato, no Diário Oficial, nos termos do Parágrafo único do art. 61 da Lei nº 8.666/93, correndo as despesas a expensas da **CEDENTE**.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DO FORO

O Foro eleito para dirimir quaisquer litígios oriundos do presente instrumento contratual é o da Justiça Federal, Seção Judiciária de Brasília/DF.

E por assim estarem de pleno acordo, assinam o presente instrumento, para todos os fins de direito, na presença das duas testemunhas abaixo, que a tudo assistiram.

IVAN DE ALMEIDA GUIMARÃES
CEDENTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

NOME:

NOME:

CPF:
RG:

CPF:
RG: