



**Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro**  
**Pró-Reitoria de Assuntos Financeiros**  
**Departamento de Gestão de Contratos e Convênios**  
**Coordenação de Contratos e Gestão de Espaço Físico**

**CONTRATO Nº 002/2017**

Contrato que entre si celebram a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro e a empresa **L S Santos Bar e Restaurante - ME**, instrumento este regido nos termos da Lei Federal nº 8.666/93 e posteriores alterações.

A **UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO**, Autarquia Federal, vinculada ao Ministério da Educação, com sede na BR 465 km 07 Seropédica, Estado do Rio de Janeiro, doravante denominada **CONCEDENTE**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 29.427.465/0001-05, neste ato representada pela sua Magnífica Reitora, Professora **Ana Maria Dantas Soares**, CPF nº 120.078.891-53, RG nº 136269 IICM-SE, e a empresa **L S Santos Bar e Restaurante - ME**, inscrita no CNPJ/MF nº 24.464.942/0001-99, sediada na Rua João Gonçalves Silva s/nº, Lote 23, Quadra 0006, Bairro Boa Esperança, Cidade Seropédica, Estado do Rio de Janeiro, CEP 23.894-774, doravante, denominada **CONCESSIONÁRIA**, representada neste ato por Leonardo Souza dos Santos, identidade nº 13.387.999-9, expedida pelo IFP/RJ, CPF nº 055.798.167-07, conforme poderes expressos constantes do Processo n.º 23083.005008/2014-07, resolvem celebrar o presente Contrato, resultante do Convite nº 004/2016, realizado com fundamento no disposto da Lei 8.666/93, Lei Complementar nº 123/06 e demais legislações aplicáveis vigentes, mediante as seguintes cláusulas e condições:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

- 1.1. O presente Contrato tem como objeto a concessão administrativa de uso de Espaço Físico para exploração de serviço de LANCHONETE, por meio de Trailer fixo (tipo container), Trailer móvel ou Food Truck a ser instalado no Instituto de Biologia (IB), Rua UBA, CEP: 23.897-040 no Campus da UFRRJ em Seropédica, sito a Rodovia BR 465 - Km 07, Seropédica - Rio de Janeiro, conforme especificações constantes no Edital e seus anexos.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DA VINCULAÇÃO DO CONTRATO**

- 2.1. O presente contrato vincula-se ao Edital de Convite nº 004/2016 e seus anexos, constante do processo 23083.005008/2014-07, bem como a proposta da CONCESSIONÁRIA.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

*Lss*

*[Handwritten signatures]*

- 3.1. As condições de execução dos serviços e seu recebimento estão estabelecidas no Edital.
- 3.2. O horário de funcionamento dos serviços contratados para o estabelecimento comercial objeto desta licitação, será das 07h30min às 19h30min, de segunda a sexta feira, podendo ser alterado por ocasião de eventos acadêmicos, por meio de comunicado formal com no mínimo 3 (três dias) de antecedência à CONCESSIONÁRIA, em acordo com o dirigente da Unidade.

#### **CLÁUSULA QUARTA - DAS ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, LANCHES E BEBIDAS**

- 4.1. A Concessionária deverá prestar os serviços de fornecimento de refeições, bebidas e lanches, conforme as especificações a seguir:
- 4.2. Bebidas:
  - 4.2.1. O serviço de bebidas tanto poderá ser por autoatendimento como por serviço de mesa, independente disso, obedecerá a existência permanente de pessoal no salão de distribuição para manutenção da higiene do ambiente, controle e destino dos restos, louças sujas e outros, durante todo o período de funcionamento do estabelecimento.
  - 4.2.2. É expressamente proibida a comercialização ou utilização de bebidas alcoólicas no Campus Universitário, a qualquer título ou sob qualquer justificativa.
  - 4.2.3. Somente serão servidas bebidas não alcoólicas, dentre as quais se incluem:
    - a) Os sucos de frutas naturais: extraídos da polpa e néctar das frutas, que podem ser produzidos diretamente no local a partir de frutas in natura ou a partir de polpas comerciais congeladas e embaladas em porções individuais, assim como as industrializadas e disponibilizadas em embalagens one-way ou tetra-pack de 200 e 300 ml;
    - b) Os sucos concentrados de frutas industrializados: sucos de frutas naturais acrescidos ou não de conservantes, para maior durabilidade no armazenamento, envasados em embalagens comerciais;
    - c) Bebidas à base de xaropes industrializados envasados em embalagens comerciais individuais;
    - d) Refresco de frutas: sucos diluídos em água. Observe-se que o refresco para distribuição em fresqueira poderá ser obtido a partir de sucos de frutas naturais (de preferência as de safra), de concentrados de frutas industrializados, podendo também ter a utilização de xaropes diluídos, desde que aprovados pela CONCEDENTE, não sendo facultado o uso de xaropes de groselha, e, no caso do xarope de guaraná, só poderá ser utilizado se de forma alternada com sucos de frutas naturais;
    - e) Água: com ou sem gás e aromatizadas;
    - f) Refrigerantes: bebidas carbonadas de sabor doce, apresentando opções de marcas diversificadas;
    - g) Leite desnatado, semidesnatado ou integral, achocolatados, aromatizados, bebidas lácteas, iogurtes;
    - h) Chás: quentes ou gelados e aromatizados;
    - i) Café, cappuccino e café com leite;
    - j) Coquetéis não alcoólicos: mistura entre bebidas não alcoólicas e outros elementos como suco de frutas, refrigerantes, leite, iogurtes, ervas, sorvetes, creme de leite, ovos, etc.

*Len*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

## 4.3. Lanches:

- a) Salgados fritos e assados com recheios variados, tais como: quibe, bolinho de aipim, pastel de forno, empadas, coxinha de galinha, risoles, croissant e outros. Apenas o processo de acabamento poderá ser realizado no local, devendo estar prontos e ser apenas assados e/ou fritos nas dependências;
- b) Sanduíches com frios: misto quente e queijo quente, em pão francês ou de forma, entre outros, cuja preparação não dependa de utilização de frituras e saladas. Deverão ser disponibilizados durante todo o horário de funcionamento;
- c) Sanduíches tipo hamburger, cheeseburger, cheesesalada, cheeseegg, etc., que dependem de maior elaboração e processos de frituras; somente poderão ser servidos se os componentes crus forem higienizados conforme norma sanitária (RDC 216/04);
- d) Sanduíches tipo "natural";
- e) Pão francês com manteiga, na chapa ou não; pão com linguiça, pão com ovo;
- f) Balas, bombons, doces industrializados;
- g) Biscoitos industrializados, salgados ou doces, recheados ou não;
- h) Tortas doces geladas, bolos, tortas salgadas tipo empadão, quiches não industrializados, etc.;
- i) Castanhas, nozes, amendoim, salgados e doces, embalados industrialmente;
- j) Frutas in natura, salada de frutas. Dar preferência a frutas da época.

## 4.4. Lanche Universitário:

4.4.1. Para o serviço de lanchonete, além de oferta permanente de bebidas e lanches citados no anterior (4.2 e 4.3), deverão ser disponibilizados um lanche universitário que terá um preço menor que os demais lanches servidos pela empresa. Para isso, deverão ser disponibilizados os alimentos:

- a) Café com Leite em copos descartáveis de 200ml.
- b) Pão na chapa: pão tipo francês e com manteiga.
- c) Queijo quente: em pão de forma, manteiga e duas fatias de queijo muçarela.
- d) Misto quente: em pão de forma, manteiga e uma fatia de presunto e uma fatia de queijo muçarela.
- e) Suco natural de laranja em copo descartáveis de 300 ml.
- f) Salgado frito ou assado, conforme letra "a" do item 4.2.1

4.5. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração de refeições, bebidas e lanches deverão ser obrigatoriamente de boa qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação. Os molhos e/ou condimentos disponibilizados ao consumidor deverão ser apresentados obrigatoriamente em embalagens individuais (sachês).

4.6. O trailer/*food truck* objeto desta licitação deverá ser equipado com sistema de exaustão que permita a adaptação de coifa, de forma a possibilitar o preparo da alimentação. A adaptação dos espaços e instalação dos equipamentos, em conformidade com as normas sanitárias em vigor, é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

4.7. A CONCESSIONÁRIA deverá observar rigorosamente as normas da UFRRJ, no que se refere às instalações, conservação e limpeza, segundo o Projeto Básico em anexo.

4.8. A CONCESSIONÁRIA compromete-se ainda a:

- 4.8.1. Assegurar o acesso livre ao espaço objeto desta concessão aos servidores da UFRRJ, no exercício da fiscalização do contrato, bem como aos servidores das entidades de fiscalização, notadamente os da Vigilância Sanitária;
- 4.8.2. Não afixar, e não permitir que qualquer pessoa afixe cartazes, folders, ou qualquer tipo de propaganda nas paredes externas do estabelecimento. Será permitido ao CONCEDENTE a instalação de um mural de dimensões não superiores a 3m<sup>2</sup> (três metros quadrados) para afixação de avisos e cartazes.

### CLÁUSULA QUINTA – DAS ESPECIFICAÇÕES DE HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS E PROCEDIMENTOS

- 5.1. O serviço de higienização completa e eficiente da área de distribuição de alimentos, da área de preparo e dos equipamentos, será executado em conformidade com a legislação vigente (RDC 216/04, MS).
- 5.2. Os procedimentos de limpeza deverão ser executados sempre que necessários, contudo deverão obedecer a uma frequência mínima, conforme quadro a seguir:

DIARIAMENTE	SEMANALMENTE	OUTRAS FREQUÊNCIAS
1- Paredes na altura das bancadas	1- Paredes até o teto.	1- Prateleiras do Estoque (quinzenal)
2- Pisos e rodapés.	2- Bancadas e mesas (partes inferiores).	2- Estrados (quinzenal)
3- Ralos	3- Ralos (retirar grelhas).	3- Interruptores e Tomadas (quinzenal)
4- Área Externa	4- Portas.	4- Tetos (conforme a necessidade).
5- Utensílios	5- Janelas.	5- Telas (mensal).
6- Maçanetas	6- Prateleiras da Cozinha.	6- Caixa de Gordura (mensal).
7- Lavatórios (pias)	7- Armários da Cozinha.	7- Luminárias (mensal).
8- Recipientes de lixo	8- Coifa e Filtros.	8- Ductos de Exaustão (trimestral)
9- Mesas e Cadeiras	9- Refrigeradores	9- Caixa d'água (trimestral).
	10- Freezers	10- Equipamentos (a cada uso)
		11- Borrifadores de desinfetantes (a cada reabastecimento)
		12- Saboneteiras (a cada reabastecimento)
		13- Superfícies de trabalho, placas de atileno, utensílio (antes e depois de cada tarefa)

Adaptada a partir de: ABERC - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS EMPRESAS DE REFEIÇÕES COLETIVAS. Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividades. 8ª ed. São Paulo, 2003, p.84

- 5.3. Para as etapas da limpeza e sanitização, considerar: remoção dos resíduos, pré-lavagem, lavagem, sanitização e enxágüe.
- 5.4. O lixo produzido deverá ser diariamente separado em Orgânico e Inorgânico, envasado em sacos plásticos resistentes e apropriados e depositados em locais adequados, livres de animais, que será recolhido diariamente, sob a responsabilidade da UFRRJ.
- 5.5. Quanto ao Programa de coleta seletiva de resíduos sólidos, a CONCESSIONÁRIA deverá:
- Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, quando implantados nas áreas da CONCEDENTE, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;
  - Quando implantado pela CONCEDENTE, o Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos deverá observar as seguintes regras:

MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS:

São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes - são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.

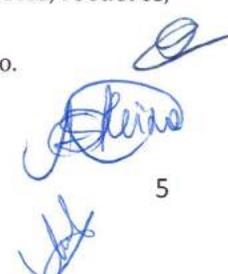
MATERIAIS RECICLÁVEIS:

Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável). Deverão ser disponibilizados pelo CONCEDENTE, recipientes adequados para a coleta seletiva:

- Vidro (recipiente verde).
- Plástico (recipiente vermelho).
- Papéis secos (recipiente azul).
- Metais (recipiente amarelo).

- 5.6. Resíduos produzidos dentro do estabelecimento deverão:
- Estar acondicionados em recipiente próprio, com tampa e pedal e ser de material de fácil limpeza;
  - As garrafas descartáveis deverão ser armazenadas em contêiner, dispostas de forma a não armazenar água de chuva, para posterior envio para reciclagem;
  - O resíduo orgânico deverá ser colocado em recipiente rígido, com tampa até o momento da coleta;
  - O lixo não poderá sair da área de produção pelo mesmo local por onde entram as matérias-primas. Na total impossibilidade de áreas distintas, determinar horários diferenciados;
  - O lixo de fora da área de manipulação/produção deverá ficar em área revestida com material de fácil limpeza, provida de pontos de água, de ralo, protegida da chuva, do sol, insetos, roedores, outros tipos de animais e pessoas estranhas;
  - O lixo não poderá provocar odores e incômodos as pessoas que utilizam o espaço.

less



5.7. Na preparação dos alimentos, deverá ser garantido:

5.7.1. Os manipuladores devem higienizar as mãos:

DEPOIS DE:	<ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizar o sanitário</li><li>- Tossir, espirrar ou assoar o nariz.</li><li>- Usar esfregões, panos e materiais de limpeza.</li><li>- Fumar.</li><li>- Recolher lixo ou outros resíduos.</li><li>- Tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos, tocar em dinheiro.</li></ul>
ANTES DE:	<ul style="list-style-type: none"><li>- Iniciar um novo serviço.</li><li>- Tocar em utensílios higienizados.</li><li>- Colocar luvas.</li></ul>
SEMPRE QUE:	<ul style="list-style-type: none"><li>- Manipular alimentos ou as mãos estiverem sujas.</li><li>- Antes de tocar em qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação.</li></ul>

5.7.2. Procedimento para não ocorrência de contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final. Se tiver que usar o mesmo local para manipulação de carnes, higienizar verduras, lavar utensílios, etc. deve-se lavá-lo com água e sabão e desinfetá-lo com solução clorada 200 ppm entre uma atividade e outra.

5.7.3. Proteção dos alimentos em preparação ou prontos, observando para que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos, ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.

5.7.4. Cuidados para que produtos perecíveis expostos à temperatura somente permaneçam o tempo mínimo (30 minutos) necessário para a preparação do alimento.

5.7.5. Transferência do conteúdo não consumido dos enlatados abertos para recipientes próprios, onde deverão permanecer devidamente protegidos, tampados e identificados, armazenando-o sob refrigeração ou sob congelamento, conforme as características do produto e as recomendações da embalagem.

5.7.6. A CONCESSIONÁRIA deverá assegurar que o alimento atinja 74°C no seu interior ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança, tais como: 65°C por 15 minutos e 70°C por 2 minutos.

5.7.7. Alimentos preparados armazenados sob refrigeração ou congelamento, devem possuir invólucro contendo no mínimo as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.

5.7.8. Os alimentos prontos devem ser mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a contaminação. Para conservação quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 65° C (sessenta e cinco graus célsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem previamente passar por um processo de resfriamento.

5.7.9. A temperatura dos alimentos prontos deve estar sempre fora da Zona de Perigo (entre 10º a 65ºC).

- 5.8. Devem ser consideradas medidas que garantam que óleos e gorduras utilizados na fritura não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado.
- 5.9. Não devem ser aquecidos a temperaturas superiores a 180°C.
- 5.10. Devem ser substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma, sabor e formação intensa de espuma e fumaça.
- 5.11. Utilizar os procedimentos de higiene e sanitização para hortifrutigranjeiros, que incluam:
- a) A desinfecção do local onde será realizada a higienização dos alimentos (bancadas, cubas, panelas, etc.);
  - b) A triagem das folhas, legumes e frutas, com posterior lavagem em água potável;
  - c) Imersão dos hortifrutigranjeiros em solução clorada de acordo com legislação e/ou recomendações do fabricante;
- 5.12. Os manipuladores de alimentos deverão:
- 5.12.1. Lavar as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, quando tocarem materiais contaminados, depois do uso de sanitários e sempre que se fizer necessário;
- 5.12.2. Somente desenvolver suas atividades com uniforme completo, de tecido resistente e cor branca, cujas condições incluem:
- a) Bom estado de conservação, sem rasgos, manchas, partes descosturadas ou furos, limpos e trocados diariamente;
  - b) Adoção do uso de avental plástico quando o trabalho em execução propiciar que os uniformes se sujem ou se molhem rapidamente, não devendo ser utilizado próximo ao calor;
  - c) Não utilização de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme e manipulação de alimentos;
  - d) Garantia de que o uniforme seja usado apenas nas dependências internas do serviço;
  - e) Adoção de calçados fechados, em perfeitas condições de higiene e conservação, não sendo permitidos calçados de tecidos ou lonas;
  - f) Proibição do uso de acessórios ou adereços tais como: anéis, colares, relógios, correntes, amuletos, pulseiras, fitinhas, brincos, maquiagem;
  - g) Manter cabelos totalmente cobertos e protegidos, através de rede própria, touca, gorro ou similar, não utilizando grampos para fixação das redes, toucas e gorros.
- 5.12.3. Ser submetidos a exames clínicos e análises laboratoriais: hemograma, coprocultura, VDRL: na admissão e anualmente, cujos laudos deverão ficar disponíveis para fiscalização.
- 5.13. Todo manipulador de alimentos a serviço da CONCESSIONÁRIA deverá passar por treinamento para manipulação de alimentos, oferecido pelo Responsável Técnico da CONCESSIONÁRIA.

## CLÁUSULA SEXTA- DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 6.1. A CONCESSIONÁRIA se obriga a pagar à CONCEDENTE o valor mensal será de R\$ 2.200,00 (Dois mil e duzentos reais), relativo à concessão de uso do imóvel.



- 6.2. No período de recesso determinado no calendário acadêmico e paralisações superiores a 15 dias a taxa de concessão de uso mensal será reduzida em 50% do valor acordado.
- 6.3. A CONCESSIONÁRIA ficará responsável por todos os pagamentos de impostos, de taxas, contas de luz, água, gás, recolhimento de lixo, condomínio e outras que forem criadas referentes ao imóvel ocupado.
- 6.4. Quando não houver medidor específico para o espaço ocupado, a CONCESSIONÁRIA pagará à UFRRJ o valor de 20% (vinte por cento) da taxa de concessão de uso mensal, para cobrir despesas referentes a gastos com luz, água e recolhimento de lixo.
- 6.5. O pagamento será realizado por meio de Guia de Recolhimento da União fornecida pela Coordenação de Contratos e Gestão de Espaço Físico, devendo ser efetuado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao mês vencido.
- 6.6. O percentual acima poderá, a qualquer tempo, ser revisto pela UFRRJ, a fim de adequá-lo ao consumo real.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

- 7.1. O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, admitidas prorrogações anuais e sucessivas, por iguais períodos e limitado a 60 meses, comprovada a vantajosidade da prorrogação e mediante procedimento específico de aditamento, consoante inciso II do art. 57 da Lei nº 8.666/93.
- 7.2. A prorrogação do contrato está vinculada a adimplência da concessionária para com a concedente.
- 7.3. Caso haja débitos pendentes, a prorrogação do contrato ficará condicionada a quitação dos referidos débitos pela concessionária, devendo esta fazê-lo e apresentar os devidos comprovantes de pagamento em até 40 (quarenta) dias antes do vencimento do contrato.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES**

- 8.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666/93 e da Lei nº 10.520/02, a CONCESSIONÁRIA por:
  - 8.1.1. Inexecução total ou parcial de quaisquer obrigações assumidas em decorrência da contratação;
  - 8.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
  - 8.1.3. Fraudar na execução do contrato;
  - 8.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;
  - 8.1.5. Cometer fraude fiscal;
  - 8.1.6. Não mantiver a proposta;
  - 8.1.7. Apresentar documento falso;

- 8.1.8. Fizer declaração falsa;
- 8.1.9. Não assinar o contrato no prazo estabelecido.
- 8.2. Na hipótese de a CONCESSIONÁRIA ser inadimplente pela inexecução total ou parcial do contrato; por descumprimento da legislação sanitária; ser-lhe-á aplicada uma ou mais penalidades previstas na legislação, a saber:
- 8.2.1. Advertência e/ou termo de intimação;
- 8.2.2. Multa Contratual e /ou auto de multa pela fiscalização sanitária;
- 8.2.3. Suspensão do direito de participar de licitação e de contratar com a CONCEDENTE com prazo não inferior a 02 (dois) anos;
- 8.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, a ser divulgada na Imprensa Oficial, após ciência do interessado e, conseqüentemente cancelamento dos registros cadastrais.
- 8.3. Os atos relativos à aplicação das penas cominadas previstas nos subitens 8.2.3 e 8.2.4 serão divulgados na Imprensa Oficial e ocorrerão após ciência do interessado nos autos do processo que lhe derem origem.
- 8.4. Caberá pedido de reconsideração à autoridade que aplicar qualquer das penalidades especificadas nos subitens 8.2.1 e 8.2.2. Na hipótese do seu indeferimento, caberá recurso à Magnífica Reitora, nos prazos estipulados no Artigo 109 da Lei 8.666/93.
- 8.5. Não serão aplicadas as multas decorrentes de "casos fortuitos" ou de "força maior", devidamente comprovados e aceitos pela CONCEDENTE.
- 8.6. Pela inexecução total ou parcial do contrato, por erro ou atraso na execução, execução imperfeita, inadimplemento contratual ou quaisquer outras irregularidades a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções previstas no art. 86 e 87 da Lei nº 8.666/93:
- 8.6.1. Advertência;
- 8.6.2. Multa de 0,3% (três décimos por cento), ao dia, sobre o valor anual, da contratação observado o limite de 20% (vinte por cento), se a concessionária não cumprir as obrigações assumidas ou cumpri-las em desacordo com o estabelecido neste procedimento licitatório, salvo se advier de caso fortuito ou motivo de força maior, devidamente comprovado e acatado pela administração.
- 8.6.3. Multa de 0,5% (meio por cento) do valor contratual por dia de atraso na entrega/ devolução do estabelecimento quando encerrado ou rescindido o contrato.
- 8.6.4. Multa de 0,1% (zero vírgula um por cento) do valor global do Contrato, por queixa fundamentada da comunidade usuária, com relação à má prestação dos serviços.
- 8.6.5. Em havendo reincidência da infração punida anteriormente com Advertência, será aplicada multa de 1,0% (um por cento) sobre o valor global do Contrato.

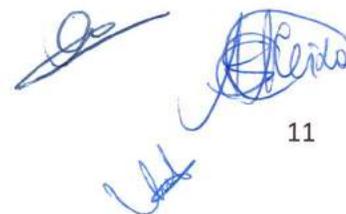
- 8.6.6. Multa moratória de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, a ser recolhida mediante Guia de Recolhimento da União a favor da Cedente.
- 8.6.7. Multa de 10% (dez por cento) calculada sobre o valor da parcela não executada sem prejuízo das demais penalidades previstas neste Projeto Básico.
- 8.6.8. Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, pelo prazo de até 2 (dois) anos;
- 8.6.9. 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 o contratado ressarcir a Administração da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

#### **CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO DO CONTRATO**

- 9.1. Constituem motivo para rescisão do contrato:
- 9.1.1. O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
- 9.1.2. O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;
- 9.1.3. O atraso injustificado no início do serviço;
- 9.1.4. A paralisação do serviço, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;
- 9.1.5. A subcontratação total do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no edital e no contrato;
- 9.1.6. A subcontratação parcial do seu objeto, sem que haja prévia aquiescência da Administração, e autorização expressa no Edital ou contrato;
- 9.1.7. O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
- 9.1.8. O cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei nº 8.666/93;
- 9.1.9. A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
- 9.1.10. A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
- 9.1.11. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;

- 9.1.12. Razões de interesse público de alta relevância e de amplo conhecimento justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o CONCEDENTE e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;
- 9.1.13. A suspensão de sua execução, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;
- 9.1.14. O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes do serviço, ou parcelas deste, já recebidas, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;
- 9.1.15. A não liberação, por parte da Administração, de área, local ou objeto para execução do serviço, nos prazos contratuais;
- 9.1.16. A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato;
- 9.1.17. Descumprimento do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93, sem prejuízo das sanções penais cabíveis;
- 9.1.18. A inexecução total ou parcial do objeto enseja a sua rescisão, se houver uma das ocorrências prescritas no artigo 78 da Lei nº 8.666/93.
- 9.2. A rescisão, devidamente motivada nos autos, será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 9.3. Os procedimentos de rescisão, tanto os amigáveis, como os determinados por ato unilateral da CONCEDENTE, serão formalmente motivados, asseguradas, à CONCESSIONÁRIA, na segunda hipótese, a produção de contraditório e dedução de ampla defesa, mediante prévia e comprovada intimação da intenção da Administração para que, se o desejar, a CONCESSIONÁRIA apresente defesa no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados de seu recebimento e, em hipótese de desacolhimento da defesa, interponha recurso hierárquico no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da intimação comprovada da decisão rescisória.
- 9.4. Quanto a sua forma a rescisão poderá ser:
- 9.4.1. Por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93;
- 9.4.2. Amigável, por acordo entre as partes, reduzidas a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração;
- 9.4.3. Judicial, nos termos da legislação.

Res



### CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES DAS CONCESSIONÁRIA

- 10.1. A CONCESSIONÁRIA será obrigada a disponibilizar para os usuários as seguintes formas de pagamento: dinheiro, cartão de crédito e cartão de débito.
- 10.2. Conservar em perfeitas condições de higiene, limpeza e funcionamento a área a ser concedida, correndo por sua conta todas e quaisquer despesas, inclusive as relativas a manutenção e conservação do imóvel.
- 10.3. Cumprir e fazer cumprir por seus funcionários, agentes e prepostos, as Leis, Regulamentos e Regimentos atinentes aos serviços.
- 10.4. A CONCESSIONÁRIA se obriga a manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 10.5. Responder exclusiva e integralmente pelos encargos fiscais, tributários, trabalhistas e patrimoniais relativos ao objeto da presente concessão de uso.
- 10.6. É vedada a subconcessão total ou parcial do espaço objeto da presente concessão.
- 10.7. A CONCESSIONÁRIA deverá fazer a cada 30 dias a limpeza das caixas de gorduras.
- 10.8. Colocar depósitos de lixos nas dependências internas e externas, devendo manter as mesmas fechadas e limpas.
- 10.9. Será obrigatório o uso de álcool a 70°GL para uso de manipuladores e usuário.
- 10.10. Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, sem solidariedade do campus da UFRRJ, pessoal especializado e em quantidade necessária à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na Legislação Trabalhista, previdenciária e fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados em decorrência da sua condição de entregador.
- 10.11. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio dos seus responsáveis.
- 10.12. Instruir seus funcionários quanto à prevenção de incêndios e outras intempéries nas áreas do campus da UFRRJ. Cabe a CONCESSIONÁRIA instalar no seu estabelecimento extintores de incêndio de CO2 e H2O.
- 10.13. Responsabilizar-se pela colocação e substituição de sabão líquido, papel toalha, guardanapos, toalheiro, saboneteira, lixeira e etc. regularmente nas dependências do local.
- 10.14. Utilizar materiais de limpeza de boa qualidade de modo a proporcionar condições adequadas de higiene, com ações bactericidas para cada caso, ou seja, para equipamentos, utensílios, pisos, paredes e etc.
- 10.15. Fica o imóvel destinado à exploração de serviços de LANCHONETE, sendo vedado a CONCESSIONÁRIA sublocá-lo, cedê-lo ou emprestá-lo, no todo ou em partes, a que título for.



- 10.16. Quaisquer modificações, reformas, acréscimos, todas as benfeitorias sejam voluntárias, úteis ou necessárias, realizadas pela CONCESSIONÁRIA, ficarão definitivamente incorporadas ao imóvel, independente de indenização e sem direito a retenção da coisa locada.
- 10.17. Sem prévia autorização da CONCEDENTE por escrito, não poderá ser introduzida qualquer modificação estrutural no imóvel, ainda que necessário.
- 10.18. Cumprir além dos postulados legais vigentes de âmbito Federal, Estadual ou Municipal, as normas de segurança da CONCEDENTE.
- 10.19. Facilitar todas as atividades de fiscalização dos serviços que serão exercidos por técnicos da fiscalização da CONCEDENTE.
- 10.20. Responsabilizar-se pela qualidade dos serviços a serem oferecidos à comunidade, cabendo-lhe indenizar a qualquer cliente da comunidade da CONCEDENTE, por danos causados em consequência da ingestão de alimentos deteriorados.
- 10.21. Arcar com despesas decorrentes de infração, seja qual for, desde que praticada por seus funcionários durante execução dos serviços, ainda que no recinto do campus da UFRRJ.
- 10.22. A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, no período de férias escolares realizar o controle de pragas e vetores urbanos (dedetização, desratização, descupinização). A terceirização só será admitida com a comprovação de que a(s) empresa(s) CONCESSIONÁRIA(S) tenha(m) a capacidade técnica compatível com o objeto a executar, devendo para tanto:
- 10.22.1. Dispor de licença para funcionamento para funcionamento, em cumprimento ao Artigo 37 do Decreto nº 4.074/02 e registro no Conselho Regional de Química (CRQ), para desempenho de sua atividade;
- 10.22.2. Dispor de todos os documentos exigidos em lei, que por ventura não estejam especificados neste Projeto Básico.
- 10.23. A CONCESSIONÁRIA deverá encaminhar ao Fiscal do Contrato a relação nominal da (s) empresa (s) habilitada(s) para a execução dos serviços, que deverão preencher os requisitos mínimos exigidos em Lei e neste Projeto Básico.
- 10.24. A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, oferecer treinamento para todos os seus funcionários de acordo com este Projeto Básico.
- 10.25. A CONCESSIONÁRIA deverá iniciar o serviço a ser executado no prazo de 21 (vinte e um) dias úteis após a assinatura do contrato. O não cumprimento acarretará em pagamento de multas por dia de atraso e, conseqüentemente, rescisão de contrato.
- 10.26. Cabe a CONCESSIONÁRIA que durante o período de férias, seja feita uma limpeza na caixa de água.
- 10.27. Utilizar-se de recursos que visem à diminuição do impacto ambiental, de acordo com o disposto na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01/10, atendendo aos critérios de sustentabilidade ambiental, considerando os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias-primas.
- 10.28. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer: móveis (mesas e cadeiras), equipamentos (filtro de água, microondas, freezer, geladeira, máquina de café expresso, fogão, forno, estufa para salgados),

*Ass*

*[Handwritten signatures]*

DGCC / CCGEF

Página: \_\_\_\_\_

Rubrica: \_\_\_\_\_

talheres (garfos, colheres e facas para refeição e sobremesa), pratos de louça, copos de vidro, copos descartáveis para água e café, garrafas de café e chá, vasilhames, panelas, frigideiras e demais utensílios de cozinha, lixeiras com tampas acionadas por pedal e outros materiais necessários para o adequado funcionamento da lanchonete.

10.29. O contrato firmado com o vencedor da licitação deverá ser executado obedecendo-se às condições do presente Projeto Básico e de seus anexos.

10.30. A licitante vencedora começará suas atividades com as condições atuais do espaço a ser concedido, conforme a visita anteriormente feita pelo mesmo.

### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

11.1. Designar equipe técnica responsável, conforme preceitua o artigo 67 da lei 8.666/93 através da portaria do diretor do Campus da UFRRJ, para gestão e fiscalização do contrato.

11.2. Notificar à CONCESSIONÁRIA por escrito toda e qualquer ocorrência que por ventura venha existir durante a vigência do contrato, para que a mesma possa no período de 48 horas tomarem as providências necessárias.

11.3. Permitir o acesso dos funcionários da CONCESSIONÁRIA às dependências do campus da UFRRJ para execução dos serviços referentes ao objeto da concessão.

11.4. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONCESSIONÁRIA.

11.5. Assegurar-se da boa execução do contrato de concessão, verificando sempre o seu bom desempenho.

11.6. Fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, inclusive quanto à continuidade dos serviços que, ressalvados os casos de força maior, justificados e aceitos pelo campus da UFRRJ, não deve ser interrompida.

11.7. Tornar disponível fornecimento de energia elétrica e água potável nas dependências da CONCESSIONÁRIA para o desempenho das atividades inerentes à finalidade do objeto da concessão.

11.8. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, através de representantes do Setor de Técnico competente.

11.9. Providenciar a publicação resumida do instrumento de contrato, ou de seus aditamentos, no Diário Oficial da União.

### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA DESOCUPAÇÃO**

12.1. Devolver a área, findo o prazo estipulado no contrato, nas condições em que a recebeu ou nas condições cujas alterações foram consentidas.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO REAJUSTE DE PREÇOS**

- 13.1. A taxa de cessão de área será reajustada, após o interregno de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura do contrato.
- 13.2. O valor será reajustado como base, no índice IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado), divulgado pela Fundação Getúlio Vargas (FGV), acumulado no período de 12 meses, ou, em caso de falta deste índice, por outro que venha substituí-lo.
- 13.3. O preço reajustado também poderá sofrer correção desde que reste comprovada a ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas na alínea "d", do inciso II, do art. 65, da Lei nº 8.666/93.

#### CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA GARANTIA DO CONTRATO

- 14.1. A CONCESSIONÁRIA, fica obrigada a apresentar no prazo de 10 (dez) dias úteis, a apresentação da caução garantia no valor de 5% (cinco por cento) do valor do global do Contrato, em conformidade com art. 19, Inciso XIX da IN 02/08 SLTI/MPOG, com as alterações incluídas pela IN 06/13 e IN 04/15. A CONCESSIONÁRIA poderá optar por uma das seguintes modalidades:
- a) caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, devendo estes ter sido emitido 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;
  - b) seguro garantia;
  - c) fiança bancária.
- 14.2. No caso de caução em dinheiro é de obrigatoriedade fazer depósito na Caixa Econômica Federal consoante art. 1º, inciso IV, do Decreto Lei nº 1.737/79.
- 14.3. Em caso de apresentação de fiança bancária, na carta de fiança deverá constar expressa renúncia, pelo fiador, dos benefícios do Art. 827 do Código Civil Brasileiro de 2002.
- 14.4. A apresentação do comprovante de garantia deverá ser feita no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir do recebimento da notificação por parte da CONCEDENTE.
- 14.5. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento).
- 14.6. O atraso superior a 25 (vinte cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispões os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 14.7. Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, pela CONCEDENTE, para compensação de prejuízo causado no decorrer da execução contratual por conduta da CONCESSIONÁRIA, esta deverá proceder à respectiva reposição no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data em que tiver sido notificada.
- 14.8. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada pela CONCESSIONÁRIA no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a contar da data da alteração do valor contratual ou da prorrogação de sua vigência.

- 14.9. Após a execução do contrato, constatado o regular cumprimento de todas as obrigações a cargo da CONCESSIONÁRIA, a garantia por ela prestada será liberada ou restituída no prazo de até 7 (sete) dias consecutivos e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente, deduzidos eventuais valores devidos à CONCEDENTE.
- 14.10. As garantias efetuadas, em carta fiança bancária e seguro-garantia, deverão abranger o prazo de vigência do Contrato.
- 14.11. A garantia prestada pela empresa CONCESSIONÁRIA será liberada ou restituída após a execução do contrato, desde que:
- 14.11.1. Não existam pendências com a UFRRJ e/ou outros encargos;
- 14.11.2. A não prestação de garantia no prazo determinado sujeitará o contratado às penalidades legalmente estabelecidas, sem prejuízo da rescisão do contrato.
- 14.11.3. Para a prestação da garantia contratual fica vedado à empresa CONCESSIONÁRIA 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.
- 14.11.4. A garantia apresentada na modalidade seguro-garantia ou fiança bancária deverá ter prazo de validade que abranja todo o prazo de execução do contrato e por mais três meses e deverá ser acompanhado por documentos que atestem o poder de representação do signatário da apólice ou carta-fiança.
- 14.11.5. A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará 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 CONCESSIONÁRIA; e
  - d) Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela CONCESSIONÁRIA, quando couber;
- 14.12. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo CONCEDENTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CONCESSIONÁRIA;
- 14.13. A garantia será considerada extinta:
- 14.13.1. 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 Administração, mediante termo circunstanciado, de que a CONCESSIONÁRIA cumpriu todas as cláusulas do contrato; e
- 14.13.2. Após o término da vigência do contrato, que poderá ser estendido em caso de ocorrência de sinistro.
- 14.13.3. O CONCEDENTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

15.1. O presente contrato, bem como os casos nele omissos, reger-se-ão pelas disposições dos diplomas normativos citados no preâmbulo do Edital e do Contrato, pela Lei nº 8.666/93 e suas alterações, e pelos preceitos de Direito Público, aplicando-se subsidiariamente os princípios da Teoria Geral dos contratos, as disposições de Direito Privado e demais normas aplicáveis à espécie.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

16.1. Os significados dos termos utilizados na presente especificação são os seguintes:

16.1.1. CONCEDENTE: a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro;

16.1.2. CONCESSIONÁRIA: Licitante vencedora do certame licitatório, a quem será adjudicado o objeto da licitação.

16.1.3. FISCALIZAÇÃO: Servidor ou Comissão designados formalmente para representar a CONCEDENTE, responsável pela fiscalização dos serviços.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL**

17.1. As alterações contratuais julgadas convenientes serão realizadas por meio de Termos Aditivos.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA- DO FORO**

18.1. Nos termos do art. 109, Inciso I da Constituição da República Federativa do Brasil, é competente o Foro da Justiça Federal – Seção Judiciária Federal do Rio de Janeiro, para dirimir questões relativas ao presente Instrumento, não resolvidas na esfera administrativa.

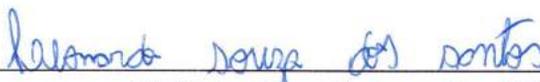
Seropédica, 16 de agosto de 2017.

  
Ana Maria Dantas Soares

**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO** da UFRRJ

CNPJ Nº 29.427.465/0001-05.

CONCEDENTE

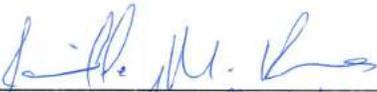


**L S Santos Bar e Restaurante - ME**

CNPJ Nº 24.464.942/0001-99

CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS;

Ass.: 

Nome Legível: Fanielle Maria Ramos

CPF: 126 877 35793

Ass.: 

Nome Legível: ANA CLÁUDIA DA S. ALENCAR

CPF: 122.356.607-56

---

**EM BRANCO**