



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CAMPUS SANTA TERESA

**CONTRATO Nº 10/2020**

Contrato Nº 10/2020 , de Concessão de Uso de Espaço Físico, que entre si celebram, de uma parte, o IFES/CAMPUS SANTA TERESA como CONCEDENTE, e de outra, MARCIO DOMINGOS MARTINS como CONCESSIONÁRIA, firmado sob o regime jurídico instituído pelo estatuto das licitações e dos contratos da administração pública, lei federal nº 8.666 de 02/06/1993 e suas alterações.

Pelo presente Instrumento de Contrato, aos 14 (quatorze) dias do mês de setembro de 2020 (dois mil e vinte) de um lado o INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO/CAMPUS SANTA TERESA, inscrito no CNPJ/MF N.º 10.838.653/0015-01, instituição vinculada ao Ministério da Educação, situada na Rodovia ES 080, Km 93 – São João de Petrópolis – Santa Teresa –ES CEP:29.660-000, doravante denominada CONCEDENTE, representada neste ato por sua Diretora Geral Walkyria Barcelos Sperandio, nomeada pela Portaria nº 3.281, de 22 de novembro de 2017, publicada no DOU de 23 de novembro de 2017, portador da matrícula funcional nº 1090060, com competência para assinar contratos, e de outro lado Marcio Domingos Martins, brasileiro, casado, empresário, CPF nº 756.857.367-20, RG nº 1998405 SPTC, residente e domiciliado à Rua 14 de julho, Santo Antônio do Canaã, no Município de Santa Teresa-ES, que apresentou os documentos exigidos por Lei, doravante denominada CONCESSIONÁRIA, resolvem de comum acordo celebrar o presente contrato de concessão, resultante do Pregão eletrônico Nº 03/2020, Processo nº 23156.000315/2019-05; de conformidade com a Lei nº 8.666/1993 e suas alterações, e demais legislações pertinentes, mediante as seguintes cláusulas e condições que aceitam, ratificam e outorgam:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

**1.1.** Este contrato tem por objeto a concessão onerosa de uso de espaço físico pertencente ao Campus Santa Teresa do Ifes, destinado à instalação de uma lanchonete, localizada no Centro de Convivência do Ifes Campus Santa Teresa, para comercialização de produtos alimentícios (lanches), para atender a demanda de alunos, servidores, terceirizados e visitantes.

## **CLÁUSULA SEGUNDA - DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

- 2.1.** Exercer a fiscalização dos serviços por meio de servidor designado como GESTOR DO CONTRATO através de Portaria da Diretora-geral do Campus Santa Teresa na forma prevista na Lei nº 8.666/1993.
- 2.2.** Verificar a regularidade da CONCESSIONÁRIA junto ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores - SICAF, mediante consulta *on-line*.
- 2.3.** Proporcionar todas as condições para que a CONCESSIONÁRIA possa desempenhar plenamente seus serviços dentro das normas contratuais.
- 2.4.** Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou pelo Responsável Técnico da contratada.
- 2.5.** Informar o período letivo à CONCESSIONÁRIA para que esta possa programar o funcionamento integral da cantina neste período e planejar a redução do atendimento nos períodos de férias escolares.
- 2.6.** Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONCESSIONÁRIA, assim como as eventuais alterações que se fizerem necessárias, a qualquer tempo.
- 2.7.** Permitir o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA ao local de prestação dos serviços, mediante cadastro dos funcionários junto ao setor competente.
- 2.8.** Autorizar a CONCESSIONÁRIA a realizar as adaptações e reparos que forem necessários às instalações e equipamentos, observando a legislação vigente e as normas institucionais.
- 2.9.** Fixar em local visível na área da lanchonete, um endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação.
- 2.10.** Proceder vistorias nos serviços por meio da fiscalização do contrato, anotando as ocorrências no Livro de Registro de Ocorrências e notificar, por escrito, à CONCESSIONÁRIA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, dando ciência ao preposto da CONCESSIONÁRIA e determinando a sua imediata regularização; realizar o controle do patrimônio cedido.
- 2.11.** Solicitar, a qualquer momento, a substituição de funcionário da CONCESSIONÁRIA que, a seu critério, for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho.
- 2.12.** Não permitir que os empregados da CONCESSIONÁRIA executem tarefas em desacordo com as condições preestabelecidas.
- 2.13.** Zelar pela boa qualidade do serviço, receber, apurar e solucionar queixas e reclamações dos usuários, que serão cientificados, em até trinta dias, das providências tomadas (art. 29, Inciso VII, da Lei 8.987/95).
- 2.14.** Cancelar o contrato de concessão no caso de atrasos de pagamentos por um período de 90 (noventa) dias consecutivos ou alternados; perdendo a CONCESSIONÁRIA em favor da CONCEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.
- 2.15.** Não será permitida a venda de produtos alimentícios, de quaisquer natureza, por vendedores externos, servidores ou alunos, dentro do Campus, nos horários de funcionamento da cantina; exceto caso seja autorizado formalmente pela Coordenadoria-geral de Assistência ao Educando.
- 2.16.** Aplicar à CONCESSIONÁRIA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato.

## **CLÁUSULA TERCEIRA – DOS DIREITOS E OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

- 3.1.** Serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a montagem da cantina, no tocante a equipamentos, mobiliários, utensílios e vasilhames necessários ao fiel cumprimento do

contrato; O Campus Santa Teresa não possui bens reversíveis no local a ser utilizado;

**3.1.1.** Ao término do contrato, todos os equipamentos e materiais da CONCESSIONÁRIA poderão ser retirados, exceto as benfeitorias realizadas no imóvel.

**3.2.** É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA:

**3.2.1.** O fornecimento de todo material de limpeza, quais sejam: sabão, detergente, álcool, desinfetante, panos descartáveis de limpeza e etc.

**3.2.2.** A aquisição, instalação e armazenamento de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) conforme as normas legais vigentes.

**3.2.3.** A instalação de equipamentos de controle fiscal, para emissão de cupom fiscal.

**3.2.4.** Manter suas atividades exclusivamente dentro da área cujo uso é concedido.

**3.2.5.** Manter em dia o pagamento mensal do aluguel pela concessão da área da cantina.

**3.3.** A CONCESSIONÁRIA disponibilizará mesas e cadeiras plásticas para a lanchonete suficientes para atender a demanda ficando sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a reposição dessas em caso de danos ou extravio.

**3.4.** A CONCESSIONÁRIA é a responsável por realizar a limpeza tanto do interior (higienização adequada) da lanchonete, quanto da área externa destinada à alimentação dos usuários. A limpeza compreende a limpeza de mesas e cadeiras e recolhimento de lixo;

**3.4.1.** É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA recolher o lixo orgânico e inorgânico, quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados, devidamente higienizados e encaminhados diariamente ao local de coleta. Deverá ser realizada a coleta seletiva de lixo.

**3.5.** A CONCESSIONÁRIA deverá reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.

**3.6.** Cabe à CONCESSIONÁRIA contratar diretamente seus fornecedores, não comprando ou negociando nada em nome do Ifes;

**3.6.1.** Deverá adquirir matéria-prima de primeira qualidade e mantê-la em condições adequadas de estocagem/conservação, estando sujeita à fiscalização da CONCEDENTE, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.

**3.7.** A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, quando solicitado pela Administração, ferramentas de opinião para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, através de pesquisa e/ou caderno de sugestões, realizando também, semestralmente, uma avaliação direta do Responsável Técnico da CONCESSIONÁRIA com os usuários, durante o período letivo, em todos os turnos de funcionamento;

**3.7.1.** Em todos os métodos aplicados, no caso de aceitação inferior a 75% por parte dos usuários, a preparação deverá ser excluída dos cardápios futuros;

**3.7.2.** A CONCESSIONÁRIA só poderá retirar as folhas com reclamações do caderno ao final de cada semestre letivo, apenas após entregar uma fotocópia das mesmas à Fiscalização.

**3.8.** A CONCESSIONÁRIA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o objeto desta licitação.

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

**3.10.** A CONCESSIONÁRIA é a única e exclusiva responsável por perdas, danos ou prejuízos que vier a causar à CONCEDENTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, e notadamente ao ambiente, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer

ônus para a CONCEDENTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar; garantido o contraditório e a ampla defesa, nos termos da legislação aplicável.

**3.11.** A CONCESSIONÁRIA deverá atender no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, quaisquer notificações do Ifes, relativas a irregularidades praticadas por seus empregados.

**3.12.** A CONCESSIONÁRIA manterá no estabelecimento o Registro de Inspeção Sanitária emitido pela Prefeitura Municipal de Santa Teresa, em locais visíveis e de fácil identificação.

**3.13.** A CONCESSIONÁRIA não permitirá a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

**3.14.** A CONCESSIONÁRIA compromete-se, em nenhuma hipótese veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto deste contrato, sem prévia autorização da CONCEDENTE.

**3.15.** A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir, irrestritamente, as normas Municipais de higiene e sanitárias, sobre armazenamento, manutenção, fornecimento dos produtos a serem comercializados.

**3.16.** Ao término da vigência do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá realizar a entrega do bem cedido no mesmo estado de conservação de quando foi cedido, realizando as devidas restaurações caso seja necessário.

**3.17.** É obrigação da CONCESSIONÁRIA manter-se, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**3.18.** Será considerada recusa formal a execução em desacordo com as normas estabelecidas neste contrato.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

**4.1.** A prestação de serviços realizar-se-á mediante o fornecimento de lanches, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais quanto à produção, armazenamento e distribuição de refeições.

**4.2.** O serviço a ser prestado implica que toda a operacionalização e custos referentes a produção e pessoal sejam de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;

**4.2.1.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter na área destinada à cantina, pessoal necessário para as atividades de produção e distribuição de alimentos, bem como higiene de equipamentos, utensílios e da área concedida.

**4.3.** O horário de funcionamento previsto para a cantina será: DE SEGUNDA A SEXTA-FEIRA DE 15h à 22h E AOS SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS, havendo demanda, poderá funcionar enquanto houver usuário, limitado ao horário de 22h.

**4.3.1.** O horário poderá ser alterado, por determinação da CONCEDENTE, a critério da Diretoria do campus, em atendimento às demandas dos usuários, cabendo à CONCESSIONÁRIA se adequar à mudança em até 48 (quarenta e oito) horas úteis após a comunicação.

**4.4.** A execução dos serviços deverá ser Iniciada em até 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da assinatura do contrato.

**4.5.** A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar cardápio mensal da prestação de serviço de alimentação para aprovação da fiscalização do contrato.

**4.6.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter um quantitativo mínimo de cada produto da lista durante todo o período de funcionamento.

**4.7.** Os uniformes e EPI's serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.

- 4.8.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter lista de preços atualizada e fixada em local visível, dando-se o devido destaque quando se aplicar reajuste de valor;
- 4.8.1.** Deverão ser praticados preços não superiores aos praticados no mercado.
- 4.9.** Para a execução dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá desenvolver todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
- 4.9.1.** Obtenção de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral;
- 4.9.2.** Preparo e cocção da alimentação; de acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- 4.9.3.** Armazenagem de gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- 4.9.4.** Controle de forma quantitativa e qualitativa dos gêneros alimentícios e dos materiais de consumo;
- 4.9.5.** Oferecimento de porções uniformes dos produtos alimentícios, utilizando-se de per captas alimentares em anexo, e procedimentos de segurança e higiene adequados;
- 4.9.6.** Realização de programação das atividades de nutrição e alimentação;
- 4.9.7.** Elaboração de cardápio completo (diário, semanal, quinzenal ou mensal);
- 4.9.8.** A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- 4.9.9.** No caso dos alimentos preparados pela CONCESSIONÁRIA, manter amostras de cada preparação, em embalagem determinada pela legislação, por 72h após o preparo, para eventual análise;
- 4.9.10.** Os serviços serão prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.
- 4.9.11.** Os serviços poderão, caso seja necessário, estar sob a responsabilidade técnica de Nutricionista cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição;
- 4.9.12.** Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico periódico da alimentação a ser fornecida;
- 4.10.** A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar os seguintes equipamentos e utensílios para a cantina do Campus Santa Teresa: pratos em louça branca para refeição e para sobremesa; talheres em inox; utensílios de servir (concha, colher, escumadeira, etc., em inox), em quantidade suficiente para atender à demanda do serviço, com reposição dos mesmos sempre que haja necessidade, por desgaste próprio do uso;
- 4.10.1.** É terminantemente proibido o uso de utensílios de madeira.
- 4.11.** Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONCESSIONÁRIA, deverá elaborar Manual de Boas Práticas de Manipulação, com base na Portaria CVS 5/13, de 19/04/2013;
- 4.11.1.** Complementarmente recomenda-se que a CONCESSIONÁRIA elabore manuais de boas práticas para cada atividade desenvolvida, de acordo com as seguintes diretrizes:
- 4.11.1.1.** Controle do processo de produção, segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;
- 4.11.1.2.** Controle de situações de risco à saúde do empregado;
- 4.11.1.3.** Controle de situações de risco ao meio ambiente;
- 4.11.1.4.** Obrigatoriedade de informação ao consumidor;
- 4.11.1.5.** Controle de resíduos sólidos recicláveis;
- 4.11.1.6.** Relatório de metodologias adotadas de desenvolvimento sustentável;
- 4.11.2.** Conceitua-se como Manual de Boas Práticas o documento que descreve as operações realizadas pela CONCESSIONÁRIA, e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

**4.12.** Havendo demanda previamente manifestada, poderá ser solicitado à CONCESSIONÁRIA a distribuição dos produtos alimentícios aos sábados letivos, através de comunicação expressa da Administração do Campus com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência;

**4.12.1.** Da mesma forma, poderá ser solicitado à CONCESSIONÁRIA o funcionamento esporádico fora dos horários e dias habituais, através de comunicação expressa da Administração do campus com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.

**4.13.** A CONCESSIONÁRIA não poderá comercializar, em hipótese alguma, independente da data e horário de funcionamento, qualquer produto ou serviço estranho ao objeto, bem como não poderá destinar o espaço da cantina para utilização de finalidades estranhas ao objeto da cessão;

**4.13.1.** É expressamente proibida a venda de cigarros de qualquer tipo, quaisquer produtos tóxicos, bebidas alcoólicas e comercializar qualquer tipo de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

**4.14.** A CONCESSIONÁRIA é a única responsável pela execução de todos os serviços objeto desta licitação, nos termos do contrato e da legislação vigente;

**4.14.1.** É vedada a utilização das instalações em atividades diferentes do fim a que se destina o objeto da Licitação.

**4.15.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

#### **4.16. PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO**

**4.16.1.** Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;

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

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

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

**4.16.5.** Disponibilizar junto ao balcão de oferta de lanches a composição do prato, peso e/ou seu porcionamento;

**4.16.6.** Os alimentos prontos deverão estar acondicionados apropriadamente de forma a conservar a temperatura adequada dos alimentos e estar armazenados em balcões expositores aquecidos ou refrigerados.

**4.16.7.** Supervisionar as etapas de distribuição e entrega, a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura e a aceitação das refeições fornecidas;

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

#### **4.17. EQUIPE DE TRABALHO**

**4.17.1.** Todos os serviços deverão ser desenvolvidos por empregados devidamente registrados em carteira de trabalho;

**4.17.2.** O quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo, deverá atender o cumprimento das obrigações assumidas.

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

**4.17.4..** Os empregados deverão estar dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, utilizando uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções;

**4.17.4.1.** Os uniformes apropriados deverão ser predominantemente na cor branca, gorros, calçado fechado (sapato, tênis ou sapatênis), luvas, máscaras, toucas e demais que se fizerem necessários.

**4.17.4.2.** Não será permitida a execução dos serviços por funcionários trajando camiseta, short ou chinelo;

**4.17.5.** O empregado que estiver no caixa não poderá servir ou manipular alimentos.;

**4.17.6.** O pessoal deverá se apresentar em condições de saúde compatíveis com suas atividades. Caso seja necessário, a CONCESSIONÁRIA realizará, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes;

**4.17.6.1.** Apresentar à CONCEDENTE, quando solicitado, os laudos dos exames de saúde de seus empregados;

**4.17.7.** A qualidade e uniformidade no padrão dos alimentos e do serviço deverão ser primadas, independentemente da escala de serviço adotada, para tanto a CONCESSIONÁRIA deverá manter um número mínimo de empregados necessários para atender de modo satisfatório a demanda de cada turno de aula da Instituição. Caso necessário, tal número será estabelecido pelo Campus Santa Teresa;

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

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

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

**4.17.11.** É vedada a contratação de funcionários que sejam cônjuges, parentes ou afins até o 3º grau de servidores deste órgão que exerçam cargo em comissão ou função de confiança, consoante Art. 7º do Decreto nº7.203 de 04/06/2010.

**4.17.11.1.** Em nenhuma circunstância poderá utilizar-se dos serviços de servidores ou prestadores de serviços do Ifes como mão de obra;

**4.17.12.** Deverá manter profissional responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal nº 8.666/1993 e Resolução CFN nº 378/2005;

**4.17.13.** Comunicar à CONCEDENTE quanto à existência de ações trabalhistas, decorrentes da execução do contrato que direta ou indiretamente responsabilizem a Administração em seus processos.

#### **4.18. SEGURANÇA, MEIO AMBIENTE E MEDICINA DO TRABALHO**

**4.18.1.** Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo Contratante e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

**4.18.2.** Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei Federal nº 6.514, de 22/12/1977, regulamentada pela Portaria nº 3.214, de 08/06/1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do Contratante, relativos à engenharia, segurança, medicina e meio ambiente do trabalho e desenvolvimento sustentável, especialmente nos termos da Lei nº 12.305, de 02/08/2010 que institui a política nacional de resíduos sólidos, regulamentada pelo Decreto nº 7.404, de 23/12/2010; naquilo que sejam aplicáveis à execução específica da atividade ou legislações substitutivas e/ou complementares.

#### **4.19 HIGIENIZAÇÃO**

**4.19.1.** Atender o que dispõe a Portaria CVS5/13, de 19/04/2013 quanto aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitários em Estabelecimento de Alimentos;

**4.19.2.** Manter absoluta higiene no armazenamento, manipulação e preparo dos alimentos;

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

**4.19.3.1.** O programa de controle de pragas deve contemplar todas as medidas preventivas necessárias para minimizar a necessidade da aplicação de desinfetantes domissanitários;

**4.19.4.** A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONCESSIONÁRIA;

**4.19.5.** Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada.

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

**4.19.7.** Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da CONCEDENTE ou da CONCESSIONÁRIA e acompanhada por responsável da CONCESSIONÁRIA.

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

#### **4.20. ADEQUAÇÕES, MANUTENÇÕES E REPAROS**

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

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

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

**4.20.2.2.** Antes da realização das benfeitorias, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à

CONCEDENTE o orçamento estimado necessário à adequação. Somente após a avaliação e aprovação da CONCEDENTE é que as adequações poderão ser executadas;

**4.20.2.3.** A CONCESSIONÁRIA será responsável pela contratação da mão de obra; o valor a ser descontado no aluguel será referente aos insumos e à mão de obra;

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

**4.20.2.5.** As benfeitorias essenciais serão mantidas ao término do contrato.

**4.20.3.** As adequações de interesse exclusivo da CONCESSIONÁRIA no espaço concedido não serão passíveis de indenizações ou descontos no valor do aluguel e, da mesma forma, deverão ser autorizadas pela CONCEDENTE e seguir os mesmos padrões de materiais utilizados;

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

**4.21.** A CONCESSIONÁRIA é a única e exclusiva responsável por perdas, danos ou prejuízos que vier a causar à CONCEDENTE, coisa, propriedade ou pessoa de terceiros, e notadamente ao ambiente, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONCEDENTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar; garantido o contraditório e a ampla defesa, nos termos da legislação aplicável.

**4.22.** É vedada a sub empreitada global ou parcial dos serviços.

**4.23.** A cantina funcionará somente após a obtenção, pela CONCESSIONÁRIA, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando a CONCEDENTE totalmente isenta dessas responsabilidades.

## **CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO**

**5.1.** A CONCESSIONÁRIA pagará mensalmente ao IFES/CAMPUS SANTA TERESA: **R\$ 753,10 (setecentos e cinquenta e três reais e dez centavos) referente concessão; + consumo de água; ( custo variável)+ o consumo de energia elétrica (custo variável).**

**5.2.** O valor mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA, referente à permissão de uso, deverá ser recolhido junto ao Banco do Brasil, através da GRU - Guia de Recolhimento da União, **até o 5º (quinto) dia útil de cada mês;** vedada qualquer outra forma de pagamento;

**5.2.1.** As Guias de Recolhimento da União deverão ser impressas através do link: [https://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru/gru\\_simples.asp](https://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru/gru_simples.asp).

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

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

**5.3.2** O não pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela CONCEDENTE, será aplicada às sanções previstas na Lei 8.666/1993;

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

**5.4.** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONCESSIONÁRIA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originalmente devido

I = Índice de atualização financeira, calculando segundo a fórmula

$$I = \frac{(6 / 100)}{365}$$

N = número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento

VP = Valor da Parcela em atraso

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

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

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

**5.6.** Durante os períodos de férias e recesso escolar e em períodos de paralisações igual ou superior a 15 (quinze) dias (julho, dezembro e janeiro), em que a demanda seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso da CONCESSIONÁRIA, o valor pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa poderá ser reduzido pela CONCEDENTE em até 100% (cem por cento) de seu valor, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do contrato com a execução do serviço;

**5.6.1.** Caso ocorra isenção ou redução no valor devido do aluguel pelos motivos citados anteriormente, a prestação do serviço da lanchonete, poderá ser interrompida, desde que autorizada pela CONCEDENTE, uma vez que existe a permanência de outras atividades desenvolvidas pela instituição, ou seja, por servidores ou por particulares.

## **CLÁUSULA SEXTA - DO REAJUSTAMENTO**

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

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

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

**6.2** Os preços dos lanches servidos na cantina Institucional poderão ser reajustados após 12 (doze) meses, com base no Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo (IPCA) - Grupo Alimentação e Bebidas - Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em conformidade com o disposto no Caput do art. 5º do Decreto nº 1.054/94, utilizando-se como base a seguinte fórmula:

$$R = V(I - I_0 / I_0), \text{ onde}$$

R = é o valor do reajuste procurado

V = é o valor contratual do serviço a ser reajustado

I = é o Índice relativo ao mês do reajuste, e

I<sub>0</sub> = é o Índice relativo ao mês de apresentação da proposta.

**6.3.** Ficará sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a iniciativa e o encargo do cálculo de

cada reajuste, a ser aprovado pela CONCEDENTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios.

**6.4.** Caso novas normas e critérios venham a ser baixados pelo Governo Federal, sobre o reajustamento de contratos de natureza semelhante ao objeto do presente contrato, os mesmos serão adotados para o reajuste previsto.

**6.5.** As alterações do contrato somente serão admitidas quando expressas em Termos Aditivos, obedecendo ao que estabelece o art. 65 da Lei 8.666/1993 e suas alterações.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - VIGÊNCIA DA CONCESSÃO**

**7.1.** O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser estendido, por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, por sucessivos períodos, observado o limite previsto no artigo 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/1993, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União;

**7.1.1.** O início das atividades se dará em até 30 (trinta) dias corridos a partir da data da assinatura do contrato.

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

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

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

#### **CLÁUSULA OITAVA - DA FISCALIZAÇÃO E CONTROLE**

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

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

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

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

A) os resultados alcançados em relação ao contratado, com a verificação dos prazos de execução e da qualidade demandada;

B) os recursos humanos empregados, em função da quantidade e da formação profissional exigida;

C) a qualidade e quantidade dos recursos materiais utilizados;

D) a adequação dos serviços prestados à rotina de execução estabelecida;

E) o cumprimento das demais obrigações decorrentes do Contrato; e

F) a satisfação do público usuário.

**8.5** A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONCESSIONÁRIA que contenha a relação detalhada dos

mesmos, de acordo com o estabelecido no Contrato, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas.

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

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

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

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

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

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

B) examinar as Carteiras Profissionais dos empregados colocados a seu serviço, para comprovar o registro de função profissional;

C) solicitar à CONCESSIONÁRIA a substituição de qualquer saneante domissanitário ou equipamento cujo uso considere prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações, ou ainda, que não atendam às necessidades;

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

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

#### **CLÁUSULA NONA - DA RESCISÃO**

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

A) a CONCESSIONÁRIA pedir falência ou concordata, liquidação judicial ou extrajudicial;

B) a CONCESSIONÁRIA transferir, no todo ou em parte, o serviço contratado sem a prévia autorização da CONCEDENTE;

C) o acúmulo de multas for superior ao valor das garantias instituídas;

D) a CONCESSIONÁRIA reincidir em faltas graves punidas anteriormente com multa ou faltas cometidas por caracterizada má fé;

E) quando a CONCESSIONÁRIA utilizar o Contrato como caução, ou para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa anuência do Ifes;

F) se verificada a inexecução total ou parcial dos serviços;

G) o não cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais, principalmente o não pagamento de seu pessoal, ou a reiterada impontualidade no cumprimento dessas obrigações;

H) execução dos serviços com manifestada imperícia técnica ou execução negligente comprovada pela fiscalização da CONCEDENTE;

I) nos demais casos previstos em Lei.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL**

**10.1.** A CONCESSIONÁRIA deverá adotar práticas de sustentabilidade na execução dos serviços,

previstas na Instrução Normativa nº 01, de 19/01/2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. (no que couber).

**10.2.** A CONCESSIONÁRIA será responsável pela destinação ambientalmente correta de todos os recipientes dos suprimentos e materiais que porventura sejam utilizados durante a execução dos serviços, obedecendo à legislação e orientações relativas ao compromisso como meio ambiente de acordo com o Decreto nº 7.404, de 23/12/2010, que regulamenta a Lei nº 12.305 de 02/08/2010.

**10.3.** Dentre as recomendações voltadas para sustentabilidade ambiental, a CONCESSIONÁRIA observará também os seguintes critérios elencados na Instrução Normativa nº 1 de 19/01/2010 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão:

**10.3.1.** Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 08/10/2003;

**10.3.2.** Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários;

**10.3.3.** Prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30/07/1999;

**10.3.4.** Atentar para que os materiais adquiridos sejam, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

**10.3.5.** Atentar para que os bens adquiridos não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs);

**10.3.6.** Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES**

**11.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº. 8.666/1993, a CONTRATADA que:

**11.1.1** Inexecução total ou parcialmente o contrato.

**11.1.2** Apresentar documentação ou declaração falsa.

**11.1.3** Comportar-se de modo inidôneo.

**11.1.4** Cometer fraude fiscal.

**11.1.5** Descumprir qualquer dos deveres elencados no Edital e no Contrato.

**11.1.6** Não retirar a nota de empenho, ou não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade da proposta.

**11.1.7** Deixar de entregar os documentos exigidos no certame.

**11.1.8** Não manter a sua proposta dentro de prazo de validade.

**11.1.9** Ensejar o retardamento da execução do certame.

**11.2.** Pela inexecução total ou parcial das condições pactuadas e erros de execução, a CONCEDENTE poderá, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal e garantida a prévia defesa, aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

**11.2.1** Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação.

**11.2.2** Multa de até:

**11.2.2.1** 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por irregularidade quanto à falta de higiene nos objetos e recintos de uso do restaurante.

**11.2.2.2** 2% (dois por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por descumprimento do cardápio previsto.

**11.2.2.3** 3% (três por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por danos

causados ao patrimônio da CONCEDENTE sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem prejuízo das indenizações cabíveis.

**11.2.2.4** 4% (quatro por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material de consumo para o restaurante, superior a 10% (dez por cento) do seu quantitativo.

**11.2.2.5** 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por interrupção da prestação dos serviços.

**11.2.2.6** 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da concessão objeto do Contrato, por qualquer infração das cláusulas ou condições contratuais, dobrável na reincidência, a critério da CONCEDENTE.

**11.2.2.7** O não pagamento do valor devido pelo uso do espaço físico, nos seus devidos prazos, dos valores pactuados implicará na aplicação da multa moratória de 2% (dois por cento), com acréscimo dos juros moratórios no montante de 1% (um por cento) ao mês sobre o valor vencido e não pago.

**11.2.3** Após o prazo de 90 (noventa) dias de inadimplência, a concessão de uso poderá ser automática e unilateralmente cancelada pela CONCEDENTE, perdendo a CONCESSIONÁRIA em favor da CONCEDENTE, todos os valores já pagos, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

**11.2.4** suspensão temporária do direito de participar, por prazo não superior a 02 (dois) anos, em licitação e impedimento de contratar com a CONCEDENTE e,

**11.2.5** 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 CONCEDENTE que aplicou a penalidade.

**11.3** Se o valor da multa não for pago, será cobrado administrativa e/ou judicialmente.

**11.4** Ficam garantidos o direito prévio da citação e da ampla defesa. Observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/1993 e, subsidiariamente, na Lei nº 9.784/1999.

**11.5** A aplicação de qualquer penalidade não exclui a aplicação das multas previstas.

**11.6** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar ou impedimento de contratar com a Administração, o licitante será descredenciado por igual período.

**11.7** As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente.

**11.8** A dosimetria na aplicação da penalidade de impedimento de licitar e contratar prevista no art. 7º da Lei nº 10.520/2002, seguirá o que está previsto na Instrução Normativa nº 01/2017 da Secretaria-geral da Presidência da República:

<b>Condutas</b>	<b>Impedimento de Licitar e Contratar com a União e descredenciamento do SICAF pelo prazo de:</b>
Deixar de entregar documentação exigida para o certame	<b>02 (dois) meses</b>
Não assinar o contrato (termo de concessão) quando convocado dentro do prazo de validade da proposta	<b>04 (quatro) meses</b>
Fazer declaração falsa ou apresentar documentação falsa	<b>24 (vinte e quatro) meses</b>
Ensejar o retardamento da execução do objeto	<b>04 (quatro) meses</b>
Não manter a proposta	<b>04 (quatro) meses</b>
Falhar na execução do contrato	<b>12 (doze) meses</b>

Fraudar na execução do contrato	<b>30 (trinta) meses</b>
Comportar-se de modo inidôneo	<b>24 (vinte e quatro) meses</b>
Cometer fraude fiscal	<b>40 (quarenta) meses</b>

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA EXECUÇÃO CONTRATUAL**

**12.1.** O presente instrumento contratual constitui documento de autorização para execução dos serviços no IFES/CAMPUS-SANTA TERESA, conforme preceitua o art. 62 da Lei 8.666/1993.

**12.2.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da lei das licitações, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA REVERSÃO**

**13.1.** Findo o prazo contratual ou da prorrogação, fica extinta a concessão e será obrigatoriamente devolvido o imóvel, sem que caiba ao CONCEDENTE ressarcir a CONCESSIONÁRIA qualquer despesa ocorrida e realizada com ou sem conhecimento prévio do CONCEDENTE.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA PUBLICAÇÃO**

**14.1.** A publicação resumida do instrumento de contrato será publicada no DOU (Diário Oficial da União) até o quinto dia útil do mês seguinte ao da sua assinatura, conforme estabelecido no art. 61 da Lei 8.666/1993.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO**

**15.1.** O foro para dirimir questões relativas ao presente instrumento contratual será o da justiça federal, Seção Judiciária do Espírito Santo, com exclusão de qualquer outro.

E, assim, por estarem concordes, ajustados e contratados, depois de lido e achado conforme, ambas as partes assinam, com as testemunhas abaixo, o presente contrato, em duas vias de igual teor e forma, para um só efeito.

Santa Teresa - ES, 14 de setembro de 2020.

Walkyria Barcelos Sperandio  
CONCEDENTE

Marcio Domingos Martins  
CONCESSIONÁRIA

#### TESTEMUNHAS:

NOME: João Luiz Angeli  
CPF:980.236.247-68

NOME: Otmar José Peronni  
CPF: 780.434.687-53