

O CENTRO DE INFORMÁTICA E AUTOMAÇÃO DO ESTADO DE SANTA CATARINA S/A – CIASC com sede em Florianópolis na Rua Murilo Andriani, nº 327, Itacorubi, inscrito no CNPJ/MF sob nº. 83.043.745/0001-65, doravante denominado **CONCEDENTE**, neste ato representado por seu Presidente, o Sr. Ivan César Ranzolin, por seu Vice-presidente Administrativo e Financeiro, o Sr. Dullio Gehrke, por seu Vice-presidente de Tecnologia, o Sr. Ramicés dos Santos Silva e por seu Vice-presidente Comercial, o Sr. Lindolfo Pyskiewicz e a **MALIA RESTAURANTE EIRELI - EPP**, empresa sediada Rua Salvatina Feliciano dos Santos, nº 525, Blocos A e B, Bairro Itacorubi, Florianópolis/SC inscrita no CNPJ/MF sob nº 23.278.265/0002-32, doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, neste ato representada por seu Representante Legal, a Sra. Cristiane de Souza Schroeder, têm entre si, justo e contratado a **concessão de uso remunerado, sob forma de locação, de área total aproximada de 295,00m² (duzentos e noventa e cinco metros quadrados)** para exploração de serviços de restaurante e lanchonete no edifício sede do Centro de Informática e Automação do Estado de Santa Catarina S/A - CIASC, conforme Projeto Básico – Anexo I, parte integrante do Edital de Concorrência 043/2017, a qual se regerá pelas seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E À PROPOSTA

- 1.1 - O presente contrato **fundamenta-se** na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com as alterações posteriores e na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
- 1.2 - O presente contrato **vincula-se** aos termos do Edital de Concorrência nº. 043/2017 e seus anexos, constantes do Processo CIASC nº 3484/2017 e da proposta vencedora da CONCESSIONÁRIA, independentemente de sua transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

- 2.1 - O presente Contrato tem por objeto a **concessão de uso remunerado, sob forma de locação, de área total aproximada de 295,00m² (duzentos e noventa e cinco metros quadrados)** para exploração de serviços de restaurante e lanchonete no edifício sede do Centro de Informática e Automação do Estado de Santa Catarina S/A - CIASC, visando oferecer refeições no sistema ou tipo "self-service" por quilo e lanches aos seus empregados, dirigentes, assessores, estagiários, jovens aprendizes e terceirizados que exerçam atividades no âmbito da sede do CIASC, e ao público geral, conforme Projeto Básico – Anexo I, parte integrante do Edital de Concorrência 043/2017.
- 2.2 - A CONCESSIONÁRIA recebe em concessão de uso remunerado uma área edificada de aproximadamente 295,00m² (duzentos e noventa e cinco metros quadrados), destinada à instalação e funcionamento do Restaurante/Lanchonete.
- 2.3 - Características: As características de atendimento, normas, determinação de cardápios mínimos e demais especificações, operacionais e funcionais dos serviços contratados estão definidas e especificados nos Anexos do Edital de Concorrência 043/2017.
- 2.4 - A indicação dos quantitativos de refeições diárias e lanches observadas no Edital de Concorrência 043/2017, não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do CONCEDENTE, que não poderá ser responsabilizado, também, por variações na quantidade de refeições e lanches a serem servidos pela CONCESSIONÁRIA.




- 1 -









CLÁUSULA TERCEIRA – DOS VALORES e REAJUSTE

DA CONCESSÃO DE USO DA ÁREA

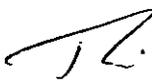
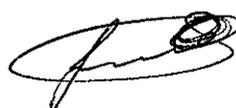
- 3.1- Pela concessão de uso da área física, dos mobiliários e equipamentos para exploração comercial do tipo restaurante e lanchonete, a CONCESSIONÁRIA pagará mensalmente o valor de **R\$3.688,25** (três mil seiscentos e oitenta e oito reais e vinte e cinco centavos).
- 3.1.1- O presente contrato tem um valor global anual de **R\$44.259,00** (quarenta e quatro mil e duzentos e cinquenta e nove reais).
- 3.1.2- Além do pagamento pela concessão de uso, estipulado no item 3.1, a CONCESSIONÁRIA ressarcirá/quitará os valores correspondentes ao consumo de energia elétrica e água, os quais serão auferidos por meio de medidores próprios.
- 3.1.3- O valor mensal da concessão do restaurante será atualizado a cada renovação deste contrato.
- 3.1.4- Será considerado o interregno mínimo de 12 (doze) meses para aplicação da correção do valor mensal, sendo considerada a data da assinatura do contrato como prazo inicial para contagem dos prazos.
- 3.1.5- O valor mensal de concessão será corrigido pelo Índice Geral de Preços de Mercado – IGPM, divulgado pela Fundação Getúlio Vargas – FGV, acumulado no período dos últimos 12 (doze) meses anteriores a data da renovação do contrato, ou outro indexador que vier substituí-lo.

DO VALOR DA REFEIÇÃO/QUILOGRAMA

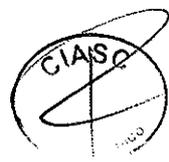
- 3.2- O preço por quilograma da **refeição diária**, em conformidade com o cardápio mínimo estabelecido no Projeto Básico – Anexo I do Edital de Concorrência 043/2017, para os empregados, dirigentes, assessores, estagiários, jovens aprendizes e terceirizados que exerçam atividades no âmbito da sede do CONCEDENTE será de **R\$15,95 (quinze reais e noventa e cinco centavos)**, devendo ser cobrado diretamente do usuário.
- 3.2.1- No preço estipulado no item 3.2 estão inclusos todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxas de administração, materiais, insumos, serviços encargos sociais, trabalhistas, seguros, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste contrato.
- 3.2.2- O valor cobrado por refeição poderá ser reajustado anualmente tomando como base o Índice de Preços ao Consumidor – INPC acumulado para o período, desde que observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura do contrato, ou da data do último reajuste;
- 3.2.3- Caberá a CONCESSIONÁRIA a iniciativa e o encargo dos cálculos da solicitação de reajuste.
- 3.2.4- Os efeitos financeiros do pedido de reajuste serão devidos a contar da data da assinatura do devido termo aditivo.

DOS ITENS DE LANCHONETE

- 3.3- O preço dos itens de lanchonete a serem comercializados pela CONCESSIONÁRIA, não poderão ser superiores aos praticados no mercado da praça onde está instalado o restaurante/lanchonete.

- 2 -









DO VALOR A SER COBRADO DO PÚBLICO EXTERNO

- 3.4 - Os serviços de restaurante e lanchonete poderão ser utilizados também pelo público externo circunvizinho, **sendo de liberalidade da CONCESSIONÁRIA, somente neste caso, o preço do quilograma da refeição e do lanche a ser cobrado deste usuário.**

CLÁUSULA QUARTA- DO PAGAMENTO DAS REFEIÇÕES E LANCHES

- 4.1 - O CONCEDENTE não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários do restaurante e lanchonete.
- 4.2 - Caberá a CONCESSIONÁRIA definir e negociar a forma de pagamento diretamente com seus usuários, inexistindo responsabilidade por parte do CONCEDENTE, que limitar-se-á a informar se os usuários do restaurante e lanchonete se tratam de empregados, dirigentes, assessores, estagiários, jovens aprendizes e terceirizados que exerçam atividades no âmbito da sede do CONCEDENTE.
- 4.3 - Independentemente da forma de pagamento utilizada, não poderá a CONCESSIONÁRIA repassar aos usuários (empregados, dirigentes, assessores, estagiários, jovens aprendizes e terceirizados que exerçam atividades no âmbito da sede do CONCEDENTE) nenhum acréscimo ao valor ofertado na licitação.
- 4.4 - A CONCESSIONÁRIA deverá manter em local visível uma tabela de preços com todos os produtos postos para comercialização na lanchonete e o valor do quilo das refeições servidas no restaurante aos empregados, dirigentes, assessores, estagiários, jovens aprendizes e terceirizados que exerçam atividades no âmbito da sede do CONCEDENTE, sendo vedado inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte.

CLÁUSULA QUINTA - DO RECOLHIMENTO DAS DESPESAS DA CONCESSIONÁRIA

- 5.1 - Correrão por conta da CONCESSIONÁRIA, além do valor mensal da concessão de uso da área, objeto deste contrato, todas as despesas com energia elétrica e telefone, necessárias ao funcionamento das dependências ocupadas, os quais deverão ser recolhidos em favor do CONCEDENTE à **Conta Corrente nº 4388-5 – Agência nº 3582-3 - Banco do Brasil.**
- 5.2 - A CONCESSIONÁRIA deverá recolher mensalmente, até o dia 15 (quinze) do mês subsequente à utilização do espaço, as taxas e valor abaixo especificados:
- 5.2.1 - Pela **concessão de uso da área**, objeto deste contrato, a CONCESSIONÁRIA pagará mensalmente ao CONCEDENTE, a importância de **R\$3.688,25** (três mil e seiscentos e oitenta e oito reais e vinte e cinco centavos).
- 5.2.2 - A CONCESSIONÁRIA, além do valor da concessão, pagará mensalmente, o valor correspondente ao **consumo de energia elétrica**, o qual será auferido por medidor próprio.
- 5.2.2.1- O CONCEDENTE deverá realizar o cálculo do consumo mensal de energia elétrica e repassar à CONCESSIONÁRIA.
- 5.2.3 - Deverá também ser pago mensalmente, além do valor da concessão, o valor correspondente ao **consumo de água**, o qual será auferido por hidrômetro próprio, cuja fatura será quitada diretamente pela CONCESSIONÁRIA.
- 5.3 - A CONCESSIONÁRIA deverá arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque **sob sua exclusiva responsabilidade**, assim como se houver problema técnico a ser resolvido.

TZ.


- 3 -









- 5.4 - Para ligações telefônicas externas a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar por sua conta a instalação de uma linha telefônica. Somente para ligações internas o CONCEDENTE disponibilizará um ramal interno de telefone fixo.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

- 6.1 - O prazo de vigência do contrato é de **12 (doze) meses, a partir de 03 de março de 2018**, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, na forma da lei, até o limite de 60 meses, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial do Estado de Santa Catarina.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA RESCISÃO DO CONTRATO

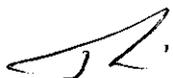
- 7.1 - O contrato poderá ser rescindido, nos seguintes casos:
- 7.1.1 - Nos termos previstos nos Artigos 78 e 79 da Lei nº 8.666/93, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.
- 7.1.2 - Amigavelmente, por acordo das partes, mediante formalização de aviso prévio de no mínimo 60 (sessenta) dias, não cabendo indenização a qualquer uma das partes, resguardados o interesse público do CONTRATANTE, o qual deverá ser previamente justificado pela Autoridade Superior.
- 7.1.3 - Judicialmente, nos termos da legislação vigente.
- 7.1.4 - No descumprimento, por parte da CONTRATADA, de suas obrigações legais e/ou contratuais, assegurado ao CONTRATANTE o direito de rescindir o contrato a qualquer tempo, independente de aviso, interpelação judicial e/ou extrajudicial.
- 7.2 - A rescisão do contrato, com base no subitem 7.1.4, sujeita a CONTRATADA à multa rescisória de 10% (dez por cento) sobre o valor total contratado, independentemente de outras multas aplicadas por infrações anteriores.
- 7.3 - Da rescisão contratual decorrerá o direito de a CONTRATANTE, incondicionalmente, reter os créditos relativos ao contrato até o limite do valor dos prejuízos causados ou em face ao cumprimento irregular do avençado, além das demais sanções estabelecidas neste Edital, no contrato e em lei, para a plena indenização do Erário.
- 7.4 - Na aplicação destas penalidades e das demais previstas neste instrumento serão admitidos os recursos previstos em Lei e garantido o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCESSIONÁRIA

- 8.1 - Responder pela manutenção das dependências do restaurante/lanchonete, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, etc., utilizando produtos de limpeza adequados e específicos à natureza dos serviços, com alto teor bactericida e ação fungicida.
- 8.2 - Realizar limpeza periódica do sistema sanitário e de esgotos de águas servidas, como caixas de gordura e tubulações, enquanto atendem os ambientes utilizados.
- 8.3 - Realizar manutenção preventiva e corretiva do sistema de climatização, durante a vigência do contrato, sendo que ao findar o mesmo, realizar laudo de vistoria destas instalações por empresa especializada indicada pelo CONCEDENTE.
- 8.4 - Realizar dedetização a cada 4 (quatro) meses, ou menos, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita sempre ao final de expediente da sexta-feira ou véspera de feriados prolongados,



- sendo que a cozinha deverá sofrer a necessária limpeza antes do reinício do preparo de novas refeições ou lanches.
- 8.5 - Garantir adequadas condições de saúde a todos os seus empregados, mediante a realização de Exames Periódicos de acordo com as Normas ou Legislações vigentes.
 - 8.6 - Garantir segurança física da mão de obra, fornecendo e exigindo o uso dos EPI's – Equipamentos de Proteção Individual, imprescindíveis.
 - 8.7 - Indicar ao CONCEDENTE o nome do seu preposto ou empregado com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à unidade incumbida da fiscalização do objeto contratado.
 - 8.8 - Apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal com a respectiva identificação, qualificação e função dos empregados que executam os serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada ao setor competente do CONCEDENTE, devendo o substituto ter as mesmas qualificações do substituído.
 - 8.9 - Apresentar, quando do início de suas atividades ou sempre que for solicitada, os Exames Periódicos dos empregados designados para os serviços nas dependências do CONCEDENTE.
 - 8.10 - A exigência descrita no item anterior deverá ser observada todas as vezes que houver inclusão de novos empregados.
 - 8.11 - Manter, por sua exclusiva conta, os empregados em serviço, devidamente uniformizados e identificados por crachá, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, substituindo-se, imediatamente, por solicitação do CONCEDENTE, aquele que não preencher esta exigência ou for considerado inconveniente à boa ordem e as normas disciplinares.
 - 8.12 - Fornecer, 02 (dois) ou mais, uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano, botas de PVC, sapatos, gorro, toca, boné, luvas, máscaras, etc., adequados às atividades de produção/fornecimento das refeições).
 - 8.13 - Os uniformes serão utilizados somente para execução dos serviços profissionais devidamente qualificados.
 - 8.14 - Manter, ainda, quantitativo de pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outro motivo, devendo a CONCESSIONÁRIA acatar a sugestão do CONCEDENTE quando este constatar que o quantitativo de pessoal estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços.
 - 8.15 - Garantir a utilização de técnicas corretas de pré-preparo e preparo das refeições de acordo com a moderna Ciência da Nutrição no que diz respeito à técnica Dietética, cumprindo também as determinações da PORTARIA INTERMINISTERIAL MINISTROS DE ESTADO DO TRABALHO E EMPREGO, DA FAZENDA, DA SAÚDE, DA PREVIDÊNCIA SOCIAL E COMBATE À FOME – TEM/MF/MS/MPS/MDS Nº 66 DE 25.08.2006, publicada no D.O.U. de 28.08.2006, inclusive em relação à responsabilidade Técnica Nutricional.
 - 8.16 - Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões, quanto a critérios higiênico-sanitários e nutricionais.




- 5 -

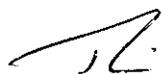




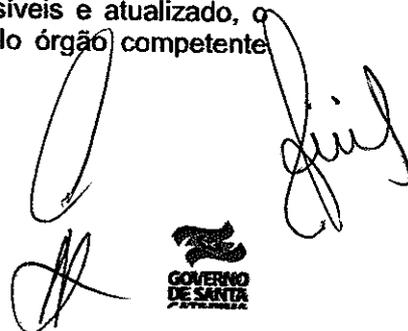
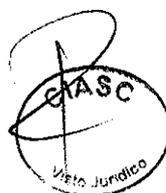




- 8.17 - Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos.
- 8.18 - Promover periodicamente treinamento em manipulação de alimentos visando à reciclagem dos empregados.
- 8.19 - Responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha.
- 8.20 - Submeter, periodicamente, à manutenção preventiva e corretiva especializada os bens utilizados na execução do objeto.
- 8.21 - Responsabilizar-se pela conservação e manutenção das redes hidráulica, sanitária, elétrica, climatização e de comunicação de dados dos espaços utilizados.
- 8.22 - Manter fixados em local visível junto ao balcão de atendimento o cardápio semanal do restaurante "self-service" com indicação das calorias e a **tabela de preços** de todos os itens encontrados na lanchonete conforme prevê o Código de Defesa do Consumidor, podendo o CONCEDENTE, se necessário, solicitar a redução desses preços, em qualquer época, se verificada a incompatibilidade com os preços praticados no mercado.
- 8.23 - Preparar as refeições e lanches usando a menor quantidade de óleo possível a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas, e procurar disponibilizar produtos de origem orgânica.
- 8.24 - A CONCESSIONÁRIA deverá manter contrato com pelo menos um profissional nutricionista, o qual deverá realizar, periodicamente, atividade nutricional através de informativos e outros recursos.
- 8.25 - Armazenar os alimentos adequadamente respeitando as devidas especificidades.
- 8.26 - Utilizar somente utensílios em aço inoxidável para o preparo das refeições, bem como para sua retirada dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição.
- 8.27 - Responsabilizar-se por todos os encargos trabalhistas, cíveis, penais, comerciais, fiscais, previdenciários e aqueles decorrentes de acidentes de trabalho de seus empregados, no desempenho de seus serviços ou em conexão com eles, não existindo entre o CONCEDENTE e àqueles qualquer vínculo empregatício. A inadimplência da CONCESSIONÁRIA, em relação a esses encargos, não transfere para o CONCEDENTE a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto ora contratado.
- 8.28 - Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo CONCEDENTE quanto à execução dos serviços contratados.
- 8.29 - Responsabilizar-se pelos eventuais danos e prejuízos que a qualquer título vier a causar ao CONCEDENTE, em decorrência da execução do presente contrato, respondendo por si, seus empregados, até seus sucessores.
- 8.30 - Não transferir a terceiros, quer total ou parcialmente, o objeto do presente Contrato, exceto quanto aos serviços de dedetização, que poderão ser terceirizados, mantidos, todavia, a total responsabilidade da CONCESSIONÁRIA quanto à execução e qualidade.
- 8.31 - Apresentar, no prazo adequado para tanto, mantendo-os visíveis e atualizado, o Alvará de Funcionamento e o Alvará Sanitário, emitidos pelo órgão competente municipal.

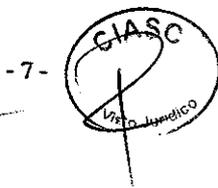


- 6 -



- 8.32 - Disponibilizar ao CONCEDENTE, chaves de acesso às suas instalações, para atender eventuais casos de emergência e segurança fora do horário normal de funcionamento.
- 8.33 - Manter disponíveis e em perfeitas condições de uso, com pessoal treinado para esse fim, equipamentos destinados ao combate inicial de princípios de incêndio e explosões.
- 8.34 - Apresentar mensalmente ao CONCEDENTE, comprovação de recolhimento do INSS e do FGTS dos seus empregados, quando solicitado.
- 8.35 - Retirar, quantas vezes se fizer necessário e em horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionados em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, evitando a proliferação de insetos, roedores e microorganismos e a propagação de odores desagradáveis, sendo de sua responsabilidade a aquisição dos materiais e equipamentos específicos para esses serviços, inclusive acondicionamento seletivo.
- 8.36 - Permitir o CONCEDENTE, diretamente ou por quem vier a indicar, o direito de fiscalizar a fiel observância das disposições do contrato.
- 8.37 - Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, atendendo as obrigações nela estabelecidas.
- 8.38 - **À CONCESSIONÁRIA cabe assumir a responsabilidade por:**
- 8.38.1 - todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o CONCEDENTE;
- 8.38.2 - todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados durante a execução deste contrato, ainda que acontecido em dependência do CONCEDENTE;
- 8.38.3 - todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionada à execução deste contrato, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;
- 8.38.4 - todos os encargos fiscais e comerciais resultantes desta contratação;
- 8.38.5 - A inadimplência da CONCESSIONÁRIA, com referência aos encargos estabelecidos no item anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração do CONCEDENTE, nem pode onerar o objeto deste contrato, razão pela qual a CONCESSIONÁRIA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o CONCEDENTE.
- 8.39 - **São expressamente vedadas à CONCESSIONÁRIA:**
- 8.39.1 - a contratação de empregado pertencente ao quadro de pessoal do CONCEDENTE durante a vigência deste contrato;
- 8.39.2 - a veiculação de publicidade acerca deste contrato, salvo se houver prévia autorização da Administração do CONCEDENTE;
- 8.39.3 - a subcontratação de outra empresa para a execução do objeto deste contrato.





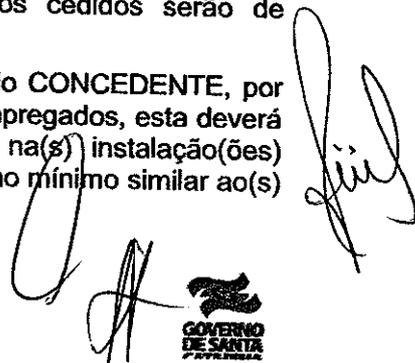
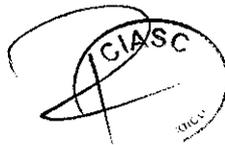


CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE

- 9.1 - Providenciar a publicação resumida do instrumento de contrato e aditamento(s), se ocorrerem.
- 9.2 - Assegurar o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA aos locais onde se fizerem necessários os serviços, prestando aos mesmos todas as informações e esclarecimentos que forem solicitados para o bom desempenho de suas atribuições, devendo ser observadas as normas internas de conduta e segurança.
- 9.3 - Colocar a disposição dos empregados da CONCESSIONÁRIA, vestiários e banheiros em local diverso daquele destinado aos usuários do restaurante/lanchonete.
- 9.4 - Fiscalizar a execução do contrato, anotando quaisquer fatos relevantes.
- 9.5 - Notificar a CONCESSIONÁRIA por escrito, sobre quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função da execução dos serviços.
- 9.6 - Disponibilizar água e energia elétrica por meio da rede pública.
- 9.7 - Disponibilizar um ramal interno de telefone fixo somente para ligações internas. Para ligações externas a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar por sua conta instalação de uma linha telefônica.
- 9.8 - Comunicar, mediante simples correspondência, a alteração dos horários de fornecimento dos lanches e refeições, bem como do funcionamento do restaurante/lanchonete.

CLÁUSULA DÉCIMA - DOS BENS DE PROPRIEDADE DO CONCEDENTE

- 10.1 - A CONCESSIONÁRIA receberá, para exploração dos serviços especificados no objeto deste contrato, a área, os móveis e equipamentos, em bom estado de funcionamento, os quais constarão de Termo de Guarda e Responsabilidade a ser firmado na data da assinatura do Contrato. Os bens e equipamentos são os constantes do Anexo II do Edital de Concorrência 043/2017.
- 10.2 - Os bens constantes do Anexo II do Edital de Concorrência 043/2017 serão disponibilizados à empresa por ocasião da assinatura do Contrato, com a obrigatoriedade da devolução após o término do prazo de vigência nas mesmas condições e quantidades, comprovadas por meio de revisão a ser realizada pela Coordenadoria de Infraestrutura do CONCEDENTE.
- 10.3 - A CONCESSIONÁRIA responderá pela instalação física; pinturas; pisos, vidros, manutenção e reparo das dependências e instalações elétricas (inclusive troca de lâmpadas), hidráulicas, caixas de gordura, esgotos, grelhas e tubulações de escoamento de água; e dos equipamentos, realizando diariamente a sua higienização, limpeza e conservação.
- 10.4 - A substituição, movimentação ou retirada de qualquer bem de propriedade do CONCEDENTE somente poderá ser efetuada mediante autorização expressa da Administração do CONCEDENTE.
- 10.5 - Os serviços de manutenção dos móveis e equipamentos cedidos serão de responsabilidade e a expensas da CONCESSIONÁRIA.
- 10.6 - Qualquer dano ou avaria a equipamento e/ou instalações do CONCEDENTE, por culpa ou dolo da CONCESSIONÁRIA, seus prepostos ou empregados, esta deverá promover, às suas custas, o(s) reparo(s) necessário(s) na(s) instalação(ões) danificada(s), bem como a reposição do(s) equipamento(s), no mínimo similar ao(s)




danificado(s) e/ou justificar conserto(s) do(s) mesmo(s) devidamente aprovado pelo CONCEDENTE.

- 10.7 - A CONCESSIONÁRIA se compromete a devolver no final do período contratual as instalações e equipamentos em boas condições de funcionamento; substituir por outro novo ou indenizar o CONCEDENTE o valor correspondente aos equipamentos que não forem entregues ou aos que se tornarem inutilizáveis e, em caso de rescisão antecipada, no prazo de 03 (três) dias, sem prejuízo de outras penalidades previstas e independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS BENFEITORIAS

- 11.1 - As benfeitorias para serem realizadas pela CONCESSIONÁRIA nas dependências do restaurante e lanchonete dependerão de prévia e expressa autorização do CONCEDENTE e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à CONCESSIONÁRIA o direito de retenção ou reclamação de indenização a qualquer título, exceto as voluptuárias, desde que a sua retirada não prejudique ou afete a estrutura do espaço ocupado.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS AVALIAÇÕES PERIÓDICAS

- 12.1 - Objetivando garantir a satisfação dos usuários do restaurante/lanchonete poderão ser efetuadas avaliações periódicas, quando se fizerem necessárias, a pedido do setor competente do CONCEDENTE, podendo ainda, serem designados terceiros especializados, para aferir a qualidade das refeições e lanches, bem como o atendimento dos demais itens relacionados no Projeto Básico – Anexo I, sendo que em não havendo conformidade, o contrato de concessão de uso poderá ser rescindido, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

- 13.1 - A CONCESSIONÁRIA terá o prazo de até 30 (trinta) dias corridos, a contar da data da assinatura do contrato de Concessão de Uso, para iniciar suas atividades no restaurante/lanchonete do CONCEDENTE.
- 13.2 - A CONCESSIONÁRIA prestará os serviços de fornecimento de refeições, pelo sistema "self-service" por quilo, de segunda a sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente na sede do CONCEDENTE, no período das 11h00 às 14h00; e os serviços de fornecimento de lanches no período das 8h00 às 19h00.
- 13.3 - A critério do CONCEDENTE, o horário de atendimento poderá ser alterado para atender a casos excepcionais, mediante comunicação formal à CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 1 (um) dia.
- 13.4 - A CONCESSIONÁRIA será integralmente responsável por eventuais variações nas quantidades estimadas de refeições e lanches que possam ocorrer durante a execução do presente contrato de concessão de uso.
- 13.5 - Nas ocasiões em que houver previsão por parte do CONCEDENTE de aumento do número de usuários (treinamentos, visitas, etc.), a CONCESSIONÁRIA deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na pesagem das refeições e na fila do caixa de pagamento.

[Handwritten signature]

- 9 -

[Handwritten signature]



[Handwritten signature]



[Handwritten signature]

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 14.1 - O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato serão exercidos pelo fiscal de contrato, designado por resolução do CONCEDENTE, ao qual compete acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a execução, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas e pendências que surgirem, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, problemas ou defeitos observados, e os quais de tudo darão ciência à CONCESSIONÁRIA, conforme determina o art. 67, da Lei nº 8.666/1993, e suas alterações.
- 14.2 - A presença da Fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA por quaisquer irregularidades que venham a ser cometidas por seus empregados, inclusive perante a terceiros, ou ainda, resultante de intoxicação alimentar e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do CONCEDENTE.
- 14.3 - Ao CONCEDENTE será reservado o direito de rejeitar no todo ou em parte os serviços prestados, se em desacordo com o contrato e/ou especificações, devendo a CONCESSIONÁRIA refazer ou substituir as partes que apresentarem defeitos, sem ônus adicionais ao CONCEDENTE.
- 14.4 - As decisões e providências que ultrapassarem a competência da fiscalização serão encaminhadas à autoridade competente do CONCEDENTE para adoção das medidas convenientes, consoante disposto no § 2º, do art. 67, da Lei nº. 8.666/93.
- 14.5 - A fiscalização atuará desde o início da prestação dos serviços até o término da vigência do contrato.

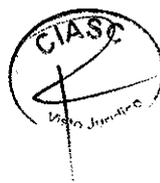
CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO PREPOSTO

- 15.1 - A CONCESSIONÁRIA deverá manter preposto, aceito pela Administração do CONCEDENTE, durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que for necessário.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 16.1 - A CONTRATADA estará sujeito às penalidades contidas no **Capítulo IV – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DA TUTELA JUDICIAL**, da Lei nº. 8.666/93, na hipótese em que não venha a cumprir o que dispõe o presente contrato.
- 16.2 - A CONTRATADA se apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa, cometer fraude fiscal, deixar de entregar a documentação exigida no certame, não assinar o Contrato no prazo estabelecido, ficará sujeita às seguintes sanções, sem prejuízo da reparação dos danos causados ao CONTRATANTE pelo infrator, garantido o direito à ampla defesa:
- a) advertência;
 - b) multa;
 - c) suspensão temporária do direito de licitar e contratar com o CONTRATANTE, por período de até 2 (dois) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou, ainda, até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade;
 - d) 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

TR
[assinatura]



[assinatura]
[assinatura]



penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

Parágrafo Primeiro - Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo.

Parágrafo Segundo - A aplicação das penalidades ocorrerá após defesa prévia do interessado, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.

Parágrafo Terceiro - No caso de aplicação de advertência, multa por inexecução total ou parcial do contrato e suspensão temporária, caberá apresentação de recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.

Parágrafo Quarto - Nos prazos de defesa prévia e recurso, será aberta vista do processo aos interessados.

Parágrafo Quinto - No caso da sanção de Declaração de Inidoneidade os prazos de defesa prévia e recurso serão de 10 (dez) dias úteis.

16.3 - A advertência poderá ser aplicada quando ocorrer:

- a) descumprimento das obrigações contratuais, especialmente aquelas relativas às condições e rotinas de prestação dos serviços, ressalvados os casos fortuitos ou de força maior e aqueles que não acarretem prejuízos para o CONTRATANTE;
- b) execução insatisfatória ou pequenos transtornos no desenvolvimento dos serviços contratados, desde que sua gravidade não recomende a aplicação da suspensão temporária.

16.4 - Multa:

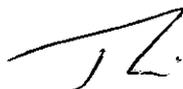
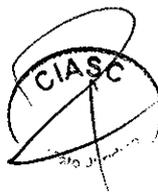
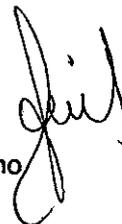
- a) de 20% (vinte por cento) sobre o valor contratual no caso de recusa de assinatura do Contrato, quando regularmente convocado, ou na hipótese de rescisão contratual por culpa do CONTRATADO;
- b) de 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) sobre o valor da pendência, por dia, no caso de atraso injustificado por parte do CONTRATADO no cumprimento dos prazos de execução dos serviços ou solução de vícios ou imperfeições constatadas no objeto, até o limite de 9,9% (nove vírgula nove por cento);
- c) de até 10% (dez por cento) sobre o valor contratual, no caso de descumprimento de qualquer cláusula do Contrato, ressalvado o disposto nas alíneas a e b deste item.

Parágrafo Primeiro - A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, não terá caráter compensatório, e a sua cobrança não isentará a vencedora da obrigação de indenizar eventuais perdas e danos.

Parágrafo Segundo - A multa aplicada à CONTRATADA e os prejuízos por ela causados ao CIASC serão deduzidos de qualquer crédito a ele devido, cobrado diretamente ou judicialmente.

16.5 - A suspensão temporária será aplicada quando ocorrer:

- a) apresentação de documentos falsos ou falsificados;
- b) reincidência de execução insatisfatória do contrato;
- c) atraso, injustificado, na execução dos serviços, contrariando o disposto no contrato;
- d) reincidência na aplicação das penalidades de advertência ou multa;

- e) irregularidades que ensejem a rescisão contratual;
- f) condenação definitiva por praticar fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- g) prática de atos ilícitos visando a prejudicar a execução do contrato;
- h) prática de atos ilícitos que demonstrem não possuir o concorrente, idoneidade para contratar com o CIASC.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

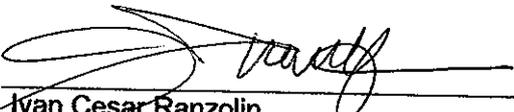
- 17.1 - Qualquer omissão ou tolerância das partes, em exigir o estrito cumprimento das obrigações ora contratadas ou em exercer qualquer direito deste contrato decorrente, não constituirá novação ou renúncia, nem afetará o direito de qualquer parte de exercê-lo a qualquer tempo;
- 17.2 - O presente contrato foi elaborado de acordo com o Processo CIASC 3484/2017 – Concorrência nº 043/2017, sujeitando-se as normas da Lei nº 8.666/93 que trata das Licitações e Contratos da Administração Pública.

Para dirimir qualquer litígio que possam surgir, as partes elegem, com exclusão de qualquer outro e por mais privilegiado que seja, o Foro da Comarca de Florianópolis, Estado de Santa Catarina.

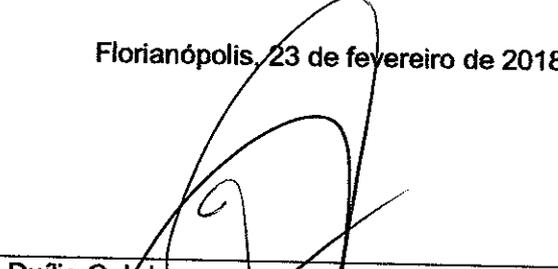
E por estarem assim justas e contratadas, as partes firmam o presente Instrumento em 3 (três) vias, juntamente com as testemunhas.

Florianópolis, 23 de fevereiro de 2018.

Pelo Contratante:

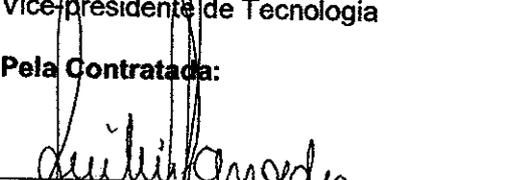

Ivan Cesar Ranzolin
Presidente


Ramicés dos Santos Silva
Vice-presidente de Tecnologia


Duílio Gehrke
Vice-presidente Administrativo e Financeiro

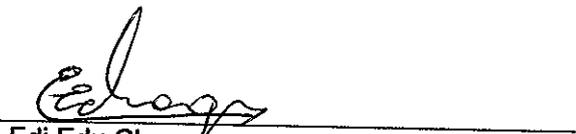

Lindolfo Pyskietwitz
Vice-presidente Comercial

Pela Contratada:


Cristiane de Souza Schroeder
Representante Legal

Testemunhas:


João da Silva Mattos
Gerente Administrativo


Edi Edu Chagas
Gerente Econômico-Financeiro